

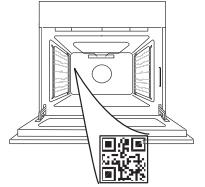


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

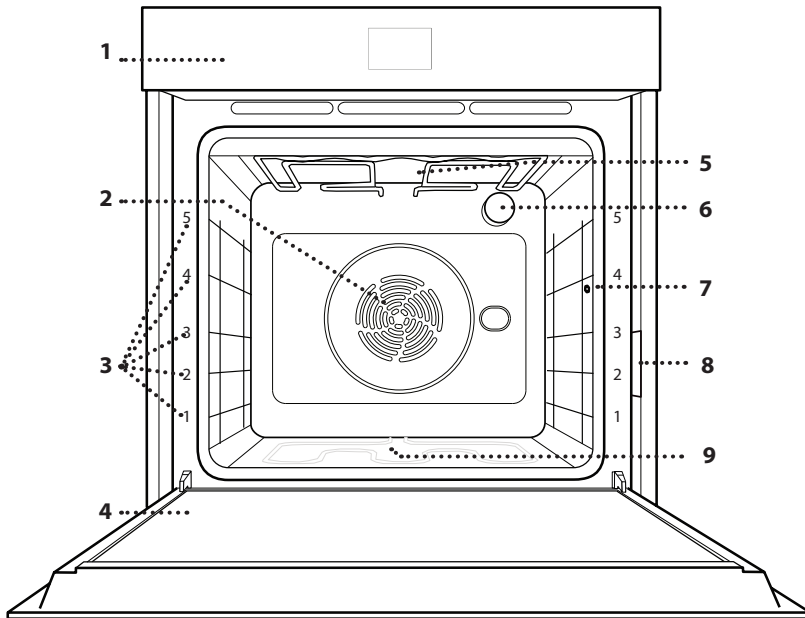


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

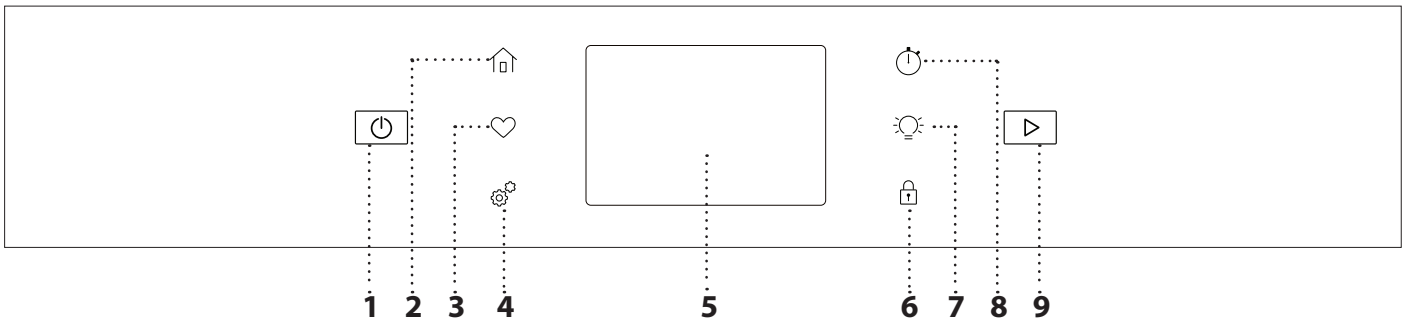


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. TOOLS

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

5. DISPLAY

6. CONTROL LOCK

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

7. LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

8. KITCHEN TIMER

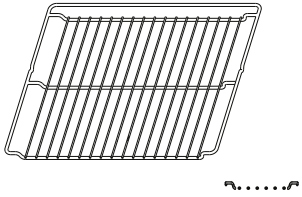
This function can be activated either when using a cooking time function or alone for keeping time.

9. START

To start the cooking function.

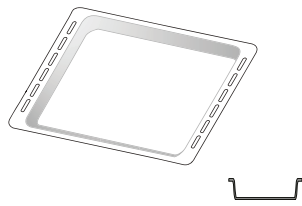
ACCESSORIES

WIRE SHELF



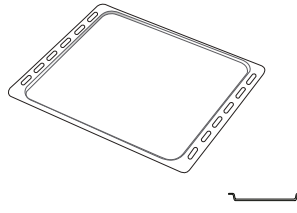
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



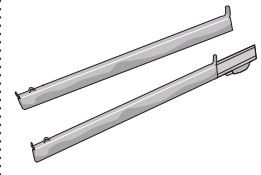
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



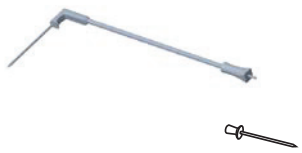
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



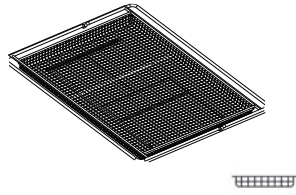
To facilitate inserting or removing accessories.

FOOD PROBE



To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.

AIR FRY TRAY *



To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.

* Available only in certain models

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

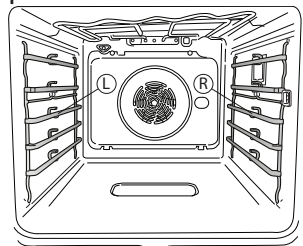
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

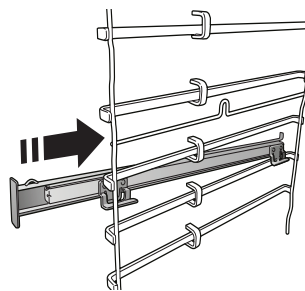
- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.

- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.



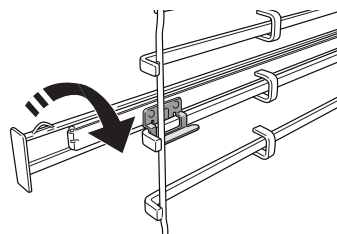
The left ("L") and right ("R") shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.



To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

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

FUNCTIONS



MANUAL MODES

- **CONVENTIONAL**

For cooking any kind of dish on one shelf only.

- **CONVENTION BAKE**

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

- **FORCED AIR**

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

- **GRILL**

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

- **TURBO GRILL**

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

- **FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

- **COOK4**

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

- **SPECIAL FUNCTIONS**

- » **PIZZA**

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.

The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.

For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu

- » **AIR FRY**

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air

Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.

- » **DEFROST**

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

- » **KEEP WARM**

For keeping just-cooked food hot and crisp.

- » **RISING**

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

- » **CONVENIENCE**

To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.

- » **MAXI COOKING**

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

- » **ECO CYCLE**

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the Eco Cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

- **FROZEN FOOD**

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



AUTO MODES

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. The oven does not have to be preheated.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

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



To scroll through a menu or a list:

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

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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

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

2. SETTING UP WIFI

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

- Tap "Add Appliance" on the mobile App to proceed with setup connection.
- On the product, open the "Tools/Connectivity/Connect to network" section to begin the set up.

HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance. The router or the mobile tethering device must be different from the device on which the mobile app is installed.

Minimum requirements.

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

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

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

1. Download the 6th Sense Live App

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

2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to create an account. This will enable you to network your

appliances and also view and control them remotely.

3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. To complete the registration process you will need:

- The Smart appliance IDentifier (SAID) number present in the Tools/Connectivity/Connect to Network section,
- The 12 digits product number that is present on the product label,
- Bluetooth connection active on your smartphone.

Once ready, add your appliance through the mobile App and follow the instructions reported on it.

Note:

Bluetooth must be only during the registration process.

The WiFi connection can be set up only through the mobile app.

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

3. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

4. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

5. HEAT THE OVEN

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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.

According to the selected function, you can activate or deactivate the preheat with a specific toggle.

DURATION

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

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

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, you can tap the duration value and set "0" or you can open the three dots menu and edit the cooking time.

If you want to stop the cycle, open the three dots menu and select "Stop Cooking".

3. SET 6TH SENSE AUTO MODES

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

- Choose a recipe from the list.

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

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

4. SET START TIME DELAY

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

- Tap "DELAY" to set the start time you require. You can either select the start time or the time

at which you would like the food to be ready according to the selected functions.

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


Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

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

5. START THE FUNCTION

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

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend. All the options available to be modified can be explored by opening the three dots menu in the bottom left part of the display.

At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate "OVEN READY."

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap the "Start now" or the "START" Button to start cooking.

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

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

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Use the Preheating dedicated toggle in the bottom right of the display to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

7. TURN OR CHECK FOOD

Some 6th Sense Auto Modes will require the food to be turned during cooking. An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

- Open the door.

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

In the same way, in the last 5% of the cook time, before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

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

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

8. END OF COOKING

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

- Tap "ADD TO FAV" to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap "+ 5 min" to prolong the cooking

9. FAVORITES


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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tap "ADD TO FAV" to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

ONCE SAVED

To view the favorite menu, press  : All the saved functions will be listed in this Menu. Tap "START" to activate the selected cooking function.


CHANGING THE SETTINGS

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

- Select the function you want to change.
- Tap the three dots icon on the top right corner..
- Select the attribute you want to change.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

If you want to remove a specific function you will find in this Menu the "DELETE FAVORITE" option.

10. TOOLS

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

REMOTE ENABLE

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

KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

- Tap "PAUSE" if you want to pause the timer. You can then tap "RESUME" to restart the timer.
- Tap "CANCEL" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "+1 min" to increase the duration of 1 minute.



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



SMARTCLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.



PYRO SELF CLEANING

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Three selfcleaning cycles with different durations are available: High, Mid, Low.

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

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

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


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

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

Once the cycle has been selected, it is possible to delay the start of the automatic cleaning. Tap on "DELAY" to

set the end time as indicated in the relative paragraph.

FOOD PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door. Tap . You can choose between the manual (by cooking method) and 6th Sense (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed. Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

USING THE FOOD PROBE

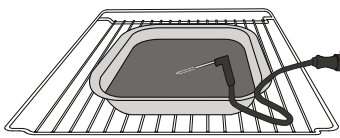
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

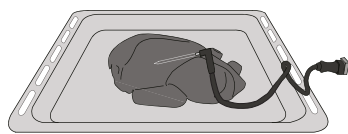
MEAT: Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

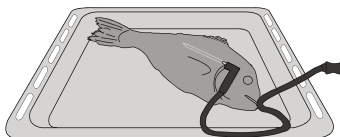
BAKERY & PASTA: Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle. It is required to use the compatible 6th Sense functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the 6th Sense functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



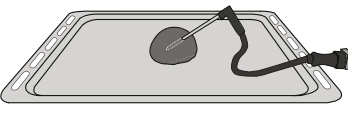
Lasagna



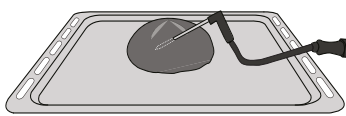
Whole Chicken



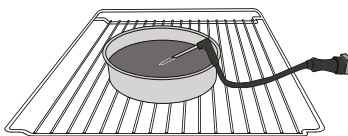
Fish



Rolls



Big Bread



Cake

CONTROL LOCK

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

To unlock the appliance, long press the lock key on the touch pad.

PREFERENCES

For changing several oven settings, selecting Sabbath Mode and switching off "Demo Mode".

CONNECTIVITY

For changing settings or configuring a new home network.

INFO

For obtaining further information about the product.

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.





















































If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.







For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.







































RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.







| FOOD CATEGORIES | | QUANTITY | DONENESS LEVEL | BROWNING LEVEL | TURN (OF COOK TIME) | LEVEL AND ACCESSORIES | | |
|--------------------------|---------|-------------------|-----------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CASSEROLE & BAKED PASTA | Fresh | Lasagna | 0.5 - 3 kg* | - | MED | - |   | |
| | | Cannelloni | 0.5 - 3 kg* | - | MED | - |   | |
| | Frozen | Lasagna | 0.5 - 3 kg | - | - | - |  | |
| | | Cannelloni | 0.5 - 3 kg | - | - | - |  | |
| MEAT | Beef | Roast Beef | 0.6 - 2 kg* | MED | MED | - |   | |
| | | Roast Veal | 0.6 - 2.5 kg* | - | MED | - |   | |
| | | Steak | 2 - 4 cm | MED | - | 2/3 |   | |
| | | Burger Patties | 1.5 - 3 cm | - | - | 3/5 |   | |
| | | Slow Cooking | 0.6 - 2 kg* | MED | - | - |   | |
| | Pork | Roast Pork | 0.6 - 2.5 kg* | - | MED | - |   | |
| | | Shank | 0.5 - 2.0 kg* | - | MED | - |   | |
| | | Pork Ribs | 0.5 - 2.0 kg | - | - | 2/3 |   | |
| | | Bacon | 0.5 - 1.5 cm | - | - | 1/2 |   | |
| | Lamb | Roast Lamb | 0.6 - 2.5 kg* | MED | MED | - |   | |
| | | Lamb rack | 0.5 - 2.0 kg* | MED | MED | - |   | |
| | | Leg | 0.5 - 2.0 kg* | MED | MED | - |   | |
| | Chicken | Roasted chicken | Roasted chicken | 0.6 - 3 kg* | - | MED | - |   |
| | | | Stuffed Roast Chicken | 0.6 - 3 kg* | - | MED | - |   |
| | | | Chicken Pieces | 0.6 - 3 kg* | - | MED | - |   |
| | | Air fried chicken | Whole Chicken | 0.6 - 2.5 kg | - | - | - |   |
| | | | Chicken Breast | 1 - 4 (cm) | - | - | - |   |
| | | | Chicken Pieces | 0.2 - 1.5 kg | - | - | - |   |
| | | | Chicken drumsticks | - | - | - | - |   |
| | | | Breaded cutlet | 1 - 4 (cm) | - | - | - |   |
| Chicken Wings | | | 0.2 - 1.5 kg | - | - | - |   | |
| Chicken Nuggets [frozen] | | | - | - | - | - |   | |
| Chicken Wings [frozen] | - | - | - | - |   | | | |















































* Suggested quantity

| ACCESSORIES |  |  |  |  |  |  |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Wire shelf | Oven tray or cake tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray | Drip tray with 500 ml of water | Air Fry tray | Food Probe |







| FOOD CATEGORIES | | QUANTITY | DONENESS LEVEL | BROWNING LEVEL | TURN (OF COOK TIME) | LEVEL AND ACCESSORIES | |
|--------------------|----------------|--------------------------|----------------|----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MEAT | Roasted duck | Roast Duck | 0.6 - 3 kg* | - | MED | - | 2  |
| | | Stuffed Roast Duck | 0.6 - 3 kg* | - | MED | - | 2  |
| | | Duck Pieces | 0.6 - 3 kg* | - | MED | - | 3  4  |
| | | Duck Fillet / Breast | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5  4  |
| | Roasted turkey | Roast Turkey & Goose | 0.6 - 3 kg* | - | MED | - | 2  |
| | | Stuffed Roast Turkey | 0.6 - 3 kg* | - | MED | - | 2  |
| | | Turkey & Goose Pieces | 0.6 - 3 kg* | - | MED | - | 3  |
| | | Turkey Fillet / Breast | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5  4  |
| | Air fried meat | Meat skewers | 0.2 - 1.5 kg | - | - | 1/2 | 4  2  |
| | | Pork chops | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4  2  |
| | | Burger Patties | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4  2  |
| | | Sausages & Wurstel | 1.5 - 3.5 (cm) | - | - | - | 4  2  |
| | | Breaded cutlet | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4  2  |
| | FISH & SEAFOOD | Roasted fillets & steaks | Tuna Steak | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 |
| Salmon Steak | | | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 | 3  2  |
| Swordfish Steak | | | 0.5 - 3 (cm) | - | - | 3/4 | 3  2  |
| Cod Fillet | | | 0.1 - 0.3 kg | - | - | - | 3  2  |
| Seabass Fillet | | | 0.05 - 0.15 kg | - | - | - | 3  2  |
| Seabream Fillet | | | 0.05 - 0.15 kg | - | - | - | 3  2  |
| Others Fillets | | | 0.5 - 3 (cm) | - | - | - | 3  2  |
| Fillets [frozen] | | | 0.5 - 3 (cm) | - | - | - | 3  2  |
| Grilled seafood | | Scallops | one tray | - | - | - | 4  |
| | | Mussels | one tray | - | - | - | 4  |
| | | Shrimps | one tray | - | - | - | 4  3  |
| | | King Prawns | one tray | - | - | - | 4  3  |
| Roasted Whole Fish | | 0.2 - 1.5 kg* | | | | | 3  2   |
| Fish in salt crust | 0.2 - 1.5 kg* | | | | | 3   | |

* Suggested quantity














| ACCESSORIES |  |  |  |  |  |  |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Wire shelf | Oven tray or cake tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray | Drip tray with 500 ml of water | Air Fry tray | Food Probe |







| FOOD CATEGORIES | | QUANTITY | DONENESS LEVEL | BROWNING LEVEL | TURN (OF COOK TIME) | LEVEL AND ACCESSORIES | |
|-----------------------|----------------------|---------------------------|--------------------|----------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FISH & SEAFOOD | Air fried fish | Breaded fish | 1.5 - 3.5 (cm) | - | - | - | 4  2  |
| | | Fish fillet | 1.5 - 3.5 (cm) | - | - | - | 4  2  |
| | | Whole Fish | 0.4 - 0.8 kg | - | - | - | 4  2  |
| | | Shellfish | - | - | - | - | 4  2  |
| VEGETABLES | Roasted vegetables | Roasted Potatoes | 0.5 - 1.5 kg | - | MED | - | 3  |
| | | Stuffed Vegetables [each] | 0.1 - 0.5 kg | - | - | - | 3  |
| | | Other Vegetables | 0.5 - 1.5 kg | - | MED | - | 3  |
| VEGETABLES | Gratin vegetables | Potatoes Gratin | one tray | - | - | - | 3   |
| | | Tomatoes Gratin | one tray | - | - | - | 3   |
| | | Peppers Gratin | one tray | - | - | - | 3   |
| | | Broccoli Gratin | one tray | - | - | - | 3   |
| | | Cauliflower Gratin | one tray | - | - | - | 3   |
| | | Vegetables Gratin | one tray | - | - | - | 3   |
| | Air fried vegetables | Homemade fries | 0.3 - 0.8 kg | - | - | - | 4  2  |
| | | Potatoes wedges | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4  2  |
| | | Mixed vegetables | 0.3 - 0.8 kg | - | - | 2/3 | 4  2  |
| | | Zucchini chips | 0.2 - 0.5 kg | - | - | - | 4  2  |
| | | Fried Potatoes | 0.3 - 0.8 kg | - | - | - | 4  2  |
| Spring rolls [frozen] | | - | - | - | - | 4  2  | |
| SALTY BAKERY | Salty Cake | | 0.8 - 1.2 kg | - | MED | - | 2   |
| | Vegetable Strudel | | 0.5 - 1.5 kg | - | MED | - | 2  |
| | Bread | Bread Rolls | 60 - 150g [each]* | - | - | - | 3   |
| | | Sandwich Loaf | 400 - 600 g [each] | - | - | - | 2   |
| | | Big Bread | 0.7 - 2.0kg * | - | - | - | 2   |
| | | Baguettes | 200 - 300g [each] | - | - | - | 3   |

* Suggested quantity

| ACCESSORIES |  |  |  |  |  |  |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Wire shelf | Oven tray or cake tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray | Drip tray with 500 ml of water | Air Fry tray | Food Probe |

6th
sense **COOKING TABLE**

| FOOD CATEGORIES | | QUANTITY | DONENESS LEVEL | BROWNING LEVEL | TURN (OF COOK TIME) | LEVEL AND ACCESSORIES | |
|-----------------|---------------------|-----------------|----------------|----------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SALTY BAKERY | Pizza | Round Pizza | round | - | - | - | 2  |
| | | Thick Pizza | tray | - | - | - | 2  |
| | | Pizza [frozen] | 1 layer* | - | - | - | 2  |
| | | | 2 layers* | - | - | - | 4  1  |
| | | | 3 layers* | - | - | - | 5  3  1  |
| | | | 4 layers* | - | - | - | 5  4  2  1  |
| SWEET BAKERY | Rising cakes | Sponge Cake | 0.5 - 1.2 kg* | - | - | - | 2   |
| | | Fruit In Tin | 0.5 - 1.2 kg* | - | - | - | 2   |
| | | Chocolate Cake | 0.5 - 1.2 kg* | - | - | - | 2   |
| | Cookies | 0.2 - 0.6 kg | - | - | - | 3  | |
| | Croissants | one tray* | - | - | - | 3  | |
| | Croissants [frozen] | one tray* | - | - | - | 3  | |
| | Choux Pastry | one tray* | - | - | - | 3  | |
| | Meringues | 10 - 30g [each] | - | - | - | 3  | |
| | Tart | 0.4 - 1.6kg | - | - | - | 3  | |
| | Strudel | 0.4 - 1.6kg | - | - | - | 3  | |
| | Fruit Pie | 0.5 -2 kg | - | - | - | 2  | |

| | | | | | | |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESSORIES |  Wire shelf |  Oven tray or cake tray on wire shelf |  Drip tray / Baking tray |  Drip tray with 500 ml of water |  Air Fry tray |  Food Probe |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|





















































































AIR FRY COOKING TABLE














| | RECIPE | FUNCTION | SUGGESTED QUANTITY | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN.) | SHELF AND ACCESSORIES |
|---------------|------------------------|----------|--------------------|---------|------------------|-----------------|-----------------------|
| FROZEN FOOD | Frozen French Fries | | 650 - 850g | Yes | 200 | 25 - 30 | 4 2 |
| | Frozen Chicken Nugget | | 500g | Yes | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Fish Sticks | | 500g | Yes | 220 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Onion Rings | | 500g | Yes | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| VEGETABLES | Fresh Breaded Zucchini | | 400g | Yes | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Homemade Fries | | 300 - 800 g | Yes | 200 | 20 - 40 | 4 2 |
| | Mixed Vegetables | | 300 - 800 g | Yes | 200 | 20 - 30 | 4 2 |
| MEAT AND FISH | Chicken Breasts | | 1 - 4 cm | Yes | 200 | 20 - 40 | 4 2 |
| | Chicken Wings | | 200 - 1500 g | Yes | 220 | 30 - 50 | 4 2 |
| | Breaded Cutlet | | 1 - 4 cm | Yes | 220 | 20 - 50 | 4 2 |
| | Fish Fillet | | 1 - 4 cm | Yes | 220 | 15 - 25 | 4 2 |

For cooking fresh or homemade foods, spread a thin layer of oil across the food surface.
In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

| | | | |
|-------------|------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| FUNCTIONS | Air Fry | | |
| ACCESSORIES | Air Fry tray | Oven tray or cake tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf |

COOKING TABLE

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN.) | SHELF AND ACCESSORIES |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leavened cakes / Sponge cakes |  | Yes | 170 | 30 - 50 |  |
| |  | Yes | 160 | 30 - 50 |  |
| |  | Yes | 160 | 30 - 50 |   |
| Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) |  | Yes | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| |  | Yes | 160 - 200 | 30 - 90 |   |
| Cookies |  | Yes | 150 | 20 - 40 |  |
| |  | Yes | 140 | 30 - 50 |  |
| |  | Yes | 140 | 30 - 50 |   |
| |  | Yes | 135 | 40 - 60 |    |
| Small cakes / Muffin |  | Yes | 170 | 20 - 40 |  |
| |  | Yes | 150 | 30 - 50 |  |
| |  | Yes | 150 | 30 - 50 |   |
| |  | Yes | 150 | 40 - 60 |    |
| Choux buns |  | Yes | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| |  | Yes | 180 - 190 | 35 - 45 |   |
| |  | Yes | 180 - 190 | 35 - 45 * |    |
| Meringues |  | Yes | 90 | 110 - 150 |  |
| |  | Yes | 90 | 130 - 150 |   |
| |  | Yes | 90 | 140 - 160 * |    |
| Pizza / Bread / Focaccia |  | Yes | 190 - 250 | 15 - 50 |  |
| |  | Yes | 190 - 230 | 20 - 50 |    |
| Pizza (Thin, thick, focaccia) |  | Yes | 310 | 7 - 12 |  |
| |  | Yes | 220 - 240 | 25 - 50 * |    |
| Frozen pizza |  | Yes | 250 | 10 - 15 |  |
| |  | Yes | 250 | 10 - 20 |   |
| |  | Yes | 220 - 240 | 15 - 30 |    |
| Savoury pies (vegetable pie, quiche) |  | Yes | 180 - 190 | 45 - 55 |  |
| |  | Yes | 180 - 190 | 45 - 60 |   |
| |  | Yes | 180 - 190 | 45 - 70 * |    |

| | | | | | | | | | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCTIONS |  |  |  |  |  |  |  | ECO |  |
| | Conventional | Forced Air | Convection Bake | Grill | Turbo Grill | MaxiCooking | Cook4 | EcoCycle | Pizza |
| ACCESSORIES |  |  |  |  |  | | | | |
| | Wire shelf | Oven tray or cake tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray | Drip tray with 500 ml of water | | | | |

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

| | | | | | | | | |
|-------------|--------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------------|----------------|-----------|
| FUNCTIONS | | | | | | XL | | ECO |
| | Conventional | Forced Air | Convection Bake | Grill | Turbo Grill | MaxiCooking | Multiflow Menu | Eco Cycle |
| ACCESSORIES | | | | | | | | |
| | Wire shelf | Oven tray or cake tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray | Drip tray / Baking tray | Drip tray with 500 ml of water | | |

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

MAINTENANCE AND CLEANING

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

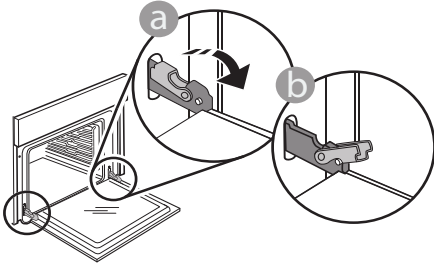
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher.

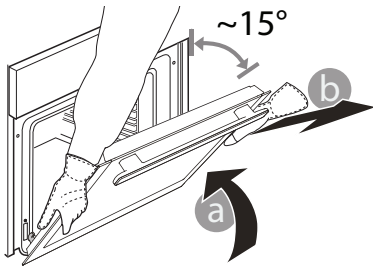
Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

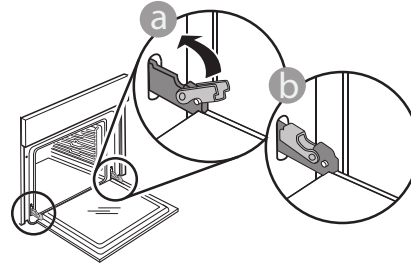


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

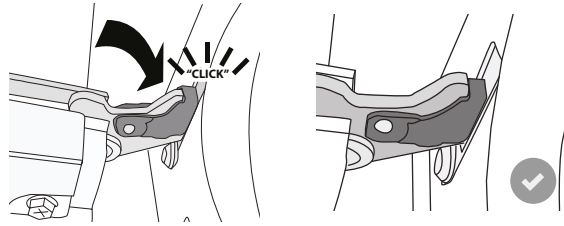


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

WIFI FAQs

Which WiFi protocols are supported?

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

Which settings need to be configured in the router software?

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

Which version of WPS is supported?

The appliance does not support WPS.

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

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

Can I use mobile tethering instead of a router?

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

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

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

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

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

Where can I find the appliance's MAC address?

Press "Tools", then press "Connectivity", then look up "Mac address". The MAC address consists of a combination of 6 pairs of numbers and letters separated by colon.

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

Use your smart device and the 6th Sense Live App to check whether the appliance is online or not.

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

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

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

How far should the router be from the appliance?

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

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

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

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

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

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

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings. If you press on "Tools" then press "Connectivity", you can get more info around the reason of connection error.

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

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

How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the appliance: Use your smart device and the 6th Sense Live App to check whether the appliance is online or not.

Some settings take several seconds to appear in the app.

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

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

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

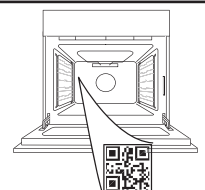
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven is not working. | Power cut. Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number. | Software problem. | Contact the Call Center and state the number following the letter "F". |
| A 6th Sense cooking function ends without displaying a countdown. Cooking ends before the end of the countdown. | Amount of food different from the recommended range. Door open during cooking. | Open the door and check the doneness of food. If necessary, complete cooking by selecting a traditional function. |
| The oven does not heat up. | When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds. | Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off". |
| The light switches off. | "ECO" mode is "On". | Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off". |
| The door will not close properly. | The safety catches are in the wrong position. | Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section. |
| The home power goes off. | Power setting wrong. | Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW". |
| Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen. | Food Probe is not properly connected. | Check connection of the food probe. |

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

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

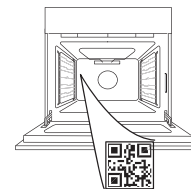




GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

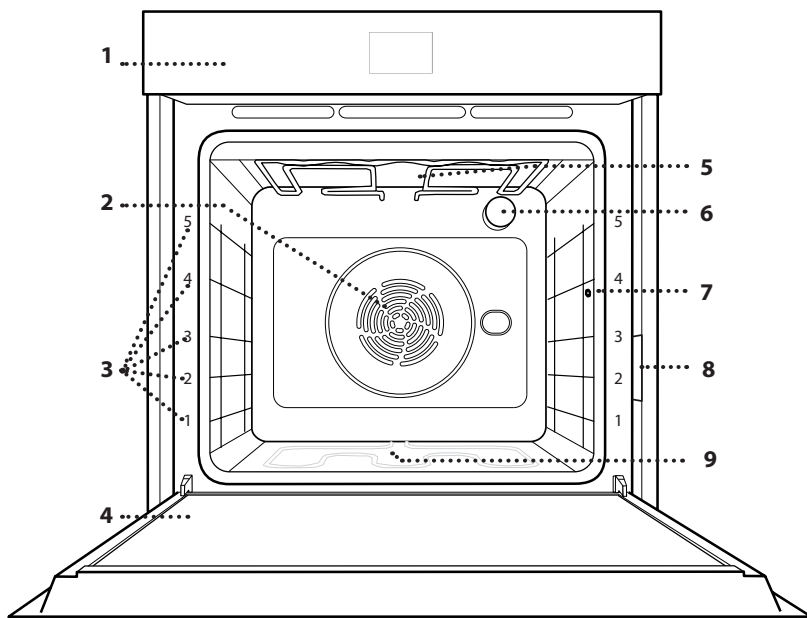
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



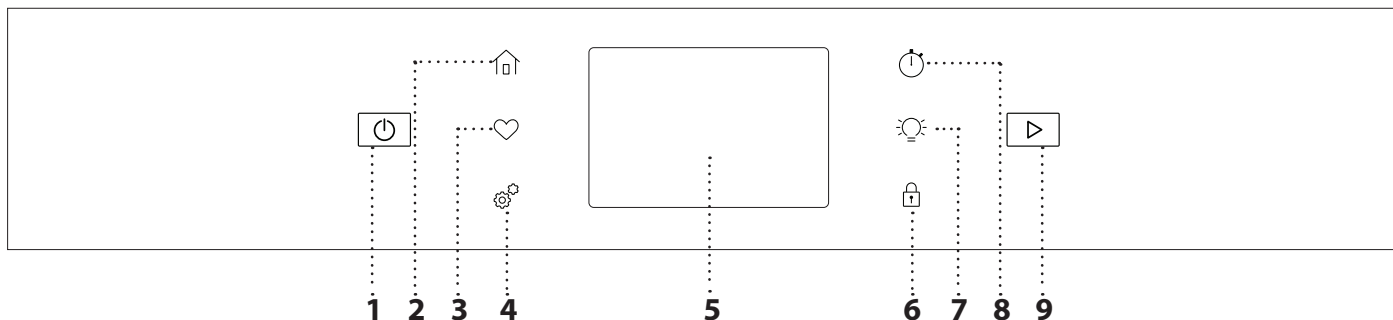
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. STRUMENTI

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

5. DISPLAY

6. BLOCCO TASTI

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

7. LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

8. TIMER

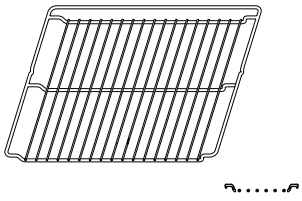
Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

9. AVVIO

Per avviare la funzione di cottura.

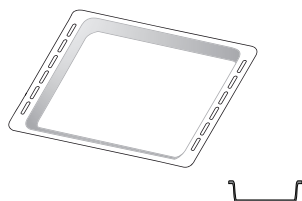
ACCESSORI

GRIGLIA



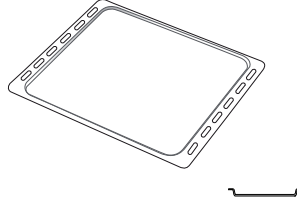
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



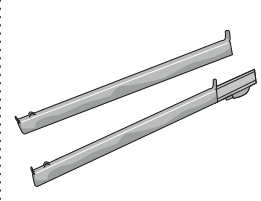
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



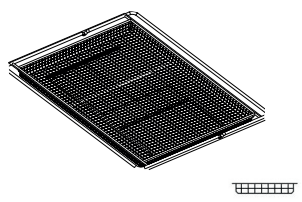
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TERMOSONDA



Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al suo supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

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

Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

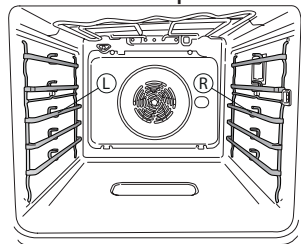
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

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

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

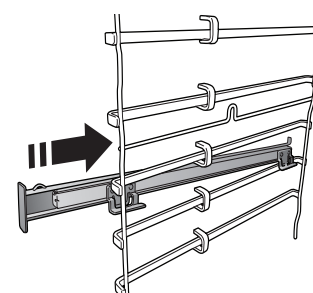
• Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

• Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



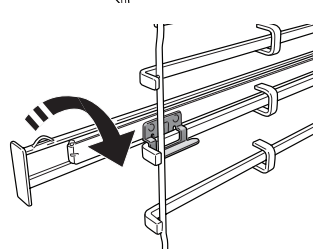
Le guide della griglia di sinistra ("L") e di destra ("R") si riconoscono dal logo indicato in questa immagine.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



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

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI



MODALITÀ MANUALI

- **STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

- **VENTILATO**

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

- **TERMOVENTILATO**

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

- **GRILL**

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

- **TURBO GRILL**

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**

Per preriscaldare rapidamente il forno.

- **COOK 4**

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

- **FUNZIONI SPECIALI**

- » **PIZZA**

Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante. Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme. Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu

- » **FRITTURA AD ARIA**

Questa funzione consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli).

Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.

- » **SCONGELARE**

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

- » **MANTENIMENTO IN CALDO**

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

- » **LIEVITAZIONE**

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

- » **PIATTI PRONTI**

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

- » **MAXI COOKING**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

- » **CICLO ECO**

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

- **ALIMENTI SURGELATI**

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



MODALITÀ AUTO

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

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

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

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

2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

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

- Toccare "Aggiungi apparecchio" sull'applicazione mobile per procedere alla connessione.
- Sul prodotto, aprire la sezione "Strumenti/Connettività/Connetti alla rete" per iniziare la configurazione.

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio. Il router o il dispositivo di tethering mobile deve essere diverso dal dispositivo su cui è installata l'applicazione mobile.

Requisiti minimi.

Dispositivo intelligente: Android con schermo 1280 x 720 (o superiore) o iOS.

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

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

1. Scaricare l'app 6th Sense Live

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app 6th Sense Live presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. È possibile scaricare l'app 6th Sense Live dall'App Store o dal Google Play Store.

2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i

propri apparecchi e controllarli da remoto.

3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per completare il processo di registrazione sarà necessario quanto segue:

- Il numero di identificazione dell'apparecchio intelligente (SAID - Smart appliance IDentifier) presente nella sezione Strumenti/Connettività/Connetti alla rete,
- Il numero del prodotto a 12 cifre presente sull'etichetta del prodotto,
- La connessione Bluetooth attiva sullo smartphone.

Una volta pronti, aggiungere l'apparecchio tramite l'applicazione mobile e seguire le istruzioni riportate su di essa.

Nota:

Il Bluetooth deve essere presente solo durante il processo di registrazione.

La connessione WiFi può essere impostata solo tramite l'applicazione mobile.

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

3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

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

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

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

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

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

4. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

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

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora. Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display consente di scegliere tra le Modalità manuali e le Modalità 6th Sense.

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

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.

In base alla funzione selezionata, è possibile attivare o disattivare il preriscaldamento con una specifica levetta.

DURATA

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

- Per impostare la durata, toccare la sezione Time (Tempo) o "Set Cook Time" (Imposta tempo di cottura) dopo aver premuto START (Avvio).
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare una durata impostata durante la cottura e gestire così manualmente il termine della cottura, è possibile toccare il valore della durata e impostare "0" oppure aprire il menu a tre punti e modificare il tempo di cottura.

Se si desidera interrompere il ciclo, aprire il menu a tre punti e selezionare "Stop Cooking" (Interrompi cottura).

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTOMATICHE 6TH SENSE

Le Modalità Auto 6th Sense consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli indicati nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono visualizzate per categorie di alimenti nel menu "ALIMENTI 6th SENSE" (vedere le relative tabelle).

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

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una

funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata. È possibile selezionare l'ora di inizio o l'ora in cui si desidera che gli alimenti siano pronti in base alle funzioni selezionate.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "SET" (Imposta) per dare inizio al tempo di attesa.
- Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.


La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare. Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti nella parte inferiore sinistra del display.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, viene emesso un segnale acustico e il display indica "OVEN READY" (Forno pronto).

- Aprire la porta.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "Start now" (Avvia ora) o "START" (Avvio) per avviare la cottura.

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

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

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Utilizzare la levetta dedicata al preriscaldamento in basso a destra del display per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune Modalità Auto 6th Sense richiedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire la porta.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, nell'ultimo 5% del tempo di cottura, prima della fine della cottura, il forno chiede di controllare gli alimenti.

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

- Controllare gli alimenti
- Chiudere la porta e toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

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

- Toccare "ADD TO FAV" (Aggiungi a preferiti) per salvare tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare "+ 5 min" per prolungare la cottura

9. PREFERITI


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

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

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Una volta terminata una funzione, toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere : In questo menu vengono elencate tutte le funzioni salvate. Toccare "START" (Avvio) per attivare la funzione di cottura selezionata.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI


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

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare l'icona dei tre puntini nell'angolo in alto a destra.
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

Se si desidera rimuovere una funzione specifica, in questo menu si trova l'opzione "DELETE FAVORITE" (Cancella

preferiti).

10. STRUMENTI

Premere  per aprire il menu "Strumenti" in qualsiasi momento. Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

ATTIVAZIONE DA REMOTO

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

CONTAMINUTI

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

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.

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

- Toccare "PAUSE" (Pausa) per mettere in pausa il timer. È quindi possibile toccare "RESUME" (Riprendi) per riavviare il timer.
- Toccare "CANCEL" (Annulla) per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.

LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

SMARTCLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

AUTO PULIZIA PYRO

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili tre cicli di autopulizia di durata differente: Alto, Medio, Basso.

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

- Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta.
- Scegliere uno dei cicli disponibili in base alle proprie esigenze.


- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione selezionata. Il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

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

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

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

SONDA ALIMENTI

L'uso della sonda consente di misurare la temperatura interna di diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno. Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuale (per metodo di cottura) e 6th Sense (per tipo di alimento) se l'uso della sonda è consentito o richiesto.

Una volta avviata una funzione di cottura, questa sarà annullata se la termosonda viene rimossa. Scollegare e rimuovere sempre la termosonda dal forno quando si estraggono gli alimenti.

USO DELLA TERMOSONDA

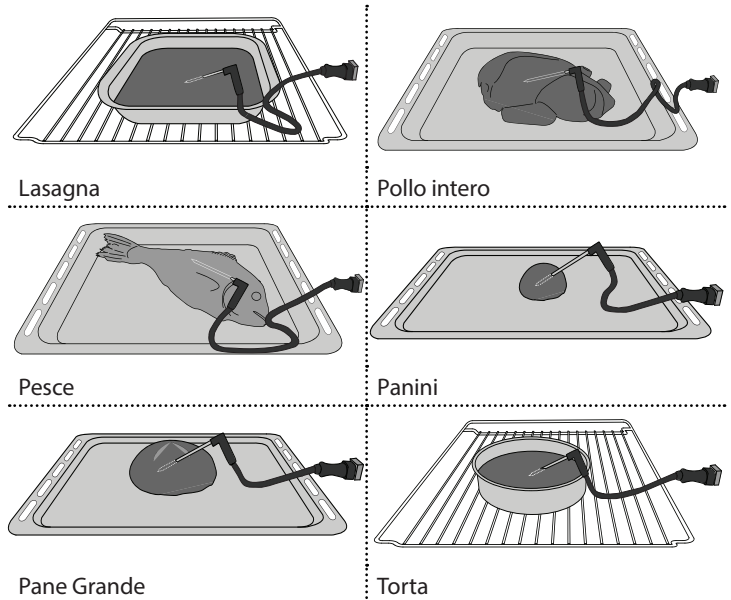
Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

Il cavo è semirigido e può essere sagomato secondo le necessità per inserire la sonda in diversi tipi di alimenti nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

PANETTERIA E PASTA: inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. È necessario utilizzare le funzioni 6th Sense compatibili per eseguire una cottura controllata dalla sonda per questi tipi di alimenti. Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni 6th Sense, la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.



BLOCCO TASTI

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

Per sbloccare l'apparecchio, premere a lungo il tasto di blocco sul touch pad.

PREFERENZE

Per modificare diverse impostazioni del forno, selezionare la modalità Sabbath e disattivare "Demo Mode" (Modalità Demo).

CONNETTIVITÀ

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede un raffreddamento leggermente superiore.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imbrattare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

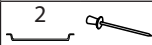
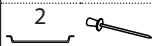

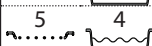
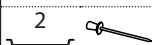
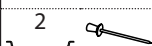
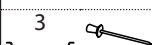
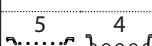
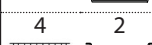
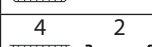
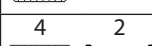
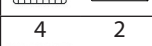


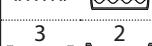
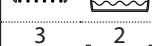
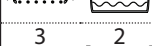
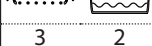
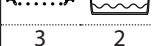
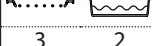
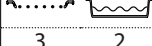
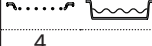
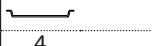
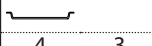
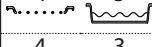
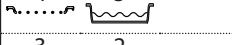
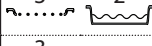
6th sense TABELLA DI COTTURA

| CATEGORIE DI ALIMENTI | | QUANTITÀ | GRADO DI COTTURA | LIVELLO DI DORATURA | GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA) | LIVELLO E ACCESSORI | | |
|-----------------------------|-----------|-----------------------|-----------------------|---------------------|-------------------------------|---------------------|------|------|
| LASAGNA E PASTA AL FORNO | Freschi | Lasagna | 0,5 - 3 kg * | - | MED | - | 2 | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg * | - | MED | - | 2 | |
| | Surgelati | Lasagna | 0,5 - 3 kg | - | - | - | 2 | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg | - | - | - | 2 | |
| CARNE | Manzo | Roast Beef | 0,6 - 2 kg* | MED | MED | - | 3 | |
| | | Vitello arrosto | 0,6 - 2,5 kg* | - | MED | - | 3 | |
| | | Bistecca | 2 - 4 cm | MED | - | 2/3 | 5 4 | |
| | | Polpette di hamburger | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 | 5 4 | |
| | | Cottura lenta | 0,6 - 2 kg* | MED | - | - | 3 | |
| | Maiale | Arrosto di maiale | 0,6 - 2,5 kg* | - | MED | - | 3 | |
| | | Stinco | 0,5 - 2,0 kg * | - | MED | - | 3 | |
| | | Costine di maiale | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 | 5 4 | |
| | | Bacon | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 | 5 4 | |
| | Agnello | Agnello arrosto | 0,6 - 2,5 kg* | MED | MED | - | 2 | |
| | | Carrè di agnello | 0,5 - 2,0 kg * | MED | MED | - | 2 | |
| | | Coscia | 0,5 - 2,0 kg * | MED | MED | - | 2 | |
| | Pollo | Pollo arrosto | Pollo arrosto | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - | 2 |
| | | | Pollo arrosto ripieno | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - | 2 |
| | | | Pollo in pezzi | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - | 3 |
| | | Pollo | Pollo intero | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | | Petto di pollo | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | | Pollo in pezzi | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | | Bastoncini di pollo | - | - | - | - | 4 2 |
| | | | Cotolette impanate | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| Alette di pollo | | | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | 4 2 | |
| Nugget di pollo [surgelati] | | | - | - | - | - | 4 2 | |
| Alette di pollo [surgelate] | | | - | - | - | - | 4 2 | |

* Quantità consigliata

| ACCESSORI | | | | | | |
|-----------|---------|--------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------------|------------|
| | Griglia | Pirofila o tortiera su griglia | Leccarda / Teglia | Leccarda con 500 ml di acqua | Teglia frittura ad aria | Termosonda |

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

| CATEGORIE DI ALIMENTI | | QUANTITÀ | GRADO DI COTTURA | LIVELLO DI DORATURA | GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA) | LIVELLO E ACCESSORI | |
|------------------------|-----------------------------|--------------------------|------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| CARNE | Anatra arrosto | Anatra arrosto | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - |  |
| | | Anatra arrosto ripiena | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - |  |
| | | Anatra in pezzi | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - |  |
| | | Petto/filetti anatra | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 |  |
| | Tacchino arrosto | Tacchino/oca arrosto | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - |  |
| | | Tacchino ripien. arrosto | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - |  |
| | | Tacchino in pezzi | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - |  |
| | | Petto di tacchino | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 |  |
| | Carne | Spiedini di carne | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 |  |
| | | Costolette di maiale | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  |
| | | Polpette di hamburger | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  |
| | | Salsicce & wurstel | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |  |
| Cotolette impanate | | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  | |
| PESCE E FRUTTI DI MARE | Filetti arrosto e bistecche | Trancio di tonno | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 |  |
| | | Trancio di salmone | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 |  |
| | | Trancio di pesce spada | 0,5 - 3 cm | - | - | 3/4 |  |
| | | Filetto di merluzzo | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - |  |
| | | Filetto di spigola | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - |  |
| | | Filetto di orata | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - |  |
| | | Altri filetti | 0,5 - 3 cm | - | - | - |  |
| | | Filetti [surgelati] | 0,5 - 3 cm | - | - | - |  |
| | Frutti mare grigliati | Capesante | una teglia | - | - | - |  |
| | | Cozze | una teglia | - | - | - |  |
| | | Gamberetti | una teglia | - | - | - |  |
| | | Gamberoni | una teglia | - | - | - |  |
| | Pesce intero arrosto | 0,2 - 1,5 kg * | - | - | - |  | |
| Pesce crosta di sale | 0,2 - 1,5 kg * | - | - | - |  | | |

* Quantità consigliata

| ACCESSORI |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Griglia | Pirofila o tortiera su griglia | Leccarda / Teglia | Leccarda con 500 ml di acqua | Teglia frittura ad aria | Termosonda |

6th sense TABELLA DI COTTURA

| CATEGORIE DI ALIMENTI | | | QUANTITÀ | GRADO DI COTTURA | LIVELLO DI DORATURA | GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA) | LIVELLO E ACCESSORI |
|------------------------|--------------------|---------------------------------|----------------------|------------------|---------------------|-------------------------------|---------------------|
| PESCE E FRUTTI DI MARE | Pesce | Pesce impanato | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Filetto di pesce | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Pesce intero | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Frutti di mare | - | - | - | - | 4 2 |
| VERDURE | Verdure arrostate | Patate arrosto | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - | 3 |
| | | Verdure ripiene | 0,1 - 0,5 kg [l'uno] | - | - | - | 3 |
| | | Altre verdure | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - | 3 |
| VERDURE | Verdure gratinate | Patate al gratin | una teglia | - | - | - | 3 |
| | | Pomodori al gratin | una teglia | - | - | - | 3 |
| | | Peperoni al gratin | una teglia | - | - | - | 3 |
| | | Broccoli al gratin | una teglia | - | - | - | 3 |
| | | Cavolfiori al gratin | una teglia | - | - | - | 3 |
| | | Verdure gratinate | una teglia | - | - | - | 3 |
| | Verdure | Patatine fritte fatte in casa | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Patate a spicchi | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Verdure miste | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 | 4 2 |
| | | Zucchine impanate | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Patate fritte | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Involtini primavera [surgelati] | - | - | - | - | 4 2 |
| PASTICCERIA SALATA | Torta salata | 0,8 - 1,2 kg | - | MED | - | 2 | |
| | Strudel di verdure | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - | 2 | |
| | Pane | Panini | 60 - 150 g [l'uno]* | - | - | - | 3 |
| | | Pane per tramezzini | 400 - 600 g [l'uno] | - | - | - | 2 |
| | | Pane Grande | 0,7 - 2,0 kg * | - | - | - | 2 |
| | | Baguette | 200 - 300 g [l'una] | - | - | - | 3 |

* Quantità consigliata


































| ACCESSORI | | | | | | |
|-----------|---------|--------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------------|------------|
| | Griglia | Pirofila o tortiera su griglia | Leccarda / Teglia | Leccarda con 500 ml di acqua | Teglia frittura ad aria | Termosonda |

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

| CATEGORIE DI ALIMENTI | | QUANTITÀ | GRADO DI COTTURA | LIVELLO DI DORATURA | GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA) | LIVELLO E ACCESSORI | | |
|-----------------------|-----------------------|---------------------|------------------|---------------------|-------------------------------|---------------------|---|------------|
| PASTICCERIA SALATA | Pizza | Pizza al piatto | Rotonda | - | - | - | 2 | |
| | | Pizza alta | Leccarda | - | - | - | 2 | |
| | | Pizza [surgelata] | 1 strato* | - | - | - | - | 2 |
| | | | 2 strati* | - | - | - | - | 4 1 |
| | | | 3 strati* | - | - | - | - | 5 3 1 |
| | | | 4 strati* | - | - | - | - | 5 4 2 1 |
| PASTICCERIA DOLCE | Dolci lievitati | Pan di spagna | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - | 2 | |
| | | Fruit In Tin | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - | 2 | |
| | | Torta al cioccolato | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - | 2 | |
| | Biscotti | 0,2 - 0,6 kg | - | - | - | 3 | | |
| | Croissant | una teglia * | - | - | - | 3 | | |
| | Croissant [surgelati] | una teglia * | - | - | - | 3 | | |
| | Bignè | una teglia * | - | - | - | 3 | | |
| | Meringhe | 10 - 30 g [l'una] | - | - | - | 3 | | |
| | Crostata | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | 3 | | |
| | Strudel | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | 3 | | |
| Torta di frutta | 0,5 - 2 kg | - | - | - | 2 | | | |

| ACCESSORI | | | | | | |
|-----------|---------|--------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------------|------------|
| | Griglia | Pirofila o tortiera su griglia | Leccarda / Teglia | Leccarda con 500 ml di acqua | Teglia frittura ad aria | Termosonda |

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

| | RICETTA | FUNZIONE | QUANTITÀ CONSIGLIATA | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN.) | RIPIANI E ACCESSORI |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALIMENTI SURGELATI | Patate fritte surgelate |  | 650 - 850 g | Sì | 200 | 25 - 30 |   |
| | Nugget di pollo surgelati |  | 500 g | Sì | 200 | 15 - 20 |   |
| | Bastoncini di pesce |  | 500 g | Sì | 220 | 15 - 20 |   |
| | Anelli di cipolle |  | 500 g | Sì | 200 | 15 - 20 |   |
| VERDURE | Zucchini freschi impanati |  | 400 g | Sì | 200 | 15 - 20 |   |
| | Patatine fritte fatte in casa |  | 300 - 800 g | Sì | 200 | 20 - 40 |   |
| | Verdure miste |  | 300 - 800 g | Sì | 200 | 20 - 30 |   |
| CARNE E PESCE | Petti di pollo |  | 1 - 4 cm | Sì | 200 | 20 - 40 |   |
| | Alette di pollo |  | 200 - 1500 g | Sì | 220 | 30 - 50 |   |
| | Cotolette impanate |  | 1 - 4 cm | Sì | 220 | 20 - 50 |   |
| | Filetti di pesce |  | 1 - 4 cm | Sì | 220 | 15 - 25 |   |

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.





| | | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNZIONI |  Frittura ad aria | | |
| ACCESSORI |  Teglia frittura ad aria |  Pirofila o tortiera su griglia |  Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia |

TABELLA DI COTTURA

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN.) | RIPIANI E ACCESSORI |
|----------------------------------------------------|----------|----------|------------------|---------------|---------------------|
| Torte lievitate / Pan di Spagna | | Si | 170 | 30 - 50 | |
| | | Si | 160 | 30 - 50 | |
| | | Si | 160 | 30 - 50 | |
| Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele) | | Si | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Si | 160 - 200 | 30 - 90 | |
| Biscotti | | Si | 150 | 20 - 40 | |
| | | Si | 140 | 30 - 50 | |
| | | Si | 140 | 30 - 50 | |
| | | Si | 135 | 40 - 60 | |
| Tortine / Muffin | | Si | 170 | 20 - 40 | |
| | | Si | 150 | 30 - 50 | |
| | | Si | 150 | 30 - 50 | |
| | | Si | 150 | 40 - 60 | |
| Bigné | | Si | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Si | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Si | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Meringhe | | Si | 90 | 110 - 150 | |
| | | Si | 90 | 130 - 150 | |
| | | Si | 90 | 140 - 160 * | |
| Pizza / Pane / Focaccia | | Si | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Si | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pizza (sottile, alta, focaccia) | | Si | 310 | 7 - 12 | |
| | | Si | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Pizza surgelata | | Si | 250 | 10 - 15 | |
| | | Si | 250 | 10 - 20 | |
| | | Si | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Torte salate (torta di verdure, quiche) | | Si | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Si | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Si | 180 - 190 | 45 - 70 * | |

| | | | | | | | | | |
|-----------|---------|--------------------------------|----------------------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------|-------|----------|-------|
| FUNZIONI | | | | | | | | ECO | |
| | Statico | Termoventilato | Ventilato | Grill | TurboGrill | MaxiCooking | Cook4 | CicloECO | Pizza |
| ACCESSORI | | | | | | | | | |
| | Griglia | Pirofila o tortiera su griglia | Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia | Leccarda / Teglia | Leccarda con 500 ml di acqua | | | | |

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN.) | RIPIANI E ACCESSORI |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------------------|---------------|---------------------|
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia | | Sì | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Sì | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Sì | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni | | Sì | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg | | Sì | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Arrosto di maiale con cotenna 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg | | Sì | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Tacchino / Oca 3 kg | | Sì | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero) | | Sì | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane) | | Sì | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Pane tostato | | - | 3 (Alta) | 3 - 6 | |
| Filetti di pesce / Bistecche | | - | 2 (media) | 20 - 30 ** | |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger | | - | 2 - 3 (media - alto) | 15 - 30 ** | |
| Pollo arrosto (1-1,3 kg) | | - | 2 (media) | 55 - 70 *** | |
| Coscia d'agnello / Stinco | | - | 2 (media) | 60 - 90 *** | |
| Patate arrosto | | - | 2 (media) | 35 - 55 *** | |
| Verdure gratinate | | - | 3 (Alta) | 10 - 25 | |
| Biscotti | | Sì | 135 | 50 - 70 | |
| Crostate | | Sì | 170 | 50 - 70 | |
| Pizze tonde | | Sì | 210 | 40 - 60 | |
| Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1) | | Sì | 190 | 40 - 120 * | |
| Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1) | | Sì | 190 | 40 - 120 * | |
| Lasagne e carne | | Sì | 200 | 50 - 100 * | |
| Carne e patate | | Sì | 200 | 45 - 100 * | |
| Pesce e verdure | | Sì | 180 | 30 - 50 * | |
| Arrosti ripieni | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello) | ECO | - | 200 | 50 - 100 * | |

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

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

| | | | | | | | | |
|-----------|---------|--------------------------------|----------------------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------|----------------|-----------|
| FUNZIONI | | | | | | | | ECO |
| | Statico | Termoventilato | Ventilato | Grill | Turbo Grill | Maxi Cooking | Multiflow menu | Ciclo ECO |
| ACCESSORI | | | | | | | | |
| | Griglia | Pirofila o tortiera su griglia | Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia | Leccarda / Teglia | Leccarda con 500 ml di acqua | | | |

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Indossare guanti protettivi. Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

ACCESSORI

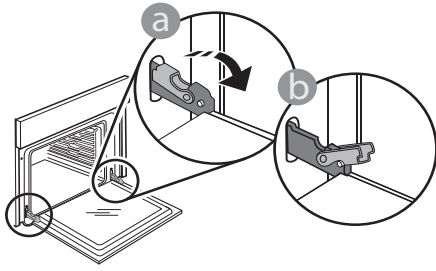
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie.

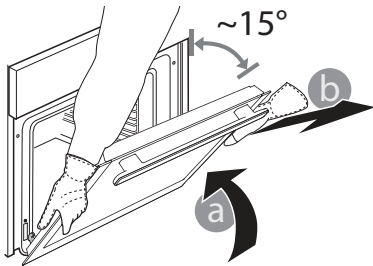
La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

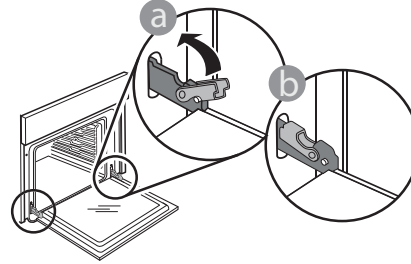


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

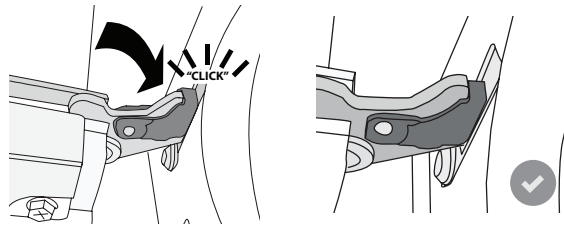


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

Quali protocolli WiFi sono supportati?

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

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2,4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

Quale versione di WPS è supportata?

L'apparecchio non supporta la funzione WPS.

Ci sono differenze tra l'utilizzo di uno smartphone con Android o iOS?

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

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

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

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

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

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

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

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

Premere "Strumenti", quindi premere "Connettività", quindi cercare "Indirizzo Mac". L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di 6 coppie di numeri e lettere separate da due punti.

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

Utilizzare il dispositivo smart e l'App 6th Sense Live per verificare se l'apparecchio è online o meno.

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

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile. Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

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

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

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

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

point, ripetitori WiFi e ponti Power-line (non in dotazione con l'apparecchio).

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

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

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

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea. Premendo su "Strumenti" e quindi su "Connettività", è possibile ottenere maggiori informazioni sul motivo dell'errore di connessione.

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

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

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere l'apparecchio, attendere 20 secondi e riaccenderlo; Utilizzare il dispositivo smart e l'App 6th Sense Live per verificare se l'apparecchio è online o meno.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

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

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

Cosa occorre fare se si cambia il router?

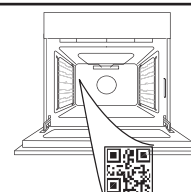
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non funziona. | Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero. | Problema software. | Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F". |
| Una funzione di cottura 6th Sense termina senza visualizzare il conto alla rovescia. La cottura termina prima dello scadere del conto alla rovescia. | La quantità di alimenti non rientra nell'intervallo consigliato. È stata aperta la porta durante la cottura. | Aprire la porta e controllare il grado di cottura degli alimenti. Se necessario, completare la cottura selezionando una funzione tradizionale. |
| Il forno non si riscalda. | Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi. | Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". |
| La luce si spegne. | La modalità "ECO" è impostata su "On". | Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". |
| La porta non si chiude correttamente. | I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata. | Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione". |
| L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne. | La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente. | Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO". |
| Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo. | La sonda alimenti non è collegata correttamente. | Controllare il collegamento della sonda alimenti. |

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

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



Whirlpool

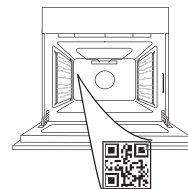


400020001219

**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO WHIRLPOOL**

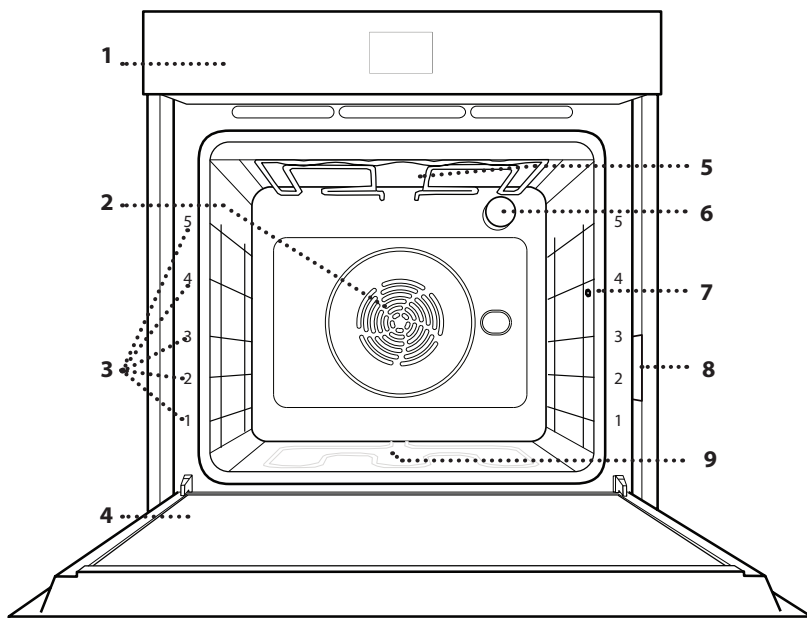
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.whirlpool.eu/register

PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES, LEIA O CÓDIGO QR NO SEU APARELHO



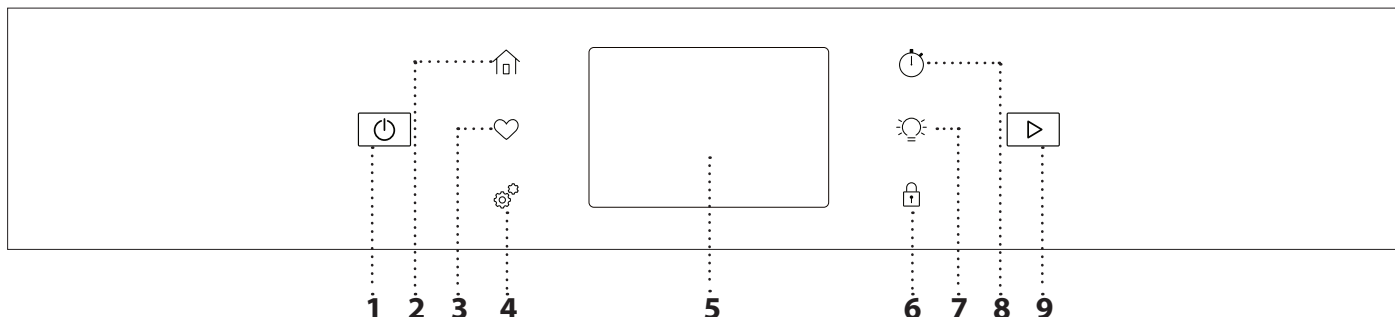
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Guias de nível (o nível está indicado parte frontal do forno)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Lâmpada
7. Ponto de inserção da sonda de temperatura
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno.

2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITO

Para recuperar a lista das suas funções favoritas.

4. FERRAMENTAS

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

5. VISOR

6. BLOQUEIO DE TECLAS

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

7. LUZ

Para acender ou apagar a luz do forno.

8. TEMPORIZADOR DE COZINHA

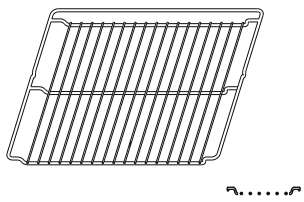
Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo.

9. INICIAR

Para iniciar a função de cozedura.

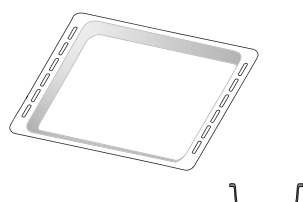
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



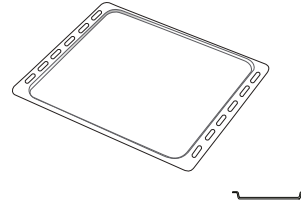
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



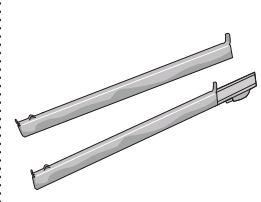
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



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

CALHAS DESLIZANTES*



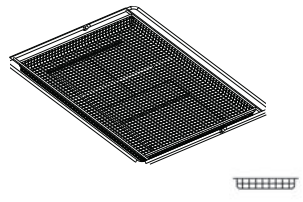
Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

SONDA DE TEMPERATURA



Para medir de forma precisa a temperatura interna do alimento durante a cozedura. Graças ao seu suporte rígido, pode ser utilizado para carne e peixe, mas também para pão, bolos e pastelaria.

TABULEIRO AIR FRY *



Para ser utilizado ao cozinhar alimentos com a função Air Fry, com um tabuleiro posicionado a um nível inferior para recolher possíveis migalhas e pingos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

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

Outros acessórios podem ser adquiridos separadamente; para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda.

* Disponível apenas em determinados modelos

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

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

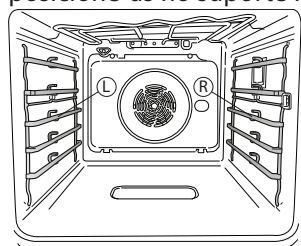
Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

• Para remover as guias de nível, remova os parafusos de fixação (se presentes) em ambos os lados, utilizando uma moeda.

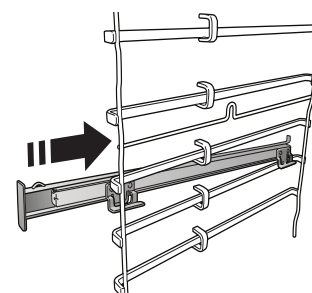
Levante as guias e puxe as peças inferiores dos respetivos suportes: agora, as guias de nível já podem ser removidas.

• Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.



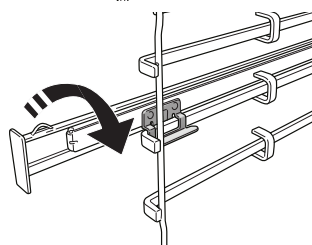
As guias de nível esquerda ("L") e direita ("R") podem ser identificadas pelo logótipo indicado nesta imagem.

INSTALAR AS CORREDIÇAS



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

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.



Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível.

Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.

Nota: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES



MODOS MANUAIS

• CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

• COZEDURA CONVENCIONAL

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

• AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

• GRILL

Para grelhar bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

• TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernas, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

• PREAQ. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.

• COOK 4

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.

• FUNÇÕES ESPECIAIS

» PIZZA

Esta função permite-lhe cozinhar uma excelente pizza caseira, em menos de 10 minutos, como num restaurante.

O ciclo de cozedura dedicado funciona a um nível de temperatura superior a 300 graus Celsius, proporcionando pizzas macias por dentro, estaladiças nas bordas e com um dourado perfeitamente uniforme.

Combinando esta função com o acessório Pizza Stone WPro e pré-aquecendo durante 30 minutos, pode cozer uma pizza em 5-8 minutos.

Para encomendas e informações, contacte o nosso serviço pós-venda ou consulte www.whirlpool.eu

» AIR FRY

Esta função permite-lhe cozinhar batatas fritas, nuggets de frango e muito mais utilizando menos óleo, o que resulta numa batata frita agradavelmente estaladiça. Os elementos de aquecimento funcionam em ciclos para aquecer corretamente a cavidade, enquanto a ventoinha faz circular o ar quente. Só é possível obter os melhores resultados de cozedura esperados se for utilizado um tabuleiro

Air Fry (fornecido com alguns modelos). Coloque os alimentos no tabuleiro Air Fry numa única camada e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry para obter os melhores resultados. Evite utilizar mais do que um tabuleiro para evitar uma cozedura desigual.

» DESCONGELAR

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. Coloque os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

» MANTER QUENTE

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

» FERMENTAR

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

» CONVENIÊNCIA

Para cozinhar alimentos pré-cozinhados, armazenados a um temperatura ambiente ou no frigorífico (biscoitos, mistura para bolo, queques, pratos de massa e produtos à base de pão). função cozinha rápida e delicadamente todos os pratos e pode também ser utilizada para aquecer comida já cozinhada. Não é necessário preaquecer o forno. siga as indicações na embalagem do alimento.

» COZEDURA MAXI

A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confeccionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique tostado de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

» CICLO ECO

Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Quando este ciclo Eco está a ser utilizado, a luz permanece apagada durante a cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

• ALIMENTOS CONGELADOS

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário pré-aquecer o forno.



MODOS AUTO

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

COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL



Para seleccionar ou confirmar:

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



Para percorrer um menu ou uma lista:

Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.

Para confirmar as definições ou aceder ao próximo ecrã:

toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".

Para regressar ao ecrã anterior:

Toque em ← .

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

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

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

1. SELECIONAR AS PREFERÊNCIAS DE IDIOMA

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

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

2. CONFIGURAR O WI-FI

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

- Toque em "Adicionar aparelho" na aplicação móvel para prosseguir com a ligação de configuração.
- No produto, abra a secção "Ferramentas/Conectividade/Ligação à rede" para iniciar a configuração.

COMO CONFIGURAR A LIGAÇÃO

Para usar esta funcionalidade, necessita de: um smartphone ou tablet e de um router sem fios ligado à Internet. Utilize o seu dispositivo inteligente para verificar se o sinal da sua rede sem fios doméstica é forte junto do aparelho. O router ou o dispositivo móvel de ligação deve ser diferente do dispositivo no qual a aplicação móvel está instalada.

Requisitos mínimos.

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

Verifique a compatibilidade das aplicações com as versões Android ou iOS na App Store.

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

1. Descarregar a aplicação 6th Sense Live

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

2. Criar uma conta

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

3. Registar o seu aparelho

Siga as instruções na aplicação para registar o seu aparelho. Para concluir o processo de registo, é necessário

- O número do Smart appliance IDentifier (SAID) presente na secção Ferramentas/Conectividade/Ligação à rede,
- O número de 12 dígitos do produto que está presente no rótulo do produto,
- Ligação Bluetooth ativa no seu smartphone.

Quando estiver pronto, adicione o seu aparelho através da aplicação móvel e siga as instruções nela indicadas.

Nota:

O Bluetooth só pode ser utilizado durante o processo de registo.

A ligação Wi-Fi só pode ser configurada através da aplicação móvel.

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

3. DEFINIR A HORA E A DATA

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

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

Uma vez definida a hora, terá de definir a data

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

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

4. DEFINIR O CONSUMO DE POTÊNCIA

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

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


5. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 200 °C durante uma hora, aproximadamente. É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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

O visor permite-lhe optar entre Modos Manual e 6th Sense.

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

2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

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

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.

De acordo com a função selecionada, é possível ativar ou desativar o pré-aquecimento através de um comando específico.

DURAÇÃO

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

- Para definir a duração, toque na secção Tempo ou em "Definir tempo de cozedura" depois de premir INICIAR.
- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.
- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

Para cancelar uma duração definida durante a cozedura e gerir manualmente o fim da cozedura, pode tocar no valor da duração e definir "0" ou abrir o menu de três pontos e editar o tempo de cozedura.

Se pretender parar o ciclo, abra o menu dos três pontos e selecione "Parar cozedura".

3. DEFINIR MODOS AUTO 6TH SENSE

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

- Escolha uma receita da lista.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu "6th SENSE FOOD" (ver tabelas relativas).

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

4. COMO DEFINIR UM INÍCIO DIFERIDO

Pode atrasar a cozedura antes de iniciar uma função: A função irá iniciar-se à hora previamente selecionada.

- Toque em "ATRASO" para definir a hora de início pretendida. Pode selecionar a hora de início ou a hora em que pretende que os alimentos estejam

prontos, de acordo com as funções selecionadas.

- Depois de definir a temporização pretendida, toque em "DEFINIR" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.


Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela.

- Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de temporização programado, toque em "SALTAR TEMPORIZAÇÃO".

5. INICIAR A FUNÇÃO

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

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir. Todas as opções disponíveis para modificação podem ser exploradas, abrindo o menu de três pontos na parte inferior esquerda do visor.

Pode interromper a função a qualquer altura, premindo .

6. PRÉ-AQUECIMENTO

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função. Uma vez terminada esta fase, é emitido um sinal sonoro e o visor indica "FORNO PRONTO".

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e toque em "Iniciar agora" ou no botão "INICIAR" para começar a cozinhar.

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

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

- Selecione uma função que permita selecionar a função de preaquecimento manualmente.
- Utilize o comando de pré-aquecimento específico na parte inferior direita do ecrã, para ativar ou desativar o pré-aquecimento. Tal será definido como uma opção predefinida.

7. VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Alguns Modos Auto 6th Sense requerem que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar.

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

Da mesma forma, nos últimos 5% do tempo de cozedura, o forno indica que deve verificar os alimentos. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

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

8. FIM DA COZEDURA

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

- Toque em "ADICIONAR A FAV" para guardar como favorito.
- Selecione "Tostagem Extra" para iniciar um ciclo de 5 minutos de tostagem.
- Toque em "+ 5 min" para prolongar a cozedura

9. FAVORITOS


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

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

COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Quando uma função estiver concluída, toque em "ADICIONAR A FAV" para a guardar como favorita. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições.

GUARDADAS

Para visualizar o menu de favoritos, prima : Todas as funções guardadas serão listadas neste menu. Toque em "INICIAR" para ativar a função de cozedura selecionada.


ALTERAR AS DEFINIÇÕES

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

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque no ícone dos três pontos no canto superior direito...
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

Se pretender remover uma função específica, encontrará neste menu a opção "APAGAR FAVORITO".

10. FERRAMENTAS

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

REMOTO ATIVADO

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

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo. Uma vez iniciado, o

temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si. Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

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

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima a opção de temporizador de cozinha.

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

- Toque em "PAUSA" se quiser colocar o temporizador em pausa. Depois, pode tocar em "RETOMAR" para reiniciar o temporizador.
- Toque em "CANCELAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração para o mesmo.
- Toque em "+1 min" para aumentar a duração em 1 minuto.



LUZ

Para acender ou apagar a luz do forno.



SMARTCLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Deite 200 ML de água no fundo da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.



LIMPEZA AUTOMÁTICA PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponível três ciclos de limpeza automática com diferentes durações: Alto, Médio, Baixo.

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

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

- Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.
- Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.
- Escolha um dos ciclos disponíveis de acordo com as suas necessidades.
- Toque em "INICIAR" para ativar a função selecionada. O forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.


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

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

Uma vez selecionado o ciclo, é possível atrasar o início da limpeza automática. Toque em "ATRASO" para definir a hora de fim, conforme indicado no parágrafo relevante.

SONDA DE ALIMENTOS

A utilização da sonda permite-lhe medir a temperatura interior de diferentes alimentos durante a cozedura, para assegurar que atinge a temperatura ideal. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada.

Coloque os alimentos no forno e ligue a sonda de temperatura à ficha. Mantenha a sonda tão afastada quanto possível da fonte de calor. Feche a porta do forno. Toque em . Pode escolher entre as funções Manual (por método de cozedura) e 6th Sense (por tipo de alimento) se a utilização da sonda for autorizada ou necessária.

Depois de iniciada a função de cozedura, a mesma será cancelada se a sonda for retirada. Desligue e retire sempre a sonda do forno quando os alimentos forem retirados.

UTILIZAR A SONDA DE TEMPERATURA

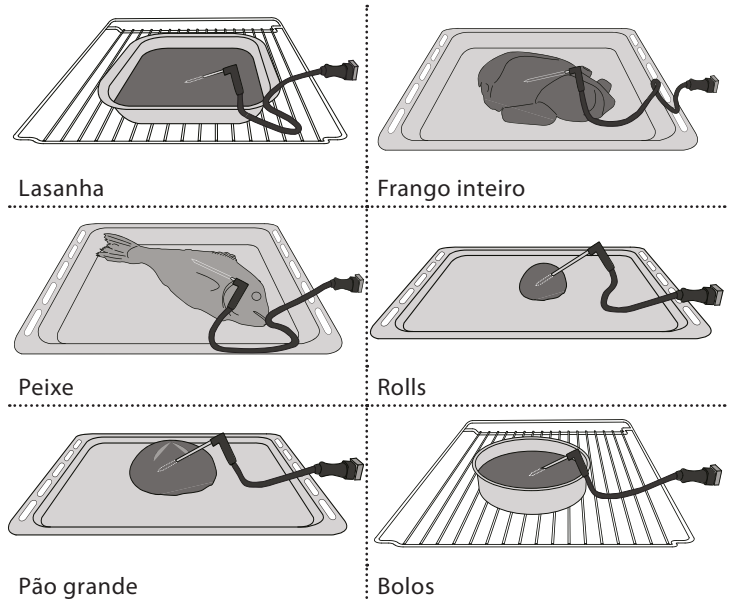
Coloque os alimentos no forno e ligue a ficha, introduzindo-a na ligação existente no lado direito do compartimento de cozedura do forno.

O cabo é semirrígido e pode ser moldado conforme necessário para inserir a sonda em diferentes tipos de alimentos da forma mais eficaz. Certifique-se de que o cabo não toca na resistência superior durante a cozedura.

CARNE: Introduza a sonda no interior da carne, evitando os ossos e as zonas de gordura. Tratando-se de aves, insira a sonda no sentido do comprimento, no centro do peito, evitando as cavidades.

PEIXE (inteiro): Introduza a ponta na parte mais grossa, evitando a espinha.

PADARIA E MASSAS: Introduza a ponta na massa moldando o cabo para alcançar o ângulo perfeito da sonda. É necessário utilizar as funções compatíveis do 6th Sense para efetuar uma cozedura controlada por sonda para estes tipos de alimentos. Se utilizar a sonda enquanto cozinha com as funções 6th Sense, a cozedura irá parar automaticamente quando a receita selecionada atingir a temperatura ideal sem precisar de configurar a temperatura do forno.



BLOQUEIO DE TECLAS

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

Para desbloquear o aparelho, prima longamente a tecla de bloqueio no painel tátil.

PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno, selecione o modo Sabbath e desligue o "Modo Demo".

CONECTIVIDADE

Para alterar definições ou configurar uma nova rede doméstica.

INFO

Para obter mais informações sobre o produto.

. NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.
- Devido à temperatura mais elevada do ciclo Pizza, prevê-se que o arrefecimento seja ligeiramente superior.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Ar Forçado" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

CARNE

Utilize qualquer tipo de tabuleiro para assar ou pirex adequado ao tamanho da peça de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.

Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque uma tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

SOBREMESAS

Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura convecção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.















































FERMENTAR

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.







| CATEGORIAS DE ALIMENTOS | | QUANTIDADE | COZIMENTO NÍVEL | NÍVEL DE TOSTADO | VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA) | NÍVEL E ACESSÓRIOS | | |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------------|------------------|------------------------------|--------------------|------|------|
| GUISADO E MASSA NO FORNO | Fresco | Lasanha | 0,5 - 3 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 2 | |
| | | Canelones | 0,5 - 3 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 2 | |
| | Congelados | Lasanha | 0,5 - 3 kg | - | - | - | | |
| | | Canelones | 0,5 - 3 kg | - | - | - | | |
| CARNE | Carne de vaca | Carne assada | 0,6 - 2 kg * | MÉDIA (MED) | MÉDIA (MED) | - | 3 | |
| | | Vitela assada | 0,6 - 2,5 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 3 | |
| | | Bife | 2 - 4 cm | MÉDIA (MED) | - | 2/3 | 5 4 | |
| | | Rissóis de hambúrguer | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 | 5 4 | |
| | | Cozedura lenta | 0,6 - 2 kg * | MÉDIA (MED) | - | - | 3 | |
| | Porco | Porco assado | 0,6 - 2,5 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 3 | |
| | | Perna de frango | 0,5 - 2,0 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 3 | |
| | | Entrecosto | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 | 5 4 | |
| | | Bacon | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 | 5 4 | |
| | Cabrito | Borrego Assado | 0,6 - 2,5 kg * | MÉDIA (MED) | MÉDIA (MED) | - | 2 | |
| | | Costeletas borrego | 0,5 - 2,0 kg * | MÉDIA (MED) | MÉDIA (MED) | - | 2 | |
| | | Perna | 0,5 - 2,0 kg * | MÉDIA (MED) | MÉDIA (MED) | - | 2 | |
| | Frango | Frango assado | Frango assado | 0,6 - 3 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 2 |
| | | | Frango assado recheado | 0,6 - 3 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 2 |
| | | | Pedaços de frango | 0,6 - 3 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 3 |
| | | Frango frito a ar | Frango inteiro | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | | Peito de frango | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | | Pedaços de frango | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | | Coxinhas de frango | - | - | - | - | 4 2 |
| | | | Costeleta à milanesa | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | | Asas de frango | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | | Nuggets frango [congelados] | - | - | - | - | 4 2 |
| | Asas de frango [congeladas] | - | - | - | - | 4 2 | | |

* Quantidade sugerida

| ACESSÓRIOS | | | | | | |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|----------------------|--|
| Grelha metálica | Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame | Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar | Tabuleiro coletor com 500 ml de água | Tabuleiro Air Fry | Sonda de temperatura | |

| CATEGORIAS DE ALIMENTOS | | QUANTIDADE | COZIMENTO NÍVEL | NÍVEL DE TOSTADO | VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA) | NÍVEL E ACESSÓRIOS | | |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CARNE | Pato assado | Pato assado | 0,6 - 3 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 2  | |
| | | Pato assado recheado | 0,6 - 3 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 2  | |
| | | Pedaços pato | 0,6 - 3 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 3  4  | |
| | | Filé/peito de pato | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5  4  | |
| | Peru assado | Peru e ganso assados | 0,6 - 3 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 2  | |
| | | Peru assado recheado | 0,6 - 3 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 2  | |
| | | Pedaços de peru e ganso | 0,6 - 3 kg * | - | MÉDIA (MED) | - | 3  | |
| | | Filé / Peito de Peru | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5  4  | |
| | Carne frita a ar | Espetos de carne | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 | 4  2  | |
| | | Costeletas de porco | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4  2  | |
| | | Rissóis de hambúrguer | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4  2  | |
| | | Salsichas e wurstel | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4  2  | |
| | | Costeleta à milanesa | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4  2  | |
| | PEIXE E MARISCO | Filetes e bifes assados | Bife de atum | 1 - 3 (cm) | MÉDIA (MED) | - | 3/4 | 3  2  |
| | | | Bife de salmão | 1 - 3 (cm) | MÉDIA (MED) | - | 3/4 | 3  2  |
| Bife espadarte | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | 3/4 | 3  2  | |
| Filete de bacalhau | | | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - | 3  2  | |
| Filete de robalo | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3  2  | |
| Filete de dourada | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3  2  | |
| Outros Filetes | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | 3  2  | |
| Marisco grelhado | | Filetes [congelados] | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | 3  2  | |
| | | Vieiras | um tabuleiro | - | - | - | 4  | |
| | | Mexilhão | um tabuleiro | - | - | - | 4  | |
| | | Camarões | um tabuleiro | - | - | - | 4  3  | |
| | | Camarões Tigre | um tabuleiro | - | - | - | 4  3  | |
| | Peixe inteiro assado | 0,2 - 1,5 kg * | | | | 3  2  | | |
| | Peixe em crosta sal | 0,2 - 1,5 kg * | | | | 3  | | |

* Quantidade sugerida

| ACESSÓRIOS |  |  |  |  |  |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Grelha metálica | Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame | Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar | Tabuleiro coletor com 500 ml de água | Tabuleiro Air Fry | Sonda de temperatura |

| CATEGORIAS DE ALIMENTOS | | | QUANTIDADE | COZIMENTO NÍVEL | NÍVEL DE TOSTADO | VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA) | NÍVEL E ACESSÓRIOS |
|-------------------------|---------------------|---------------------------------|---------------------|-----------------|------------------|------------------------------|--------------------|
| PEIXE E MARISCO | Peixe frito a ar | Peixe panado | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Filete de peixe | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Peixe inteiro | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Crustáceos | - | - | - | - | 4 2 |
| LEGUMES | Legumes Assados | Batatas assadas | 0,5 - 1,5 kg | - | MÉDIA (MED) | - | 3 |
| | | Legumes recheados | 0,1 - 0,5 kg [cada] | - | - | - | 3 |
| | | Outros vegetais | 0,5 - 1,5 kg | - | MÉDIA (MED) | - | 3 |
| LEGUMES | Legumes gratinados | Batatas gratinadas | um tabuleiro | - | - | - | 3 |
| | | Gratinado de tomate | um tabuleiro | - | - | - | 3 |
| | | Pimentos Gratinados | um tabuleiro | - | - | - | 3 |
| | | Brócolos gratinados | um tabuleiro | - | - | - | 3 |
| | | Couve-flor gratinada | um tabuleiro | - | - | - | 3 |
| | | Gratinado de legumes | um tabuleiro | - | - | - | 3 |
| | Legumes fritos a ar | Batatas fritas caseiras | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Batatas fatiadas | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Legumes mistos | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 | 4 2 |
| | | Batatas fritas de curgete | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Batatas fritas | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Rolinhos primavera [congelados] | - | - | - | - | 4 2 |
| SALGADOS | Bolo salgado | | 0,8 - 1,2 kg | - | MÉDIA (MED) | - | 2 |
| | Strudel de legumes | | 0,5 - 1,5 kg | - | MÉDIA (MED) | - | 2 |
| | Pão | Pãezinhos | 60 - 150g [cada]* | - | - | - | 3 |
| | | Pão de forma | 400 - 600 g [cada] | - | - | - | 2 |
| | | Pão grande | 0,7 - 2,0 kg * | - | - | - | 2 |
| Baguetes | | 200 - 300 g [cada] | - | - | - | 3 | |

* Quantidade sugerida

| ACESSÓRIOS | | | | | | |
|------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|----------------------|
| | Grelha metálica | Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame | Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar | Tabuleiro coletor com 500 ml de água | Tabuleiro Air Fry | Sonda de temperatura |

| CATEGORIAS DE ALIMENTOS | | QUANTIDADE | COZIMENTO NÍVEL | NÍVEL DE TOSTADO | VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA) | NÍVEL E ACESSÓRIOS | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------|-----------------|------------------|------------------------------|--------------------|---|-------|
| SALGADOS | Pizza | Pizza redonda | Redondo | - | - | - | 2 | |
| | | Pizza alta | Tabuleiro | - | - | - | 2 | |
| | | Pizza [congelada] | 1 camada* | - | - | - | - | 2 |
| | | | 2 camadas* | - | - | - | - | 4 1 |
| | | | 3 camadas* | - | - | - | - | 5 3 1 |
| 4 camadas* | - | - | - | - | 5 4 2 1 | | | |
| DOCES | Bolos fermentados | Pão-de-ló | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2 | |
| | | Fruta em lata | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2 | |
| | | Bolo de chocolate | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2 | |
| | Cookies | 0,2 - 0,6 kg | - | - | - | - | 3 | |
| | Croissants | um tabuleiro * | - | - | - | - | 3 | |
| | Croissants [congelados] | um tabuleiro * | - | - | - | - | 3 | |
| | Massa "choux" | um tabuleiro * | - | - | - | - | 3 | |
| | Merengues | 10 - 30 g [cada] | - | - | - | - | 3 | |
| | Torta | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | - | 3 | |
| | Strudel | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | - | 3 | |
| | Tarte de frutas | 0,5 - 2 kg | - | - | - | - | 2 | |

| ACESSÓRIOS | | | | | | |
|------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|----------------------|
| | Grelha metálica | Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame | Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar | Tabuleiro coletor com 500 ml de água | Tabuleiro Air Fry | Sonda de temperatura |



TABELA DE COZEDURA AIR FRY

| | RECEITA | FUNÇÃO | QUANTIDADE SUGERIDA | PRÉ-AQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (MIN.) | TABULEIRO E ACESSÓRIOS |
|----------------------|----------------------------|--------|---------------------|-----------------|------------------|----------------|------------------------|
| ALIMENTOS CONGELADOS | Batatas fritas congeladas | | 650 - 850 g | Sim | 200 | 25 - 30 | 4 2 |
| | Nugget de frango congelado | | 500 g | Sim | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Palitos de peixe | | 500 g | Sim | 220 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Anéis de cebola | | 500 g | Sim | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| LEGUMES | Courgette fresca panada | | 400 g | Sim | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Batatas fritas caseiras | | 300 - 800 g | Sim | 200 | 20 - 40 | 4 2 |
| | Legumes mistos | | 300 - 800 g | Sim | 200 | 20 - 30 | 4 2 |
| CARNE E PEIXE | Peitos de frango | | 1 - 4 cm | Sim | 200 | 20 - 40 | 4 2 |
| | Asas de frango | | 200 - 1500 g | Sim | 220 | 30 - 50 | 4 2 |
| | Costeleta à milanesa | | 1 - 4 cm | Sim | 220 | 20 - 50 | 4 2 |
| | Filete de peixe | | 1 - 4 cm | Sim | 220 | 15 - 25 | 4 2 |

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhe uma camada fina de óleo sobre a superfície dos alimentos. Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

| | | | |
|------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| FUNÇÕES | Air Fry | | |
| ACESSÓRIOS | Tabuleiro Air Fry | Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame | Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar tabuleiro de assar na grelha |

TABELA DE COZEDURA

| RECEITA | FUNÇÃO | PRÉ-AQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (MIN.) | TABULEIRO E ACESSÓRIOS |
|------------------------------------------------------|--------|-----------------|------------------|----------------|------------------------|
| Bolos levedados / Pão-de-ló | | Sim | 170 | 30 - 50 | |
| | | Sim | 160 | 30 - 50 | |
| | | Sim | 160 | 30 - 50 | |
| Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã) | | Sim | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Sim | 160 - 200 | 30 - 90 | |
| Cookies | | Sim | 150 | 20 - 40 | |
| | | Sim | 140 | 30 - 50 | |
| | | Sim | 140 | 30 - 50 | |
| | | Sim | 135 | 40 - 60 | |
| Bolos pequenos / Queques | | Sim | 170 | 20 - 40 | |
| | | Sim | 150 | 30 - 50 | |
| | | Sim | 150 | 30 - 50 | |
| | | Sim | 150 | 40 - 60 | |
| Massa "choux" | | Sim | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Sim | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Sim | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Merengues | | Sim | 90 | 110 - 150 | |
| | | Sim | 90 | 130 - 150 | |
| | | Sim | 90 | 140 - 160 * | |
| Pizza / Pão / Focaccia | | Sim | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Sim | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia) | | Sim | 310 | 7 - 12 | |
| | | Sim | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Pizza congelada | | Sim | 250 | 10 - 15 | |
| | | Sim | 250 | 10 - 20 | |
| | | Sim | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche) | | Sim | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Sim | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Sim | 180 - 190 | 45 - 70 * | |

| FUNÇÕES | | | | | | | | ECO | |
|---------|--------------|-----------|--------------------|---------|-------------|-------------|-------|-----------|-------|
| | Convencional | Arforçado | Cozedura convecção | Grelhar | Turbo Grill | MaxiCooking | Cook4 | Ciclo Eco | Pizza |

| ACESSÓRIOS | | | | | |
|------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|
| | Grelha metálica | Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame | Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha | Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar | Tabuleiro coletor com 500 ml de água |

| RECEITA | FUNÇÃO | PRÉ-AQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (MIN.) | TABULEIRO E ACESSÓRIOS |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|--------------------|----------------|------------------------|
| Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada | | Sim | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Sim | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Sim | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lasanha / Flans / Massa cozida / Canelones | | Sim | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg | | Sim | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Porco assado estaladiço 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Frango / Coelho / Pato 1 kg | | Sim | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Peru / ganso 3 kg | | Sim | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro) | | Sim | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas) | | Sim | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Pão torrado | | - | 3 (alto) | 3 - 6 | |
| Filetes de peixe / Bifes | | - | 2 (médio) | 20 - 30 ** | |
| Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres | | - | 2 - 3 (médio-alto) | 15 - 30 ** | |
| Frango assado 1-1,3 kg | | - | 2 (médio) | 55 - 70 *** | |
| Perna de borrego / pernis | | - | 2 (médio) | 60 - 90 *** | |
| Batatas assadas | | - | 2 (médio) | 35 - 55 *** | |
| Gratinado de legumes | | - | 3 (alto) | 10 - 25 | |
| Cookies | | Sim | 135 | 50 - 70 | |
| Tartes | | Sim | 170 | 50 - 70 | |
| Pizzas redonda | | Sim | 210 | 40 - 60 | |
| Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1) | | Sim | 190 | 40 - 120 * | |
| Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1) | | Sim | 190 | 40 - 120 * | |
| Lasanha e Carne | | Sim | 200 | 50 - 100 * | |
| Carne e Batatas | | Sim | 200 | 45 - 100 * | |
| Peixe e legumes | | Sim | 180 | 30 - 50 * | |
| Peças de carne assadas recheadas | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Cortes de carne (coelho, frango, borrego) | ECO | - | 200 | 50 - 100 * | |

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

** Vire o alimento a meio da cozedura.

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

| | | | | | | | | |
|------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|----------------|-----------|
| FUNÇÕES | | | | | | | | ECO |
| | Convencional | Ar forçado | Cozedura convecção | Grelhar | Turbo Grill | MaxiCooking | Menu Multiflow | Ciclo Eco |
| ACESSÓRIOS | | | | | | | | |
| | Grelha metálica | Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame | Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha | Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar | Tabuleiro coletor com 500 ml de água | | | |

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura.

Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

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

Use luvas de proteção.

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

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno. (Apenas em alguns modelos).

- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

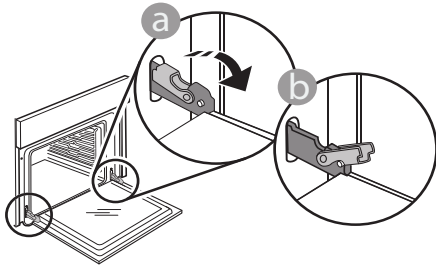
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

Não limpe a Sonda de Alimentos e a Sonda de Carne (se existir) na máquina de lavar loiça.

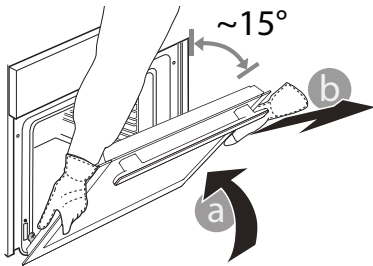
O tabuleiro Air Fry (se existir) pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

REMOVER E REPOR A PORTA

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

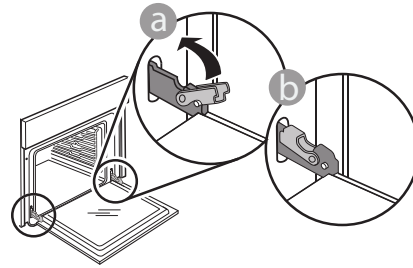


2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos - não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície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

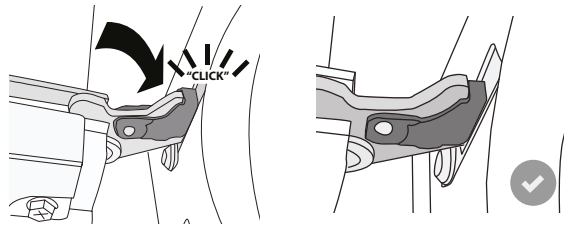


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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



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



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

SUBSTITUIR A LÂMPADA

Para a substituição da lâmpada, contactar o serviço pós-venda.

FAQs Wi-Fi

Que protocolos de Wi-Fi são suportados?

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

Que definições é necessário configurar no software do router?

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

Que versão de WPS é suportada?

O aparelho não suporta WPS.

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

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

Posso utilizar o tethering móvel em vez de um router?

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

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

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

Como posso verificar se o aparelho está ligado à minha rede sem fios doméstica?

Aceda à configuração do seu router (ver manual do router) e verifique se o endereço MAC do aparelho aparece na página de dispositivos sem fios ligados.

Onde posso encontrar o endereço MAC do aparelho?

Prima "Ferramentas", depois prima "Conectividade" e, em seguida, procure "Endereço Mac". O endereço MAC é constituído por uma combinação de 6 pares de números e letras separados por dois pontos.

Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Utilize o seu dispositivo inteligente e a aplicação 6th Sense Live para verificar se o aparelho está online ou não.

Há algo que possa impedir o sinal de chegar ao aparelho?

Verifique se os dispositivos ligados não estão a usar toda a largura de banda disponível. Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com Wi-Fi não ultrapassam o número máximo permitido pelo router.

A que distância deve estar o router do aparelho?

Normalmente, o sinal Wi-Fi é suficientemente forte para cobrir várias divisões, mas isso depende muito do material de que são feitas as paredes. Pode verificar a força do sinal colocando o seu dispositivo inteligente junto ao aparelho.

O que posso fazer se a minha ligação sem fios não alcança o aparelho?

Pode usar dispositivos específicos para ampliar a cobertura da sua rede Wi-Fi doméstica, tais como pontos de acesso, repetidores Wi-Fi e pontes de linhas de alimentação (não fornecidos com o aparelho).

Como posso encontrar o nome e a palavra-passe da minha rede sem fios?

Consulte a documentação do router. Há habitualmente um autocolante no router, que apresenta a informação de que necessita para aceder à página de configuração do dispositivo, utilizando um dispositivo ligado.

O que posso fazer se aparecer no ecrã ou se o aparelho não conseguir estabelecer uma ligação estável ao meu router doméstico?

O aparelho pode ter estabelecido com sucesso uma ligação ao router, mas não ser capaz de aceder à Internet. Para ligar o aparelho à Internet, terá de verificar as definições do router e/ou da operadora. Se premir "Tools" (Ferramentas) e depois "Connectivity" (Conectividade), pode obter mais informações sobre o motivo do erro de ligação.

Definições do router: o NAT tem de estar ligado, a firewall e o DHCP têm de estar corretamente configurados.

Encriptação da palavra-passe suportada: WEP, WPA, WPA2. Para experimentar outro tipo de encriptação, consulte o manual do router.

Definições da operadora: se o seu fornecedor de serviços de Internet tiver fixado o número de endereços MAC com permissão de ligação à Internet, poderá não ter possibilidade de ligar o seu aparelho à cloud. O endereço MAC de um dispositivo é o seu identificador único. Pergunte ao seu fornecedor de serviços de Internet como ligar outros dispositivos, que não computadores, à Internet.

Como posso verificar se os dados estão a ser transmitidos?

Após configurar a rede, desligue o aparelho, aguarde 20 segundos e volte a ligá-lo: Utilize o seu dispositivo inteligente e a aplicação 6th Sense Live para verificar se o aparelho está online ou não.

Algumas definições levam vários segundos para aparecerem na aplicação.

Como posso alterar a minha conta Whirlpool, mas manter as minhas aplicações ligadas?

Pode criar uma conta nova, mas lembre-se de eliminar as suas aplicações da sua conta antiga antes de as mover para a nova.

Mudei de router - o que preciso de fazer?

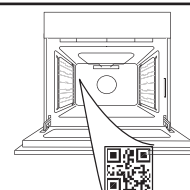
Pode manter as mesmas definições (nome de rede e palavra-passe) ou eliminar as definições anteriores da aplicação e configurar novamente as definições.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema | Causa possível | Solução |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O forno não está a funcionar. | Corte de energia. Desativação da rede elétrica. | Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. |
| O visor apresenta a letra "F", seguida de um número. | Problema de software. | Contactar o Call Center e indicar o número a seguir à letra "F". |
| Quando uma função 6th Sense Cozinhar termina, não é apresentada uma contagem decrescente. A cozedura termina antes da contagem decrescente chegar ao fim. | A quantidade dos alimentos é diferente da quantidade recomendada. A porta foi aberta durante a cozedura. | Abra a porta e verifique o nível de cozedura dos alimentos. Se necessário, conclua a cozedura selecionando uma função tradicional. |
| O forno não aquece. | Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos. | Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "OFF" (Desligado). |
| A luz desliga-se. | O modo "ECO" está "On" (Ligado). | Aceda ao "ECO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado). |
| A porta não fecha corretamente. | Os dispositivos de segurança estão mal posicionados. | Certifique-se de que os dispositivos de segurança estão corretamente posicionados, seguindo as instruções para a remoção e reposição da porta contidas na secção "Limpeza e Manutenção". |
| Houve uma falha de eletricidade. | Regulação da potência incorreta. | Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Aceda à função "POTÊNCIA" a partir das "DEFINIÇÕES" e selecione a opção "BAIXO". |
| O ciclo de cozedura com sonda terminou sem causa evidente ou o erro F3E3 é indicado no ecrã. | A sonda de alimentos não está corretamente ligada. | Verifique a ligação da sonda de alimentos. |

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizando o QR no seu produto
- visitando o nosso sítio Web docs.whirlpool.pt
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



Whirlpool



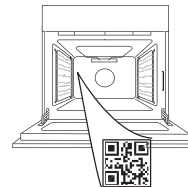
400020001219



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

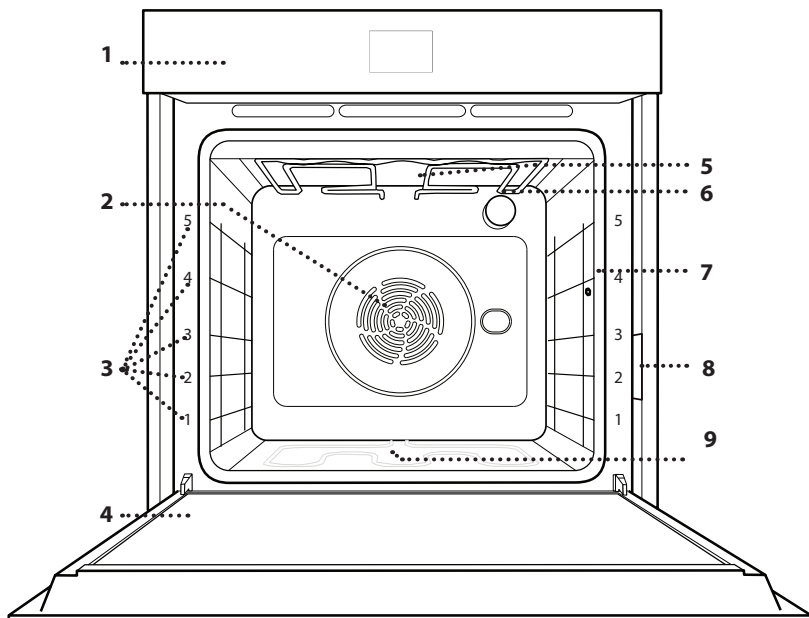
За да получавате по-пълно съдействие, моля, регистрирайте вашия продукт на www.whirlpool.eu/register

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



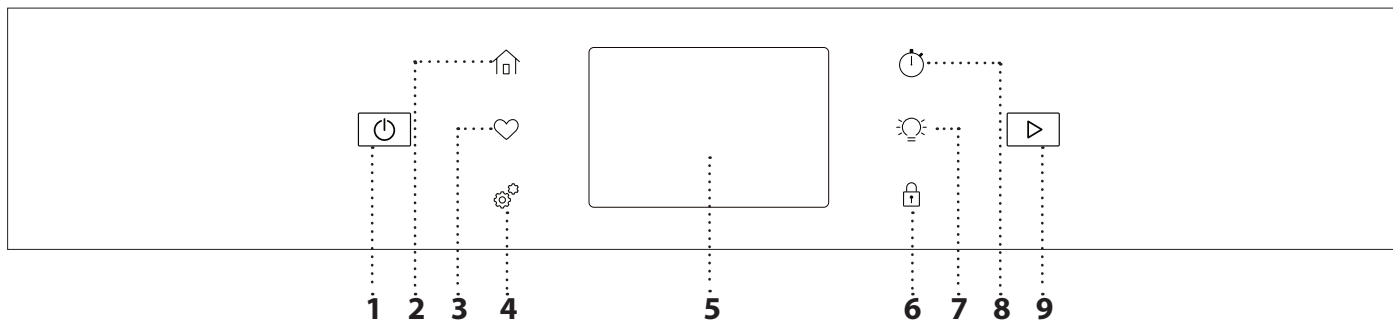
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Панел за управление
2. Вентилатор и кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
4. Вратичка
5. Горен нагревател / Грил
6. Лампа
7. Място за вкарване на сондата за месо
8. Заводска табелка (не премахвайте)
9. Долен нагревател (не е видим)

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. ВКЛ / ИЗКЛ

За включване и изключване на фурната.

2. НАЧАЛЕН ЕКРАН

За бърз достъп до главното меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с вашите предпочитани функции.

4. ИНСТРУМЕНТИ

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

5. ДИСПЛЕЙ

6. КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ

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

7. ОСВЕТЛЕНИЕ

За да включите или изключите лампата на фурната.

8. КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

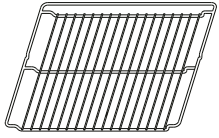
Тази функция може да се активира, когато се използва функция за готвене или сама по себе си, за да се запазва времето.

9. СТАРТ

За стартиране на функцията за готвене.

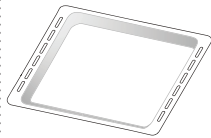
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



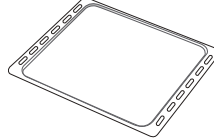
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



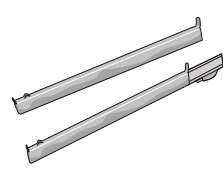
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ *



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

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ *



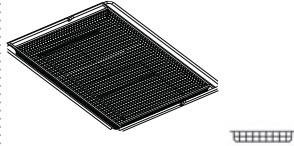
За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

СОНДА ЗА МЕСО



За точно измерване на вътрешната температура на храните по време на готвене. Благодарение на четирите си сензорни точки и здрава опора, сондата за месо може да се използва за месо и риба, а също така и за хляб, торти и печени сладкиши.

ГОРЕЩ ВЪЗДУХ ТАВА *



Да се използва при готвене на храни с функцията Горещ въздух, като тавата за печене се поставя на по-ниско ниво, за да събира евентуални трохи и капки. Може да се почиства в съдомиялна машина.

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да бъдат закупени отделно; за поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване.

* Налично само при определени модели

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

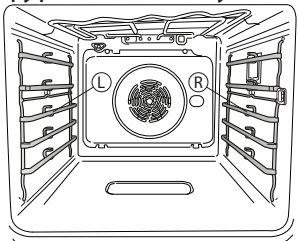
Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално, като го плъзнете във водачите, като внимавате страната с повдигнатия ръб да сочи нагоре.

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

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

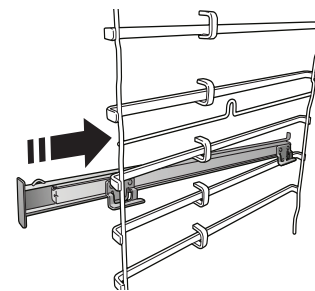
• За да махнете водачите, свалете закрепящите винтове (ако има такива) от двете страни с помощта на монета или инструмент. Повдигнете водачите и издърпайте долните им части от гнездата им: можете да извадите водачите.

• За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водачите повдигнати, вкарайте ги във фурната и ги спуснете върху долните гнезда.



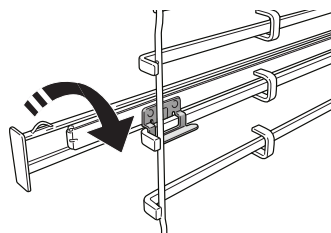
Левите ("L") и десните ("R") водачи на рафтовете могат да бъдат разпознати по логото, посочено на тази снимка.

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ



Свалете водачите от фурната и махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете втората скоба на мястото ѝ.



За да закрепите носача, натиснете долната част на щипката здраво към носача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.

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

ФУНКЦИИ



РЪЧНИ РЕЖИМИ

- **ТРАДИЦИОННО**
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
- **ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ**
За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.
- **ФОРСИРАН ВЪЗДУХ**
За готвене на различни храни, изискващи същата температура на готвене, на различни рафтове (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.
- **ГРИЛ**
За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при печенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **ТУРБО ГРИЛ**
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ**
За бързо предварително загряване на фурната.
- **СООК 4**
За едновременно готвене на четирите нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за приготвянето на бисквитки, кейкове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готварската таблица.
- **СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ**
 - » **ПИЦА**
Тази функция ви позволява да пригответе чудесна домашна пица за по-малко от 10 минути като в ресторант. Специалният цикъл на готвене работи при температура над 300 градуса по Целзий, като осигурява пица с мека вътрешност, хрупкава по краищата и с идеално равномерно зачервяване. Комбинирането на тази функция с аксесоара Pizza Stone WPro и предварителното загряване за 30 минути може да изпече пица за 5-8 минути. За поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или отидете на www.whirlpool.eu
 - » **AIR FRY**
Тази функция ви позволява да пригответе пържени картопки, пилешки хапки и други, използвайки по-малко мазнина, а в резултат храната е приятно хрупкава. Нагревателните елементи извършват цикъл на правилно затопляне на фурната, докато вентилаторът движи горещия въздух. Най-добрите очаквани резултати

от готвенето могат да бъдат постигнати само при използване на тава за готвене с горещ въздух (предоставена с някои модели). Разположете храната върху тавата за готвене с горещ въздух на един ред и следвайте инструкциите от таблицата за готвене с горещ въздух за най-добри резултати. Избягвайте да използвате повече от една тава, за да предотвратите неравномерното сготвяне.

» РАЗМРАЗ.

За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.

» ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО

За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.

» RISING

За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

» УДОБСТВО

За приготвяне на полуготови храни, съхранявани на стайна температура или в хладилник (бисквити, различни видове кейкове, ястия с паста и хлебни изделия). Функцията сготвя ястията бързо и внимателно, а може освен това да се използва за затопляне на вече сготвени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната. Следвайте инструкциите върху опаковката на храните.

» ГОЛЕМИ ЯСТИА

Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура за готвене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.

» ЕКО ЦИКЪЛ

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. При използване на този Еко цикъл лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

• ЗАМРАЗЕНА ХРАНА

Тази функция автоматично избира идеалната температура и режим на готвене за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.



АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



За да изберете или потвърдите:

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



За придвижване в меню или списък:

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

За потвърждаване на настройките и достъп до следващия екран:


Докоснете "SET" или "NEXT".

За да се върнете към предишните екрани:

Докоснете ← .

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

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

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

1. ИЗБЕРЕТЕ ПРЕДПОЧИТАНИЯ ЗА ЕЗИК

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

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

2. НАСТРОЙВАНЕ НА WIFI

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

- Докоснете "Добавяне на уред" в мобилното приложение, за да продължите с настройката на връзката.
- В продукта отворете раздела "Инструменти/Свързаност/Свързване към мрежа", за да започнете настройката.

КАК ДА НАСТРОИТЕ СВЪРЗВАНЕТО

За да използвате тази функция, ще Ви е нужно: Смартфон или таблет и рутер за безжична връзка с интернет. Използвайте смарт устройството си, за да проверите дали сигналът на домашната Ви безжична мрежа е достатъчно силен и в близост до уреда. Маршрутизаторът или мобилното устройство за тетъринг трябва да са различни от устройството, на което е инсталирано мобилното приложение.

Минимални изисквания.

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

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

Безжичен рутер: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Изтеглете приложението 6th Sense Live

Първата стъпка за свързване на уреда Ви е да изтеглите приложението на мобилното си устройство. Приложението 6th Sense Live App ще Ви преведе през всички стъпки, посочени тук.

Може да изтеглите приложението 6th Sense Live App от App Store или Google Play Store.

2. Създайте акаунт

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

3. Регистрирайте уреда си

Следвайте инструкциите в приложението, за да регистрирате уреда си. За да попълните процеса на регистрация, ще се нуждаете от:

- Smart appliance Identifier (SAID) номера, който е наличен в раздел Инструменти/Свързаност/Свързване към мрежа,
- 12-цифрения номер на продукта, който се намира на етикета на продукта,
- активна Bluetooth връзка на вашия смартфон.

След като сте готови, добавете уреда си чрез мобилното приложение и следвайте инструкциите, посочени в него.

Забележка:

Bluetooth трябва да е само по време на процеса на регистрация.

WiFi връзката може да се настройва само чрез мобилното приложение.

Процедурата по свързването ще трябва да се извърши повторно, единствено ако сте променили настройките на Вашия рутер (напр. име на мрежа, парола или доставчик).

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

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

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

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата

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

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

4. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

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

- Докоснете стойността вдясно, за да изберете мощност.
- Докоснете "ОКАУ", за да завършите първоначалното настройване.


5. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

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

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да включите фурната, натиснете  или докоснете където и да е на екрана.

Дисплеят Ви позволява да избирате измежду ръчните режими и режимите 6th Sense.

- Докоснете основната функция, която Ви е нужна, за достъп до съответното меню.
- Придвигнете се надолу или нагоре, за да прегледате списъка.
- Изберете необходимата функция, като я докоснете.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА РЪЧНИТЕ ФУНКЦИИ

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

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА

- Докоснете основната функция, която Ви е нужна, за достъп до съответното меню.

Според избраната функция можете да активирате или деактивирате предварителното нагряване с помощта на специален превключвател.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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

- За да зададете продължителността, докоснете раздела Време или "Задаване на време за готвене", след като натиснете СТАРТ.
- Докоснете съответните цифри, за да настроите нужното Ви време за готвене.
- Докоснете "СЛЕДВАЩ", за да потвърдите.

За да отмените зададената продължителност по време на готвене и така да управлявате ръчно края на готвенето, можете да докоснете стойността на продължителността и да зададете "0" или да отворите менюто с три точки и да редактирате времето за готвене.

Ако искате да спрете цикъла, отворете менюто с три точки и изберете "Спиране на готвенето".

3. НАСТРОЙВАНЕ НА 6TH SENSE АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ

Автоматичните режими на 6th ви позволяват да приготвят голямо разнообразие от ястия, избирайки от показаните в списъка. Повечето настройки за готвене се избират автоматично от уреда, за да се постигнат най-добри резултати.

- Изберете рецепта от списъка.

Функциите се показват по категории храни в "6th SENSE FOOD" менюто (вж. съответните таблици).

- След като сте избрали функция, просто посочете характеристиките на храната (количество, тегло, и т.н.), което искате да сготвите, за да постигнете перфектен резултат.

4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ

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

- Докоснете „DELAY“ за задаване на желания от Вас начален час. Можете да изберете часа на стартиране или часа, в който желаете храната да бъде готова в съответствие с избраните функции.
- След като зададете желаното отлагане, докоснете "НАСТРОЙКА", за да стартирате времето на изчакване.
- Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще започне автоматично след изчисления период.


Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица.

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

5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение. Може да промените зададени стойности по всяко време на готвенето, като докоснете стойността, която искате да промените. Всички налични опции за промяна могат да бъдат разгледани, като се отвори менюто с три точки в долната лява част на дисплея.

Можете да спрете по всяко време активираната функция с натискане на .

6. ЗАГРЯВАНЕ

Ако е предварително активирано, след стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за състоянието на фазата на предварително загряване. След приключване на тази фаза ще прозвучи звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис "ГОТОВА ФУРНА"

- Отворете вратичката.
- Поставете храната във фурната.
- Затворете вратата и докоснете бутона "Стартирай сега" или бутона "СТАРТ", за да започнете готвенето.

Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгряване.

Можете да промените настройката по подразбиране на възможността за предварително загряване за функциите за готвене, които Ви позволяват да правите това ръчно.

- Изберете функция, която Ви позволява да изберете ръчно функцията за предварително нагряване.

- Използвайте специалния превключвател Подгриване в долния десен ъгъл на дисплея, за да активирате или деактивирате подгриването. То ще бъде зададено като действие по подразбиране.

7. ОБЪРНЕТЕ ИЛИ ПРОВЕРЕТЕ ХРАНАТА

Някои 6th Sense автоматични режими ще изискват храната да се обръща при готвене. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Отворете вратичката.
- Извършете действието, за което дисплеят Ви подканва.
- Затворете вратичката и докоснете "СТАРТ", за да възобновите готвенето.

По същия начин, при оставащи 5% от времето преди спиране на готвенето, фурната ще Ви подкани да проверите храната.

Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Проверете храната
- Затворете вратичката и докоснете "СТАРТ", за да възобновите готвенето.

8. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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

- Докоснете "ДОБАВЯНЕ КЪМ ЛЮБИМИ", за да я запазите като предпочитана.
- Изберете "Extra Browning", за да стартирате петминутен цикъл на запичане.
- Докоснете "+ 5 min" за удължаване на готвенето

9. ПРЕДПОЧИТАНИ


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

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

КАК СЕ ЗАПАМЕТАВА ФУНКЦИЯ

След като завършите дадена функция, докоснете "ДОБАВЯНЕ КЪМ ЛЮБИМИ", за да я запазите като любима. Така ще я използвате по-бързо в бъдеще, като запазите същите настройки.

СЛЕД ЗАПАМЕТАВАНЕ

За да прегледате меню „Предпочитани“, натиснете : Всички запаметени функции ще бъдат изброени в това меню. Докоснете „СТАРТ“, за да активирате избраната функция.


ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ

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

- Изберете функцията, която искате да промените.
- Докоснете иконата с трите точки в горния десен ъгъл.
- Изберете свойството, което искате да промените.
- Докоснете „SAVE“, за да потвърдите промените.

Ако искате да премахнете конкретна функция, в това меню ще намерите опцията "ИЗТРИВАНЕ НА ЛЮБИМИТЕ".

10. ИНСТРУМЕНТИ

Натиснете  за отваряне на меню "Инструменти" по всяко време. Това позволява избирането на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на уреда или дисплея.

АКТИВИРАНЕ НА ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

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

КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Тази функция може да се активира, когато се използва функция за готвене или сама по себе си, за да се запазва времето. След като е стартирана, таймерът ще продължи обратното броене независимо, без да оказва влияние на самата функция. След като таймерът е активиран, можете също да изберете и активирате функция.

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

За да върнете или промените кухненския таймер:

- Натиснете опцията за кухненски таймер.
- Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.
- Докоснете "ПАУЗА", ако искате да спрете таймера. След това можете да докоснете "ВЪЗОБНОВИ", за да рестартирате таймера.
- Докоснете „ОТКАЗ“, за да отмените таймера или да нагласите нова продължителност.
- Докоснете "+1 мин", за да увеличите продължителността с 1 минута.

ОСВЕТЛЕНИЕ

За да включите или изключите лампата на фурната.

SMARTCLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 мл вода на дъното на фурната и активирайте функцията, когато фурната е студена.

САМОПОЧИСТВАНЕ С ПИРОЛИЗА

За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура. На разположение са три цикъла за самопочистване с различна продължителност: Висок, среден и нисък.

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.

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

- Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите), преди да активирате функцията за пиролитично почистване. Ако фурната е монтирана под плот за готвене,

всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.

- За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухнята и забършете вътрешното стъкло на вратичката преди използването на пиролитичната функция.
- Изберете според нуждите Ви един от наличните цикли.
- Докоснете „СТАРТ“, за да активирате избраната функция. Фурната стартира цикъла на самопочистване и вратичката се заключва автоматично: на дисплея се извежда предупредително съобщение заедно с обратно отброяване, показващо състоянието на текущия цикъл.


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

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

След като цикълът е бил избран, е възможно да отложите старта на автоматичното почистване.

Докоснете „DELAY“, за да зададете времето за завършване, както е посочено в съответния раздел.

ХРАНИТЕЛНА СОНДА

Сондата Ви позволява да измерите вътрешната температура на месото по време на готвене, за да сте сигурни, че то е достигнало оптимална температура. Температурата на фурната е различна според избраната от Вас функция, но готвенето винаги е програмирано да завърши в момента, в който бъде достигната точната температура. Поставете храната във фурната и свържете сондата за месо в гнездото. Дръжте сондата възможно най-далеч от нагревателя. Затворете вратичката на фурната. Докоснете . Можете да избирате между ръчни (според метода на готвене) и 6th Sense (според типа храна) функции, ако е необходимо или се изисква използването на сондата.

След стартиране на функцията за готвене, тя ще бъде отменена, ако сондата бъде извадена. Винаги изключвайте и изваждайте сондата от фурната, когато изваждате храната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО

Поставете храната във фурната и свържете щепсела, като го вкарате в гнездото от дясната страна на фурната.

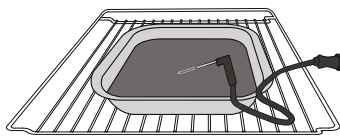
Кабелът е полутвърд и може да бъде прегъван, колкото е необходимо, за да се вкара сондата в храната по най-ефективния начин. Уверете се, че по време на готвенето кабелът не се опира в горния нагревателен елемент.

МЕСО: Вкарайте сондата дълбоко в месото, като избягвате костите и сланината. За птиче месо, вкарайте сондата по дължина, в средната част на гърдите, като внимавате да не попаднете в кухина.

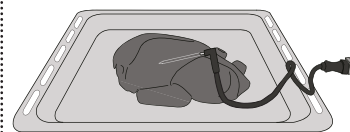
РИБА (цяла): Вкарайте върха на най-дебелото място, като избягвате перките.

ПЕЧИВА И ПАСТА: Вкарайте върха на сондата дълбоко в тестото, като огънете кабела така, че да постигнете оптимален ъгъл на сондата. Необходимо е да използвате съвместимите функции на 6th

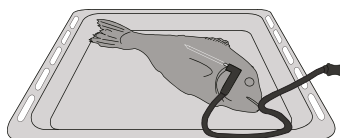
Sense автоматични режими за извършване на контролирано със сонда готвене за тези типове храна. Ако използвате сондата при готвене с функции 6th Sense, готвенето ще спре автоматично, когато избраното ястие достигне идеалната вътрешна температура, без да е необходимо да задавате температура на фурната.



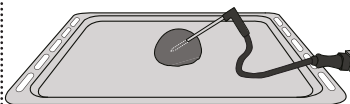
Лазаня



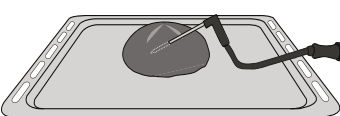
Цяла пиле



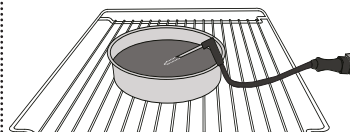
Риба



Кифлички



Самун хляб



Кейк

КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ

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

За да отключите уреда, натиснете продължително клавиша за заключване върху сензорния панел.

ПРЕДПОЧИТАНИЯ

За промяна на няколко настройки на фурната, за избор на режим Събота и за изключване на „Демонстрационен режим“.

СВЪРЗАНОСТ

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.

INFO

За получаване на допълнителна информация за продукта.

БЕЛЕЖКИ

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не плъзгайте тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата и не се дръжте за нея.
- Поради по-високата температура на цикъла „Пица“ се очаква малко по-високо охлаждане.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни типове храни. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такава). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че продължителността на готвене ще бъде малко по-голяма.

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИА

С функцията „Форсиран въздух“ може да готвите едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене, и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

МЕСО

Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или съдове „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да сипете малко бульон на дъното на съда и да поливате месото по време на печенето, за да стане по-вкусно. Имайте предвид, че по време на тази операция ще се появи пара. Когато месото се опече, оставете го във фурната за около 10 - 15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.

Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебелите парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене. Внимавайте при отваряне на вратичката, защото ще излезе гореща пара.

За събиране на соковете от готвенето препоръчваме да поставите тавата за отцеждане с половин литър питейна вода в нея непосредствено под решетъчния рафт, на който е поставена храната. Долейте, когато е необходимо.

ДЕСЕРТИ

Гответе фини десерти с конвенционалната функция само на един рафт.

Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух и разположете шахматно формите за кейкове на рафтовете, което подпомага оптималната циркулация на горещия въздух.

За да проверите дали кейк с мая е изпечен, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейкът е готов.

Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.

Ако изделието се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по-внимателно разбъркване на сместа.

За сладкиши с влажни плънки или топинг (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията „Печене с конвекция“. Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

RISING

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция се намалява с приблизително една трета в сравнение със стайна температура (20 - 25°C). Времето за втасване на пица започва от около час за 1 kg тесто.

| КАТЕГОРИЯ ХРАНИ | | КОЛИЧЕСТВО | СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ | НИВО НА КАФЯВО | ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ) | НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | | |
|----------------------------|--------------|-------------------|---------------------|----------------|--------------------------------|-----------------------|---|--|
| КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА | Прясна | Лазаня | 0,5 - 3 kg* | - | СРЕДНО | - | | |
| | | Канелони | 0,5 - 3 kg* | - | СРЕДНО | - | | |
| | Замразена | Лазаня | 0,5 - 3 kg | - | - | - | | |
| | | Канелони | 0,5 - 3 kg | - | - | - | | |
| МЕСО | Говеждо месо | Печено говеждо | 0,6 - 2 kg* | СРЕДНО | СРЕДНО | - | | |
| | | Телешко печено | 0,6 - 2,5 kg* | - | СРЕДНО | - | | |
| | | Стек | 2 - 4 cm | СРЕДНО | - | 2/3 | | |
| | | Бургер питки | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 | | |
| | | Бавно готвене | 0,6 - 2 kg* | СРЕДНО | - | - | | |
| | Свинско | Печено свинско | 0,6 - 2,5 kg* | - | СРЕДНО | - | | |
| | | Краче | 0,5 - 2,0 kg* | - | СРЕДНО | - | | |
| | | Свински ребърца | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 | | |
| | | Бекон | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 | | |
| | Агнешко | Агнешко печено | 0,6 - 2,5 kg* | СРЕДНО | СРЕДНО | - | | |
| | | Агнешки френч рак | 0,5 - 2,0 kg* | СРЕДНО | СРЕДНО | - | | |
| | | Бут | 0,5 - 2,0 kg* | СРЕДНО | СРЕДНО | - | | |
| | Пиле | Печено пиле | Печено пиле | 0,6 - 3 kg* | - | СРЕДНО | - | |
| | | | Пълнено печено пиле | 0,6 - 3 kg* | - | СРЕДНО | - | |
| | | | Парчета пиле | 0,6 - 3 kg* | - | СРЕДНО | - | |
| | | Пиле на еър фрай | Цяло пиле | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - | |
| | | | Пилешки гърди | 1 - 4 (cm) | - | - | - | |
| | | | Парчета пиле | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | |
| | | | Пилешки бутчета | - | - | - | - | |
| | | | Паниран котлет | 1 - 4 (cm) | - | - | - | |
| Пилешки крилца | | | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | | |
| Пилешки хапки [замразени] | | | - | - | - | - | | |
| Пилешки крилца [замразени] | - | - | - | - | | | | |

* препоръчано количество

| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | | | | | | |
|----------------|----------------|----------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|---------------|
| | Решетъчен рафт | Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт | Тава за отцеждане / Тава за печене | Тава за отцеждане с половин литър вода | Горещ въздух тава | Сонда за месо |

| КАТЕГОРИЯ ХРАНИ | | КОЛИЧЕСТВО | СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ | НИВО НА КАФЯВО | ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ) | НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | | |
|------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|----------------|--------------------------------|-----------------------|------------|---------|
| МЕСО | Печена патица | Печена патица | 0,6 - 3 kg* | - | СРЕДНО | - | 2 | |
| | | Пълнена печена патица | 0,6 - 3 kg* | - | СРЕДНО | - | 2 | |
| | | Парчета патешко | 0,6 - 3 kg* | - | СРЕДНО | - | 3 4 5 | |
| | | Патешко филе / гърди | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 | |
| | Печена пуйка | Печена пуйка и гъска | 0,6 - 3 kg* | - | СРЕДНО | - | 2 | |
| | | Пълнена печена пуйка | 0,6 - 3 kg* | - | СРЕДНО | - | 2 | |
| | | Парчета пуешко и гъше | 0,6 - 3 kg* | - | СРЕДНО | - | 3 5 | |
| | | Филе / гърди от пуйка | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 | |
| | Месо на еър фрай | Шишчета с месо | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 | 4 2 | |
| | | Свински пържоли | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 | |
| | | Бургер питки | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 | |
| | | Наденички и вурстове | 1.5 - 3.5 (cm) | - | - | - | 4 2 | |
| | | Паниран котлет | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 | |
| | РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ | Печени филета и стекове | Стек от риба тон | 1 - 3 (cm) | СРЕДНО | - | 3/4 | 5 3 2 |
| | | | Стек от съомга | 1 - 3 (cm) | СРЕДНО | - | 3/4 | 5 3 2 |
| Стек от риба меч | | | 0.5 - 3 (cm) | - | - | 3/4 | 5 3 2 | |
| Филе от треска | | | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - | 5 3 2 | |
| Филе от лаврак | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 5 3 2 | |
| Филе от фагри | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 5 3 2 | |
| Други филета | | | 0.5 - 3 (cm) | - | - | - | 5 3 2 | |
| Филета [замразени] | | | 0.5 - 3 (cm) | - | - | - | 5 3 2 | |
| Печени морски дарове | | Миди "Сен Жак" | една тава | - | - | - | 4 | |
| | | Миди | една тава | - | - | - | 4 | |
| | | Скариди | една тава | - | - | - | 4 3 | |
| | | Кралски скариди | една тава | - | - | - | 4 3 | |
| Печена цяла риба | | 0,2 - 1,5 kg* | | | | | 5 3 2 5 | |
| Риба, запечатана в сол | 0,2 - 1,5 kg* | | | | | 3 5 | | |

* препоръчано количество

| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 6 | 7 |
|----------------|----------------|----------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|---|-------------------|---------------|
| | Решетъчен рафт | Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт | Тава за отцеждане / Тава за печене | Тава за отцеждане с половин литър вода | | Горещ въздух тава | Сонда за месо |

| КАТЕГОРИЯ ХРАНИ | | КОЛИЧЕСТВО | СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ | НИВО НА КАФЯВО | ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ) | НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | |
|----------------------|-----------------------|------------------------------------|----------------------|----------------|--------------------------------|-----------------------|------|
| РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ | Риба на еър фрай | Панирана риба | 1.5 - 3.5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Риба филе | 1.5 - 3.5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Цяла риба | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Черупести мекотели | - | - | - | - | 4 2 |
| ЗЕЛЕНЧУЦИ | Печени зеленчуци | Печени картофи | 0,5 - 1,5 kg | - | СРЕДНО | - | 3 |
| | | Пълнени зеленчуци | 0.1 - 0.5 kg [всеки] | - | - | - | 3 |
| | | Други зеленчуци | 0,5 - 1,5 kg | - | СРЕДНО | - | 3 |
| ЗЕЛЕНЧУЦИ | Гратен със зеленчуци | Картофен огретен | една тава | - | - | - | 3 |
| | | Гратен с домати | една тава | - | - | - | 3 |
| | | Гратен с чушки | една тава | - | - | - | 3 |
| | | Гратен с броколи | една тава | - | - | - | 3 |
| | | Гратен от карфиол | една тава | - | - | - | 3 |
| | | Гратен със зеленчуци | една тава | - | - | - | 3 |
| | Зеленчуци на еър фрай | Домашно приготвени пържени картофи | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Уеджис картофи | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Смесени зеленчуци | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 | 4 2 |
| | | Чипс от тиквички | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Пържени картофи | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Пролетни ролца [замразени] | - | - | - | - | 4 2 |
| СОЛЕНА ПЕКАРНА | Солен кейк | Солен кейк | 0,8 - 1,2 kg | - | СРЕДНО | - | 2 |
| | | Зеленчуков щрудел | 0,5 - 1,5 kg | - | СРЕДНО | - | 2 |
| | Хляб | Хлебчета | 60 - 150g [всяко]* | - | - | - | 3 |
| | | Сандвич руло | 400 - 600 g [всяко] | - | - | - | 2 |
| | | Самун хляб | 0.7 - 2.0kg * | - | - | - | 2 |
| | | Багети | 200 - 300g [всяка] | - | - | - | 3 |

* препоръчано количество

| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | | | | | | |
|----------------|----------------|----------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|---------------|
| | Решетъчен рафт | Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт | Тава за отцеждане / Тава за печене | Тава за отцеждане с половин литър вода | Горещ въздух тава | Сонда за месо |

| КАТЕГОРИЯ ХРАНИ | | КОЛИЧЕСТВО | СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ | НИВО НА КАФЯВО | ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ) | НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | |
|-----------------|-------------------------|--------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| СОЛЕНА ПЕКАРНА | Пица | Кръгла пица | Кръгла | - | - | - |  2 |
| | | Дебела пица | Табла | - | - | - |  2 |
| | | Пица [замразена] | 1 слой* | - | - | - |  2 |
| | | | 2 слоя* | - | - | - |  4  1 |
| | | | 3 слоя* | - | - | - |  5  3  1 |
| 4 слоя* | - | - | - |  5  4  2  1 | | | |
| СЛАДКА ПЕКАРНА | Кейкове с втасване | Пандишпанов кейк | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - |  2  |
| | | Плод във форма за печене | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - |  2  |
| | | Шоколадов кейк | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - |  2  |
| | Бисквитки | 0,2 - 0,6 kg | - | - | - |  3 | |
| | Кроасан | една тава* | - | - | - |  3 | |
| | Кроасани [замразени] | една тава* | - | - | - |  3 | |
| | Сладкиш от парено тесто | една тава* | - | - | - |  3 | |
| | Целувки | 10 - 30g [всяка] | - | - | - |  3 | |
| | Тарт | 0,4 - 1,6kg | - | - | - |  3 | |
| | Щрудел | 0,4 - 1,6kg | - | - | - |  3 | |
| Плодов пай | 0,5 - 2 kg | - | - | - |  2 | | |









































| | | | | | | |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |  |  |  |  |  |  |
| | Решетъчен рафт | Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт | Тава за отцеждане / Тава за печене | Тава за отцеждане с половин литър вода | Горещ въздух тава | Сонда за месо |

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЦ ВЪЗДУХ

| | РЕЦЕПТА | ФУНКЦИЯ | ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО | ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.) | РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | |
|-----------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ЗАМРАЗЕНА ХРАНА | Замразени пържени картофи |  | 650 - 850g | Да | 200 | 25 - 30 |  4 |  2 |
| | Замразени пилешки хапки |  | 500g | Да | 200 | 15 - 20 |  4 |  2 |
| | Рибни пръчици |  | 500g | Да | 220 | 15 - 20 |  4 |  2 |
| | Лучени кръгчета |  | 500g | Да | 200 | 15 - 20 |  4 |  2 |
| ЗЕЛЕНЧУЦИ | Пресни панирани тиквички |  | 400g | Да | 200 | 15 - 20 |  4 |  2 |
| | Домашно приготвени пържени картофи |  | 300 - 800 g | Да | 200 | 20 - 40 |  4 |  2 |
| | Смесени зеленчуци |  | 300 - 800 g | Да | 200 | 20 - 30 |  4 |  2 |
| МЕСО И РИБА | Пилешки гърди |  | 1 - 4 cm | Да | 200 | 20 - 40 |  4 |  2 |
| | Пилешки крилца |  | 200 - 1500 g | Да | 220 | 30 - 50 |  4 |  2 |
| | Паниран котлет |  | 1 - 4 cm | Да | 220 | 20 - 50 |  4 |  2 |
| | Риба филе |  | 1 - 4 cm | Да | 220 | 15 - 25 |  4 |  2 |

За приготвяне на пресни или домашно приготвени храни разнесете тънък слой олио по повърхността на храната. За да се гарантират равномерни резултати от готвенето, разбърквайте храната по средата на препоръчаното време за готвене.

| | | | |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ФУНКЦИИ |  Горещ въздух | | |
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |  Горещ въздух тава |  Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт |  Тава за отцеждане / тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт |

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

| РЕЦЕПТА | ФУНКЦИЯ | ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.) | РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|-------------------------------------------------|---------|-------------------------|------------------|------------------------|-----------------------|
| Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове | | Да | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Да | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Да | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Пайове с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай) | | Да | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Да | 160 - 200 | 30 - 90 | 4 1 |
| Бисквитки | | Да | 150 | 20 - 40 | 3 |
| | | Да | 140 | 30 - 50 | 4 |
| | | Да | 140 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Да | 135 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Малки кейкове / Мъфин | | Да | 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Да | 150 | 30 - 50 | 4 |
| | | Да | 150 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Да | 150 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Бухтички шу | | Да | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Да | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Да | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5 3 1 |
| Целувки | | Да | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Да | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Да | 90 | 140 - 160 * | 5 3 1 |
| Пица / Хляб / Фокача | | Да | 190 - 250 | 15 - 50 | 2 |
| | | Да | 190 - 230 | 20 - 50 | 5 3 1 |
| Пица (тънка, дебела, фокача) | | Да | 310 | 7 - 12 | 2 |
| | | Да | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5 3 1 |
| Замразена пица | | Да | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Да | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| | | Да | 220 - 240 | 15 - 30 | 5 3 1 |
| Солени пайове (зеленчуков пай, киш) | | Да | 180 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| | | Да | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Да | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5 3 1 |

| ФУНКЦИИ | | | | | | | | ECO | |
|---------|-------------|-----------------|--------------------|------|-----------|-------------|-------|----------|------|
| | Традиционно | Форсиран въздух | Печене с конвекция | Грил | Турбогрил | MaxiCooking | Cook4 | Екоцикъл | Пица |

| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | | | | | |
|----------------|----------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|
| | Решетъчен рафт | Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт | Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт | Тава за отцеждане / Тава за печене | Тава за отцеждане с половин литър вода |

| РЕЦЕПТА | ФУНКЦИЯ | ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.) | РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------------|
| Волован / соленки от многолистно тесто | | Да | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Да | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Да | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Лазаня / Плодови питеи / Паста на фурна / Канелони | | Да | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg | | Да | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Печено свинско с коричка 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg | | Да | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Пуешко / Гъше 3 kg | | Да | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Печена риба / ен папилот (филета, цяла) | | Да | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани) | | Да | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Препечен хляб | | - | 3 (Високо) | 3 - 6 | |
| Рибни филета / Стекове | | - | 2 (Средна) | 20 - 30 ** | |
| Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери | | - | 2 - 3 (Средно - Високо) | 15 - 30 ** | |
| Печено пиле 1 - 1,3 kg | | - | 2 (Средна) | 55 - 70 *** | |
| Агнешки бутчета / крака | | - | 2 (Средна) | 60 - 90 *** | |
| Печени картофи | | - | 2 (Средна) | 35 - 55 *** | |
| Зеленчуков огретен | | - | 3 (Високо) | 10 - 25 | |
| Бисквитки | Бисквитки | Да | 135 | 50 - 70 | |
| Тартове | Тартове | Да | 170 | 50 - 70 | |
| Кръгли пици | Пица | Да | 210 | 40 - 60 | |
| Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1) | | Да | 190 | 40 - 120 * | |
| Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / Печени зеленчуци (ниво 4) / Лазаня (ниво 2) / Късове месо (ниво 1) | Меню | Да | 190 | 40 - 120 * | |
| Лазаня и месо | | Да | 200 | 50 - 100 * | |
| Месо и картофи | | Да | 200 | 45 - 100 * | |
| Риба и зеленчуци | | Да | 180 | 30 - 50 * | |
| Печено месо с плънка | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко) | ECO | - | 200 | 50 - 100 * | |

* Приблизителна продължителност на готвенето: ястията могат да се изваждат от фурната по различно време в зависимост от личните предпочитания.

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

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

| ФУНКЦИИ | | | | | | | | ECO |
|----------------|----------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|----------|
| | Традиционно | Форсиран въздух | Печене с конвекция | Грил | Турбо грил | MaxiCooking | Меню Multiflow | Екоцикъл |
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | | | | | | | | |
| | Решетъчен рафт | Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт | Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт | Тава за отцеждане / Тава за печене | Тава за отцеждане / Тава за печене | Тава за отцеждане / Тава за печене | Тава за отцеждане с половин литър вода | |

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни типове храни.

Времето за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова).

Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности.

В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности.

Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кексове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че продължителността на готвене ще бъде малко по-голяма.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Уверете се, че фурната е студена, преди да извършвате каквато и да е поддръжка или почистване.

Не използвайте уреди за почистване с пара.

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

Носете предпазни ръкавици.

Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват каквито и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да изсушите конденза, който се е образувал в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.
- Активирайте функцията "Smart Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности. (Само при някои модели).
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

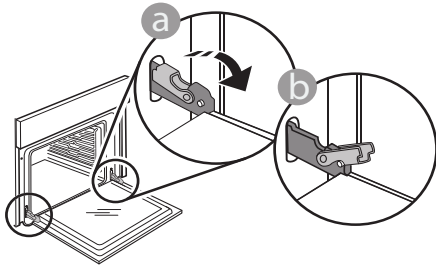
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

Не почиствайте сондата за храна и сондата за месо (ако има такава) в съдомиялна машина. Тавата за еърфрай (ако има такава) може да се почиства в съдомиялна машина.

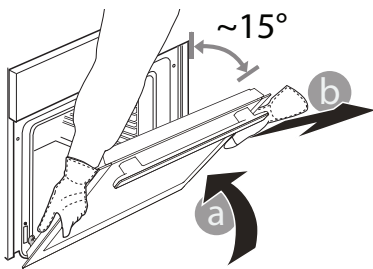
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и спуснете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

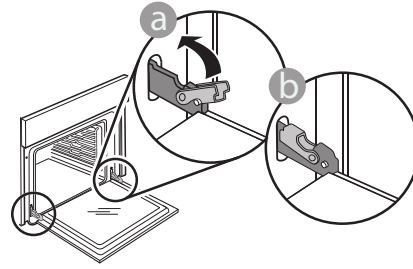
Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



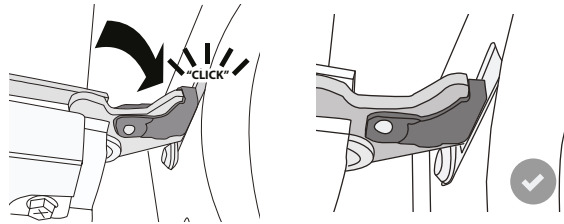
3. За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

4. Спуснете вратата и след това я отворете напълно.

Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



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



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

СМЯНА НА ЛАМПАТА

За подмяна на лампата се обърнете към следпродажбения сервиз.

Често задавани въпроси относно WiFi

Кои WiFi протоколи се поддържат?

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

Какви настройки трябва да се направят в софтуера на рутера?

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

Кои версии на WPS се поддържат?

Уредът не поддържа WPS.

Има ли разлики при използването на смартфон с Android или iOS?

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

Може ли да използвам мобилен тетъринг вместо рутер?

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

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

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

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

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

Как да науча MAC адреса на уреда?

Натиснете "Инструменти", след това натиснете "Свързаност" и потърсете "Mac адрес". MAC адресът се състои от комбинация от 6 двойки цифри и букви, разделени с двоеточие.

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

Използвайте смарт устройството си и приложението 6th Sense Live, за да проверите дали уредът е онлайн или не.

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

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

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

Какво трябва да е разстоянието между рутера и уреда?

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

като разположите мобилно устройство близо до уреда.

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

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

Как да науча името и паролата на домашната безжична мрежа?

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

Какво мога да направя, ако се показва на дисплея или уредът не може да установи стабилна връзка с моя домашен рутер?

Уредът се е свързал с рутер, но не може да се свърже с интернет. За да свържете уреда с интернет, трябва да проверите настройките на рутера и/или на доставчика на интернет. Ако натиснете "Инструменти" и след това натиснете "Свързване", можете да получите повече информация за причината за грешката при свързване.

Настройки на рутера: включен NAT, правилно конфигурирани защитна стена и DHCP. Поддържани видове шифроване на паролата: WEP, WPA, WPA2. За да промените начина на шифроване на паролата, следвайте указанията в документацията на рутера. Настройки на доставчика на интернет: Ако доставчикът на интернет ограничава броя MAC адреси, които могат да се свързват с интернет, уредът може да не успява да установи връзка със сървъра (облака). MAC адресът идентифицира еднозначно устройството. Запитайте доставчика на интернет как да свържете към интернет устройства, които не са компютри.

Как да проверя дали се предават данни?

След конфигуриране на мрежата изключете захранването, изчакайте 20 секунди и отново включете уреда: Използвайте смарт устройството си и приложението 6th Sense Live, за да проверите дали уредът е онлайн или не.

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

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

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

Смених рутера - какво трябва да направя?

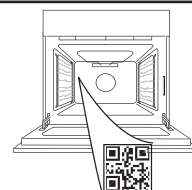
Може да запазите старите настройки (име на мрежата и парола) или да изтриете старите настройки от уреда и за изпълните отново процедурата за настройване на връзката.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| Проблем | Възможна причина | Решение |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фурната не работи. | Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата. | Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен. |
| На дисплея се изписва буквата F и число. | Проблем със софтуера. | Свържете се с Центъра за обслужване на клиенти и посочете номера след буквата "F". |
| Функцията за готвене 6th Sense приключва, без да покаже обратно броене. Готвенето приключва преди края на обратното броене. | Количество храна, различно от препоръчителното. Вратата е отворена по време на готвене. | Отворете вратичката и проверете готовността на храната. Ако е необходимо, завършете готвенето, като изберете традиционна функция. |
| Фурната не загарява. | Когато режим "DEMO" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загарява. DEMO се появява на дисплея на всеки 60 секунди. | Влезте на "DEMO" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off". |
| Лампата изгасва. | Режим „ECO“ е „On“. | Влезте на "ЕКО" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "НАСТРОЙКИ". |
| Вратичката не се затваря добре. | Предпазните държачи са в неправилна позиция. | Уверете се, че предпазните държачи са в правилна позиция, като следвате инструкциите за сваляне и поставяне на вратичката в раздел "Почистване и поддръжка". |
| Прекъсване на електричеството в дома. | Неправилна настройка на мощност. | Проверете дали домашната инсталация позволява включване на уреди с мощност, по-висока от 3 kW. Ако не, намалете мощността до 13 ампера. Влезте в "МОЩНОСТ" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "НИСКА". |
| Цикълът на готвене със сонда е приключил без видима причина или на екрана е изписана грешка F3E3. | Сондата за храна не е свързана правилно. | Проверете връзката на сондата за храна. |

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

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



Whirlpool



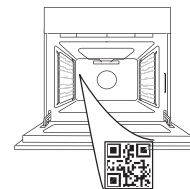
400020001219



DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

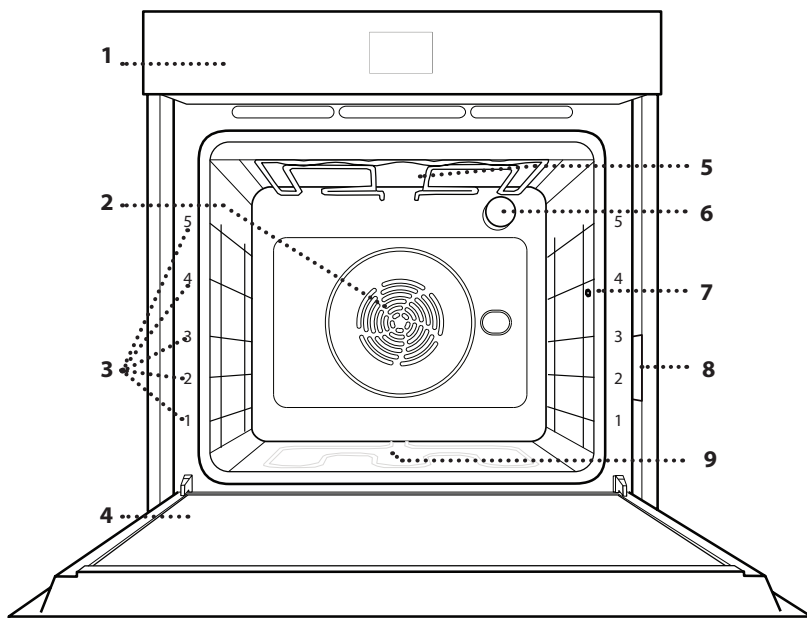
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj
výrobek na www.whirlpool.eu/register

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE
INFORMACÍ, NASKENUJTE
PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM
SPOTŘEBIČI



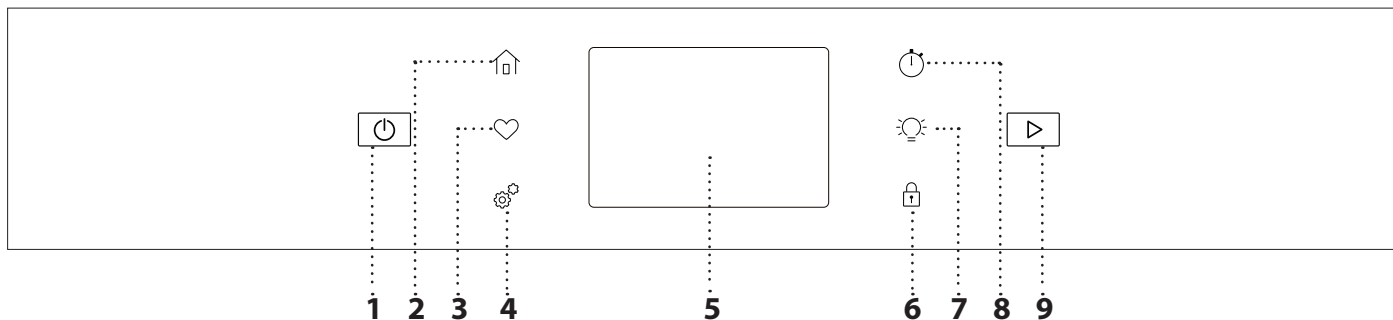
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso
(není vidět)
3. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na přední
straně trouby)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / grill
6. Žárovka
7. Bod vložení sondy do masa
8. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON/OFF

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Pro získání rychlého přístupu k
hlavní nabídce.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu až vašich
oblíbených funkcí.

4. NÁSTROJE

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

5. DISPLEJ

6. ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

7. SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla
trouby.

8. KUCHYŇSKÁ MINUTKA

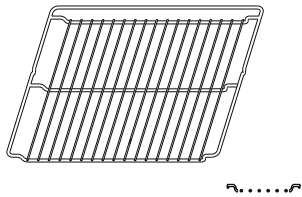
Tuto funkci je možné aktivovat
při použití funkce pečení nebo
samostatně pro měření času.

9. START

Ke spuštění funkce vaření.

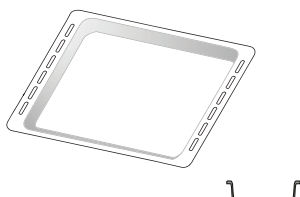
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



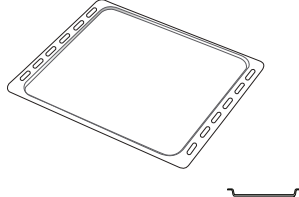
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné záruvzdorné nádoby.

ODKAPÁVACÍ PLECH



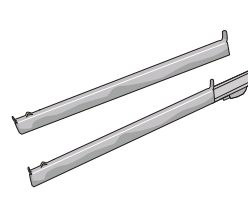
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



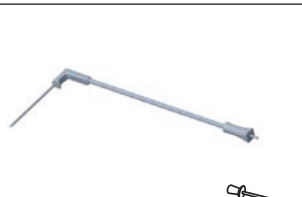
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



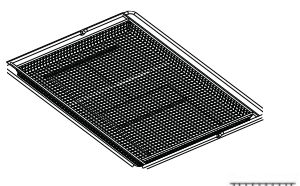
Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

PEČICÍ SONDA



K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Díky pevnému podstavci je možné sondu používat do masa, ryb i chleba, koláčů a pečiva.

PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. *



Používá se při přípravě pokrmů s funkcí Horkovzduš.smaž., kdy je pečicí plech umístěn na nižší úrovni, aby se zachytily případné drobky a kapky. Lze jej mýt v myčce nádobí.

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

Další příslušenství lze nakupovat samostatně; pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

* Dostupné pouze u určitých modelů

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

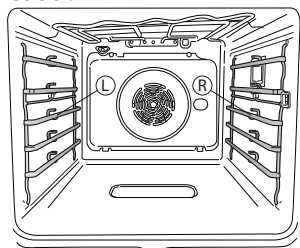
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

• K vyjmutí vodicích drážek odmontujte upevňovací šrouby (pokud jsou přítomny) na obou stranách, pomocí například mince nebo nástroje.

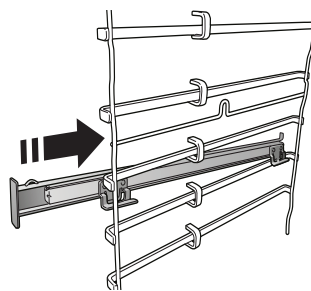
Vodicí mřížky nazdvihněte a jejich spodní části zatáhněte směrem ven z jejich usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.



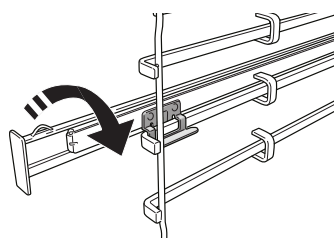
Levé („L“) a pravé („R“) vodicí police poznáte podle loga uvedeného na tomto obrázku.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



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

Přípevněte 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



RUČNÍ REŽIMY

- **TRADIČNÍ**
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **KONVEKČNÍ 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 výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídlý.
- **GRILL**
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **TURBO GRIL**
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.
- **COOK 4**
Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **ZVLÁŠTNÍ FUNKCE**
 - » **PIZZA**
Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci.
Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená. Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5-8 minut.
S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu
 - » **HORKOVZDUŠ.SMAŽ.**
Tato funkce umožňuje připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy na menším množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Nejlepších výsledků pečení lze dosáhnout

pouze při použití plechu Horkovzduš.smaž. (dodává se s některými modely). Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Horkovzduš.smaž. v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Horkovzduš.smaž. Nepoužívejte více než jeden plech, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení.

» ROZMRAZOVÁNÍ

Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.

» UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» KYNUTÍ

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

» POLOTOVARY

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

» MAXI VAŘENÍ

Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obračejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.

» CYKLUS ECO

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je-li úsporný cyklus „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 nedopeče.

• MRAŽENÉ POTRAVINY

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



AUTOMATICKÉ REŽIMY

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

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:

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 PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

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

2. NASTAVENÍ WIFI

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

- Klepnutím na „Add Appliance“ (Přidat spotřebič) v mobilní aplikaci pokračujte v nastavení připojení.
- V produktu otevřete část „Nástroje / Připojení / Připojení k síti“ a začněte s nastavením.

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. Router nebo mobilní tetheringové zařízení se musí lišit od zařízení, na kterém je nainstalována mobilní aplikace.

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 6th Sense Live

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

2. Vytvořte si účet

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

ovládat.

3. Zaregistrujte svůj spotřebič

Řiďte se pokyny v aplikaci a zaregistrujte svůj spotřebič. K dokončení registrace potřebujete:

- Číslo Smart appliance IDentifier (SAID) v části Nástroje/Připojení/Připojení k síti,
- Dvanáctimístné číslo výrobku, které je uvedeno na štítku výrobku,
- Aktivní připojení Bluetooth ve smartphonu.

Po dokončení přidejte spotřebič prostřednictvím mobilní aplikace a postupujte podle pokynů v ní uvedených.

Poznámka:

Bluetooth je nutné pouze během procesu registrace.

Připojení Wi-Fi lze nastavit pouze prostřednictvím mobilní aplikace.

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

3. NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

4. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

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

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

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

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

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / GRIL-ÚROV.VÝK

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.

Podle zvolené funkce můžete předehřev aktivovat nebo deaktivovat zvláštním přepínačem.

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.

- Chcete-li nastavit dobu trvání, klepněte po stisknutí tlačítka START na část Čas nebo na „Nastavit dobu vaření“.
- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.
- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

Chcete-li během vaření zrušit nastavenou dobu trvání a spravovat si tak konec vaření ručně, můžete klepnout na hodnotu doby trvání a nastavit „0“ nebo můžete otevřít nabídku se třemi tečkami a upravit dobu vaření.

Pokud chcete cyklus zastavit, otevřete nabídku se třemi tečkami a vyberte možnost „Zastavit vaření“.

3. NASTAVENÍ AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ 6TH SENSE

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

- Ze seznamu si vyberte recept.

Funkce jsou zobrazeny podle kategorií potravin v nabídce „6th SENSE FOOD“ (viz příslušné tabulky).

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

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

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

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění. Podle zvolených funkcí můžete zvolit buď čas spuštění, nebo čas, kdy má být jídlo připraveno.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „SET“ (Nastavit) a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

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

- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko „SKIP DELAY“ (přeskočit odklad).

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. Všechny možnosti, které lze upravit, lze prozkoumat otevřením nabídky se třemi tečkami v levé dolní části displeje.

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

6. PŘEDOHŘEV

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována. Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „OVEN READY“ (Trouba připravena).

- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.
- Zavřete dvířka a klepnutím na tlačítko „Start now“ nebo „START“ spusťte vaření.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

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

- Zvolte funkci, která umožňuje zvolit funkci předehřátí ručně.
- K aktivaci nebo deaktivaci předehřevu použijte přepínač „Preheating“ (Předehřev) v pravém dolním rohu displeje. To bude nastaveno jako výchozí možnost.

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé funkce automatických režimů 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

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

Stejným způsobem vás 5 % doby pečení před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

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

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 „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených).
- Volbou „Extra zhnědnutí“ se spustí pětiminutový cyklus zapékání.
- Klepnutím na „+ 5 min“ prodloužíte vaření

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 dokončení funkce klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených) a uložte ji mezi oblíbené. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením.

PO ULOŽENÍ

Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte  : V této nabídce jsou uvedeny všechny uložené funkce. Zvolenou funkci vaření aktivujte 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 ikonu tří teček v pravém horním rohu.
- Zvolte vlastnost, kterou chcete upravit.
- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Pokud chcete odstranit určitou funkci, najdete v této nabídce možnost „DELETE FAVORITE“ (ODSTRANIT OBLÍBENÉ).

10. NÁSTROJE

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



AKTIVACE DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.



MINUTKA

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

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače.
- Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.
- Pokud chcete časovač pozastavit, klepněte na „PAUSE“. Poté můžete klepnutím na „RESUME“ (Obnovit) časovač znovu spustit.
- Klepnutím na „CANCEL“ (Zrušit) časovač zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „+1 min“ prodloužíte dobu trvání o 1 minutu.



SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.



SMARTCLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spustěte.



PYROLYTICKÉ SAMOČIŠTĚNÍ

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. K dispozici máte tři samočisticí cykly s rozdílnou dobou trvání: vysoká, středně vysoká, nízká.

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

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

- Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.
- Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.
- Zvolte jeden z dostupných cyklů podle svých potřeb.

- Zvolenou funkci aktivujete klepnutím na „START“. Trouba zahájí samočisticí cyklus, zatímco se dvířka automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

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


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

Po zvolení cyklu je možné odložit začátek automatického čištění. Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavte čas ukončení uvedený v příslušném odstavci.

SONDA DO POKRMU

Použití teplotní sondy vám umožňuje měřit teplotu uvnitř různých pokrmů během vaření, abyste dosáhli optimální hodnoty teploty při přípravě pokrmů.

Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty.

Potravinu vložte do trouby a teplotní sondu zasuňte do zdířky. Sondu umístěte co nejdále od zdroje tepla. Zavřete dvířka trouby. Klepněte na . Pokud je použití sondy povoleno nebo vyžadováno, můžete si zvolit mezi manuální funkcí (podle metody přípravy pokrmu) nebo funkcí 6th Sense (podle typu pokrmu).

Po spuštění funkce pečení se tato funkce zruší, pokud vyjmete sondu - při vyjímání pokrmu vždy odpojte a vyjměte sondu z trouby.

POUŽÍVÁNÍ PEČÍCÍ SONDY

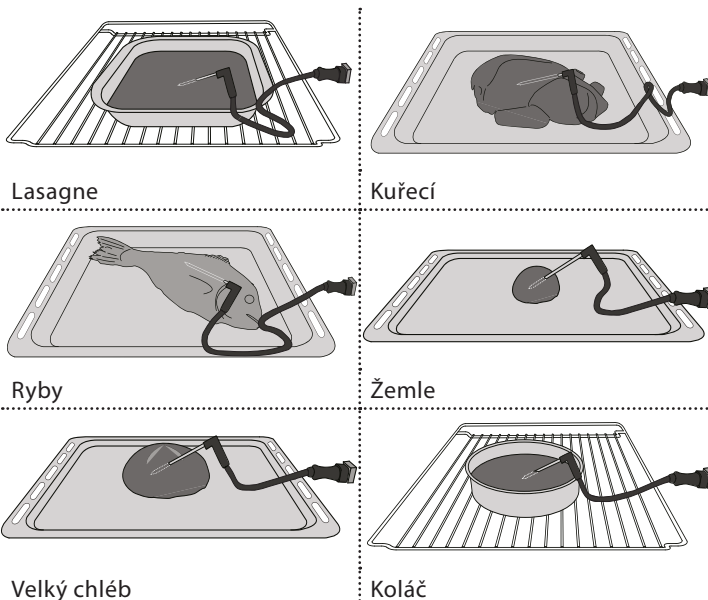
Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

Kabel je ohebný a lze jej tvarovat podle potřeby, aby bylo možné sondu do různých typů pokrmů vložit nejefektivnějším způsobem. Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.

MASO: Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům. U drůbeže sondu zapíchněte podélně do středu prsní části a mimo dutinu.

RYBY (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, ne do páteře.

PEČENÉ PRODUKTY A TĚSTOVINY: Kabel vytvarujte tak, abyste dosáhli optimálního úhlu sondy a její hrot umístěte hluboko do těsta. Pro vaření těchto druhů potravin řízené sondou je nutné použít kompatibilní funkce 6th Sense. Pokud používáte sondu při pečení s funkcí 6th Sense, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti nastavovat teplotu v troubě.



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

Chcete-li spotřebič odemknout, dlouze stiskněte tlačítko zámku na dotykovém panelu.

PREFERENCE

Pro změnu několika nastavení trouby, volbu režimu Sabbath a vypnutí „Demo mode“ (Demo režimu).

KONEKTIVITA

Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.

INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nedržte se jich.
- Vzhledem k vyšší teplotě cyklu Pizza se očekává mírně vyšší chlazení.

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. 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 není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

MASO

Použijte jakýkoliv plech na pečení nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení ponechejte maso v troubě dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat pára.

Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

DEZERTY

Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu.

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, moučník je dopečený.

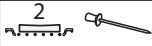



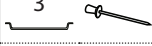
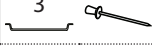

































Jestliže použijete pekáče s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.







U moučníků s vlhkou náplní nebo polevou (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „Tradiční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.










































KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději přikryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20-25 °C). Doba kynutí těsta na pizzu je přibližně jedna hodina na 1 kg těsta.





| KATEGORIE POTRAVIN | | MNOŽSTVÍ | STUPEŇ VAŘENÍ | ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ | OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ | | |
|----------------------------------|---------|----------------------|------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY | Čerstvé | Lasagne | 0,5 - 3 kg * | - | STŘEDNÍ | - |  | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg * | - | STŘEDNÍ | - |  | |
| | Mražené | Lasagne | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  | |
| MASO | Hovězí | Rostbíf | 0,6 - 2 kg * | STŘEDNÍ | STŘEDNÍ | - |  | |
| | | Telecí pečeně | 0,6 - 2,5 kg * | - | STŘEDNÍ | - |  | |
| | | Steak | 2 - 4 cm | STŘEDNÍ | - | 2/3 |   | |
| | | Maso - hamburger | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 |   | |
| | | Pomalá příprava | 0,6 - 2 kg * | STŘEDNÍ | - | - |  | |
| | Vepřové | Vepřová pečeně | 0,6 - 2,5 kg * | - | STŘEDNÍ | - |  | |
| | | Tyč | 0,5 - 2,0 kg * | - | STŘEDNÍ | - |  | |
| | | Vepřová žebra | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 |   | |
| | | Slanina | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 |   | |
| | Jehněčí | Jehněčí pečeně | 0,6 - 2,5 kg * | STŘEDNÍ | STŘEDNÍ | - |  | |
| | | Jehněčí žebra | 0,5 - 2,0 kg * | STŘEDNÍ | STŘEDNÍ | - |  | |
| | | Stehno | 0,5 - 2,0 kg * | STŘEDNÍ | STŘEDNÍ | - |  | |
| | Kuře | Pečené kuře | Pečené kuře | 0,6 - 3 kg * | - | STŘEDNÍ | - |  |
| | | | Pečené kuře s nádivkou | 0,6 - 3 kg * | - | STŘEDNÍ | - |  |
| | | | Kousky kuřete | 0,6 - 3 kg * | - | STŘEDNÍ | - |  |
| | | Kuře metodou Air Fry | Kuřecí | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - |   |
| | | | Kuřecí prsa | 1 - 4 cm | - | - | - |   |
| | | | Kousky kuřete | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |   |
| | | | Kuřecí paličky | - | - | - | - |   |
| | | | Obalovaná kotleta | 1 - 4 cm | - | - | - |   |
| Kuřecí křídla | | | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |   | |
| Kuřecí nugety [mražené] | | | - | - | - | - |   | |
| Kuřecí křídélka [mražené] | - | - | - | - |   | | | |















































* Doporučené množství

| PŘÍSLUŠENSTVÍ |  |  |  |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Rošt | Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu | Odkapávací plech / plech na pečení | Odkapávací plech s 500 ml vody | Plech horkovzduš. smaž. | Sonda do pokrmu |







| KATEGORIE POTRAVIN | | MNOŽSTVÍ | STUPEŇ VÁŘENÍ | ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ | OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ | | |
|------------------------|---------------------|--------------------------|----------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MASO | Pečená kachna | Pečená kachna | 0,6 - 3 kg * | - | STŘEDNÍ | - | 2  | |
| | | Pečená kachna s nádivkou | 0,6 - 3 kg * | - | STŘEDNÍ | - | 2  | |
| | | Kachní kousky | 0,6 - 3 kg * | - | STŘEDNÍ | - | 3  4  | |
| | | Kachní plátek / Prsa | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5  4  | |
| | Pečený krocan | Pečený krocan a husa | 0,6 - 3 kg * | - | STŘEDNÍ | - | 2  | |
| | | Pleněná pečená krůta | 0,6 - 3 kg * | - | STŘEDNÍ | - | 2  | |
| | | Kousky krůty a husy | 0,6 - 3 kg * | - | STŘEDNÍ | - | 3  | |
| | | Krůtí plátek / Prsa | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5  4  | |
| | Pečení masa | Masové špízy | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 | 4  2  | |
| | | Vepřové kotlety | 1 - 4 cm | - | - | - | 4  2  | |
| | | Maso - hamburger | 1 - 4 cm | - | - | - | 4  2  | |
| | | Párky & wurstel | 1,5 - 3,5 cm | - | - | - | 4  2  | |
| | | Obalovaná kotleta | 1 - 4 cm | - | - | - | 4  2  | |
| | RYBY & MOŘSKÉ PLODY | Rybí filety/řízky | Tuňákový steak | 1 - 3 cm | STŘEDNÍ | - | 3/4 | 3  2  |
| | | | Lososový steak | 1 - 3 cm | STŘEDNÍ | - | 3/4 | 3  2  |
| Steak z mečouna | | | 0,5 - 3 cm | - | - | 3/4 | 3  2  | |
| Filé z tresky | | | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - | 3  2  | |
| Mořský okoun filé | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3  2  | |
| Filé pražma | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3  2  | |
| Jiné filety | | | 0,5 - 3 cm | - | - | - | 3  2  | |
| Filety [mražené] | | | 0,5 - 3 cm | - | - | - | 3  2  | |
| Grilované mořské plody | | Mušle | jeden plech | - | - | - | 4  | |
| | | Slávky | jeden plech | - | - | - | 4  | |
| | | Shrimps (Garnáty) | jeden plech | - | - | - | 4  3  | |
| | | Král. krevety | jeden plech | - | - | - | 4 3 | |
| Pečená ryba v celku | | 0,2 - 1,5 kg * | - | - | - | 3 2 | | |
| Ryba v solné krustě | 0,2 - 1,5 kg * | - | - | - | 3 | | | |



























* Doporučené množství







| PŘÍSLUŠENSTVÍ |  |  |  |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Rošt | Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu | Odkapávací plech / plech na pečení | Odkapávací plech s 500 ml vody | Plech horkovzduš. smaž. | Sonda do pokrmu |

| KATEGORIE POTRAVIN | | | MNOŽSTVÍ | STUPEŇ VAŘENÍ | ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ | OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---------------------|-----------------------|------------------------|---------------------------|---------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RYBY & MOŘSKÉ PLODY | Vzduchem smažené ryby | Obalovaná ryba | 1,5 - 3,5 cm | - | - | - |  4  2 |
| | | Rybí filé | 1,5 - 3,5 cm | - | - | - |  4  2 |
| | | Celá ryba | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Koryši | - | - | - | - |  4  2 |
| ZELENINA | Pečená zelenina | Pečené brambory | 0,5 - 1,5 kg | - | STŘEDNÍ | - |  3 |
| | | Plněná zelenina | 0,1 - 0,5 kg každý kus | - | - | - |  3 |
| | | Jiná zelenina | 0,5 - 1,5 kg | - | STŘEDNÍ | - |  3 |
| ZELENINA | Gratinovaná zelenina | Gratinované brambory | jeden plech | - | - | - |  3  |
| | | Gratinovaná rajčata | jeden plech | - | - | - |  3  |
| | | Zapečené papriky | jeden plech | - | - | - |  3  |
| | | Zapečená brokolice | jeden plech | - | - | - |  3  |
| | | Gratinovaný květák | jeden plech | - | - | - |  3  |
| | | Gratinovaná zelenina | jeden plech | - | - | - |  3  |
| | Zelenina Air Fry | Domácí hranolky | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Americké brambory | 1 - 4 cm | - | - | - |  4  2 |
| | | Míchaná zelenina | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 |  4  2 |
| | | Cuketové chipsy | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Hranolky | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Jarní rolky [mražené] | - | - | - | - |  4  2 |
| SLANÉ PEČIVO | Slaný koláč | 0,8 - 1,2 kg | - | STŘEDNÍ | - |  2  | |
| | Zeleninový závin | 0,5 - 1,5 kg | - | STŘEDNÍ | - |  2 | |
| | Chléb | Pečivo | 60 - 150 g [každý]* | - | - | - |  3  |
| | | Sendvičový chléb | 400 - 600 g [každý] | - | - | - |  2  |
| | | Velký chléb | 0,7 - 2,0 kg * | - | - | - |  2  |
| | Bagety | 200 - 300 g [každý] | - | - | - |  3  | |

* Doporučené množství

| PŘÍSLUŠENSTVÍ |  |  |  |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Rošt | Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu | Odkapávací plech / plech na pečení | Odkapávací plech s 500 ml vody | Plech horkovzduš. smaž. | Sonda do pokrmu |





| KATEGORIE POTRAVIN | | MNOŽSTVÍ | STUPEŇ VAŘENÍ | ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ | OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ | |
|--------------------|------------------------------|-------------------|----------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SLANÉ PEČIVO | Pizza | Pizza (kulatá) | Kulaté | - | - | - | 2  |
| | | Silná pizza | zásobník | - | - | - | 2  |
| | | Pizza [mražená] | 1 vrstva* | - | - | - | 2  |
| | | | 2 vrstvy* | - | - | - | 4  1  |
| | | | 3 vrstvy* | - | - | - | 5  3  1  |
| | | | 4 vrstvy* | - | - | - | 5  4  2  1  |
| SLADKÉ PEČIVO | Kynuté koláče | Piškotový koláč | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   |
| | | Ovoce ve formě | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   |
| | | Čokoládový dort | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   |
| | Jemné pečivo | 0,2 - 0,6 kg | - | - | - | 3  | |
| | Croissanty | jeden plech * | - | - | - | 3  | |
| | Croissanty [mražené] | jeden plech * | - | - | - | 3  | |
| | Zákusky z odpalovaného těsta | jeden plech * | - | - | - | 3  | |
| | Pusinky | 10 - 30 g [každý] | - | - | - | 3  | |
| | Koláč | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | 3  | |
| | Závin | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | 3  | |
| Ovocný koláč | 0,5 - 2 kg | - | - | - | 2  | | |

| PŘÍSLUŠENSTVÍ |  |  |  |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Rošt | Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu | Odkapávací plech / plech na pečení | Odkapávací plech s 500 ml vody | Plech horkovzduš. smaž. | Sonda do pokrmu |



















































































TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ








| | RECEPT | FUNKCE | DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ | PŘEDOHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (MIN.) | ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|-------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|--------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MRAŽENÉ POTRAVINY | Mražené hranolky |  | 650 - 850 g | Ano | 200 | 25 - 30 |   |
| | Mražené kuřecí nugetky |  | 500 g | Ano | 200 | 15 - 20 |   |
| | Rybí tyčinky |  | 500 g | Ano | 220 | 15 - 20 |   |
| | Cibulové kroužky |  | 500 g | Ano | 200 | 15 - 20 |   |
| ZELENINA | Čerstvě obalená cuketa |  | 400 g | Ano | 200 | 15 - 20 |   |
| | Domácí hranolky |  | 300 - 800 g | Ano | 200 | 20 - 40 |   |
| | Míchaná zelenina |  | 300 - 800 g | Ano | 200 | 20 - 30 |   |
| MASO A RYBY | Kuřecí prsa |  | 1 - 4 cm | Ano | 200 | 20 - 40 |   |
| | Kuřecí křídla |  | 200 - 1 500 g | Ano | 220 | 30 - 50 |   |
| | Obalovaná kotleta |  | 1 - 4 cm | Ano | 220 | 20 - 50 |   |
| | Rybí filé |  | 1 - 4 cm | Ano | 220 | 15 - 25 |   |

Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin rozetřete po povrchu tenkou vrstvu oleje. Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.

| | | | |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKCE |  Horkovzduš.smaž. | | |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ |  Plech horkovzduš. smaž. |  Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu |  Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu |

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

| RECEPT | FUNKCE | PŘEDOHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (MIN.) | ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kynuté koláče / Piškot |  | 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 | 30 - 90 |   |
| Jemné 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 | 310 | 7 - 12 |  |
| |  | 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 * |    |

| | | | | | | | | | |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKCE |  |  |  |  |  |  |  | ECO |  |
| | Tradiční | Horký vzduch | Tradiční pečení | Gril | Turbogril | Maxi Cooking | Cook4 | Cyklus Eco | Pizza |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ |  |  | |  | |  | |  | |
| | Rošt | Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu | | Hluboký plech / plech na pečení na roštu | | Odkapávací plech / plech na pečení | | Odkapávací plech s 500 ml vody | |

| RECEPT | FUNKCE | PŘEDOHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (MIN.) | ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|--------------------------|--------------------|----------------------|
| Vols - au - vent / Pečivo z listového těsta | | Ano | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Ano | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Ano | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lasagne / nákypy / zapékané těstoviny / cannelloni | | Ano | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg | | Ano | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Vepřová pečeně s kůží 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Kuře/králík/kachna 1 kg | | Ano | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Husa/krocán 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 / řízký | | - | 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/Shanks (kýty) | | - | 2 (střední) | 60 - 90 *** | |
| Pečené brambory | | - | 2 (střední) | 35 - 55 *** | |
| Zapékaná zelenina | | - | 3 (vysoké) | 10 - 25 | |
| Jemné pečivo | Jemné pečivo | Ano | 135 | 50 - 70 | |
| Linecké koláče | Linecké koláče | Ano | 170 | 50 - 70 | |
| Kruhové pizzy | Pizza | Ano | 210 | 40 - 60 | |
| Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1) | | Ano | 190 | 40 - 120 * | |
| Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1) | 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 | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Naporcované maso (králíčí, kuřecí, jehněčí) | ECO | - | 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).

| FUNKCE | | | | | | | | ECO |
|---------------|------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| PŘÍSLUŠENSTVÍ | | | | | | | | |
| | Rošt | Pečící plech nebo dortový plech na pečení na roštu | Pečící plech nebo dortový plech na pečení na roštu | Hluboký plech / plech na pečení na roštu | Hluboký plech / plech na pečení na roštu | Odkapávací plech / plech na pečení | Odkapávací plech / plech na pečení | Odkapávací plech s 500 ml vody |

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel.

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 není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte.

Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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.

Noste ochranné rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

• Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna.

Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

• Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky.

Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

• Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“. (Jen u některých modelů.)

• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

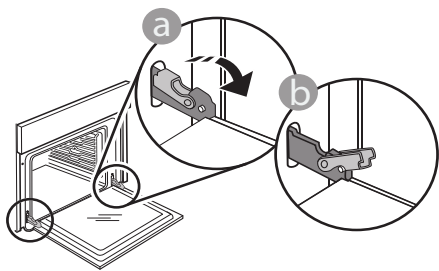
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí.

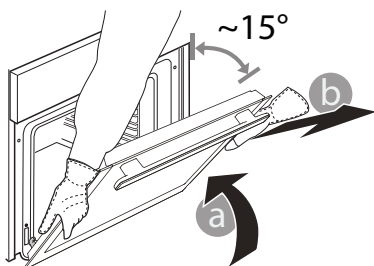
Plech Horkovzduš.smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

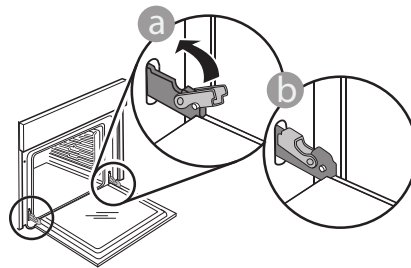


2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama - nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

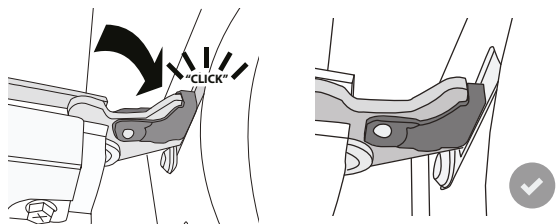


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. 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.



5. 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.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

Často kladené otázky k Wi-Fi

Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

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

Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

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

Která verze WPS je podporována?

Spotřebič nepodporuje WPS.

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

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

Mohu použít mobilní tethering 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 tlačítko „Tools“ a poté pak stisknete tlačítko „Connectivity“ (Připojení) a vyhledejte položku „Adresa Mac“. Adresa MAC se skládá z kombinace 6 párů čísel a písmen oddělených dvojtečkou.

Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiče povolena?

Pomocí chytrého zařízení a aplikace 6th Sense Live můžete zkontrolovat, zda je spotřebič online, nebo ne.

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

Zkontrolujte, zda zařízení, která jste připojili, nevyužívají celou dostupnou šířku pásma. Ujistěte se, že vaše zařízení s povolenou sítí WiFi nepřekračují maximální počet povolených směrovačem.

Jak daleko by měl být směrovač od spotřebiče?

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

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

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

Jak zjistím jméno a heslo své bezdrátové sítě?

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

Co mám dělat, 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. Pokud stisknete tlačítko „Tools“ a poté pak stisknete tlačítko „Connectivity“ (Připojení), můžete získat více informací o příčině chyby připojení.

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

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

Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

Po nastavení sítě vypněte napájení, počkejte 20 sekund a zapněte spotřebič: Pomocí chytrého zařízení a aplikace 6th Sense Live můžete zkontrolovat, zda je spotřebič online, nebo ne. 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?

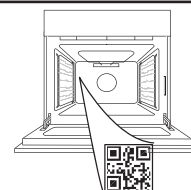
Můžete buď zachovat stejná nastavení (název sítě a heslo), nebo odstranit předchozí nastavení ze spotřebiče a znovu nakonfigurovat nastavení.

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. | Softwarový problém. | Kontaktujte call centrum a uveďte číslo následující za písmenem „F“. |
| Funkce vaření 6th Sense končí bez zobrazení odpočítávání. Vaření skončí před koncem odpočítávání. | Množství jídla se liší od doporučeného rozmezí. Dvířka jsou během vaření otevřená. | Otevřete dvířka a zkontrolujte propečenost potravin. V případě potřeby dokončete vaření výběrem tradiční funkce. |
| Trouba se nezahřívá. | Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však neheje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“. | V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“. |
| Světlo se zhasne. | Úsporný režim „ECO“ je „Zap“. | V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Off“. |
| Dvířka dobře nedovírají. | Bezpečnostní zářezky jsou v nesprávné poloze. | Dodržte následující pokyny pro demontáž a opětovné nasazení dvířek, které jsou uvedené v oddíle „Čištění a údržba“, a ujistěte se, že se bezpečnostní zářezky nacházejí ve správné poloze. |
| Dojde k výpadku elektrické energie v domě. | Chybné nastavení napájení. | Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „Slabý“. |
| Cyklus vaření se sondou skončil bez zjevné příčiny nebo se na obrazovce vypíše chyba F3E3. | Potravinová sonda není správně připojena. | Zkontrolujte připojení potravinové sondy. |

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Použitím QR kódu na vašem výrobku
- Navštívením naší webové stránky docs.whirlpool.eu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



Whirlpool

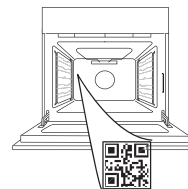


400020001219

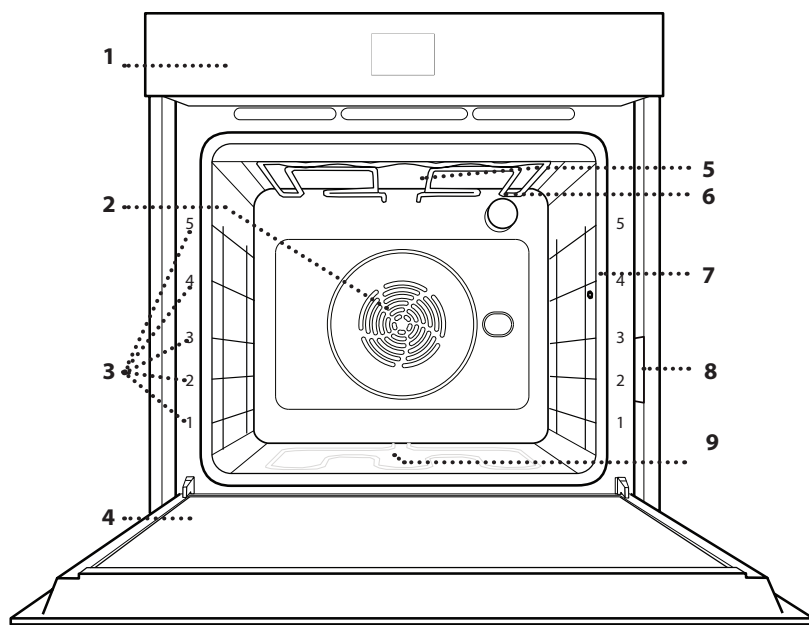
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på www.whirlpool.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance

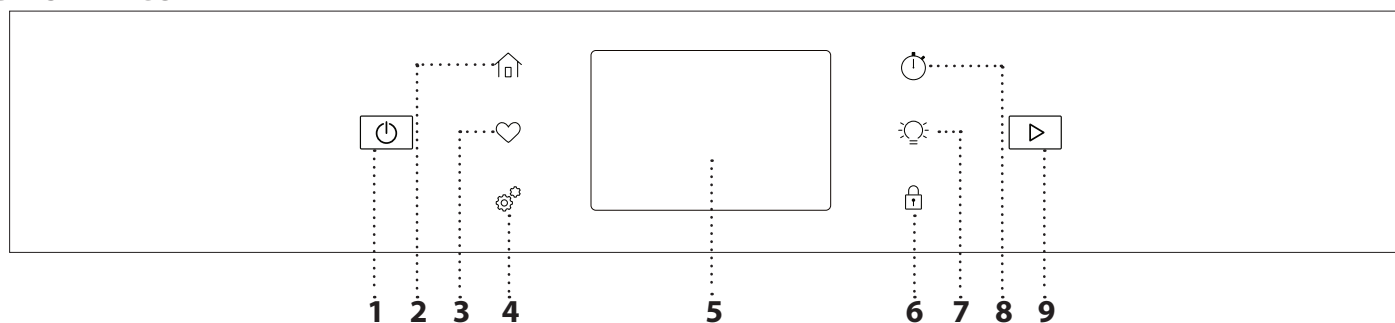
SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE

1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Skimmel (niveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lampe
7. Stegetermometerets isætningspunkt
8. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL**1. ON / OFF**

Til at tænde og slukke for ovnen.

2. HOME

Giver hurtig adgang til Hovedmenuen.

3. FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

4. REDSKABER

Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer.

5. DISPLAY**6. KONTROLLÅS**

“Kontrollåsen” giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

7. LYS

Tænding eller slukning af ovenlyset.

8. MINUTUR

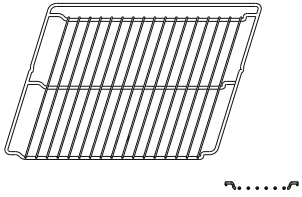
Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden.

9. UDSKUDT

Til start af tilberedningsfunktionen.

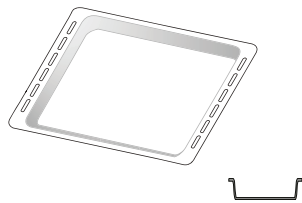
TILBEHØR

RIST



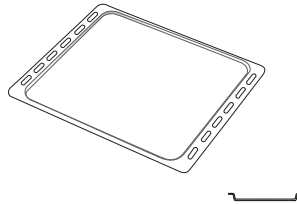
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegej.

DRYPBAKKE



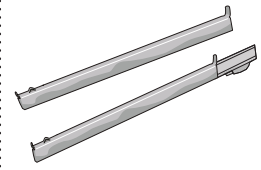
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



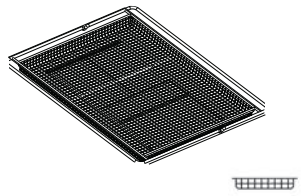
Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

STEGETERMOMETER



Til nøjagtig måling af madvarens kerntemperatur under tilberedningen. Takket være den stive understøtning, kan det anvendes til kød og fisk, men også til brød, kager og bagværk.

BRADEPANDE TIL LUFTSTEGNING*



Anvendes til tilberedning af retter med funktionen Luftstegning, med en lavere niveau til opsamling af eventuelle krummer og dryp. Den kan vaskes i opvaskemaskinen.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Andre tilbehør kan købes separat; kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.

* Kun tilgængelig på visse modeller

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

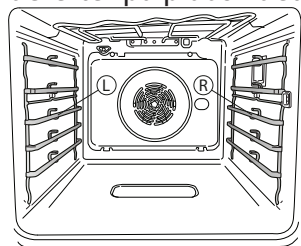
Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

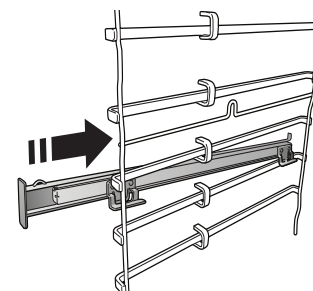
• Skinnerne tages ud ved at fjerne fæsteskrueene (om forudset) i begge sider ved hjælp af en mønt. Løft skinnerne opad og træk de nedre dele ud af deres sæder: nu kan du tage skinnerne ud.

• For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.



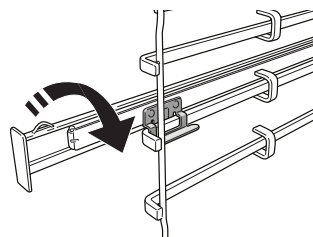
De venstre ("L") og højre ("R") skinner kan genkendes på logoet, der er vist i dette billede.

MONTERING AF GLIDESKINNER



Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.



Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.

Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

FUNKTIONER



MANUELLE TILSTANDE

- **OVER-/UNDERVARME**
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- **KONVEKTIONS BAGNING**
Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **VARMLUFT**
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.
- **GRILL**
Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **TURBO GRILL**
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **HURTIG FORVARMNING**
Til hurtig forvarmning af ovnen.
- **COOK 4**
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.
- **SPECIELLE FUNKTIONER**
 - » **PIZZA**
Med denne funktion kan du lave god hjemmelavet pizza på mindre end 10 minutter som på en restaurant. Den dedikerede tilberedningscyklus fungerer ved temperaturer over 300 grader celsius og leverer en pizza, der er blød inde, sprød i kanterne og med en perfekt jævn bruning. Hvis du kombinerer denne funktion med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du bage en pizza på 5-8 minutter.
Kontakt serviceafdelingen eller www.whirlpool.eu for at bestille eller indhente oplysninger
 - » **LUFTSTEGNING**
Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede pommes frites, kyllingestykker med mere med mindre olie og dejlige sprøde resultater. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. De bedste tilberedningsresultater kan kun nås ved

at bruge en bradepande til Luftstegning (leveres med visse modeller). Anbring maden i bradepanden til Luftstegning i et enkelt lag og følg anvisningerne i Luftstegning-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Undgå brug af flere bradepander, for at undgå uensartet tilberedning.

» OPTØNING

Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.

» HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og crisp.

» HÆVNING

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnningens kvalitet.

» KOMFORT

Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køleskabet (biskuitter, kageblanding, muffins, pastaretter og produkter af brødtypen). Funktionen tilbereder alle retterne hurtigt og blidt og kan også anvendes til genopvarmning af allerede tilberedte retter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Følg anvisningerne på emballagen.

» MAXI COOKING

Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

» ØKO-CYKLUS

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO-cyklus vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

• FROSNE FØDEVARER

Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.



AUTO-TILSTANDE

Disse tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



For at markere eller bekræfte:

Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.



For at gennemse en menu eller en liste:

Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.

For at bekræfte indstillingerne eller tage adgang til det næste skærmbillede:


Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:

Bank let på ← .

FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

1. SPROGVALG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.

- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

2. OPSÆTNING AF WIFI

Funktionen 6th Sense Live giver dig mulighed for at fjernbetjene ovnen fra en bærbar enhed. Det er nødvendigt, at fuldføre tilslutningsprocessen før man er i stand til at aktivere fjernbetjeningen af apparatet. Denne proces er nødvendig for at registrere apparatet og slutte det til dit hjemmenetværk.

- Bank let på "Add Appliance" i mobilappen for at fortsætte forbindelsens opsætning.
- Åbn "Værktøjer/Konnektivitet/Forbind netværk" på produktet, for at starte opsætningen.

KONFIGURATION AF FORBINDELSEN

Brug af denne funktion kræver: En smartphone eller tablet og en trådløs router med forbindelse til Internettet. Brug din smart enhed til at kontrollere signalstyrken af hjemmets trådløse netværk i apparatets nærhed. Routeren eller den mobile tethering-enhed skal være forskellig fra den enhed, som mobilappen er installeret på.

Minimumskrav.

Smart enhed: Android med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS.

Se kompatibiliteten med Android eller iOS versionerne på app store.

Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download appen 6th Sense Live

Det første trin i tilslutning af dit apparat er at downloade appen på din mobile enhed. Appen 6th Sense Live vil guide dig gennem alle de her oplyste trin. Du kan downloade 6th Sense Live App fra iTunes Store eller Google Play Store.

2. Opret en konto

Hvis du ikke allerede har oprettet en konto, skal du gøre det nu. Dette giver dig mulighed for at dine

apparater kan samarbejde og for at du kan se og betjene dem ude fra.

3. Registrér dit apparat

Følg anvisningerne i appen for at registrere dit apparat. For at fuldføre registreringsprocessen skal du bruge:

- SAID-nummeret (Smart appliance IDentifier), der findes i afsnittet Værktøjer/Konnektivitet/Forbind netværk,
- Det 12-cifrede produktnummer, som findes på produktetiketten,
- Aktiv Bluetooth-forbindelse på din smartphone.

Tilføj dit apparat via mobilappen og følg anvisningerne heri, når du er klar.

Bemærk:

Bluetooth skal kun være tændt under registreringsprocessen.

WiFi-forbindelsen kan kun opsættes via mobilappen. Tilslutningsproceduren skal kun udføres igen, hvis du ændrer dine router-indstillinger (f.eks. netværksnavn eller password eller udbyder).

3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

4. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 ampere): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 ampere).

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.


5. VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på  eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Displayet giver dig mulighed for at vælge mellem tilstandene Manuel og 6th Sense.

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.

Alt efter den valgte funktion kan du aktivere eller inaktivere forvarmningen med en specifik knap.

VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

- For at indstille varigheden skal du trykke på sektionen Tid eller på "Indstil tilberedningstid", når du har trykket på START.
- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Hvis du vil annullere en indstillet varighed under tilberedningen og dermed styre afslutningen af tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighedens værdi og indstille "0", eller du kan åbne menuen med tre de prikker og redigere tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe cyklusen, skal du åbne menuen med de tre prikker og vælge "Stop tilberedning".

3. INDSTILLING AF 6TH SENSE AUTO TILSTANDE

6th Sense Auto-tilstandene sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

- Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarer kategorier i menuen "6th SENSE FOOD" (se de tilhørende tabeller).

- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt. Du kan enten vælge starttidspunktet eller det tidspunkt, hvor du ønsker, at maden skal være klar i henhold til de valgte funktioner.
- Bank let på "INDSTIL" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.


Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

- Bank let på "SKIP FORSINKELSE", for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre. Alle de muligheder, der kan ændres, kan udforskes ved at åbne menuen med de tre prikker nederst til venstre i displayet.

Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på .

6. FORVARME

På displayet vises forvarmingsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret. Når denne fase er afsluttet, høres et lydssignal, og displayet viser "OVN KLAR".

- Åbn ovnlågen.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen og tryk på knappen "Start nu" eller "START" for at starte tilberedningen.

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan ændre forvarmningens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningfunktionen manuelt.
- Brug den dedikerede forvarmingsknap nederst til højre i displayet til at slå forvarmning til eller fra. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

7. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse 6th Sense Auto-tilstande kræver, at maden vendes under tilberedningen. Der høres et lydssignal

og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovnlågen.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, i de sidste 5% af tilberedningen, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du brune retten lidt mere, forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på "FØJ TIL FAV" for at gemme indstillingerne som en favorit.
- Vælg "Ekstra brunng" for at starte en bruningscyklus på fem minutter.
- Bank let på "+ 5 min" for at forlænge tilberedningen

9. FAVORITTER


Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er færdig, skal du banke let på "FØJ TIL FAV" for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger.

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på , for at få menuen Favoritter vist: Alle de gemte funktioner vises i denne menu. Bank let på "START" for at aktivere den valgte tilberedningsfunktion.


ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærmbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på ikonet med de tre prikker i øverste højre hjørne..
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

Hvis du vil fjerne en bestemt funktion, finder du muligheden "SLET FAVORIT" i denne menu.

10. VÆRKTØJER

Tryk på , for når som helst at åbne menuen "Redskaber". Denne menu gør det muligt at vælge

blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.



FJERNFUNKTION

Bruges til at aktivere brug af 6th Sense Live Whirlpool appen.



MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærmbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på posten Minutur.

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Tryk på "PAUSE", hvis du vil sætte minuturet på pause. Du kan derefter trykke på "GENOPTAG" for at genstarte minuturet.
- Tryk på "ANNULLÉR", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Tryk på "+1 min" for at forlænge varigheden med 1 minut.



LYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.



SMARTCLEAN

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold.



PYROLYTISK SELVRENSNING

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står tre selvrensende cyklusser til rådighed, med forskellige varigheder: Høj, Mellem, Lav.

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklingen.

Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklingen (indtil rummet er blevet udluftet).

- Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.
- For at opnå optimale rengøringsresultater bør du eliminere overdrevne rester inde i ovnrummet og rengøre lågens indvendige glasrude, før du bruger pyrolysefunktionen.


- Vælg en af de disponible cyklusser i henhold til dine behov.
- Bank let på "START" for at aktivere den valgte funktion. Ovnen vil starte selvrensningscyklusen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklusen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

Bemærk: Pyrolyse-cyklusen kan også aktiveres, når tanken er fyldt med vand.

Når cyklusen er valgt, er det muligt at udskyde starten på den automatiske rengøring. Bank let på "UDSKYD", for at indstille sluttiden som beskrevet i det relevante afsnit.

STEGETERMOMETER

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle temperaturen i forskellige madvaretyper under tilberedningen, for at sikre, at de når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret til at afslutte, når den specificerede temperatur er nået. Sæt retten i ovnen og forbind stegetermometeret til stikket. Hold stegetermometeret så langt væk fra varmekilden som muligt. Luk ovnens låge. Bank let på  . Du kan vælge mellem funktionerne manuel (efter tilberedningsmetode) og 6th Sense (efter madvaretype) hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

Når en tilberedningsfunktion er startet, annulleres den, hvis termometeret fjernes. Tag altid stikket ud af stikkontakten og fjern termometeret fra ovnen, når du tager maden ud.

BRUG AF STEGETERMOMETERET

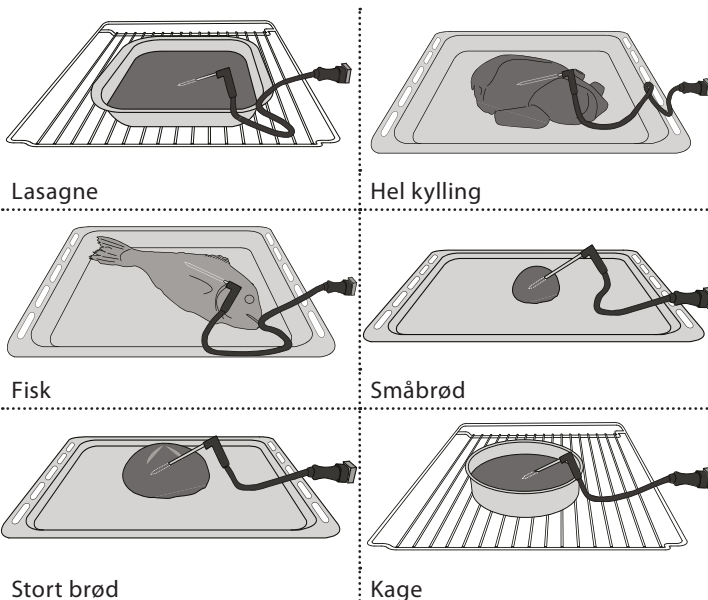
Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

Kablet er halvstift og kan formes efter behov, for at sætte stegetermometeret i forskellige madvaretyper på den mest effektive måde. Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmelementet for oven under tilberedningen.

KØD: Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

FISK (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.

BAGVÆRK & PASTA: Stik spidsen dybt ind i dejen og form kablet, så du opnår den optimale vinkel. Det er nødvendigt at bruge de kompatible 6th sense-funktioner for at kunne udføre en termometerstyret tilberedning af disse madvaretyper. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med 6th Sense funktionerne, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kernetemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.



KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

For at låse apparatet op skal du trykke længe på låseknappen på tastaturet.

FORETRUKNE

Til ændring af flere ovnindstillinger, valg af Sabbattilstand og slukning af "Demo tilstand".

KONNEKTIVITET

Til ændring af indstillingerne eller konfiguration af et nyt hjemmenetværk.

INFO

For at få yderligere oplysninger om produktet.

. BEMÆRKNINGER

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.
- På grund af den højere temperatur i Pizza-cyklusen forventes det, at der er lidt højere køling.

NYTTIGE TIPS

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Når funktionen "Varmluft" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks.: fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

KØD

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Bemærk venligst, at der skabes damp under denne handling. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Åbn lågen forsigtigt, da der vil slippe varm damp ud.

Ved grilning af kød anbefaler vi at anbringe en dryppebakke, fyldt med en halv liter drikkevand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

DESSERTER

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe.

Brug bradepander af mørkt metal, og anbring dem altid på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.

Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.

Hvis der anvendes bradepander med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Anvend funktionen "Over/Underv.", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.




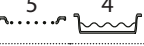
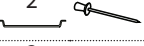
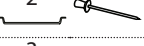
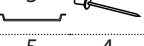
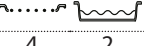
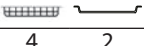
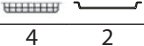

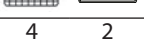
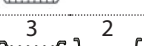
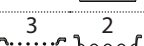
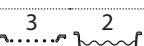
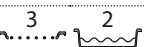
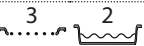


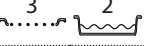
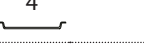
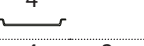
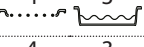
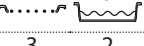
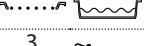


HÆVNING

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C). Hævetiden for pizza starter ved cirka en time for 1 kg. dej.

| MADVAREKATEGORIER | | MÆNGDE | TILBERED- NINGSS- NIVEAU | BRUNINGS- NIVEAU | VEND (AF TILBERED- NINGSTID) | NIVEAU OG TILBEHØR | | |
|--------------------------------|----------|-----------------------|--------------------------------|---------------------|------------------------------------|--------------------|---|--|
| GRYDERET & OVNBAGT PASTA | Frisk | Lasagne | 0,5 - 3 kg * | - | MED | - | | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg * | - | MED | - | | |
| | Frosne | Lasagne | 0,5 - 3 kg | - | - | - | | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg | - | - | - | | |
| KØD | Oksekød | Oksesteg | 0,6 - 2 kg * | MED | MED | - | | |
| | | Kalvesteg | 0,6 - 2,5 kg * | - | MED | - | | |
| | | Bøf | 2 - 4 cm | MED | - | 2/3 | | |
| | | Hakkebøf | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 | | |
| | | Langtidstilberedning | 0,6 - 2 kg * | MED | - | - | | |
| | Svinekød | Flæskesteg | 0,6 - 2,5 kg * | - | MED | - | | |
| | | Skank | 0,5 - 2,0 kg * | - | MED | - | | |
| | | Svineribben | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 | | |
| | | Bacon | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 | | |
| | Lammekød | Lammesteg | 0,6 - 2,5 kg * | MED | MED | - | | |
| | | Lammekrone | 0,5 - 2,0 kg * | MED | MED | - | | |
| | | Kølle | 0,5 - 2,0 kg * | MED | MED | - | | |
| | Kylling | Ovnstegt kylling | Ovnstegt kylling | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | |
| | | | Farseret stegt kylling | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | |
| | | | Kyllingestykker | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | |
| | | Kylling i airfryer | Hel kylling | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - | |
| | | | Kyllingebryst | 1 - 4 (cm) | - | - | - | |
| | | | Kyllingestykker | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | |
| | | | Kyllingelår | - | - | - | - | |
| | | | Paneret kotelet | 1 - 4 (cm) | - | - | - | |
| Kyllingevinger | | | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | | |
| Kyllingenuggets [frosne] | | | - | - | - | - | | |
| Kyllingevinger [frosne] | - | - | - | - | | | | |















































* Anbefalet mængde

| TILBEHØR | | | | | | |
|----------|------|-------------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------|
| | Rist | Ovnfast fad eller tærteform på rist | Drypbakke / Bradepande | Dryppebakke med 500 ml vand | Bradepande til Luftstegning | Stegetermometer |

| MADVAREKATEGORIER | | MÆNGDE | TILBERED- NING- NIVEAU | BRUNINGS- NIVEAU | VEND (AF TILBERED- NINGSTID) | NIVEAU OG TILBEHØR | | |
|--------------------------|-----------------|-------------------------|------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| KØD | Andesteg | Andesteg | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  | |
| | | Fylt stegt and | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  | |
| | | Andestykker | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  | |
| | | Andefilet / bryst | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 |  | |
| | Ovnstegt kalkun | Stegt kalkun og gås | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  | |
| | | Farseret kalkun | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  | |
| | | Kalkun- og gåsestykker | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  | |
| | | Kalkunfilet / -bryst | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 |  | |
| | Kød i airfryer | Kød på spyd | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 |  | |
| | | Svinekoteletter | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  | |
| | | Hakkebøf | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  | |
| | | Pølser & wienerpølser | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |  | |
| | | Paneret kotelet | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  | |
| | FISK & SKALDYR | Stegte fileter & bøffer | Tunbøf | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 |  |
| | | | Laksekotelet | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 |  |
| Sværdfiskesteak | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | 3/4 |  | |
| Torskefilet | | | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - |  | |
| Havaborrefilet | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - |  | |
| Brasenfilet | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - |  | |
| Andre fileter | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - |  | |
| Fileter [frosne] | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - |  | |
| Grillede fisk og skaldyr | | Kammuslinger | en bakke | - | - | - |  | |
| | | Muslinger | en bakke | - | - | - |  | |
| | | Rejer | en bakke | - | - | - |  | |
| | | Kongerejer | en bakke | - | - | - |  | |
| Bagt hel fisk | | 0,2 - 1,5 kg * | - | - | - |  | | |
| Fisk i saltskorpe | 0,2 - 1,5 kg * | - | - | - |  | | | |





















* Anbefalet mængde

| TILBEHØR |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Rist | Ovnfast fad eller tærteform på rist | Drypbakke / Bradepande | Dryppebakke med 500 ml vand | Bradepande til Luftstegning | Stegetermometer |

| MADVAREKATEGORIER | | MÆNGDE | TILBERED- NINGSS- NIVEAU | BRUNINGS- NIVEAU | VEND (AF TILBERED- NINGSTID) | NIVEAU OG TILBEHØR | |
|------------------------|---------------------------|-------------------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FISK & SKALDYR | Fisk i airfryer | Paneret fisk | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |  4  2 |
| | | Fiskefilet | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |  4  2 |
| | | Fisk (hel) | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Skaldyr | - | - | - | - |  4  2 |
| GRØNTSAGER | Stegte grøntsager | Ovnstegte kartofler | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - |  3 |
| | | Fyldte grønnsager | 0,1 - 0,5 kg [hver] | - | - | - |  3 |
| | | Andre grønnsager | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - |  3 |
| GRØNTSAGER | Gratinerede grønnsager | Kartoffelgratin | en bakke | - | - | - |  3  |
| | | Tomatgratin | en bakke | - | - | - |  3  |
| | | Peberfrugtgratin | en bakke | - | - | - |  3  |
| | | Broccoligratin | en bakke | - | - | - |  3  |
| | | Blomkålsgratin | en bakke | - | - | - |  3  |
| | | Grønssagsgratin | en bakke | - | - | - |  3  |
| | Grønnsager i airfryer | Hjemmelavede pommes frites | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Kartoffelbåde | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  4  2 |
| | | Blandede grønnsager | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 |  4  2 |
| | | Zucchini-chips | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Stegte kartofler | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - |  4  2 |
| Forårssruller [frosne] | - | - | - | - |  4  2 | | |
| SALTET BAGVÆRK | Salt kage | 0,8 - 1,2 kg | - | MED | - |  2  | |
| | Grønssagsstrudel | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - |  2 | |
| | Brød | Rundstykker | 60 - 150 g* [hver]* | - | - | - |  3  |
| | | Sandwichbrød | 400 - 600 g [hver] | - | - | - |  2  |
| | | Stort brød | 0,7 - 2,0 kg * | - | - | - |  2  |
| | Flute | 200 - 300 g [hver] | - | - | - |  3  | |

* Anbefalet mængde

| TILBEHØR |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Rist | Ovnfast fad eller tærteform på rist | Drypbakke / Bradepande | Dryppebakke med 500 ml vand | Bradepande til Luftstegning | Stegetermometer |

| MADVAREKATEGORIER | | MÆNGDE | TILBERED- NING- NIVEAU | BRUNINGS- NIVEAU | VEND (AF TILBERED- NINGSTID) | NIVEAU OG TILBEHØR | |
|-------------------|-------------------------|-----------------|------------------------------|---------------------|------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SALTET BAGVÆRK | Pizza | Rund pizza | Rund | - | - | - | 2  |
| | | Tyk pizza | bakke | - | - | - | 2  |
| | | Pizza [frossen] | 1 lag* | - | - | - | 2  |
| | | | 2 lag* | - | - | - | 4 1  |
| | | | 3 lag* | - | - | - | 5 3 1  |
| | | | 4 lag* | - | - | - | 5 4 2 1  |
| KAGER | Kager med hævemiddel | Sandkage | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   |
| | | Frugt i form | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   |
| | | Chokoladekage | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   |
| | Småkager | | 0,2 - 0,6 kg | - | - | - | 3  |
| | Croissanter | | en form * | - | - | - | 3  |
| | Croissanter [frosne] | | en form * | - | - | - | 3  |
| | Vandbakkelsesdej | | en form * | - | - | - | 3  |
| | Marengs | | 10 - 30 g [hver] | - | - | - | 3  |
| | Tærte | | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | 3  |
| | Strudel | | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | 3  |
| | Frugttærte | | 0,5 -2 kg | - | - | - | 2  |

| TILBEHØR |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Rist | Ovnfast fad eller tærteform på rist | Drypbakke / Bradepande | Dryppebakke med 500 ml vand | Bradepande til Luftstegning | Stegetermometer |



AIRFRY-STEGNINGSTABEL

| | OPSKRIFT | FUNKTION | ANBEFALET MÆNGDE | FORVARMNING | TEMPERATUR (°C) | VARIGHED (MIN.) | RIBBE OG TILBEHØR |
|------------------|----------------------------|----------|------------------|-------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| FROSNE FØDEVARER | Frosne pommes frites | | 650 - 850g | Ja | 200 | 25 - 30 | 4 2 |
| | Frosne kyllingestykker | | 500g | Ja | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Fiskepinde | | 500g | Ja | 220 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Løgringe | | 500g | Ja | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| GRØNTSAGER | Friske panerede squash | | 400g | Ja | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Hjemmelavede pommes frites | | 300 - 800 g | Ja | 200 | 20 - 40 | 4 2 |
| | Blandede grøntsager | | 300 - 800 g | Ja | 200 | 20 - 30 | 4 2 |
| KØD OG FISK | Kyllingebryst | | 1 - 4 cm | Ja | 200 | 20 - 40 | 4 2 |
| | Kyllingevinger | | 200 - 1500 g | Ja | 220 | 30 - 50 | 4 2 |
| | Paneret kotelet | | 1 - 4 cm | Ja | 220 | 20 - 50 | 4 2 |
| | Fiskefilet | | 1 - 4 cm | Ja | 220 | 15 - 25 | 4 2 |

Ved tilberedning af friske eller hjemmelavede fødevarer skal du sprede et tyndt lag olie ud over madens overflade. Bland rundt i maden halvvejs igennem den anbefalede tilberedningstid, for at sikre et ensartet tilberedningsresultat.

| | | | |
|------------|---------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| FUNKTIONER | Luftstegning | | |
| TILBEHØR | Bradepande til Luftstegning | Ovnfast fad eller tærteform på rist | Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist |

TILBEREDNINGSTABEL

| OPSKRIFT | FUNKTION | FORVARMNING | TEMPERATUR (°C) | VARIGHED (MIN.) | RIBBE OG TILBEHØR |
|-----------------------------------------------|----------|-------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| Surdejskager / Sandkage | | Ja | 170 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 160 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 160 | 30 - 50 | |
| Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel) | | Ja | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Ja | 160 - 200 | 30 - 90 | |
| Småkager | | Ja | 150 | 20 - 40 | |
| | | Ja | 140 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 140 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 135 | 40 - 60 | |
| Mindre kager / Muffin | | Ja | 170 | 20 - 40 | |
| | | Ja | 150 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 150 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 150 | 40 - 60 | |
| Vandbakkelse | | Ja | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Marengs | | Ja | 90 | 110 - 150 | |
| | | Ja | 90 | 130 - 150 | |
| | | Ja | 90 | 140 - 160 * | |
| Pizza / Brød / Focaccia | | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Ja | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pizza (Tynd, tyk, focaccia) | | Ja | 310 | 7 - 12 | |
| | | Ja | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Frossen pizza | | Ja | 250 | 10 - 15 | |
| | | Ja | 250 | 10 - 20 | |
| | | Ja | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche) | | Ja | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 45 - 70 * | |

| | | | | | | | | | |
|------------|------------------|----------|--------------------|-------|-------------|--------------|-------|------------|-------|
| FUNKTIONER | | | | | | | | ECO | |
| | Over-/undervarme | Varmluft | Konvektions baging | Grill | Turbo Grill | Maxi Cooking | Cook4 | Øko-cyklus | Pizza |

| | | | | | |
|----------|------|-------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| TILBEHØR | | | | | |
| | Rist | Ovnfast fad eller tærteform på rist | Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist | Dryppebakke / Bradepande | Dryppebakke med 500 ml vand |

| OPSKRIFT | FUNKTION | FORVARMNING | TEMPERATUR (°C) | VARIGHED (MIN.) | RIBBE OG TILBEHØR |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|----------------------|-----------------|-------------------|
| Vol-au-vent / butterdejssnitter | | Ja | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lasagne / postejer / pastaret i ovn / cannelloni | | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Flæskesteg med sprød svær 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Kylling, kanin, and 1 kg | | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Kalkun / gås 3 kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel) | | Ja | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer) | | Ja | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Toast | | - | 3 (Høj) | 3 - 6 | |
| Fiskekoteletter/-fileter | | - | 2 (mellem) | 20 - 30 ** | |
| Medisterpølse/grillspyd/spareribs/ hamburger | | - | 2 - 3 (mellem - høj) | 15 - 30 ** | |
| Stegt kylling 1-1,3 kg | | - | 2 (mellem) | 55 - 70 *** | |
| Lammekølle / skank | | - | 2 (mellem) | 60 - 90 *** | |
| Steg kartofler | | - | 2 (mellem) | 35 - 55 *** | |
| Grønsagsgratin | | - | 3 (Høj) | 10 - 25 | |
| Småkager | | Ja | 135 | 50 - 70 | |
| Tærter | | Ja | 170 | 50 - 70 | |
| Rund pizza | | Ja | 210 | 40 - 60 | |
| Fuldt måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1) | | Ja | 190 | 40 - 120 * | |
| Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1) | | Ja | 190 | 40 - 120 * | |
| Lasagne og kød | | Ja | 200 | 50 - 100 * | |
| Kød og kartofler | | Ja | 200 | 45 - 100 * | |
| Fisk & Grønsager | | Ja | 180 | 30 - 50 * | |
| Farserede stege | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Udskåret kød (kanin, kylling, lam) | ECO | - | 200 | 50 - 100 * | |

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængig af personlig præference.

** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

| | | | | | | | | |
|------------|------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------|----------------|------------|
| FUNKTIONER | | | | | | | | ECO |
| | Over-/undervarme | Varmluft | Konvektionsbagning | Grill | Turbo Grill | Maxi Cooking | Multiflow Menu | Øko-cyklus |
| TILBEHØR | | | | | | | | |
| | Rist | Ovnfast fad eller tærteform på rist | Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist | Dryppebakke / Bradepande | Dryppebakke med 500 ml vand | | | |

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør.

Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug ikke damprensere.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.
- Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse modeller).
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

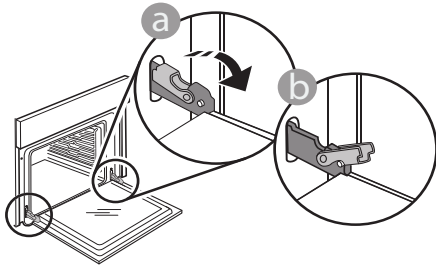
TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

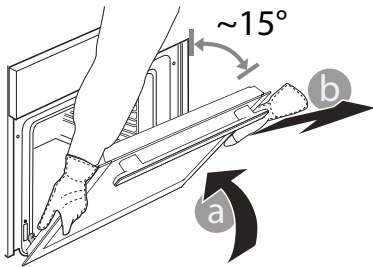
Rengør ikke fødevarertermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen. Airfry-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

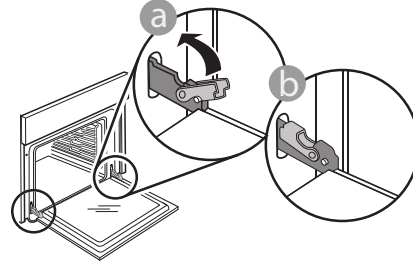


2. Luk lågen så meget som muligt. Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder - tag ikke fat i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

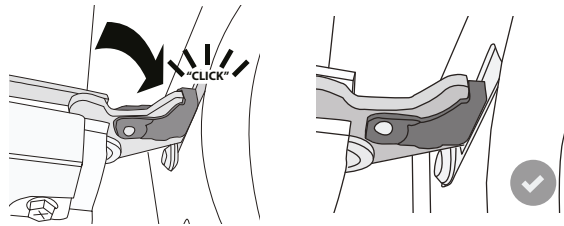


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæstelementerne er i den korrekte position.



5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

UDSKIFTNING AF PÆREN

Kontakt eftersalgsservice ved behov for udskiftning af pæren.

WIFI OSS

Hvilke WiFi protokoller understøttes?

Den installerede WiFi adapter understøtter WiFi b/g/n for de europæiske lande.

Hvilke indstillinger skal jeg konfigurere i routerens software?

Følgende router indstillinger er nødvendige: 2,4 GHz aktiveret, WiFi b/g/n, DHCP og NAT aktiveret.

Hvilken WPS version er understøttet?

Apparatet understøtter ikke WPS.

Er der forskelle mellem at bruge en smartphone med Android eller iOS?

Du kan bruge det operativsystem du vil, det gør ingen forskel.

Kan jeg bruge en mobiltelefon i stedet for en router?

Ja, men cloud servicer er skabt til permanent tilsluttede enheder.

Hvordan kan jeg kontrollere, om min Internet forbindelse i hjemmet virker og at den trådløse funktion er slået til?

Du kan søge efter dit netværk på din smart enhed. Husk at inaktivere eventuelle andre dataforbindelser før du prøver.

Hvordan kan jeg kontrollere, om apparatet er forbundet til hjemmets trådløse netværk?

Tag adgang til routerens konfiguration (se routerens vejledning) og kontrollér om apparatets Mac-adresse står i listen over trådløst forbundne enheder.

Hvor finder jeg apparatets Mac-adresse?

Tryk på "Værktøjer", tryk derefter på "Konnektivitet", og slå derefter "Mac-adresse" op. MAC-adressen består af en kombination af 6 par af tal og bogstaver adskilt af et kolon.

Hvordan kan jeg kontrollere om apparatets trådløse funktion er slået til?

Brug din smart-enhed og 6th Sense Live App til at kontrollere, om apparatet er online eller ej.

Er der noget, som kan forhindre signalet i at nå apparatet?

Kontrollér at de tilsluttede enheder ikke optager hele den disponible båndvidde.

Kontrollér, at dine enheder med WiFi-funktion ikke overskrider det maksimalt tilladte antal af routeren.

Hvor langt fra apparatet skal routeren være?

WiFi-signalet er sædvanligvis stærkt nok til at kunne dække et par rum, men dette afhænger stærkt af hvilket materiale væggene er lavet af. Du kan kontrollere signalstyrken ved at anbringe din smart enhed i nærheden af apparatet.

Hvad kan jeg gøre hvis min trådløse forbindelse ikke når apparatet?

Du kan anvende en specifik enhed til at udvide den trådløse dækning i hjemmet, såsom adgangspunkter, WiFi forstærkere og stærkstrømsledninger (medfølger ikke).

Hvor kan jeg finde ud af hvad mit navn og password til det trådløse netværk er?

Se routerens dokumentation. Der sidder sædvanligvis et mærkat på routeren med de oplysninger du behøver, for at komme frem til enhedens opsætningsskærm-billede ved hjælp af en tilsluttet enhed.

Hvad kan jeg gøre, hvis vises på skærmen, eller apparatet ikke er i stand til at etablere en stabil forbindelse til min router?

Apparatet er muligvis korrekt forbundet med routeren, men det er ikke i stand til at tage adgang til Internettet. For at forbinde apparatet med Internettet, skal du tjekke routerens og/eller bærerens indstillinger. Hvis du trykker på "Værktøjer" og derefter på "Konnektivitet", kan du få flere oplysninger om årsagen til forbindelsesfejlen. Router indstillinger: NAT skal være aktiveret, firewall og DHCP skal være konfigureret korrekt. Understøttet adgangskodekryptering: WEP, WPA, WPA2. Indhent venligst yderligere oplysninger i routerens vejledning, for at prøve anden kryptering.

Bærerens indstillinger: Hvis din Internet udbyder har fastsat antallet af Mac-adresser, der kan oprette forbindelse til Internettet, vil du muligvis ikke kunne forbinde dit apparat med skyen. Mac-adressen er enhedens unikke identifikator. Indhent venligst oplysninger om, hvordan man opretter internetforbindelse med andre enheder end computere hos din internetudbyder.

Hvordan kan jeg kontrollere, om dataene er blevet sendt?

Efter at have opsat dit netværk, skal du slukke for strømmen, vente 20 sekunder og derefter tænde for apparatet: Brug din smart-enhed og 6th Sense Live App til at kontrollere, om apparatet er online eller ej. Det kan tage op til flere sekunder, før visse indstillinger vises i appen.

Hvordan kan jeg ændre min Whirlpool konto og bibeholde mine forbundne apparater?

Du kan oprette en ny konto, men husk at framelde dine apparater fra den gamle konto, før du flytter dem til den nye.

Jeg har skiftet min router ud - hvad skal jeg gøre?

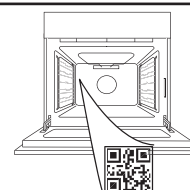
Du kan enten bibeholde de samme opsætningsegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

FEJLFINDING

| Problem | Mulig årsag | Løsning |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnen fungerer ikke. | Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet. | Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet. |
| Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer. | Softwareproblem. | Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet "F". |
| En 6th sense tilberedningsfunktion afslutter uden at visualisere en nedtælling. Tilberedningen slutter før afslutningen af nedtællingen. | Anden mængde mad en hvad anbefalet. Åben låge under tilberedning. | Åbn lågen og kontrollér madens færdighedsgrad. Fuldend, om nødvendigt, tilberedningen ved at vælge en traditionel funktion. |
| Ovnen varmer ikke op. | Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder. | Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off". |
| Lyset slukker. | "ØKO" tilstanden er "On". | Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off". |
| Lågen lukker ikke korrekt. | Sikkerhedshagerne sidder i den forkerte position. | Sørg for, at sikkerhedshagerne sidder i den korrekte position ved at følge anvisningerne til at afmontere og genmontere lågen i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse". |
| Hjemmets strøm svigter. | Forkert effektindstilling. | Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV". |
| Tilberedningscyklus med stegetermometer blev afsluttet uden åbenlys årsag eller fejl F3E3 vises på skærmen. | Stegetermometeret er ikke forbundet korrekt. | Kontrollér stegetermometerets forbindelse. |

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit produkt
- Besøg vores website docs.whirlpool.eu
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



Whirlpool



400020001219

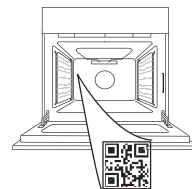
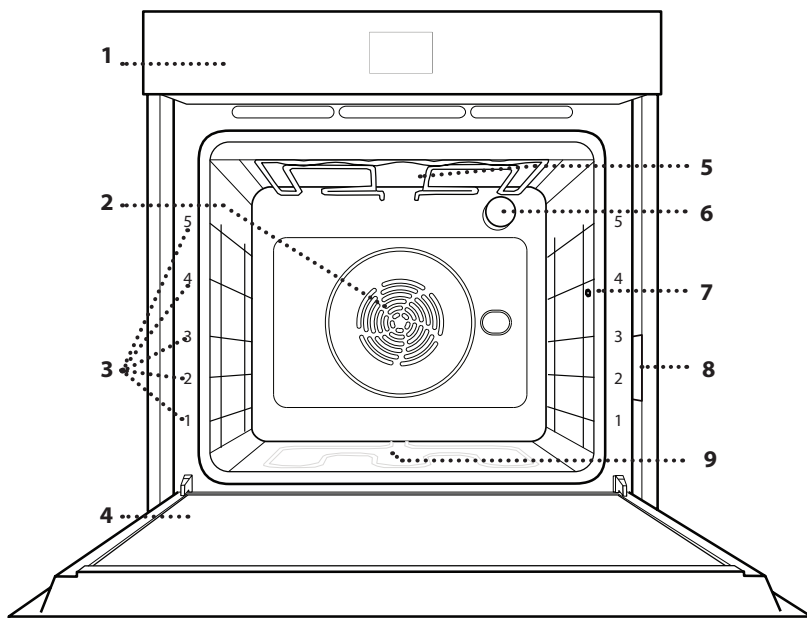
**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**

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

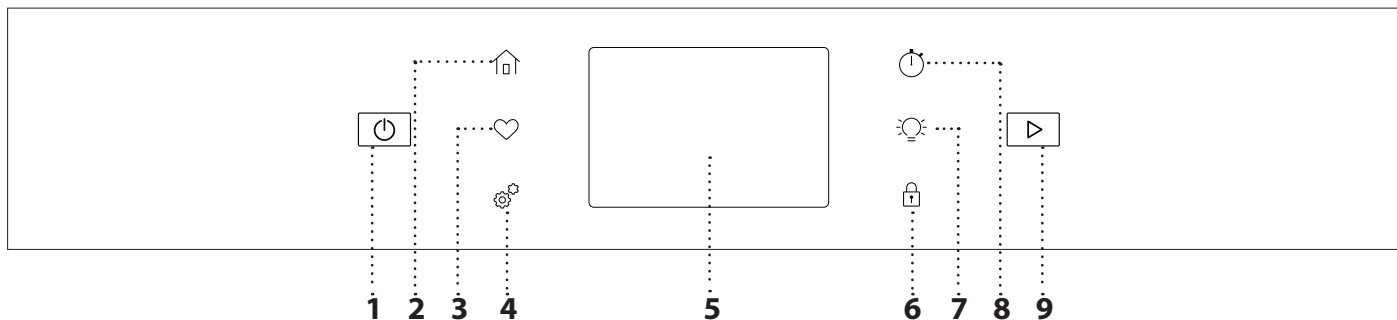


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

PALUN SKANEERIGE OMA SEADMEL OLEV QR-KOOD, ET SAADA LISATEAVET

**TOOTE KIRJELDUS**

1. Juhtpaneel
2. Ventilaator ja ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
4. Uks
5. Ülemine küttekeha/grill
6. Lamp
7. Toidutermomeetri sisestuspunkt
8. Identimisplaat (ärge eemaldage)
9. Alumine kütteelement (pole nähtaval)

JUHTPANEEL**1. ON/OFF**

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüle.

3. LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi avamiseks.

4. TOOLS (TÖÖRIISTAD)

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

5. EKRAAN**6. NUPULUKK**

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

7. VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

8. KÖÖGITAIMER

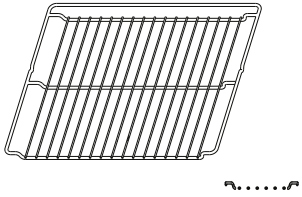
Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

9. START

Küpsetusfunktsiooni käivitamiseks.

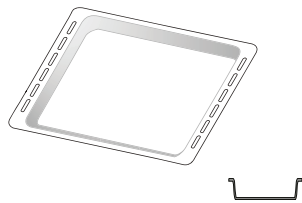
TARVIKUD

TRAASTREST



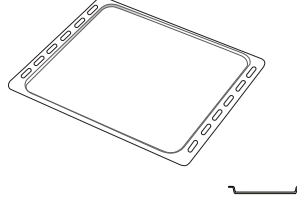
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



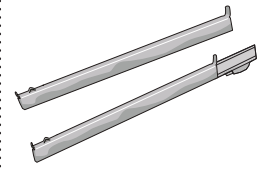
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



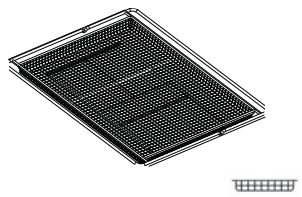
Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

TOIDUTERMOMEETER



Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal. Seda saab tänu jäigale toele kasutada liha ja kala, aga ka leiva, kookide ja saiakeste valmistamiseks.

ÕHKFRITÜÜR ALUS *



Kasutatakse kuumaõhufritüür funktsiooniga toidu valmistamisel, kusjuures alla on paigutatud küpsetusplaat, et koguda võimalikke purusid ja tilku. Seda saab puhastada nõudepesumasinas.

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimuste ja teabe saamiseks võtke ühendust müügijärgse teenindusega.

*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

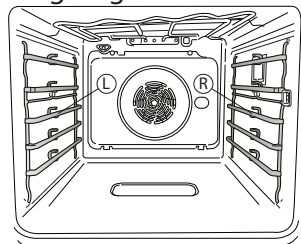
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riulisiine ahju.

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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

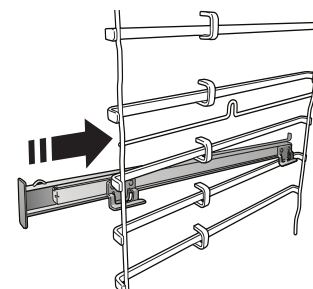
• Riiulisiinide eemaldamiseks eemaldage mündi abil mõlemalt küljelt kinnituskruvid (kui on paigaldatud). Tõstke siinid üles ja tõmmake nende alumised osad pesadest välja. nüüd saab restid eemaldada.

• Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse ja seejärel langetage oma kohale alumises pesas.



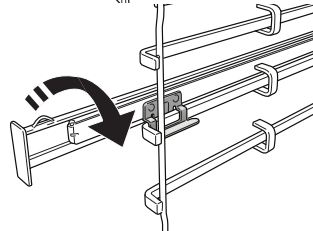
Vasakpoolse (L) ja parempoolse (R) riiulisiini tunnete ära pildil näidatud logo järgi.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.



Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID



MANUAALREŽIIMID

• TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

• KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.

• SUNDÖHK

Samal ajal mitmel eri tasemel (kuni kolmel) erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

• GRILL

Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitage asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.

• TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitage asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.

• EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.

• COOK 4

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve söögikorra valmistamiseks. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.

• ERI PROGRAMMID

» PITSA

See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga.

Spetsiaalne küpsetusüksik töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.

Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamise võimaldab küpsetada pitsa 5-8 minutiga.

Tellimine ja lisateave müügi järgsest teenindusest või veebisaidil www.whirlpool.eu

» ÖHKFRITÜÜR

See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Parimad tulemused

saavutatakse ainult Kuumaõhufritüür alusega (on mõne mudeliga kaasas). Pange toiduained Kuumaõhufritüür alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Kuumaõhufritüür küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.

» SULATAMINE

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage toit keskmisele ahjutasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.

» SOOJANAHOIDMINE

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» KERGITAMINE

Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

» VALMISTOIDUD

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

» SUUR KÜPSETUS

Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

» ECO TSÜKKEL

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Kui sisse on lülitatud Eco tsükkel, ei sütti valgustus küpsetamise ajal. Funktsiooni Eco tsükkel kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks tuleb ahjuust kuni toidu valmimiseni kinni hoida.

• KÜLMUTATUD TOIT

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



AUTOMAATREŽIIMID

See võimaldab küpsetada igat tüüpi toite täisautomaatselt. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



Valimine ja kinnitamine:

puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



Kerimine läbi menüü või loendi:

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

Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:


puudutage nuppu „SET“ (Määra) või „NEXT“ (Järgmine).

Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu ← .

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigurierida.

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

1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.

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

2. WIFI SEADISTAMINE

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

- Puudutage mobiilirakenduses nuppu „Add Appliance“ (Lisa seade), et jätkata ühenduse seadistamist.
- Toote seadistamise alustamiseks avage jaotis „Tools/Connectivity/Connect to network“ (Tööriistad/Ühenduvus/Võrguühendus).

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. Marsruuter või mobiilne lõastamise seade peab erinema seadmest, kuhu on installitud mobiilirakendus.

Miinimumnõuded.

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

Vaadake rakenduse ühilduvust Androidi ja iOSi versioonidega rakenduste poest.

Traadita ruuter: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Laadige alla rakendus 6th Sense Live

Esimene samm seadme ühendamiseks on laadida mobiilseadmesse rakendus. Rakendus 6th Sense Live App juhendab teid läbi siin toodud juhtnööride. Rakenduse 6th Sense Live App 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. Registreerimise lõpuleviimiseks on teil vaja järgmist.

- Nutiseadme identifikaatori (SAID) number jaotises Tools/Connectivity/Connect to Network (Tööriistad / Ühenduvus / Ühendamine võrku).
- 12-kohaline tootekood, mis on kirjas toote andmesildil.
- Aktiivne Bluetooth-ühendus nutitelefonis.

Kui need on valmis, lisage oma seade mobiilirakenduse abil ja järgige selles kuvatud juhtnööre.

Märkus.

Bluetooth peab olema sisse lülitatud ainult registreerimise ajal.

WiFi-ühendust saab seadistada ainult mobiilirakenduse abil.

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

3. KELLAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

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

- Puudutage kellaaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra). Kui olete kellaaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev
- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra). Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

4. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

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


5. KUUMUTAGE AHI

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

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 200 °C. Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Ekraanil on võimalik valida manuaalrežiimide ja 6th Sense'i režiimide vahel.

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

2. SEADISTA KÄSIFUNKTSIOONE

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.

Spetsiaalse lülitiga saab valitud funktsiooni jaoks eelkuumutuse kas sisse või välja lülitada.

KESTUS

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

- Kestuse määramiseks puudutage pärast nupu START vajutamist jaotist Time (Aeg) või nuppu Set Cook Time (Küpsetusaja määramine).
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „NEXT“ (Järgmine).

Määratud kestuse tühistamiseks küpsetamise ajal ja seega küpsetamise peatamiseks võite puudutada kestusväärtust ja seada selle väärtuseks 0 või avada kolme punkti menüü ja muuta küpsetusaega.

Kui soovite tsükli peatada, avage kolme punkti menüü ja valige Stop Cooking (Peata küpsetamine).

3. 6TH SENSE'I AUTOMAATREŽIIMIDE VALIMINE

6th Sense'i automaatrežiimid võimaldavad valmistada mitmesuguseid roogasid, mis on toodud loendis.

Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tulemuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid on menüüs 6th SENSE FOOD (6th SENSE'I TOIT) kuvatud toidukategooriate järgi (vt asjakohast tabelit).

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

4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE

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

- Vajaliku algusaja määramiseks puudutage nuppu "DELAY" (viitaeg). Võite valitud funktsiooni järgi

valida kas algusaja või aja, mil soovite, et toit oleks valmis.

- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage ooteaja käivitamiseks nuppu „SET“ (SEA).
- Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.

Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: 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 LOOBU VIIVITUSEST.

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

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

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta. Kõiki muudetavaid suvandeid saab uurida kolme punkti menüüs ekraani alumises vasakpoolses osas.

Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

6. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut. Kui see faas on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse OVEN READY (AHI VALMIS).

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage küpsetamise alustamiseks nuppu Start now (Käivita kohe) või KÄIVITUS.

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

Eelsoojenduse vaikesätet saab muuta küpsetusfunktsioonidel, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

- Valige funktsioon, mis võimaldab eelsoojendusfunktsiooni käsitsi valida.
- Kasutage eelkuumutuse sisse- ja väljalülitamiseks ekraanil all paremas nurgas olevat eelkuumutuse lülitit. See määratakse vaikevalikuks.

7. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

Osa 6th Sense'i automaatrežiime nõuab küpsetamise ajal toidu pöörämist. Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha.

- Avage uks.

- Tehke ekraanil viidatud toiming.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

Sarnaselt kuvatakse küpsetusaja viimase 5% juurde jõudes ekraanil teade, et kontrolliksite toitu.

Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et toiming on valmis.

- Kontrollige toitu.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

8. KÜPSETAMISE LÕPP

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

- Puudutage lemmikute hulka salvestamiseks nuppu ADD TO FAV (LISA LEMMIKUKS).
- Viie minutise pruunistustsükli käivitamiseks valige „Extra Browning“.
- Puudutage nuppu +5 min, et küpsetusaega pikendada.

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, puudutage selle lemmikute hulka salvestamiseks nuppu „ADD TO FAV“ (LISA LEMMIKUKS). See võimaldab funktsiooni samade seadetega tulevikus kiiresti kasutada.

PÄRAST SALVESTAMIST

Lemmikute menüü kuvamiseks vajutage nuppu : Selles menüüs on saadaval kõik salvestatud funktsioonid. Puudutage valitud küpsetusfunktsiooni aktiveerimiseks nuppu KÄIVITUS.


SEADETE MUUTMINE

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

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage kolme punkti ikooni parempoolses ülannurgas.
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Muudatuste salvestamiseks puudutage nuppu SAVE.

Kui soovite mõne funktsiooni eemaldada, kasutage selleks menüüsuvandit DELETE FAVORITE (KUSTUTA LEMMIK).

10. TÖÖRIISTAD

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

KAUGJUHTIMISE LUBAMINE

Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

KÖÖGITAIMER

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

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage köögitaimeri suvandit.
- Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali ja ekraanile kuvatakse teade.
- Taimeri ajutiselt peatamiseks puudutage nuppu PAUSE (PAUS). Taimeri uuesti käivitamiseks puudutage nuppu RESUME (JÄTKA).
- Taimeri tühistamiseks või taimeri kestuse muutmiseks puudutage nuppu CANCEL (LOOBU).
- Kestuse pikendamiseks 1 minuti võrra puudutage nuppu +1 min.

VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

SMARTCLEAN

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.

PÜROLÜÜSPUHAUSTUS

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Saadaval on kolm erineva kestusega isepuhastussükli: pikk, keskmine, lühike.

Ärge puudutage ahju pürolüütsükli ajal.

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


- Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.
- Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas.
- Valige vastavalt vajadusele tsükkel.
- Puudutage valitud funktsiooni aktiveerimiseks nuppu KÄIVITUS. Ahi käivitab isepuhastussükli ja uks lukustub automaatselt: ekraanile kuvatakse hoiatus ja mahaloendus, mis näitab tsükli edenemist.

Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele.

Pange tähele: Pürolüütilise tsükli saab käivitada ka siis, kui paak on veega täidetud.

Kui tsükkel on valitud, on võimalik automaatpuhastuse käivitust edasi lükata. Puudutage nuppu DELAY, et valida lõpuaeg, nagu on viidatud vastavas jaotises.

TOIDUTERMOMEETER

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta eri toitade sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamine. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud. Pange toit ahju ja ühendage toidutermomeeter pesa. Hoidke termomeetrit soojusallikast võimalikult kaugel. Sulgege ahjuuks. Puudutage nuppu . Saate valida manuaalsete (küpsetusmeetodi järgi) ja 6th Sense'i (toidu tüübi järgi) funktsioonide vahel, kui termomeetri kasutamine on lubatud või vajalik.

Kui küpsetusfunktsioon on käivitatud, tühistatakse see termomeetri eemaldamise korral. Lahutage alati termomeeter ja eemaldage see ahjust, kui võtate toitu välja.

TOIDUSONDI KASUTAMINE

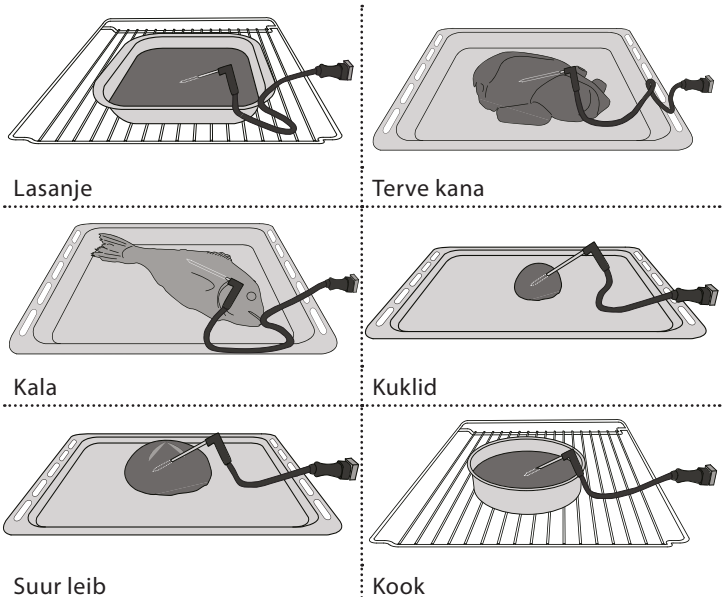
Pange toit ahju ja ühendage pistik, sisestades selle pesa, mis on ahju küpsetussektiooni paremas osas.

Kaabel on pooljäik ja seda saab vajaduse järgi vormida, et termomeeter võimalikult tõhusalt eri liiki toitudesse sisestada. Veenduge, et kaabel ei puudutaks küpsetamise ajal ülemist kütteelementi.

LIHA. Lükake termomeetri varras sügavale liha sisse, vältige konte ja rasvaseid kohti. Linnuliha puhul torgake ots rinnaku keskelt pikisuunas sisse, vältige kehaõnsusi.

KALA (terve). Torgake otsak kõige paksemasse ossa, vältides luid.

PAGARITOOTED JA PASTA. Torgake otsak tainasse, vormides kaablit nii, et termomeetri nurk oleks optimaalne. Seda liiki toitade valmistamiseks termomeetri abil tuleb kasutada ühilduvaid 6th Sense'i funktsioone. Kui kasutate termomeetrit 6th Sense-funktsioonidega, peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsepti jaoks on saavutatud ideaalne sisetemperatuur, ilma et peaksite ahju temperatuuri seadistama.



NUPULUKK

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

Seadme lukust avamiseks hoidke pikalt all puuteplaadi lukustusklahvi.

EELISTUSED

Mitmete ahjuseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.

ÜHENDUVUS

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.

INFO

Toote lisateabe nägemiseks.

. MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.
- Pizzatsükli kõrgema temperatuuri tõttu on oodata veidi suuremat jahutust.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelkuumutamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundõhu funktsiooni, saate küpsetada korraga erinevaid samal temperatuuril valmistatavaid roogasid (näiteks kala ja köögiviljad), paigutades toidud erinevatele ahjutasanditele. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

LIHA

Liha küpsetamiseks kasutage sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitatav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toiminguga käigus eraldub aur. Kui praad on valmis, siis laske sellel ahjus seista 10-15 minutit või mähkige fooliumisse.

Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla, millele toit on asetatud, nõrgumispann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamisest ühel ahjutasandil.

Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlema.

Kui soovite kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatikk. Kui tikk on koogist välja tõmmates puhas, on kook valmis.

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvaineiga vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt.

Niiske sisu või kattega kookide puhul (nt juustukook või puuviljapirukad) kasutage Konvektsioonküpsetuse funktsiooni. Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

KERGITAMINE

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20-25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

| TOIDUKATEGORIAID | | KOGUS | VALMIDU- SASTE | PRUUNISTA- MISASTE | PÖÖRAMINE (KÜPSETUS- AJAST) | TASE JA TARVIKUD | | |
|-------------------------------------|-----------------|--------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------|-----|-----|
| VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA | Värske | Lasanje | 0,5 - 3 kg* | - | KESKMINE | - | 2 | |
| | | Kannelloonid | 0,5 - 3 kg* | - | KESKMINE | - | 2 | |
| | Külmuta- tud | Lasanje | 0,5 - 3 kg | - | - | - | 2 | |
| | | Kannelloonid | 0,5 - 3 kg | - | - | - | 2 | |
| LIHA | Loomali- ha | Rostbiif | 0,6 - 2 kg* | KESKMINE | KESKMINE | - | 3 | |
| | | Vasikapraad | 0,6 - 2,5 kg* | - | KESKMINE | - | 3 | |
| | | Loomaliha | 2 - 4 cm | KESKMINE | - | 2/3 | 5 4 | |
| | | Kotletid | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 | 5 4 | |
| | | Aeglane küpsetamine | 0,6 - 2 kg* | KESKMINE | - | - | 3 | |
| | Sealiha | Seapraad | 0,6 - 2,5 kg* | - | KESKMINE | - | 3 | |
| | | Koot | 0,5 - 2,0 kg* | - | KESKMINE | - | 3 | |
| | | Searibid | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 | 5 4 | |
| | | Peekon | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 | 5 4 | |
| | Lambali- ha | Röstitud lammas | 0,6 - 2,5 kg* | KESKMINE | KESKMINE | - | 2 | |
| | | Lambaribid | 0,5 - 2,0 kg* | KESKMINE | KESKMINE | - | 2 | |
| | | Jalg | 0,5 - 2,0 kg* | KESKMINE | KESKMINE | - | 2 | |
| | Kana | Grillka- na | Grillkana | 0,6 - 3 kg* | - | KESKMINE | - | 2 |
| | | | Täidetud röstkana | 0,6 - 3 kg* | - | KESKMINE | - | 2 |
| | | | Linnulihatükid | 0,6 - 3 kg* | - | KESKMINE | - | 3 |
| | | Öhkfri- titud kana | Terve kana | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | | Kanarind | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | | Linnulihatükid | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | | Kanakoivad | - | - | - | - | 4 2 |
| | | | Paneeritud kotlet | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| Kanatiivad | | | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | 4 2 | |
| Kananagitsad [külmutatud] | | | - | - | - | - | 4 2 | |
| Kanatiivad [külmutatud] | | - | - | - | - | 4 2 | | |



















































* Soovituslik kogus

| TARVIKUD | Traatrest | Ahjuplaat või koogivorm traatrestil | Nõrgumispänn/ küpsetusplaat | Nõrgumispänn 500 ml veega | Kuumaõhufritüür alus | Toidutermomeeter |
|----------|-----------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------|------------------|
|----------|-----------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------|------------------|







| TOIDUKATEGOORIAD | | KOGUS | VALMIDU-SASTE | PRUUNISTA-MISASTE | PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST) | TASE JA TARVIKUD | |
|------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------|----------------------------|------------------|------|
| LIHA | Küpsetatud part | Roast Duck (Röstpart) | 0,6 - 3 kg* | - | KESKMINE | - | 2 |
| | | Stuffed Roast Duck (Täidetud röstpart) | 0,6 - 3 kg* | - | KESKMINE | - | 2 |
| | | Duck Pieces (Parditükid) | 0,6 - 3 kg* | - | KESKMINE | - | 3 4 |
| | | Duck Fillet / Breast (Pardifilee / -rind) | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Röstitud kalkun | Röstkalkun ja -hani | 0,6 - 3 kg* | - | KESKMINE | - | 2 |
| | | Täidetud kalkunipraad | 0,6 - 3 kg* | - | KESKMINE | - | 2 |
| | | Kalkuni ja hane tükid | 0,6 - 3 kg* | - | KESKMINE | - | 3 |
| | | Kalkunifilee/-rind | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Õhkfrititud liha | Lihavardad | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 | 4 2 |
| | | Sealihakotletid | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Kotletid | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Vorstikesed | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Paneeritud kotlet | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID) | Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid) | Tuna Steak (Tuunikala steik) | 1 - 3 (cm) | KESKMINE | - | 3/4 |
| Salmon Steak (Lõhes-teik) | | | 1 - 3 (cm) | KESKMINE | - | 3/4 | 3 2 |
| Swordfish Steak (Möökkala steik) | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | 3/4 | 3 2 |
| Cod Fillet (Tursafilee) | | | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - | 3 2 |
| Seabass Fillet (Meriahvena steik) | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| Seabream Fillet (Merilatika steik) | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| Muud fileed | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | 3 2 |
| Fileed [külmutatud] | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | 3 2 |
| Grilled seafood (Grillitud mereannid) | | Kammkarbid | üks alus | - | - | - | 4 |
| | | Karbid | üks alus | - | - | - | 4 |
| | | Krevetid | üks alus | - | - | - | 4 3 |
| | | Kuningkrevetid | üks alus | - | - | - | 4 3 |
| Roasted Whole Fish (Terve röstitud kala) | | 0,2 - 1,5 kg * | | | | | 3 2 |
| Soolakoorikus kala | 0,2 - 1,5 kg * | | | | | 3 | |

* Soovituslik kogus

| TARVIKUD | | | | | | |
|----------|-----------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------|------------------|
| | Traatrest | Ahjuplaat või koogivorm traatrestil | Nõrgumispänn/ küpsetusplaat | Nõrgumispänn 500 ml veega | Kuumahufritiür alus | Toidutermomeeter |

| TOIDUKATEGORIAID | | KOGUS | VALMIDU- SASTE | PRUUNISTA- MISASTE | PÖÖRAMINE (KÜPSETUS- AJAST) | TASE JA TARVIKUD | |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID) | Öhkfriti- tud kala | Paneeritud kala | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |   |
| | | Kalafilee | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |   |
| | | Terve kala | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - |   |
| | | Shellfish (Koorikloomad) | - | - | - | - |   |
| KÖÖGIVILI | Roasted Vegetables (Rõstitud köögivil- jad) | Roasted Potatoes (Rõstitud kartulid) | 0,5 - 1,5 kg | - | KESKMINE | - |   |
| | | Stuffed Vegetables (Täidetud aedviljad) | 0,1 - 0,5 kg [tk] | - | - | - |   |
| | | Other Vegetables (Muud köögiviljad) | 0,5 - 1,5 kg | - | KESKMINE | - |   |
| KÖÖGIVILI | Gratineeri- tud köögiviljad | Potatoes Gratin (Kartuli- gratäänid) | üks alus | - | - | - |   |
| | | Tomatoes Gratin (Tomatigratään) | üks alus | - | - | - |   |
| | | Paprikagrataän | üks alus | - | - | - |   |
| | | Brokoligratään | üks alus | - | - | - |   |
| | | Lillkapsagrataän | üks alus | - | - | - |   |
| | | Vegetables Gratin (Köögiviljagrataän) | üks alus | - | - | - |   |
| | Öhkfrititud köögiviljad | Kodused friikartulid | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - |   |
| | | Kartuliviilud | 1 - 4 (cm) | - | - | - |   |
| | | Köögiviljade segu | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 |   |
| | | Suvikõrvitsa krõpsud | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - |   |
| | | Praekartulid | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - |   |
| | | Kevadrullid [külmuta- tud] | - | - | - | - |   |
| SOOLASED PAGARITOODED | Soolane kook | 0,8 - 1,2 kg | - | KESKMINE | - |   | |
| | Köögiviljastruudel | 0,5 - 1,5 kg | - | KESKMINE | - |   | |
| | Leib | Kuklid | 60 - 150 g [tk]* | - | - | - |   |
| | | Võileivatort | 400 - 600 g [tk] | - | - | - |   |
| | | Suur leib | 0,7 - 2,0 kg* | - | - | - |   |
| Baguettes (Bagetid) | | 200 - 300 g [tk] | - | - | - |   | |


































* Soovituslik kogus

| TARVIKUD |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Traatrest | Ahjuplaat või koogivorm traatrestil | Nõrgumispann/ küpsetusplaat | Nõrgumispann 500 ml veega | Kuumahufritiür alus | Toidutermomeeter |




| TOIDUKATEGORIAD | | KOGUS | VALMIDU- SASTE | PRUUNISTA- MISASTE | PÖÖRAMINE (KÜPSETUS- AJAST) | TASE JA TARVIKUD | | |
|--------------------------|-----------------------------------------|------------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------|---|------------|
| SOOLASED PAGARITOOTED | Pitsa | Ümmargune pitsa | ümar | - | - | - | 2 | |
| | | Paks pitsa | alus | - | - | - | 2 | |
| | | Pitsa [külmutatud] | 1 kihti* | - | - | - | - | 2 |
| | | | 2 kihti* | - | - | - | - | 4 1 |
| | | | 3 kihti* | - | - | - | - | 5 3 1 |
| | | | 4 kihti* | - | - | - | - | 5 4 2 1 |
| MAGUSAD PAGARITOOTED | Rising cakes (Kerkivad koogid) | Biskviitkook | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - | 2 | |
| | | Puuvili küpsetusvormis | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - | 2 | |
| | | Šokolaadikook | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - | 2 | |
| | Küpsised | 0,2 - 0,6 kg | - | - | - | - | 3 | |
| | Sarvesaiad | üks alus * | - | - | - | - | 3 | |
| | Sarvesaiad [külmutatud] | üks alus * | - | - | - | - | 3 | |
| | Kreemipuhangud | üks alus * | - | - | - | - | 3 | |
| | Besee | 10 - 30 g [tk] | - | - | - | - | 3 | |
| | Tort | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | - | 3 | |
| | Struudel | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | - | 3 | |
| | Puuviljakook vormis | 0,5 - 2 kg | - | - | - | - | 2 | |

| TARVIKUD | Traatrest | Ahjuplaat või koogivorm traatrestil | Nõrgumispann/ küpsetusplaat | Nõrgumispann 500 ml veega | Kuumaõhufritüür alus | Toidutermomeeter |
|----------|-----------|----------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|----------------------|------------------|
|----------|-----------|----------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|----------------------|------------------|

ÕHKFRITÜÜRIS TOIDUVALMISTAMISE TABEL

| | RETSEPT | FUNKTSIOON | SOOVITUSLIK KOGUS | EELSOOJENDUS | TEMPERATUUR (°C) | KESTUS (MIN) | RIIUL JA TARVIKUD |
|-----------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KÜLMUTATUD TOIT | Külmutatud friikartulid |  | 650-850 g | Jah | 200 | 25 - 30 |   |
| | Külmutatud kananagits |  | 500 g | Jah | 200 | 15 - 20 |   |
| | Kalapulgad |  | 500 g | Jah | 220 | 15 - 20 |   |
| | Onion Rings (Sibularõngad) |  | 500 g | Jah | 200 | 15 - 20 |   |
| KÖÖGIVILI | Värske paneeritud suvikõrvits |  | 400 g | Jah | 200 | 15 - 20 |   |
| | Kodused friikartulid |  | 300-800 g | Jah | 200 | 20 - 40 |   |
| | Segatud köögiviljad |  | 300-800 g | Jah | 200 | 20 - 30 |   |
| LIHA JA KALA | Kanarinnad |  | 1-4 cm | Jah | 200 | 20 - 40 |   |
| | Kanatiivad |  | 200-1500 g | Jah | 220 | 30 - 50 |   |
| | Paneeritud kotlet |  | 1-4 cm | Jah | 220 | 20 - 50 |   |
| | Kalafilee |  | 1-4 cm | Jah | 220 | 15-25 |   |

Värskete või koduste toitude valmistamiseks määrige toidu pinnale õhuke kiht õli.
Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

| | | | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKTSIOONID |  Õhkfrüüür | | |
| TARVIKUD |  Kuumaõhufritüür alus |  Ahjuplaat või koogivorm traatrestil |  Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil |

KÜPSETUSTABEL

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELSOOJENDUS | TEMPERATUUR (°C) | KESTUS (MIN) | RIIUL JA TARVIKUD |
|------------------------------------------------------------|------------|--------------|------------------|--------------|-------------------|
| Pärmitainast koogid / biskviitkoogid | | Jah | 170 | 30 - 50 | |
| | | Jah | 160 | 30 - 50 | |
| | | Jah | 160 | 30 - 50 | |
| Täidisega koogid (juustukook, strudel, õunapirukas) | | Jah | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Jah | 160 - 200 | 30-90 | |
| Küpsised | | Jah | 150 | 20 - 40 | |
| | | Jah | 140 | 30 - 50 | |
| | | Jah | 140 | 30 - 50 | |
| | | Jah | 135 | 40 - 60 | |
| Väiksed koogid / muffinid | | Jah | 170 | 20 - 40 | |
| | | Jah | 150 | 30 - 50 | |
| | | Jah | 150 | 30 - 50 | |
| | | Jah | 150 | 40 - 60 | |
| Tuuletaskud | | Jah | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Jah | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Jah | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Besee | | Jah | 90 | 110 - 150 | |
| | | Jah | 90 | 130 - 150 | |
| | | Jah | 90 | 140 - 160 * | |
| Pitsa / Leib / Focaccia | | Jah | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Jah | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia) | | Jah | 310 | 7-12 | |
| | | Jah | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Külmutatud pitsa | | Jah | 250 | 10 - 15 | |
| | | Jah | 250 | 10 - 20 | |
| | | Jah | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas) | | Jah | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Jah | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Jah | 180 - 190 | 45 - 70 * | |

| | | | | | | | | | |
|--------------|------------|-------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------|------------------------------|------------|-------|
| FUNKTSIOONID | | | | | | | | ECO | |
| | Tavapärane | Sundõhk | Konvektsioonküpsetus | Grill | Turbogrill | MaxiCooking | Cook4 | Ecotsükkel | Pitsa |
| TARVIKUD | | | | | | | | | |
| | Traatrest | Ahjuplaat või koogivorm traatrestil | | Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil | | Nõrgumispann/ küpsetusplaat | Nõrgumispann 500 ml veega | | |

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELSOOJENDUS | TEMPERATUUR (°C) | KESTUS (MIN) | RIIUL JA TARVIKUD |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|------------------------|--------------|-------------------|
| Volovanid / lehttainast küpsised | | Jah | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Jah | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Jah | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lasanje / lahtised pirukad / küpsetatud pasta / cannelloni | | Jah | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/ sealiha 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 | |
| Toast (Röstleib ja -sai) | | - | 3 (kõrge) | 3 - 6 | |
| Kalafileed / -steigid | | - | 2 (keskmine) | 20 - 30 ** | |
| Vorstid/ kebabid /ribid / kotletid | | - | 2-3 (keskmine - kõrge) | 15 - 30 ** | |
| Rõstitud kana 1-1,3 kg | | - | 2 (keskmine) | 55 - 70 *** | |
| Lambakoot / -jalg | | - | 2 (keskmine) | 60 - 90 *** | |
| Praekartulid | | - | 2 (keskmine) | 35 - 55 *** | |
| Köögiviljagratään | | - | 3 (kõrge) | 10 - 25 | |
| Küpsised | | Jah | 135 | 50 - 70 | |
| Tarts (Tordid) | | Jah | 170 | 50 - 70 | |
| Ümmargune pitsa | | Jah | 210 | 40 - 60 | |
| Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1) | | Jah | 190 | 40 - 120 * | |
| Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / rõstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1) | | Jah | 190 | 40 - 120 * | |
| Lasagna & Meat (Lasanje ja liha) | | Jah | 200 | 50 - 100 * | |
| Meat & Potatoes (Liha ja kartulid) | | Jah | 200 | 45 - 100 * | |
| Kala ja Vegetebles (köögiviljad) | | Jah | 180 | 30 - 50 * | |
| Täidetud praad | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Lihalõigud (küülik, kana, lammas) | ECO | - | 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.

| | | | | | | | | |
|--------------|------------|---------|----------------------|-------|-------------|-------------|-----------------------------------|-------------|
| FUNKTSIOONID | | | | | | | | ECO |
| | Tavapärane | Sundõhk | Konvektsioonküpsetus | Grill | Turbo grill | MaxiCooking | Multiflow Menüü (Multiflow menüü) | Eco tsükkel |
| TARVIKUD | | | | | | | | |

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed.

Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelkuumutamiseks kuluvat aega.

Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust.

Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid.

Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

Ärge kasutage traatnuustikut ega muid abrasiivseid nuustikuid, abrasiivseid/söövitavaid pesuaineid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

• Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga.

Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

• Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

• Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean. (Ainult teatud mudelitel).

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

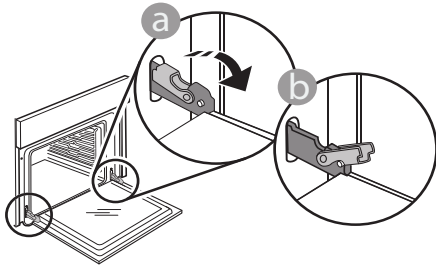
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

Ärge peske toidutermomeetrit ega lihasondi (kui on olemas) nõudepesumasinas.

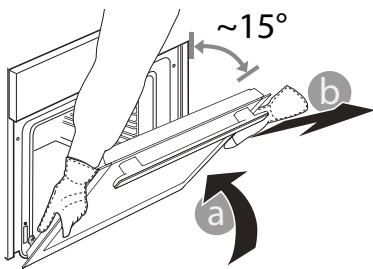
Kuumaõhufritüüri alust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

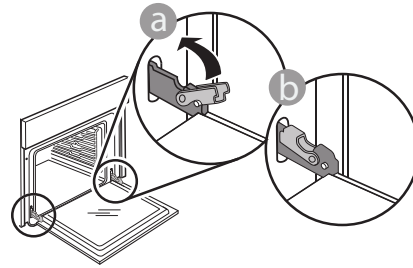


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni - ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

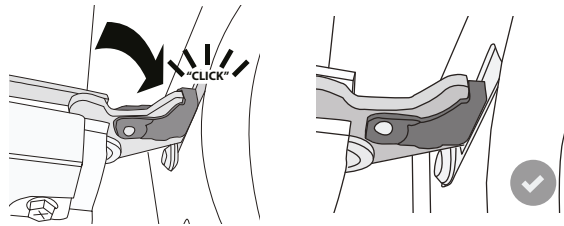


3. Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

4. 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.



5. 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.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Lambi väljavahetamiseks pöörduge müüjijärgse teeninduse poole.

WIFI KKK

Millised WiFi-protokollid on toetatud?

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

Milliseid seadeid tuleb konfigureerida marsruuteri tarkvaras?

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

Milline WPS-i versioon on toetatud?

Seade ei toeta WPS-i.

Kas Androidi või iOS-iga nutitelefoni kasutamisel on erinevusi?

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

Kas ma saan marsruuteri asemel kasutada mobiilseadme jagamisteenust?

Jah, kuid pilveteenused on mõeldud püsiühendusega seadmete jaoks.

Kuidas kontrollida, kas minu kodune internetiühendus ja raadiovõrk töötavad?

Saate oma raadiovõrku nutiseadmega otsida. Inaktiveerige eelnevalt muud andmeühendused.

Kuidas kontrollida, kas seade on ühendatud minu kodusse raadiovõrku?

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

Kust leida seadme MAC-aadress?

Vajutage „Tools“ (Tööriistad), seejärel vajutage „Connectivity“ (Ühenduvus), seejärel otsige üles „Mac address“. MAC-aadress koosneb 6 numbrite ja tähepaari kombinatsioonist, mis on eraldatud kooloniga.

Kuidas kontrollida, kas seadme raadiovõrgu funktsioon on aktiveeritud?

Kasutage oma nutiseadet ja 6th Sense Live rakendust, et kontrollida, kas seade on võrgus või mitte.

Kas miski võib takistada signaali jõudmist seadmeni?

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

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

Kui kaugel peaks marsruuter seadmest olema?

Üldjuhul on WiFi-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, mille on toodud teave, mis on vajalik ühendatud seadmega marsruuteri häälestuslehele minemiseks.

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

Võimalik, et seade on ühendatud marsruuteriga, kuid ei saa ühendust internetiga. Seadme internetti ühendamiseks vaadake üle marsruuteri ja/või teenusepakkuja seaded. Kui vajutate „Tools“ (Tööriistad) ja seejärel „Connectivity“ (Ühenduvus), saate lisainfot ühenduse vea põhjuse kohta.

Marsruuteri seaded: NAT peab olema sisse lülitatud, tulemüür ja DHCP peavad olema õigesti konfigureeritud. Toetatud parooli krüptimine: WEP, WPA, WPA2. Muud tüüpi krüptimise proovimiseks vaadake marsruuteri juhendit. Teenusepakkuja seaded: kui teie andmesideteenuse pakkuja on fikseerinud internetti ühendatavate MAC-aadresside arvu, ei pruugi seadmel olla võimalik pilvega ühendust luua. Seadme MAC-aadress on kordumatu identifikaator. Küsige oma andmesideteenuse pakkujalt, kuidas ühendada internetti muid seadmeid peale arvutite.

Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?

Pärast võrgu seadistamist lülitage toide välja ja oodake 20 sekundit, seejärel lülitage seade sisse. Kasutage oma nutiseadet ja 6th Sense Live rakendust, et kontrollida, kas seade on võrgus või mitte.

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?

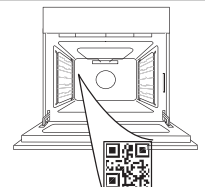
Võite kas seaded samaks jätta (võrgu nimi ja parool) või kustutada varasemad seaded seadmest ja need uuesti konfigureerida.

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. | Tarkvara viga. | Võtke ühendust kõnekeskusega ja märkige number pärast tähte „F“. |
| 6th Sense'i küpsetusfunktsioon lõpeb ajaloendurit kuvamata. Küpsetamine lõpeb enne ajaloenduse lõppu. | Toidukogus erineb soovituslikust vahemikust. Uks on küpsetamise ajal avatud. | Avage uks ja kontrollige toidu valmidusastet. Vajaduse korral lõpetage küpsetamine, valides traditsioonilise funktsiooni. |
| Ahi ei lähe soojaks. | Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO. | Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja. |
| Tuli lülitub välja. | Režiim ÖKO on sisse lülitatud. | Valige SEADETEST režiim ÖKO ja lülitage see välja. |
| Uks ei sulgu korralikult. | Fiksaatorid on vales asendis. | Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“. |
| Kodus läheb elekter ära. | Vale võimsusseade. | Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal. |
| Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjuseta või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3. | Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud. | Kontrollige toidutermomeetri ühendust. |

Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



Whirlpool



400020001219



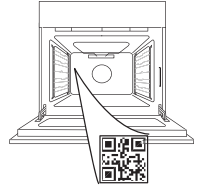
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.whirlpool.eu/register

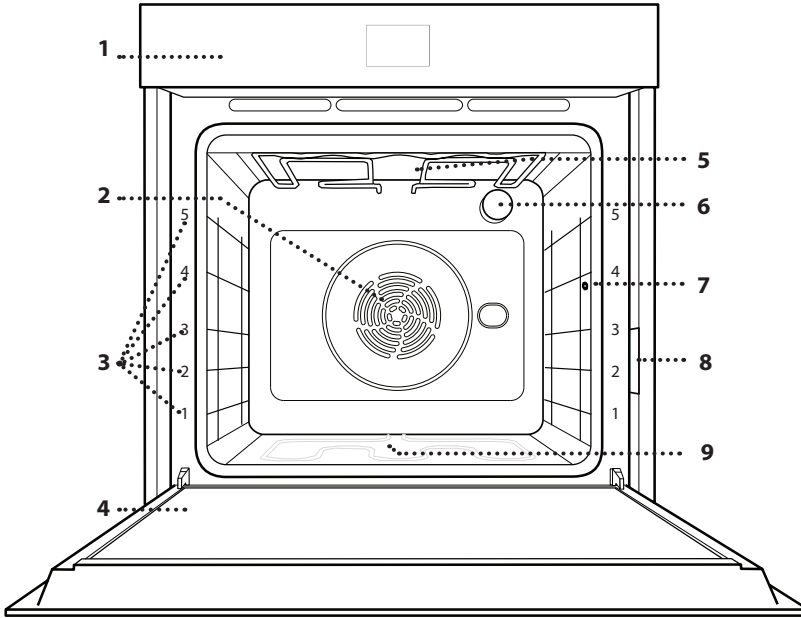


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA LAITTEESSASI OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI LISÄTIETOJA.

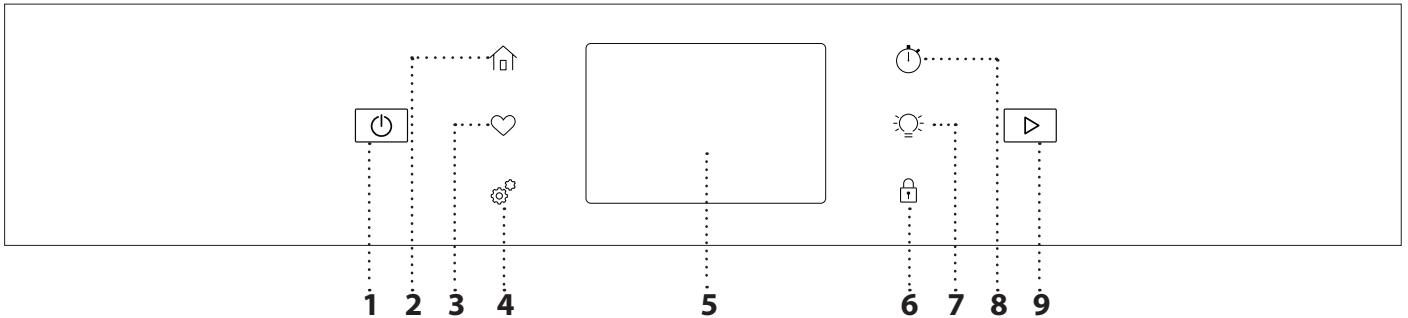


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin ja pyöreä lämpövastus (ei näkyvässä)
3. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan uunin edessä)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Paistomittarin kytkentäpiste
8. Tunnistekilpi (älä poista)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvässä)

OHJAUSPANEELI



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

2. ALOITUS

Nopean pääsyn saamiseksi
Päävalikko

3. SUOSIKKI

Siirtää suosikkitoimintojen luetteloon.

4. TYÖKALUT

Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

5. NÄYTTÖ

6. SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

7. VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

8. HÄLYTYSAJASTIN

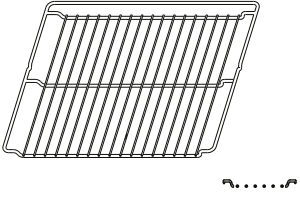
Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.

9. KÄYNNISTÄ

Käynnistää kypsennystoiminnon.

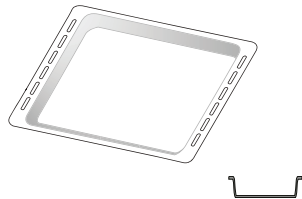
VARUSTEET

RITILÄ



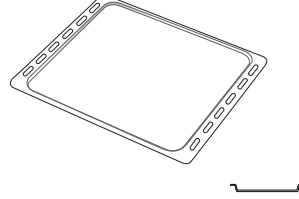
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uunikestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



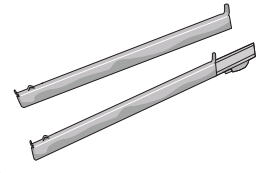
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



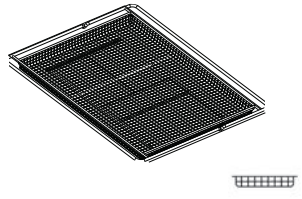
Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

LÄMPÖMITTARI



Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Jäykän tukensa ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle, sekä myös leivälle, kakuille ja leivonnaisille.

KIERTOILMAKYPS.-ALUSTA*



Käytetään ruokien valmistukseen ilmavaisto-toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.

* Saatavana vain eräissä malleissa

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

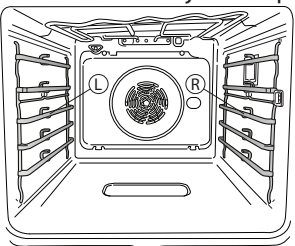
HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

• Hyllykköohjainten irrottamista varten on irrotettava kiinnitysruuvit (jos sellaiset on) kummaltakin sivulta kolikon avulla.

Nosta ohjaimia ylös ja vedä alemmat osat pois niiden sijoituskohdista: nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.

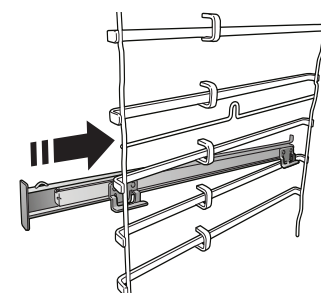
• Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä niitä ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle.

Laske ne tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.



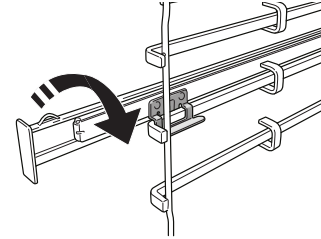
Vasemman ("L") ja oikean ("R") puoleiset hyllykköohjaimet voidaan tunnistaa tässä kuvassa näkyvästä logosta.

LIUKUKISKOJEN KIINNITYS



Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen.



Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.

Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT



MANUAALISET TILAT

- **PERINTEINEN**
Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.
- **PERINTEINEN PAISTO**
Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen leipominen vain yhdellä tasolla.
- **KIERTOILMA**
Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.
- **GRILLI**
Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **TURBOGRILLI**
Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **NOPEA ESILÄMMITYS**
Esikuumentaa uunin nopeasti.
- **COOK 4**
Erialaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
 - » **PIZZA**
Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa. Eriytynen kypsennysjakso toimii yli 300 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzaa. Kun tämä toiminto yhdistetään Pizza Stone WPro -lisävarusteeseen ja 30 minuutin esikuumentukseen, pizza paistuu 5-8 minuutissa. Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.whirlpool.eu
 - » **KIERTOILMAKYPS.**
Tällä toiminnolla voit valmistaa ranskanperunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttäen vähemmän öljyä ja saaden silti mukavan rapeita lopputuloksia. Kuumennuselementit kiertävä tilan

lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Parhaat tulokset saadaan ainoastaan käyttämällä Ilmapaisto -alustaa (toimitetaan joidenkin mallien mukana). Aseta ruoka Ilmapaisto -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Ilmapaisto -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi. Vältä useamman kuin yhden alustan käyttämistä epätasaisen kypsennyksen ehkäisemiseksi.

» SULATUS

Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.

» LÄMPIMÄNÄPITO

Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

» KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikainoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

» MUKAVUUS

Sellaisten valmisruokien kypsentyminen, joita on säilytetty huoneenlämmössä tai jääkaapissa (pikkuleivät, sekalaiset kakut, muffinssit, pasta-annokset ja leipätyyppiset tuotteet). Tämä toiminto kypsentää kaikki annokset nopeasti ja hellävaraisesti ja sitä voidaan käyttää myös jo valmistetun ruoan lämmitykseen. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

» ISOT LIHAPALAT

Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

» SÄÄSTÖJAKSO

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentyminen yhdellä tasolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää säästöohjelmaa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

• PAKASTETTU RUOKA

Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä valmiille pakasteruoille tarkoitettusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.



AUTOMAATTISET TILAT

Nämä mahdollistavat kaiken tyyppisten ruokien kypsennyksen täysin automaattisesti. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



Valinta tai vahvistus:

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.



Valikon tai luettelon vierittäminen:

Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.

Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:


Napauta ASETA tai SEURAAVA.

Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:

Napauta ← .

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoa.

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

2. WIFI-YHTEYDEN ASETUS

6th Sense Live -ominaisuuden ansiosta voit etäkäyttää uunia mobiililaitteella. Jotta laitetta voidaan hallita etäyhteyden avulla, sinun on suoritettava ensin suoritettava yhdistämistoimenpide. Tämä prosessi on tarpeen laitteen rekisteröimiseksi sekä sen yhdistämiseksi kotisi verkkoon.

- Napsauta mobiilisovelluksessa "Add Appliance" (Lisää laite) yhteyden määrittämistä varten.
- Avaa tuotteessa kohta "Tools/Connectivity/Connect to network" (Työkalut/Yhteydet/Kytke verkkoon) aloittaaksesi asetusten määrittämisen.

YHTEYDEN ASETTAMINEN

Tämän ominaisuuden käyttämiseen tarvitset seuraavat: Älypuhelin tai tabletti sekä internetiin yhdistetty langaton reititin. Tarkista älylaitteesi avulla, että kotiverkkosi signaali on riittävän vahva laitteen lähellä. Reitittimen tai mobiilin tethering-laitteen on oltava eri laite kuin laite, johon mobiilisovellus on asennettu.

Vähimmäisvaatimukset.

Älylaite: Android ja 1280x720 (tai tarkempi) näyttö tai iOS.

Katso sovelluskaupasta sovelluksen yhteensopivuus Android- tai iOS-versioiden kanssa.

Langaton reititin: 2.4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Lataa 6th Sense Live -sovellus

Laitteen yhdistämisen ensimmäinen vaihe on sovelluksen lataaminen mobiililaitteeseen. 6th Sense Live -sovellus ohjaa sinut seuraavassa luetteloitujen vaiheiden läpi. Voit ladata 6th Sense Live -sovelluksen joko App Storesta tai Google Play Storesta.

2. Luo tili

Jos et ole vielä luonut tiliä, on sinun tehtävä se nyt. Tämä mahdollistaa laitteidesi yhdistämisen verkkoon sekä niiden tarkastelemisen ja hallitsemisen

etäyhteyden avulla.

3. Rekisteröi laitteesi

Rekisteröi laitteesi noudattamalla sovelluksen ohjeita. Rekisteröitymisprosessin suorittamiseksi tarvitset:

- Älylaitteen tunnistenumeron (SAID), joka on kohdassa Tools/Connectivity/Connect to Network (Työkalut/Yhteydet/Kytke verkkoon),
- Tuotteen arvokilvessä olevan 12-numeroisen tuotenumeron,
- Älypuhelimessa aktiivisena olevan Bluetooth-yhteyden.

Kun olet valmis, lisää laitteesi mobiilisovelluksen kautta ja noudata siinä ilmoitettuja ohjeita.

Huomaa:

Bluetoothin on oltava aktiivisena vain rekisteröintiprosessin aikana.

WiFi-yhteyden voi määrittää vain mobiilisovelluksen kautta.

Yhdistämistoimenpide on suoritettava uudelleen vain siinä tapauksessa, että vaihdat reitittimen asetuksia (esim. verkon nimeä tai salasanaa tai datapalvelun tarjoajaa).

3. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa sinun on asetettava nämä manuaalisesti

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

4. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla oikeaa arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.


5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin yhden tunnin ajaksi. Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Uuni käynnistetään painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöstä valitaan joko Manuaaliset tilat tai 6th Sense -tilat.

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.

Valitusta toiminnosta riippuen voit aktivoida tai deaktivoida esikuumennuksen erityisellä kytkimellä.

KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaika, jos haluat hallita kypsentämistä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan loppuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aika-osiota tai "Set Cook Time" (Aseta kypsennysaika), sen jälkeen kun olet painanut START (Käynnistä) -painiketta.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napauttamalla SEURAAVA.

Jos haluat peruuttaa asetetun keston kypsennyksen aikana ja seurata kypsennyksen päättymistä manuaalisesti, voit napauttaa keston arvoa ja asettaa "0" tai avata kolmipisteisen valikon ja muokata kypsennysaika.

Jos haluat pysäyttää jakson, avaa kolmipisteinen valikko ja valitse "Stop Cooking".

3. ASETA AUTOMAATTISET 6TH SENSE -TILAT

Automaattisilla 6th Sense -tiloilla pystyt valmistamaan runsaasti erilaisia ruokalajeja luettelosta valitsemalla. Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokaluokittain valikossa "6th SENSE RUOKA" (ks. kyseiset taulukot).

- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE. Voit valita joko alkamisajan

tai ajan, jolloin haluat ruoan olevan valmis valittujen toimintojen mukaisesti.

- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla "ASETUS".
- Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.


Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu.

- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla "OHITA VIIVE".

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata. Kaikkia muokattavissa olevia vaihtoehtoja voidaan tarkastella avaamalla näytön vasemmassa alareunassa olevan kolmipisteinen valikko.

Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

6. ESIKUUMENNUS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "UUNI VALMIS".

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja napauta "Käynnistä nyt" tai "START"-painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen. Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit muuttaa esilämmitysvaihtoehdon oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Käytä näytön oikeassa alareunassa olevaa esikuumennukseen tarkoitettua vaihtokytkintä esikuumennuksen aktivoimiseksi tai deaktivoiduksi. Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä Automaattisissa 6th Sense -tiloissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsennyksen napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä viimeiset 5 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Tarkasta ruoka
- Sulje luukku ja jatka kypsennyksen napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

8. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit ruskistaa ruokaa lisää kypsennyksen jälkeen lisäämällä kypsennysaikaa tai tallentamalla toiminnon suosikiksi.

- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta "LISÄÄ SUOS".
- Voit käynnistää viiden minuutin ruskistusjakson valitsemalla Ekstraruskistus.
- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta "+ 5 min"

9. SUOSIKIT


Suosikit-ominaisuus tallentaa suosikkireseptisi uuniasetukset.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehoitetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on valmis, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla "LISÄÄ SUOS.". Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla  : Kaikki tallennetut toiminnot luetellaan tässä valikossa. Aktivoi valittu kypsennystoiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".


ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta oikeassa yläkulmassa olevaa kolmen pisteen kuvaketta.
- Valitse muutettava määrittäminen.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Jos haluat poistaa tietyn toiminnon, löydät tästä valikosta vaihtoehdon "POISTA SUOSIKKI".

10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla  . Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.

ETÄKÄYTÖN AKTIVOINTI

Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi. Käynnistyksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Voit palauttaa keittiön ajastimen tai muuttaa sitä seuraavasti:

- Paina ajastimen valintaa.

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Napauta "TAUKO", jos haluat keskeyttää ajastimen. Voit käynnistää ajastimen uudelleen napauttamalla "JATKA".
- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla "PERUUTA".
- Jos haluat lisätä kestoja 1 minuutin verran, napsauta "+1 min".

VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

SMARTCLEAN

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.

PYRO-ITSEPUHDISTUS

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Valittavissa on kolme kestoajaltaan erilaista itsepuhdistavaa jaksoa: Korkea, keskitaso, matala.

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.

Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

- Poista kaikki varusteet - myös hyllykköohjaimet - uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.
- Ihanteellisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä.
- Valitse yksi käytössä olevista jaksoista tarpeittesi mukaisesti.


- Aktivoi valittu toiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ". uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

Huomaa: Pyrolyysijakso voidaan myös käynnistää kun säiliössä on vettä.

Kun jakso on valittu, on mahdollista viivästyttää automaattisen puhdistuksen aloitusta. Lopetus aika asetetaan napsauttamalla "VIIVE", kuten on kerrottu kyseisessä kappaleessa.

LÄMPÖMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata erityyppisten ruokalajien sisälämpötilan kypsennyksen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Napauta . Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja 6th Sense -toiminnoista (ruokatyypin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

Kun kypsennystoiminto on käynnistetty, se peruuntuu, jos anturi irrotetaan. Irrota anturi aina pistorasiasta ja poista se uunista, kun otat ruoan ulos.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

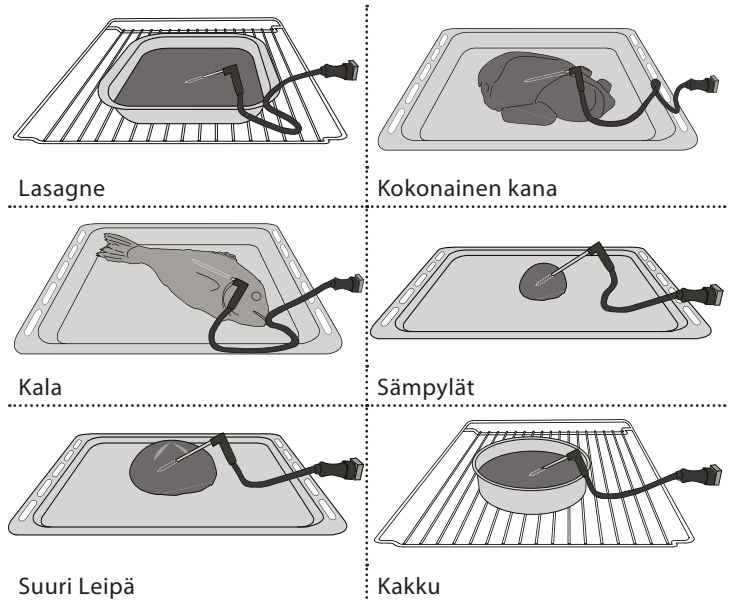
Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Johto on puolijäykkä ja sitä voidaan muotoilla tarvittavalla tavalla, jotta paistomittari saadaan työnnettyksi erityyppisiin ruokalajeihin tehokkaimmalla tavalla. Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

LIHA: Työnnä mittari syväälle lihaan välttämällä luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttämällä ruotoja.

LEIVONNAISET & PASTA: Työnnä kärki syväälle taikinaan muotoillen johtoa siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan. Yhteensopivien 6th Sense -toimintojen käyttäminen on välttämätöntä, jotta näiden ruokatyypin kypsennys voidaan suorittaa anturilla ohjatusti. Jos käytät paistomittaria 6th Sense -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.



SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Voit avata laitteen lukituksen painamalla pitkään kosketusalustan lukitusnäppäintä.

SUOSITUT VALINNAT

Muuttaa useita uunin asetuksia, valitsee sapattitilan ja kytkee "Demo-tilan" pois päältä.

YHDISTETTÄVYYS VERKKOON

Asetusten muuttaminen tai uuden kotiverkon määrittäminen.

INFO

Antaa lisätietoja tuotteesta.

• HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.
- Pizzajakson korkeamman lämpötilan vuoksi sen odotetaan jäähtyvän hieman kauemmin.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla "Kiertoilma" on mahdollista kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10-15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla työntämällä se kakun keskelle. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoaa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnin aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voitit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Kiertoil mapaisto. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

KOHOTUS

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20-25 °C). Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.

| RUOKALUOKAT | | MÄÄRÄ | KYPSYYS | RUSKISTUSTASO | KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAL- KAAN) | TASO JA VARUSTEET | |
|----------------------------------|------------------|----------------------------------|-------------------------|---------------|----------------------------------------------------|-------------------|---|
| PATARUOKA JA UUNIPASTA | Tuore | Lasagne | 0,5 - 3 kg* | - | KESK. | - | |
| | | Cannelonit | 0,5 - 3 kg* | - | KESK. | - | |
| | Pakas- tettu | Lasagne | 0,5 - 3 kg | - | - | - | |
| | | Cannelonit | 0,5 - 3 kg | - | - | - | |
| LIHA | Naudan- liha | Paahtopaisti | 0,6 - 2 kg* | KESK. | KESK. | - | |
| | | Vasikan paahtopaisti | 0,6 - 2,5 kg* | - | KESK. | - | |
| | | Pihvi | 2 - 4 cm | KESK. | - | 2/3 | |
| | | Hampurilaiset | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 | |
| | | Haudutus | 0,6 - 2 kg* | KESK. | - | - | |
| | Sianliha | Porsaan paahtopaisti | 0,6 - 2,5 kg* | - | KESK. | - | |
| | | Porsaanpotka | 0,5 - 2,0 kg* | - | KESK. | - | |
| | | Porsaan grillikylki | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 | |
| | | Pekoni | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 | |
| | Lam- paanliha | Lampaan paahtopaisti | 0,6 - 2,5 kg* | KESK. | KESK. | - | |
| | | Lampaankylki | 0,5 - 2,0 kg* | KESK. | KESK. | - | |
| | | Koipi | 0,5 - 2,0 kg* | KESK. | KESK. | - | |
| | Kana | Paistettu kanan- poika | Paistettu kananpoika | 0,6 - 3 kg* | - | KESK. | - |
| Täytetty paahdettu kana | | | 0,6 - 3 kg* | - | KESK. | - | |
| Kananpalat | | | 0,6 - 3 kg* | - | KESK. | - | |
| Ilma- kyps. broileri | | Kokonainen kana | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - | |
| | | Broilerinrinta | 1 - 4 (cm) | - | - | - | |
| | | Kananpalat | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | |
| | | Broilerin koivet | - | - | - | - | |
| | | Broilerinleike | 1 - 4 (cm) | - | - | - | |
| | | Broilerin siivet | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | |
| | | Broiler nuggetit [pakaste] | - | - | - | - | |
| Broilerin siivet [pakaste] | - | - | - | - | | | |
















































* Suositeltu määrä

| VARUSTEET | | | | | | |
|-----------|--------|---------------------------------------|--------------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------|
| | Ritilä | Uunipelti tai kakkupelti ritilällä | Uunipannu / uunivuoka | Uunipannu ja 500 ml vettä | Kiertoilmakypsen- nysalusta | Lämpömittari |







| RUOKALUOKAT | | MÄÄRÄ | KYPSYYS | RUSKISTUSTASO | KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAI- KAAN) | TASO JA VARUSTEET | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|---------------|----------------------------------------------------|-------------------|-----|--|
| LIHA | Paistet- tu ankk | Paahdettu ankk | 0,6 - 3 kg* | - | KESK. | - | | |
| | | Täytetty paahdettu ankk | 0,6 - 3 kg* | - | KESK. | - | | |
| | | Ankan palat | 0,6 - 3 kg* | - | KESK. | - | | |
| | | Ankkafilee/ankanrinta | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | | |
| | Paistet- tu kalkku- na | Paistettu kalkkuna | 0,6 - 3 kg* | - | KESK. | - | | |
| | | Täytetty kalkkuna | 0,6 - 3 kg* | - | KESK. | - | | |
| | | Kalkkuna & hanhipalat | 0,6 - 3 kg* | - | KESK. | - | | |
| | | Kalkkunan filee / rinta | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | | |
| | Ilma- kypsen- netty liha | Lihavartaat | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 | | |
| | | Porsaankyljykset | 1 - 4 (cm) | - | - | - | | |
| | | Hampurilaiset | 1 - 4 (cm) | - | - | - | | |
| | | Makkarat ja nakit | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | | |
| | | Broilerinleike | 1 - 4 (cm) | - | - | - | | |
| | KALA & MERENELÄVÄT | Paiste- tut fileet & pihvit | Tonnikalapihvi | 1 - 3 (cm) | KESK. | - | 3/4 | |
| | | | Lohi- pihvi | 1 - 3 (cm) | KESK. | - | 3/4 | |
| | | | Miekkakalapihvi | 0,5 - 3 (cm) | - | - | 3/4 | |
| Turskafilee | | | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - | | |
| Meriahvenfilee | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | | |
| Hammasahvenfilee | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | | |
| Muut fileet | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | | |
| Fileet [pakaste] | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | | |
| Grillattu kala ja äyriäiset | | Kampasimpukat | yksi ritilä | - | - | - | | |
| | | Simpukat | yksi ritilä | - | - | - | | |
| | | Katkaravut | yksi ritilä | - | - | - | | |
| | | Katkaravut | yksi ritilä | - | - | - | | |
| Paahdettu kokonainen kala | 0,2 - 1,5 kg* | - | - | - | | | | |
| Suolakuori Kala | 0,2 - 1,5 kg* | - | - | - | | | | |

* Suositeltu määrä

| VARUSTEET | | | | | | |
|-----------|--------|------------------------------------|-----------------------|---------------------------|--------------------------|--------------|
| | Ritilä | Uunipelti tai kakkupelti ritilällä | Uunipannu / uunivuoka | Uunipannu ja 500 ml vettä | Kiertoilmakypsenysalusta | Lämpömittari |

| RUOKALUOKAT | | MÄÄRÄ | KYPSYYS | RUSKISTUSTASO | KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAI- KAAN) | TASO JA VARUSTEET | |
|---------------------------|-----------------------------------|----------------------|-------------------------|---------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KALA & MERENELÄVÄT | Ilma- kypsen- netty kala | Leivitetty kala | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2   |
| | | Kalafilee | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2   |
| | | Kokonainen kala | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2   |
| | | Äyriäiset | - | - | - | - | 4 2   |
| VIHANNEKSET | Paahde- tut kasvikset | Paistinperunat | 0,5 - 1,5 kg | - | KESK. | - | 3  |
| | | Täytetyt kasvikset | 0,1 - 0,5 kg [kukin] | - | - | - | 3  |
| | | Muut vihannekset | 0,5 - 1,5 kg | - | KESK. | - | 3  |
| VIHANNEKSET | Gratin vihan- nekset | Perunagratiini | yksi rutilä | - | - | - | 3   |
| | | Tomaattigratiini | yksi rutilä | - | - | - | 3   |
| | | Paprikat gratinoidut | yksi rutilä | - | - | - | 3   |
| | | Parsakaali gratiini | yksi rutilä | - | - | - | 3   |
| | | Kukkakaaligratiini | yksi rutilä | - | - | - | 3   |
| | | Kasvisgratiini | yksi rutilä | - | - | - | 3   |
| | Ilmakyps. vihan- nekset | Maalais ranskalaiset | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2   |
| | | Lohkoperunat | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2   |
| | | Sekavihannekset | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 | 4 2   |
| | | Kesäkurpitsalastut | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - | 4 2   |
| Paistetut perunat | | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2   | |
| Kevätkääryleet [pakaste] | | - | - | - | - | 4 2   | |
| SUOLAISET LEIVONNAISET | Voileipäkakku | | 0,8 - 1,2 kg | - | KESK. | - | 2   |
| | Kasvisstruudeli | | 0,5 - 1,5 kg | - | KESK. | - | 2  |
| | Leipä | Sämpylät | 60 - 150 g [kukin]* | - | - | - | 3   |
| | | Vuokaleipä | 400-600 g [kukin] | - | - | - | 2    |
| | | Suuri Leipä | 0,7-2,0 kg * | - | - | - | 2   |
| | | Patongit | 200 - 300 g [kukin] | - | - | - | 3   |


































* Suositeltu määrä

| VARUSTEET |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Rutilä | Uunipelti tai kakkupelti rutilällä | Uunipannu / uunivuoka | Uunipannu ja 500 ml vettä | Kiertoilmakypsenysalusta | Lämpömittari |





| RUOKALUOKAT | | MÄÄRÄ | KYPSYYS | RUSKISTUSTASO | KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNUSSAI- KAAN) | TASO JA VARUSTEET |
|---------------------------|------------------------------|----------------------|---------------|---------------|-----------------------------------------------------|-------------------|
| SUOLAISET LEIVONNAISET | Pizza | Pyöreä pizza | Pyöreä | - | - | 2 |
| | | Paksu pizza | pelti | - | - | 2 |
| | | Pizza [pakaste] | 1 kerros* | - | - | 2 |
| | | | 2 kerrosta* | - | - | 4 1 |
| | | | 3 kerrosta* | - | - | 5 3 1 |
| 4 kerrosta* | - | - | 5 4 2 1 | | | |
| MAKEAT LEIVONNAISET | Kohotettavat leivonnaiset | Sokerikakku | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | 2 |
| | | Hedelmiä vuoassa | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | 2 |
| | | Suklaakakku | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | 2 |
| | Pikkuleivät | 0,2 - 0,6 kg | - | - | 3 | |
| | Voisarvet | yksi pelti* | - | - | 3 | |
| | Kroissantit [pakaste] | yksi pelti* | - | - | 3 | |
| | Tuulihattutaikina | yksi pelti* | - | - | 3 | |
| | Marengit | 10 - 30 g [kukin] | - | - | 3 | |
| | Torttu | 0,4 - 1,6 kg | - | - | 3 | |
| | Struudeli | 0,4 - 1,6 kg | - | - | 3 | |
| Hedelmäpiiras | 0,5 - 2 kg | - | - | 2 | | |

| VARUSTEET | | | | | | |
|-----------|--------|------------------------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|--------------|
| | Ritilä | Uunipelti tai kakkupelti ritilällä | Uunipannu / uunivuoka | Uunipannu ja 500 ml vettä | Kiertoilmakypsenussalusta | Lämpömittari |

KIERTOILMAKYPY. -KYPSENNYSTAULUKKO

| | RESEPTI | TOIMINTO | SUOSITELTU MÄÄRÄ | ESILÄMMITYS | LÄMPÖTILA (°C) | KESTO (MIN.) | TASO JA VARUSTEET |
|------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|----------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PAKASTETTU RUOKA | Pakasteranskanperunat |  | 650 - 850 g | Kyllä | 200 | 25 - 30 | 4  2  |
| | Pakastetut kananugetit |  | 500 g | Kyllä | 200 | 15 - 20 | 4  2  |
| | Kalaticut |  | 500 g | Kyllä | 220 | 15 - 20 | 4  2  |
| | Sipulirenkaat |  | 500 g | Kyllä | 200 | 15 - 20 | 4  2  |
| VIHANNEKSET | Tuore leivitetty zucchini |  | 400 g | Kyllä | 200 | 15 - 20 | 4  2  |
| | Maalais ranskalaiset |  | 300 - 800 g | Kyllä | 200 | 20 - 40 | 4  2  |
| | Sekavihannekset |  | 300 - 800 g | Kyllä | 200 | 20 - 30 | 4  2  |
| LIHA JA KALA | Broilerinrinta |  | 1 - 4 cm | Kyllä | 200 | 20 - 40 | 4  2  |
| | Broilerin siivet |  | 200 - 1500 g | Kyllä | 220 | 30 - 50 | 4  2  |
| | Broilerinleike |  | 1 - 4 cm | Kyllä | 220 | 20 - 50 | 4  2  |
| | Kalafilee |  | 1 - 4 cm | Kyllä | 220 | 15 - 25 | 4  2  |

Kun haluat kypsentää tuoreita tai kotitekoisia ruokia, levitä ohut kerros öljyä ruoan pinnalle.
Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolella välissä.

| | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOIMINNOT |  Kiertoilmakypsy. | | |
| VARUSTEET |  Kiertoilmakypsennysalusta |  Uunipelti tai kakkupelti rutilällä |  Uunipannu / leivinpelti tai pelti rutilällä |

KYPSENNYSTAULUKKO

| RESEPTI | TOIMINTO | ESILÄMMITYS | LÄMPÖTILA (°C) | KESTO (MIN.) | TASO JA VARUSTEET |
|--------------------------------------------------------------|----------|-------------|----------------|--------------|-------------------|
| Nostatetut kakut / sokerikakut | | Kyllä | 170 | 30 - 50 | |
| | | Kyllä | 160 | 30 - 50 | |
| | | Kyllä | 160 | 30 - 50 | |
| Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras) | | Kyllä | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Kyllä | 160 - 200 | 30 - 90 | |
| Pikkuleivät | | Kyllä | 150 | 20 - 40 | |
| | | Kyllä | 140 | 30 - 50 | |
| | | Kyllä | 140 | 30 - 50 | |
| | | Kyllä | 135 | 40 - 60 | |
| Pienet kakut/muffinit | | Kyllä | 170 | 20 - 40 | |
| | | Kyllä | 150 | 30 - 50 | |
| | | Kyllä | 150 | 30 - 50 | |
| | | Kyllä | 150 | 40 - 60 | |
| Tuulihatut | | Kyllä | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Kyllä | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Kyllä | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Marengit | | Kyllä | 90 | 110 - 150 | |
| | | Kyllä | 90 | 130 - 150 | |
| | | Kyllä | 90 | 140 - 160 * | |
| Pizza / leipä / focaccia | | Kyllä | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Kyllä | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pizza (ohut, paksu, focaccia) | | Kyllä | 310 | 7 - 12 | |
| | | Kyllä | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Pakastepitsa | | Kyllä | 250 | 10 - 15 | |
| | | Kyllä | 250 | 10 - 20 | |
| | | Kyllä | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka) | | Kyllä | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Kyllä | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Kyllä | 180 - 190 | 45 - 70 * | |

| | | | | | | | | | |
|-----------|-------------|------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|
| TOIMINNOT | | | | | | | | ECO | |
| | Perinteinen | Kiertoilma | Kiertoilmapaisto | Grilli | Turbo Grill | MaxiCooking | Cook4 | Säästöjakso | Pizza |
| VARUSTEET | | | | | | | | | |
| | Ritilä | Uunipelti tai kakkupelti ritilällä | Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä | Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä | Uunipannu / uunivuoka | Uunipannu / uunivuoka | Uunipannu / uunivuoka | Uunipannu ja 500 ml vettä | Uunipannu ja 500 ml vettä |

| RESEPTI | TOIMINTO | ESILÄMMITYS | LÄMPÖTILA (°C) | KESTO (MIN.) | TASO JA VARUSTEET |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|----------------------------|--------------|-------------------|
| Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset | | Kyllä | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Kyllä | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Kyllä | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5 3 1 |
| Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni | | Kyllä | 190 - 200 | 45 - 65 | 3 |
| Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg | | Kyllä | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | 2 |
| Broileri / jänis / ankk 1 kg | | Kyllä | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Kalkkuna / hanhi 3 kg | | Kyllä | 190 - 200 | 80 - 130 | 2 |
| Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen) | | Kyllä | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Täytetyt vihannekset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot) | | Kyllä | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Paahtoleipä | | - | 3 (korkea) | 3 - 6 | 5 |
| Kalafleet-/pihvit | | - | 2 (keskitaso) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Makkarat / kebabit / grillikyliki / hampurilaispihvi | | - | 2 - 3 (keskitaso - korkea) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Paistettu kana 1 - 1,3 kg | | - | 2 (keskitaso) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Lampaan reisi / potka | | - | 2 (keskitaso) | 60 - 90 *** | 3 |
| Paistetut perunat | | - | 2 (keskitaso) | 35 - 55 *** | 3 |
| Vihannesgratiini | | - | 3 (korkea) | 10 - 25 | 3 |
| Pikkuleivät | | Kyllä | 135 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Tortut | | Kyllä | 170 | 50 - 70 | 5 3 2 1 |
| Pyöreät pizzat | | Kyllä | 210 | 40 - 60 | 5 3 2 1 |
| Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1) | | Kyllä | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1) | | Kyllä | 190 | 40 - 120 * | 5 4 2 1 |
| Lasagne ja liha | | Kyllä | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Liha ja perunat | | Kyllä | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Kala ja kasvikset | | Kyllä | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Täytetty paahdettu liha | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Leikattu liha (kani, kana, lammas) | ECO | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Arvioitu aika: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

| TOIMINNOT | | | | | | | | ECO |
|-----------|-------------|------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|--------------|----------------|-------------|
| | Perinteinen | Kiertoilma | Kiertoil mapaisto | Grilli | Turbo Grill | Maxi Cooking | Multiflow Menu | Säästöjakso |
| VARUSTEET | | | | | | | | |
| | Ritilä | Uunipelti tai kakkupelti ritilällä | Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä | Uunipannu / uunivuoka | Uunipannu ja 500 ml vettä | | | |

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

HUOLTO JA PUHDISTUS

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.
Älä käytä höyrypuhdistimia.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.
Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

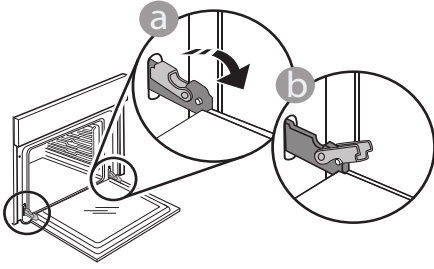
- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.
- Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä. Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa. Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

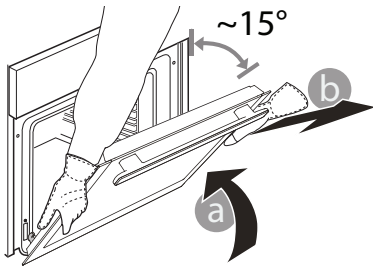
LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



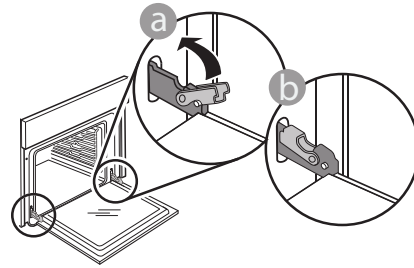
2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä - älä pidä sitä kahvasta.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

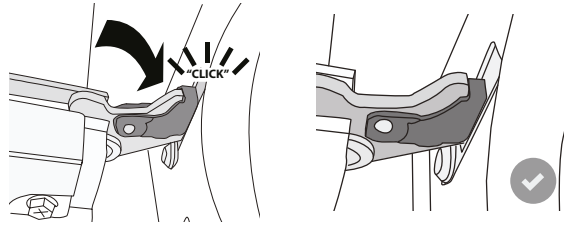


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

LAMPUN VAIHTO

Ota lampun vaihtamista varten yhteyttä huoltopalveluun.

Usein kysytyt kysymykset WiFistä

Mitä WiFi-protokollia laite tukee?

Asennettu WiFi-sovitin tukee Euroopan maiden WiFi b/g/n -standardia.

Mitä asetuksia reitittimen ohjelmistossa on määritettävä?

Seuraavat reitittimen asetukset vaaditaan: 2.4 GHz käytössä, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktivoituna.

Mitä WPS-versiota laite tukee?

Laite ei tue WPS:ää.

Onko Android- tai iOS-älypuhelimien käytössä eroja?

Voit käyttää haluamaasi käyttöjärjestelmää, tällä ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

Voinko käyttää mobiililaitteen yhteyden jakamista (tethering) reitittimen sijasta?

Kyllä, mutta pilvipalvelut ovat tarkoitettuja pysyvästi yhdistetyille laitteille.

Kuinka voin tarkistaa, toimiiko kotini internet-yhteys ja langaton verkko?

Voit etsiä kotisi verkon älypuhelimellasi. Poista kaikki muut datayhteydet käytöstä ennen yrittämistä.

Kuinka voin tarkistaa, onko laite yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

Käytä reitittimen määrittystä (katso reitittimen käyttöopas) ja tarkista, onko laitteen MAC-osoite yhdistettyjen langattomien laitteiden luettelossa.

Mistä löydän laitteeni MAC-osoitteen?

Paina "Työkalut", paina sitten "Yhteydet" ja etsi sitten "Mac-osoite". MAC-osoite koostuu kuudesta numerosta ja kirjainparista, joiden välillä on kaksoispiste.

Kuinka voin tarkistaa, onko laitteeni langaton yhteys käytössä?

Tarkista älylaitteen ja 6th Sense Live -sovelluksen avulla, onko laite online-tilassa vai ei.

Saattaako jokin estää signaalia saavuttamasta laitetta?

Tarkista, että yhdistämäsi laitteet eivät käytä koko käytettävissä olevaa kaistanleveyttä.

Varmista, että WiFi-yhteyttä käyttävien laitteidesi määrä ei ylitä reitittimen sallimaa enimmäismäärää.

Kuinka kaukana reitittimen tulisi olla tuotteesta?

WiFi-signaali on tavallisesti riittävän voimakas kattamaan muutaman huoneen, mutta tämä riippuu paljon seinämateriaalista. Voit tarkistaa signaalin voimakkuuden asettamalla älylaitteesi uunin viereen.

Mitä teen, jos langaton signaali ei saavuta uunia?

Voit käyttää erityisiä vahvistimia kotisi WiFi-verkon laajentamiseen. Näitä ovat tukiasemat, WiFi-vahvistimet ja sillat (eivät sisälly toimitukseen).

Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

Katso reitittimen dokumentaatio. Reitittimessä on tavallisesti tarra, joka sisältää tarvittavat tiedot laitteen asetussivun käyttämiseksi yhdistetyn laitteen avulla.

Mitä teen, jos näytöllä näkyy tai jos laite ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kotini reitittimeen?

Laite on ehkä muodostanut onnistuneesti yhteyden reitittimeen, mutta se ei pysty käyttämään internetiä. Jotta voit liittää uunin internetiin, sinun on tarkistettava reitittimen ja/tai verkon asetukset. Jos painat "Työkalut" ja sitten "Yhteys", saat lisätietoja yhteysvirheen syystä.

Reitittimen asetukset: NATin tulee olla päällä, palomuurin ja DHCP:n tulee olla oikein konfiguroituja. Tuettu salaus salasanalla: WEP, WPA, WPA2. Jos haluat käyttää toista salaustyyppiä, katso reitittimen käyttöopas.

Verkon asetukset: Internet-palveluntarjoajasi on määrittänyt kiinteän määrän MAC-osoitteita, jotka voivat muodostaa yhteyden internetiin, et ehkä pysty yhdistämään laitetta pilveen. Laitteen MAC-osoite on yksilöllinen tunniste. Pyydä internet-palveluntarjoajalta tiedot, kuinka voit yhdistää muita laitteita kuin tietokoneita internetiin.

Kuinka voin tarkistaa, lähettääkö laitteeni dataa?

Kun olet asettanut verkon, kytke virta pois päältä, odota 20 sekuntia ja kytke tuote sitten päälle. Tarkista älylaitteen ja 6th Sense Live -sovelluksen avulla, onko laite online-tilassa vai ei.

Joidenkin asetusten kohdalla kuluu useita sekunteja ennen kuin ne näkyvät sovelluksessa.

Kuinka voin vaihtaa Whirlpool-käyttäjätilin, mutta pitää laitteeni yhdistettyinä?

Voit luoda uuden tilin, mutta muista poistaa laitteet vanhalta tililtä ennen kuin siirrät ne uuteen.

Vaihdoin reititintä - mitä minun tulisi tehdä?

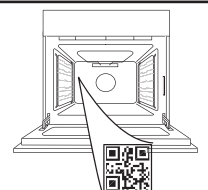
Voit joko säilyttää samat asetukset (verkon nimi ja salasana) tai poistaa edelliset asetukset laitteelta ja määrittää asetukset uudelleen.

VIANMÄÄRITYS

| Ongelma | Mahdollinen syy | Ratkaisu |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uuni ei toimi. | Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta. | Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika. |
| Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero. | Ohjelmistossa on ongelma. | Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero. |
| Jokin 6th sense -kypsennystoiminto päättyy ilman, että näytöllä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika. Kypsennys päättyy ennen jäljellä olevan ajan päättymistä. | Ruoan määrä poikkeaa suositellusta arvosta. Luukku on avattu kypsennyksen aikana. | Avaa luukku ja tarkasta ruoan kypsyytaso. Tarpeen vaatiessa vie kypsennys loppuun valitsemalla perinteinen toiminto. |
| Uuni ei lämpene. | Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein. | Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä". |
| Valo sammuu. | "ECO"-tila on "Päällä". | Siirry "ECO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä". |
| Luukku ei sulkeudu kunnolla. | Turvavarmistimet ovat väärässä asennossa. | Varmista, että turvavarmistimet ovat oikeassa asennossa seuraamalla luukun poistamisesta ja paikalleen asettamisesta "Puhdistus ja huolto"-kappaleessa annettuja ohjeita. |
| Kodin virta katkeaa. | Virta-asetus on virheellinen. | Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Mene "TEHO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "MATALA". |
| Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3. | Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla. | Tarkista paistomittarin liitäntä. |

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Käyttämällä tuotteesi QR-koodia
- Verkkosivustolta docs.whirlpool.eu
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



Whirlpool

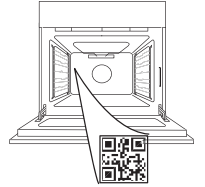


400020001219


**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

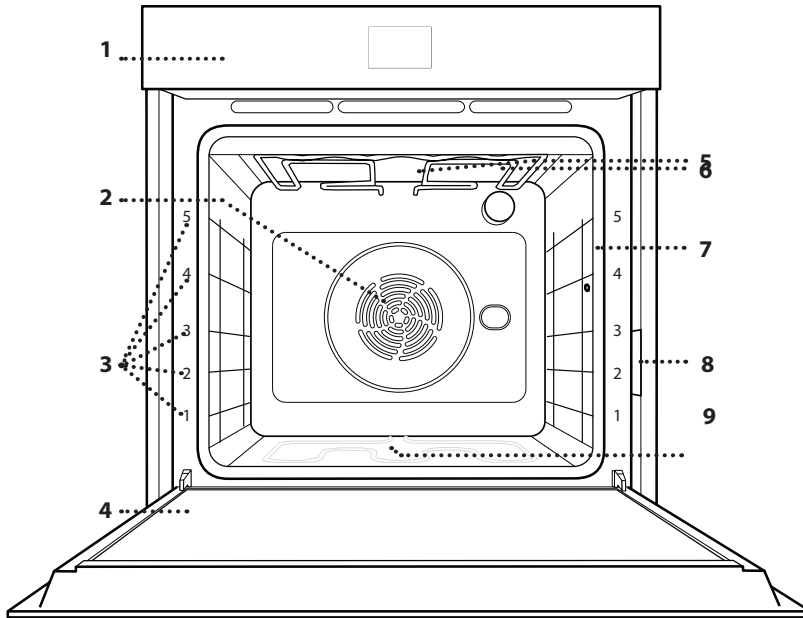
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
www.whirlpool.eu/register.

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-
KÓDOT**



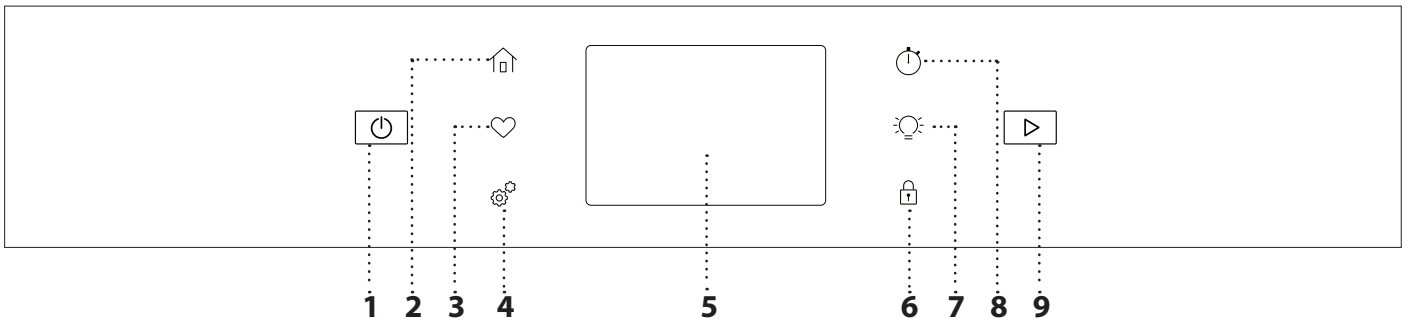
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor és kör alakú fűtőelem
(nem látható)
3. Polctartó sínek
(a szint a sütő elején látható)
4. Ajtó
5. Felső fűtőelem/grill
6. Világítás
7. Az ételszonda helye
8. Azonosító lemez
(ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem
(nem látható)

KEZELŐPANEL



1. BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

A gyors hozzáféréshez a főmenühöz.

3. KEDVENC

Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

4. ESZKÖZÖK

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

5. KIJELZŐ

6. KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

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

7. VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

8. KONYHAI IDŐZÍTŐ

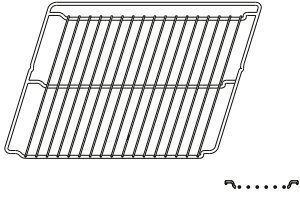
Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható.

9. INDÍTÁS

A sütési funkció elindítása.

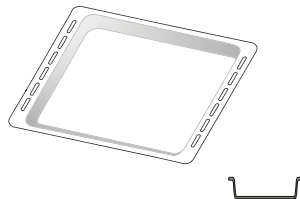
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



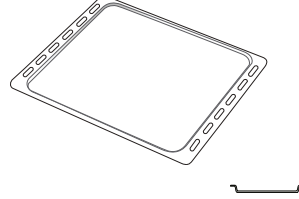
Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



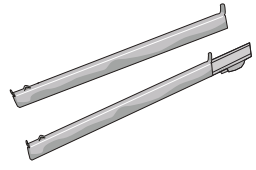
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrác alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



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

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



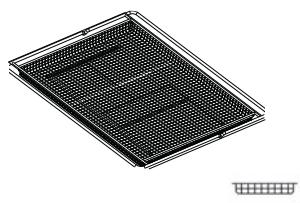
A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

ÉTELSZONDA



Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál. A merev támasztéknak köszönhetően használható húshoz, halakhoz, de akár kenyérhez, tortákhoz és süteményekhez is.

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA *



Forrólevegős sütés funkcióval készült ételek sütésekor használható, egy alacsonyabb szinten elhelyezett sütőtepsivel az esetleges morzsák és cseppek összegyűjtése érdekében. Mosogatógépben mosható.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton lehetséges.

* Csak bizonyos típusok esetén

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

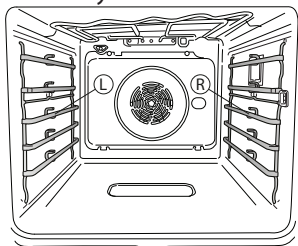
Más tartozékokat, mint például a cseppelfogó tálcat és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A polcvezető sínek eltávolításához először mindkét oldalon csavarozza ki a rögzítőcsavarokat (ha vannak) egy pénzérme segítségével.

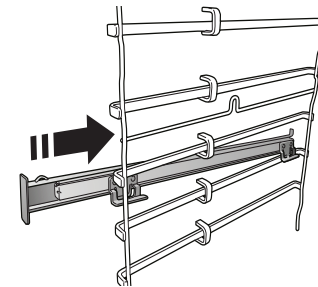
Emelje meg a polcvezető síneket, majd húzza ki a sínek alsó részét az illesztékekből: ezután már kiveheti a polcvezető síneket.

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.



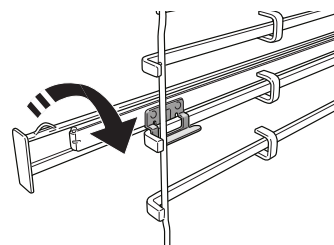
A bal („L”) és a jobb („R”) oldali polcvezető sínek a képen látható logóról ismerhetők fel.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE



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. Ismétlje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK



KÉZI ÜZEMMÓDOK

• ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

• KONVEKCIÓS SÜTÉS

Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

• HŐLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

• GRILL

Steak, kebabfélék és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

• TURBOGRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

• GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

• COOK4

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

• SPECIÁLIS FUNKCIÓK

» PIZZA

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy nagyszerű házi pizzát készítsen, kevesebb mint 10 perc alatt, mint egy étteremben.

A speciális sütési ciklus 300 °C feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós lesz, és tökéletesen egyenletesen pirul.

Ezt a funkciót a Wpro pizzakő tartozékkal kombinálva és a készüléket 30 percig előmelegítve 5-8 perc alatt megsüthet egy pizzát.

Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges

» FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy kevesebb olaj felhasználásával süssön sült krumplit, csirkefalatokat és egyéb ételeket, amelyek ezáltal kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be-ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőteret, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. A legjobb sütési eredmény csak a Forrólevegős sütés tálca használatával érhető el (bizonyos modelleknél

elérhető). Helyezze az ételt egy rétegben a Forrólevegős sütés tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse a Forrólevegős sütés sütési táblázat utasításait. Ne használjon egynél több tálcát az egyenletes sütés elkerülése érdekében.

» KIOLVASZTÁS

Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.

» MELEGENTARTÁS

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 SÜTÉS

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.

» ECO CIKLUS

Töltött sülték és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. Az Eco ciklus használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az Eco ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

• FAGYASZTOTT ÉTEL

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



AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK

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 kijelzőn az értékek vagy menüelemek mozgatásához.

A beállítások mentéséhez vagy a következő képernyőre lépéshez:


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

Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg a(z) ← ikont.

ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

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

1. A NYELVI BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

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

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

2. A WIFI BEÁLLÍTÁSA

A 6th Sense Live funkció segítségével a sütőt távolról is vezérelheti bármilyen mobilkészületről. A sütő távvezérléséhez először el kell végeznie a távvezérlés beállítását. Ez a művelet elengedhetetlen a készülék regisztrációjához és otthoni hálózatra való csatlakoztatásához.

- A mobilalkalmazáson koppintson az „Add Appliance” (Készülék hozzáadása) gombra a kapcsolat beállításának folytatásához.
- A terméken nyissa meg a „Tools/Connectivity/Connect to network” (Eszközök/Csatlakoztathatóság/Csatlakoztatás hálózathoz) részt a beállítás megkezdéséhez.

A KAPCSOLAT BEÁLLÍTÁSA

Ehhez a funkcióhoz a következőkre lesz szüksége: Okostelefon vagy tablet és az internetre csatlakoztatott vezeték nélküli router. Okoseszközén ellenőrizze, hogy az otthoni vezeték nélküli hálózat jelerőssége kellően erős-e a sütő közelében is. A router vagy a mobil tethering eszköz nem lehet azonos azzal az eszközzel, amelyre a mobilalkalmazás telepítve van.

Minimális rendszerkövetelmények.

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

Az App Store-ban ellenőrizheti, hogy az alkalmazás kompatibilis-e az Android vagy iOS verziójával.

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

1. Töltse le a 6th Sense Live alkalmazást

Az első lépés a sütő csatlakoztatásához az alkalmazás letöltése az okoseszközre. A 6th Sense Live alkalmazás végigvezeti Önt a kapcsolat beállításának itt felsorolt

lépésein. A 6th Sense Live alkalmazást letöltheti az App Store-ból vagy a Google Play Store-ból is.

2. Fiók létrehozása

Ha még nem tette meg, most létre kell hoznia egy saját fiókot. Ennek segítségével hálózatba rendezheti készülékeit, és távolról felügyelheti és vezérelheti azokat.

3. Regisztrálja készülékét

Kövesse az alkalmazás utasításait a készülék regisztrációjához. A regisztrációs folyamat befejezéséhez a következőkre lesz szüksége:

- a készülék „Smart Appliance Identifier” (SAID) azonosítója, amely a „Tools/Connectivity/Connect to network” (Eszközök/Csatlakoztathatóság/Csatlakoztatás hálózathoz)” részben található;
- A 12 számból álló termékszám, amely a termék adattábláján található;
- Aktív Bluetooth-kapcsolat a telefonon.

Ha készen áll, adja hozzá készülékét a mobilalkalmazáson keresztül, és kövesse az ott található utasításokat.

Megjegyzés:

A Bluetooth csak a regisztráció során használandó.

A WiFi-kapcsolat csak a mobilalkalmazáson keresztül állítható be.

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

3. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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

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

Hosszabb áramkimaradás után ismét be kell állítani az időt és a dátumot.

4. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

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


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

5. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse a sütőt 200 °C-on nagyjából egy órán keresztül. A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol.

A kijelzőn választhat a Kézi üzemmódok és a 6th Sense üzemmódok 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

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.

A kiválasztott funkciónak megfelelően az előmelegítést egy adott kapcsolóval aktiválhatja vagy deaktiválhatja.

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 az INDÍTÁS gomb megnyomása után érintse meg az Idő szakaszt vagy az „Állítsa be a sütési időt” opciót.
- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütési időt.
- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

Ha sütés közben szeretné törölni a beállított időtartamot, és így manuálisan kezelni a sütés végét, akkor érintse meg az időtartam értékét és állítsa be a „0” értéket, vagy nyissa meg a hárompontos menüt és szerkessze a sütési időt.

Ha le szeretné állítani a ciklust, nyissa meg a hárompontos menüt, és válassza a „Sütés leállítása” lehetőséget.

3. 6TH SENSE AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK BEÁLLÍTÁSA

A 6th Sense automatikus üzemmódok 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 funkciók élelmiszer-kategóriák szerint jelennek meg a „6th SENSE ÉLELMISZERLISTA” menüben (lásd a vonatkozó táblázatokat).

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

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A sütést elhalaszthatja a funkció indítása előtt: A funkció az Ön által előre beállított időpontban kapcsol be.

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási idő megadásához. A kiválasztott funkcióknak megfelelően kiválaszthatja az indítási időt vagy azt az időpontot, amikor az étel elkészüljön.
- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” 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 „KÉSLELTETÉS TÖRLÉSE” gombot.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

- A beállítások elvégzése után érintse meg az „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 összes módosítható opciót a kijelző bal alsó részén található hárompontos menü megnyitásával fedezheti fel.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

6. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota. Ha ez a fázis befejeződött, egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „SÜTŐ KÉSZ” felirat.

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

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

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

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- A kijelző jobb alsó sarkában található Előmelegítés speciális kapcsoló segítségével aktiválhatja vagy

deaktiválhatja az előmelegítést. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

7. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

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

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

Hasonló módon, a sütési idő 5%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Ellenőrizze az ételt.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS” 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 „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.
- Az „Extra barnítás” opciót választva elindul egy befejező, 5 perces pirítási ciklus.
- A „+ 5 perc” gombot megérintve meghosszabbíthatja a sütési időt.

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

Ha egy funkció befejeződött, érintse meg a „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot a funkció kedvencek közé történő mentéséhez. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz.

MENTÉS UTÁN

A Kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a  gombot: Az összes elmentett funkció látható ebben a menüben. Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a kiválasztott sütési funkció indításához.

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 a jobb felső sarokban lévő hárompontos ikont.

- Válassza ki a módosítani kívánt tulajdonságot.
- Érintse meg a „MENTÉS” gombot a változások mentéséhez.

Ha egy adott funkciót szeretne eltávolítani, akkor ebben a menüben találja a „KEDVENC TÖRLÉSE” opciót.

10. ESZKÖZÖK

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

TÁVVEZÉRLÉS ENGEDÉLYEZÉSE

A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

KONYHAI IDŐZÍTŐ

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

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

- Nyomja meg a konyhai időzítő opciót.
- Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.
- Érintse meg a „SZÜNET” gombot, ha szüneteltetni szeretné az időzítőt. Ezután az időzítő újraindításához érintse meg a „FOLYTATÁS” gombot.
- Érintse meg a „MÉGSE” gombot az időzítő leállításához vagy új időzítés beállításához.
- Érintse meg a „+1 perc” gombot az időtartam 1 perccel való növeléséhez.

VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

SMARTCLEAN

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkieresztéssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő alá, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt.

PIROLITIKUS ÖNTISZTÍTÁS

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Három, különböző időtartamú öntisztítási ciklus közül választhat: Magas, közepes alacsony.

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

- Vegyen ki a sütőből minden tartozékot - beleértve

a polcvezető síneket is - a funkció aktiválása előtt. Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrőzsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben.


- Az optimális tisztítási eredményhez a pirolitikus funkció használata előtt távolítsa el a sütőtérben maradt ételmaradékokat, és tisztítsa meg a belső ajtóüveget.
- Igényeinek megfelelően válasszon egyet a lehetséges ciklusok közül.
- Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a kiválasztott funkció indításához. A sütő elindítja az öntisztítási ciklust, és a sütő ajtaja automatikusan bezáródik: a kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja.

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

Ne feledje: A pirolitikus ciklus akkor is aktiválható, ha a tartályt vízzel töltik fel.

A ciklus indítása után még be lehet állítani egy késleltetést, így az automata tisztítás később fog elindulni. Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot, és állítson be egy befejezési időpontot a vonatkozó bekezdés utasításai szerint.

ÉTELSZONDA

A szonda különböző ételtípusok maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik. Helyezze az ételt a sütőbe, és csatlakoztassa a szondát az aljzatba. A szondát tartsa a lehető legtávolabb a hőforrástól. Csukja be a sütő ajtaját. Érintse meg a(z)  ikont. Választhat a manuális (sütési módszer szerint) és a 6th Sense (élelmiszertípus szerint) funkciók között, ha a szonda használata engedélyezett vagy szükséges.

Ha egy sütési funkció közben kihúzza az ételszondát, a funkció leáll. Mielőtt kiveszi a sütőből az ételt, először mindig húzza ki a szondát a csatlakozóból, és vegye ki az ételből.

AZ ÉTELSZONDA HASZNÁLATA

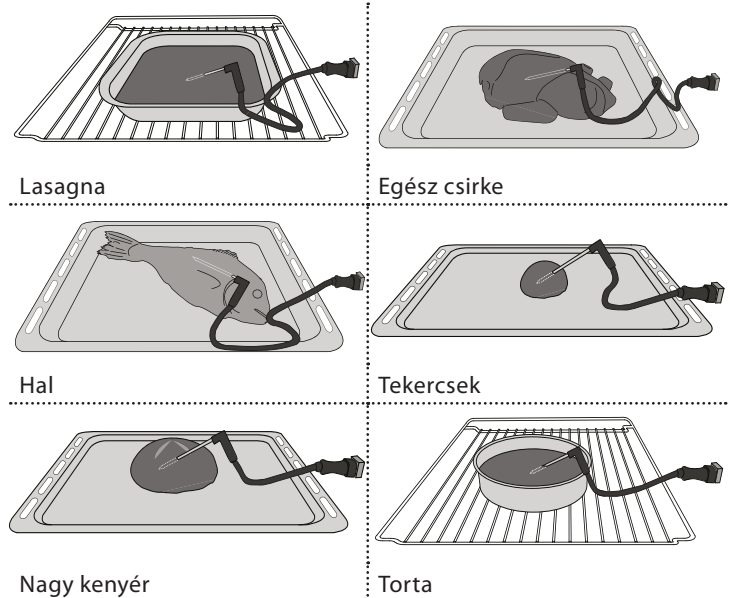
Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőtérének jobb oldalán lévő aljzatba.

A kábel közepesen merev és szükség esetén hajlítható annak érdekében, hogy a szondát a leghatékonyabb módon helyezze különböző ételtípusokba. Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső fűtőelemhez.

HÚS: Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

HAL (egész): A szonda hegyét a hal legvastagabb részébe szúrja, kikerülve a gerincet.

PÉKÁRU ÉS TÉSZTA: Szúrja a szonda hegyét mélyen a tészta alá, úgy alakítva a kábelt, hogy a szonda optimális szögben legyen. Az ilyen típusú ételek szondával vezérelt sütéséhez a kompatibilis 6th Sense funkciók használata szükséges. Ha a szondát a 6th Sense funkciókkal együtt használja, a sütés automatikusan befejeződik, amint az étel eléri az ideális maghőmérsékletet, anélkül, hogy be kellene állítania a sütő hőmérsékletét.



KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

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

A készülék feloldásához nyomja meg hosszan az érintőképernyőn lévő zár gombot.

PREFERENCIÁK

Több sütőbeállítás módosítása, a Sabbath üzemmód kiválasztása és a „Demo üzemmód” kikapcsolása.

CSATLAKOZTATÁS

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.

INFO

A termékkel kapcsolatos további információk.

MEGJEGYZÉS

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.
- A Pizza ciklus magasabb hőmérséklete miatt várhatóan kissé magasabb hűtés tapasztalható.

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kótálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefűvés” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

HÚS

Használjon bármilyen tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percre, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószínt.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefűvés funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószínteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajtorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Konvekciós sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a töltelékét.

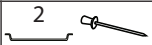
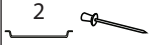


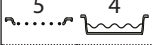

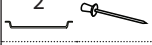
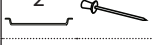
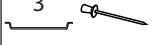


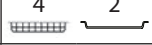

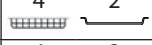

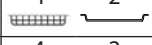
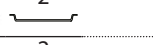
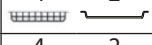
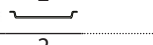
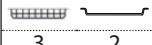
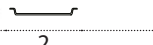
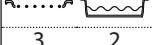
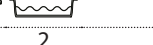
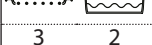
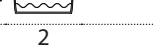
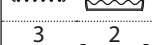
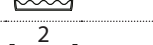
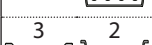
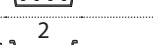
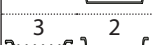
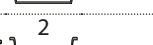
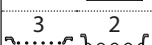
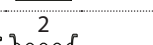
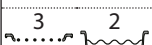
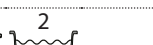


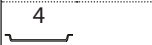



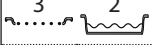
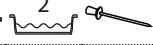
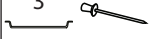




KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.




| ÉLELMISZER - KATEGÓRIÁK | | MENNYISÉG | KÉSZÜLTSG FOKA | PIRÍTÁSI FOKOZAT | MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK | | |
|-------------------------------|------------------|----------------------------------|---------------------|------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|------|------|
| SERPENYŐS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA | Friss | Lasagna | 0,5 - 3 kg* | - | KÖZEPES | - | 2 | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg* | - | KÖZEPES | - | 2 | |
| | Fagyasz- tott | Lasagna | 0,5 - 3 kg | - | - | - | 2 | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg | - | - | - | 2 | |
| HÚS | Marha | Marhasült | 0,6 - 2 kg* | KÖZEPES | KÖZEPES | - | 3 | |
| | | Borjúsült | 0,6 - 2,5 kg* | - | KÖZEPES | - | 3 | |
| | | Steak | 2 - 4 cm | KÖZEPES | - | 2/3 | 5 4 | |
| | | Burger húspogácsa | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 | 5 4 | |
| | | Lassú sütés | 0,6 - 2 kg* | KÖZEPES | - | - | 3 | |
| | Sertés | Sertéssült | 0,6 - 2,5 kg* | - | KÖZEPES | - | 3 | |
| | | Csülök | 0,5 - 2,0 kg* | - | KÖZEPES | - | 3 | |
| | | Sertésoldalas | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 | 5 4 | |
| | | Szalonna | 0,5-1,5 cm | - | - | 1/2 | 5 4 | |
| | Bárány | Báránysült | 0,6 - 2,5 kg* | KÖZEPES | KÖZEPES | - | 2 | |
| | | Bárányborda | 0,5 - 2,0 kg* | KÖZEPES | KÖZEPES | - | 2 | |
| | | Comb | 0,5 - 2,0 kg* | KÖZEPES | KÖZEPES | - | 2 | |
| | Csirke | Sült csirke | Sült csirke | 0,6 - 3 kg* | - | KÖZEPES | - | 2 |
| | | | Töltött sült csirke | 0,6 - 3 kg* | - | KÖZEPES | - | 2 |
| | | | Csirke-darabok | 0,6 - 3 kg* | - | KÖZEPES | - | 3 |
| | | Forró- levegős sült csirke | Egész csirke | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| Csirke-mell | | | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 | |
| Csirke-darabok | | | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | 4 2 | |
| Csirke-combok | | | - | - | - | - | 4 2 | |
| Panírozott szelet | | | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 | |
| Csirkeszárnyak | | | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | 4 2 | |
| Csirkefalatok [fagyasztott] | | | - | - | - | - | 4 2 | |
| Csirkeszárny [fagyasztott] | - | - | - | - | 4 2 | | | |

* ajánlott mennyiség

| TARTOZÉKOK | Sütőrács | Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel | Forrólevegős sütés tálca | Ételszonda |
|------------|----------|----------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|------------|
|------------|----------|----------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|------------|

| ÉLELMISZER - KATEGÓRIÁK | | MENNYISÉG | KÉSZÜLTSG FOKA | PIRÍTÁSI FOKOZAT | MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK | | |
|---------------------------------|-----------------------------|-------------------------|----------------|------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HÚS | Kacsasült | Kacsasült | 0,6 - 3 kg* | - | KÖZEPES | - |  | |
| | | Töltött sült kacsa | 0,6 - 3 kg* | - | KÖZEPES | - |  | |
| | | Kacsadarabok | 0,6 - 3 kg* | - | KÖZEPES | - |   | |
| | | Kacsafilé / mell | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 |   | |
| | Pulykasült | Pulyka - és libasült | 0,6 - 3 kg* | - | KÖZEPES | - |  | |
| | | Töltött sült pulyka | 0,6 - 3 kg* | - | KÖZEPES | - |  | |
| | | Pulyka - és libadarabok | 0,6 - 3 kg* | - | KÖZEPES | - |  | |
| | | Pulykafilé / mell | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 |   | |
| | Forrólevégős sült hús | Húsnyársak | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 |   | |
| | | Sertésborda | 1 - 4 (cm) | - | - | - |   | |
| | | Burger húspogácsa | 1 - 4 (cm) | - | - | - |   | |
| | | Kolbász és virsli | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |   | |
| | | Panírozott szelet | 1 - 4 (cm) | - | - | - |   | |
| | HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK | Sült filék és szeletek | Tonhalsteak | 1 - 3 (cm) | KÖZEPES | - | 3/4 |   |
| | | | Lazacsteak | 1 - 3 (cm) | KÖZEPES | - | 3/4 |   |
| Kardhalsteak | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | 3/4 |   | |
| Tőkehalfilé | | | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - |   | |
| Tengeri sügér filé | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - |   | |
| Vörös durbincs filé | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - |   | |
| Egyéb filék | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - |   | |
| Filé [fagyasztott] | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - |   | | |
| Grillezett tengeri élelmiszerek | | Fésűkagyló | egy tálca | - | - | - |  | |
| | | Kagylók | egy tálca | - | - | - |  | |
| | | Garnélák | egy tálca | - | - | - |   | |
| | Királygarnéla | egy tálca | - | - | - |   | | |
| Sült egész hal | 0,2-1,5 kg * | | | | |    | | |
| Hal sókéregben | 0,2-1,5 kg * | | | | |   | | |




* ajánlott mennyiség







| TARTOZÉKOK |  |  |  |  |  |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Sütőrác | Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppfelfogó tálca / Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel | Forrólevégős sütés tálca | Ételszonda | |

| ÉLELMISZER - KATEGÓRIÁK | | MENNYISÉG | KÉSZÜLTSG FOKA | PIRÍTÁSI FOKOZAT | MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------|------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|
| HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK | Forrólevégős sült hal | Panírozott hal | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | 4 2 |
| | | Halfilé | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | 4 2 |
| | | Egész hal | 0,4 - 0,8 kg | - | - | 4 2 |
| | | Rákfélék | - | - | - | 4 2 |
| ZÖLDSÉGEK | Sült zöldségek | Sült burgonya | 0,5 - 1,5 kg | - | KÖZEPES | 3 |
| | | Töltött zöldségek | 0,1 - 0,5 kg/db | - | - | 3 |
| | | Egyéb zöldségek | 0,5 - 1,5 kg | - | KÖZEPES | 3 |
| ZÖLDSÉGEK | Csőben-sült zöldségek | Csőbensült burgonya | egy tálca | - | - | 3 |
| | | Csőbensült paradicsom | egy tálca | - | - | 3 |
| | | Csőben sült paprika | egy tálca | - | - | 3 |
| | | Csőben sült brokkoli | egy tálca | - | - | 3 |
| | | Csőben sült karfiol | egy tálca | - | - | 3 |
| | | Csőbensült zöldség | egy tálca | - | - | 3 |
| | Forrólevégős sült zöldségek | Házi készítésű sült krumpli | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 4 2 |
| | | Burgonyagerezdek | 1 - 4 (cm) | - | - | 4 2 |
| | | Vegyes zöldség | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 4 2 |
| | | Cukkini chips | 0,2 - 0,5 kg | - | - | 4 2 |
| Forrólevégős sült zöldségek | Sült burgonya | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 4 2 | |
| | Tavaszi tekercek [fagyasztott] | - | - | - | 4 2 | |
| SÓS SÜTEMÉNY | Sós sütemény | Sós sütemény | 0,8 - 1,2 kg | - | KÖZEPES | 2 |
| | | Zöldséges rétes | 0,5 - 1,5 kg | - | KÖZEPES | 2 |
| | Kenyér | Zsömlé | 60-150 g/db* | - | - | 3 |
| | | Szendvicsskenyér | 400-600 g/db | - | - | 2 |
| | | Nagy kenyér | 0,7 - 2,0 kg * | - | - | 2 |
| | | Bagett | 200 - 300 g/db | - | - | 3 |

* ajánlott mennyiség

| TARTOZÉKOK | | | | | | |
|------------|----------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|------------|--|
| Sütőrács | Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel | Forrólevégős sütés tálca | Ételszonda | |

| ÉLELMISZER - KATEGÓRIÁK | | MENNYISÉG | KÉSZÜLTSG FOKA | PIRÍTÁSI FOKOZAT | MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK | | |
|-------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SÓS SÜTEMÉNY | Pizza | Kerek pizza | kerek | - | - | - | 2  | |
| | | Vastag pizza | tálca | - | - | - | 2  | |
| | | Pizza [fagyasztott] | 1 réteg* | - | - | - | - | 2  |
| | | | 2 réteg* | - | - | - | - | 4 1   |
| | | | 3 réteg* | - | - | - | - | 5 3 1    |
| | | | 4 réteg* | - | - | - | - | 5 4 2 1     |
| ÉDES SÜTEMÉNY | Kelt torták | Piskóta | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   | |
| | | Gyümölcskonzerv | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   | |
| | | Csokoládétorta | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   | |
| | Aprósütemények | 0,2 - 0,6 kg | - | - | - | - | 3  | |
| | Croissant - ok | egy tálca * | - | - | - | - | 3  | |
| | Croissant [fagyasztott] | egy tálca * | - | - | - | - | 3  | |
| | Fánk | egy tálca * | - | - | - | - | 3  | |
| | Habcsók | 10-30 g/db | - | - | - | - | 3  | |
| | Torta | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | - | 3  | |
| | Rétes | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | - | 3  | |
| Gyümölcsös pite | 0,5 - 2 kg | - | - | - | - | 2  | | |

| TARTOZÉKOK |  |  |  |  |  |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Sütőrács | Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel | Forrólevegős sütés tálca | Ételszonda | |



FORRÓLEVEGŐS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| | RECEPT | FUNKCIÓ | AJÁNLOTT MENNYISÉG | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | POLC ÉS TARTOZÉKOK |
|------------------|-----------------------------|---------|--------------------|--------------|------------------|------------------|--------------------|
| FAGYASZTOTT ÉTEL | Fagyasztott hasábburgonya | | 650 - 850 g | Igen | 200 | 25 - 30 | |
| | Fagyasztott csirkefalat | | 500 g | Igen | 200 | 15 - 20 | |
| | Halrudak | | 500 g | Igen | 220 | 15 - 20 | |
| | Hagymakarikák | | 500 g | Igen | 200 | 15 - 20 | |
| ZÖLDSÉGEK | Friss rántott cukkini | | 400 g | Igen | 200 | 15 - 20 | |
| | Házi készítésű sült krumpli | | 300 - 800 g | Igen | 200 | 20 - 40 | |
| | Vegyes zöldség | | 300 - 800 g | Igen | 200 | 20 - 30 | |
| HÚS ÉS HAL | Csirkemell | | 1 - 4 cm | Igen | 200 | 20 - 40 | |
| | Csirkeszárnyak | | 200 - 1500 g | Igen | 220 | 30 - 50 | |
| | Panírozott szelet | | 1 - 4 cm | Igen | 220 | 20 - 50 | |
| | Halfilé | | 1 - 4 cm | Igen | 220 | 15 - 25 | |

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére.

Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

| | | | |
|------------|--------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------|
| FUNKCIÓK | | | |
| | Forrólevegős sütés | | |
| TARTOZÉKOK | | | |
| | Forrólevegős sütés tálca | Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson | Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács |

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HÖMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | POLC ÉS TARTOZÉKOK |
|----------------------------------------------|---------|--------------|------------------|------------------|--------------------|
| Kelt sütemények / piskóta | | Igen | 170 | 30 - 50 | |
| | | Igen | 160 | 30 - 50 | |
| | | Igen | 160 | 30 - 50 | |
| Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite) | | Igen | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Igen | 160 - 200 | 30 - 90 | |
| Aprósütemények | | Igen | 150 | 20 - 40 | |
| | | Igen | 140 | 30 - 50 | |
| | | Igen | 140 | 30 - 50 | |
| | | Igen | 135 | 40 - 60 | |
| Kisebb torta / Muffin | | Igen | 170 | 20 - 40 | |
| | | Igen | 150 | 30 - 50 | |
| | | Igen | 150 | 30 - 50 | |
| | | Igen | 150 | 40 - 60 | |
| Képviseelőfánk | | Igen | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Igen | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Igen | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Habcsók | | Igen | 90 | 110 - 150 | |
| | | Igen | 90 | 130 - 150 | |
| | | Igen | 90 | 140 - 160 * | |
| Pizza / kenyér / focaccia | | Igen | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Igen | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pizza (vékony, vastag, focaccia) | | Igen | 310 | 7 - 12 | |
| | | Igen | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Fagyasztott pizza | | Igen | 250 | 10 - 15 | |
| | | Igen | 250 | 10 - 20 | |
| | | Igen | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Sós pite (zöldséges pite, quiche) | | Igen | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Igen | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Igen | 180 - 190 | 45 - 70 * | |

| FUNKCIÓK | | | | | | | | ECO | |
|----------|---------------------|--------------|------------------|-----------|------------|------------|-------|------------|-------|
| | Alsó és felső sütés | Hőlégbefűtés | Konvekciós sütés | Grillezés | Turbogrill | Maxi sütés | Cook4 | Eco ciklus | Pizza |

| TARTOZÉKOK | | | | | |
|------------|----------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| | Sütőrács | Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson | Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel |

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | POLC ÉS TARTOZÉKOK |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|-------------------------|------------------|--------------------|
| Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények | | Igen | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Igen | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Igen | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/cannelloni | | Igen | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg | | Igen | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Bőrös sertéssült 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg | | Igen | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Pulyka/liba, 3 kg | | Igen | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész) | | Igen | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán) | | Igen | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Pirítós | | - | 3 (magas) | 3 - 6 | |
| Halfilék / Sült szelet | | - | 2 (közepes) | 20 - 30 ** | |
| Kolbász / kebabfélék / oldalas / hamburger | | - | 2 - 3 (közepes - magas) | 15 - 30 ** | |
| Sült csirke 1-1,3 kg | | - | 2 (közepes) | 55 - 70 *** | |
| Báránycomb / csülök | | - | 2 (közepes) | 60 - 90 *** | |
| Sült burgonya | | - | 2 (közepes) | 35 - 55 *** | |
| Csőben sült zöldség | | - | 3 (magas) | 10 - 25 | |
| Aprósütemények | | Igen | 135 | 50 - 70 | |
| Tarts | | Igen | 170 | 50 - 70 | |
| Kerek pizza | | Igen | 210 | 40 - 60 | |
| Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagna (3. szint) / hús (1. szint) | | Igen | 190 | 40 - 120 * | |
| Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagna (2. szint) / hússzeletek (1. szint) | | Igen | 190 | 40 - 120 * | |
| Lasagna és hús | | Igen | 200 | 50 - 100 * | |
| Hús és burgonya | | Igen | 200 | 45 - 100 * | |
| Hal és zöldségek | | Igen | 180 | 30 - 50 * | |
| Töltött sütek | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány) | ECO | - | 200 | 50 - 100 * | |

* 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).

| | | | | | | | | |
|------------|---------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| FUNKCIÓK | | | | | | | | ECO |
| | Alsó és felső sütés | Hőlégbefúvás | Konvekciós sütés | Grillezés | Turbo grill | Maxi sütés | Multiflow menü | Eco ciklus |
| TARTOZÉKOK | | | | | | | | |
| | Sütőrács | Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson | Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson | Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi |

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza.

A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges).

A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek.

Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra.

Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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, mikroszálás törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálás törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.)

• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

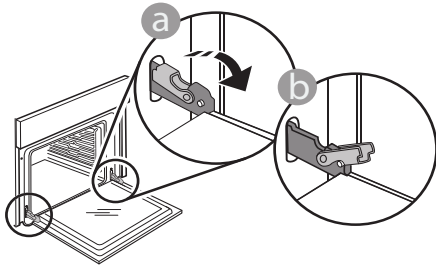
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépből.

A Forrólevégős sütés tálca (ha van) mosogatógépből tisztítható.

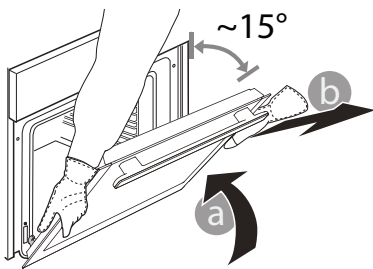
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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



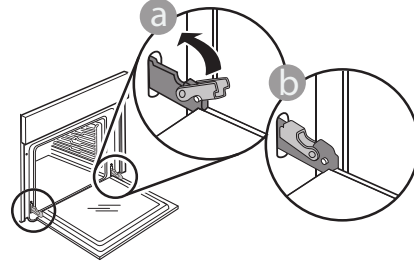
2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót - ne fogja meg a fogantyút.

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.

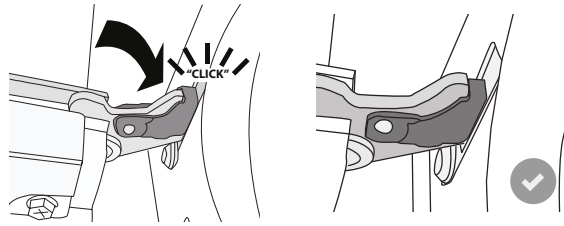


3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

4. 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.



5. 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.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

Az izzó cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.

WIFI GYIK

Milyen WiFi-protokollt támogat a készülék?

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

Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

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

Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

A készülék nem támogatja a WPS-t.

Vannak különbségek az Android vagy iOS okostelefonok használata között?

Bármelyik operációs rendszert használhatja, ezek között nincs különbség.

Használhatok mobil tetheringet router helyett?

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 az „Eszközök”, majd a „Csatlakozás” gombot, majd keresse meg a „Mac-cím” lehetőséget. A MAC-cím 6 szám- és betűpár kombinációjából áll, kettősponttal elválasztva.

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

Az okoseszköz és a 6th Sense Live App segítségével ellenőrizheti, hogy a készülék online van-e vagy sem.

Mi akadályozhatja meg, hogy a jel eljusson a készülékhez?

Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott eszközök nem foglalják-e le a teljes elérhető sáv szélességet. Ellenőrizze, hogy a WiFi-t használható eszközök száma nem haladja-e meg a router által engedélyezett maximális számot.

Milyen messze lehet a router a készüléktől?

Normál esetben a WiFi-jel elég erős ahhoz, hogy néhány szobával arrébb is fogni lehessen, de ez 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.

Mit tegyek, ha megjelenik a kijelzőn az ikon, vagy ha a készülék nem képes stabilan kapcsolódni az otthoni routerhez?

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. Ha megnyomja az „Eszközök”, majd a „Csatlakozás” gombot, további információkat kaphat a csatlakozási hiba okáról.

Routerbeállítások: a NAT-funkció legyen bekapcsolva, a tűzfal és a DHCP-protokoll beállítása legyen megfelelő. Támogatott jelszótitkosítás: WEP, WPA, WPA2. Más titkosítási típus használatához lásd a router útmutatóját. Szolgáltatói beállítások: Ha az internetszolgáltató korlátozza az internetre csatlakoztatható MAC-címek számát, előfordulhat, hogy a készülék nem csatlakoztatható a felhő alapú szolgáltatáshoz. A MAC-cím a készülék egyedi azonosítója. Forduljon az internetszolgáltatóhoz, ha tudni szeretné, hogyan csatlakoztathatók az internetre a számítógéptől eltérő eszközök.

Hogyan ellenőrizhető, hogy működik-e az adatátvitel?

A hálózat beállítása után kapcsolja ki a készüléket, várjon 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza a készüléket. Az okoseszköz és a 6th Sense Live App segítségével ellenőrizheti, hogy a készülék online van-e vagy sem.

Bizonyos beállítások esetén néhány másodperc szükséges ahhoz, hogy az adatok megjelenjenek az alkalmazásban.

Hogyan válthatok Whirlpool fiókot úgy, hogy a csatlakozó készülékeim megmaradjanak?

Bármikor létrehozhat új felhasználói fiókot, de mindenképpen törölje a készülékeit a régi fiókból, mivel csak így kapcsolhatók az új fiókhoz.

Kicseréltem a routert, mi a teendő?

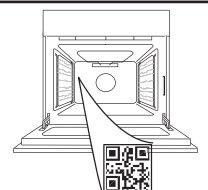
Megtarthatja a meglévő beállításokat (hálózati nevet és jelszót), vagy törölheti az előző beállításokat a készülékből, és ismét elvégezheti a beállítási folyamatot.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék nem működik. | Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz. | Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma. |
| A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik. | Szoftverhiba. | Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F” betű utáni számot. |
| A 6th Sense sütési funkció visszaszámlálás megjelenítése nélkül véget ér. A sütési folyamat a visszaszámlálás vége előtt befejeződik. | Az étel mennyisége eltér az ajánlott mennyiségtől. Az ajtó nyitva van sütés közben. | Nyissa ki az ajtót, és ellenőrizze az étel elkészültét. Ha szükséges, fejezze be a sütést egy hagyományos funkció kiválasztásával. |
| A sütő nem melegszik fel. | Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO” üzenet látható. | Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. |
| A fény kialszik. | „ECO” üzemmód „Be”. | Nyissa meg a „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. |
| Az ajtó nem záródik rendesen. | A biztonsági kallantyúk helyzete nem megfelelő. | Állítsa megfelelő helyzetbe a biztonsági kallantyúkat a „Tisztítás és karbantartás” részben az ajtó le- és felszerelésével kapcsolatban leírt utasítások alapján. |
| Áramkimaradás. | Helytelen áramfogyasztási beállítás. | Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza az „ALACSONY” lehetőséget. |
| A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg. | Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva. | Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását. |

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

- a termékén lévő QR-kód használatával
- a docs.whirlpool.eu honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálat**tal (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



Whirlpool



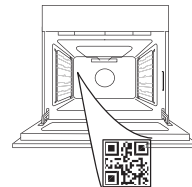
400020001219



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

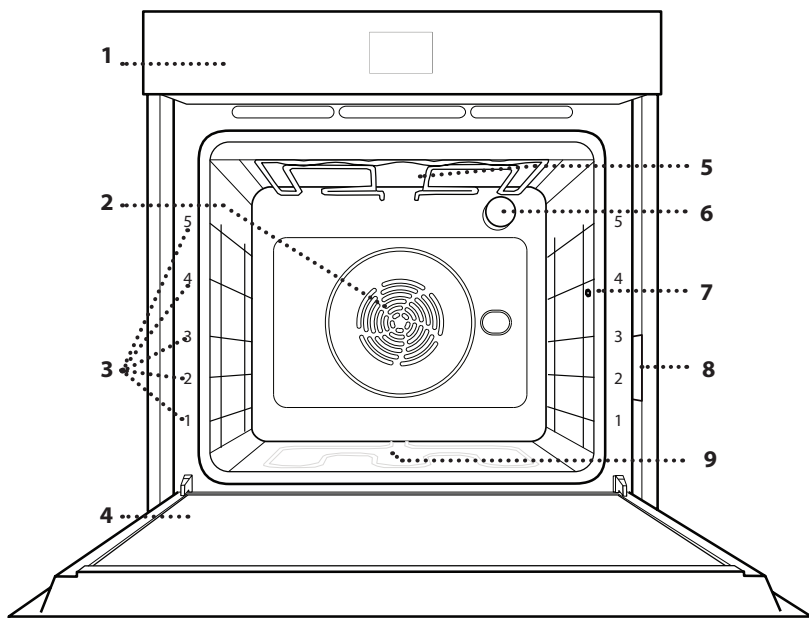
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē www.whirlpool.eu/register

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



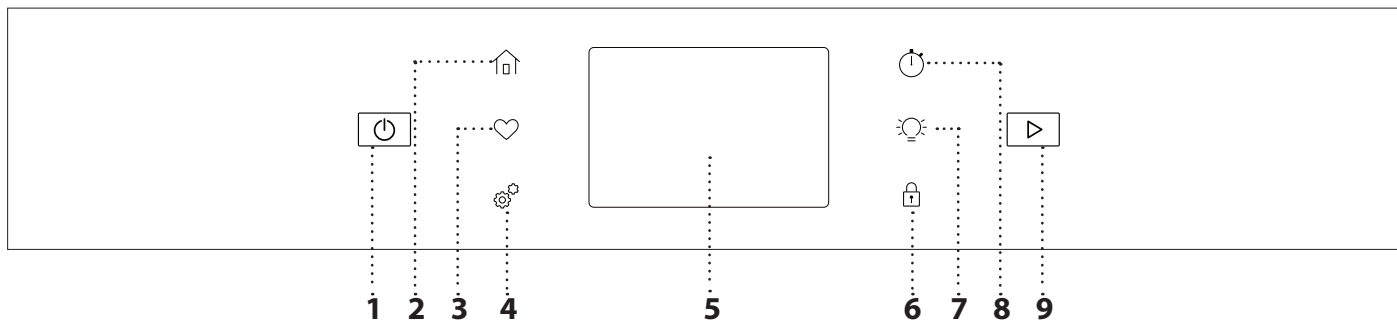
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. SĀKUMS

Lai iegūtu piekļuvi galvenajai izvēlei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. RĪKI

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

5. DISPLEJS

6. VADĪBAS BLOKĒŠANA

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

7. APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

8. VIRTUVES TAIMERIS

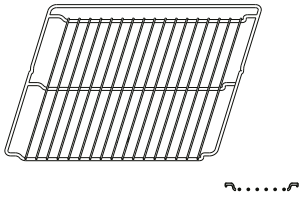
Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai.

9. SĀKT

Lai sāktu gatavošanas funkciju.

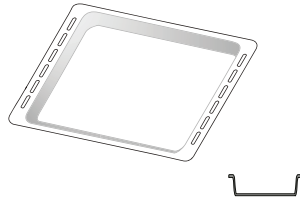
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



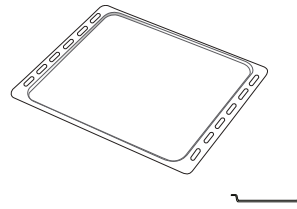
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠKIDRUMU SAVĀKŠANAS PĀPLĀTE



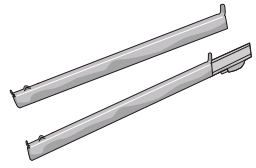
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



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

SLĪDOŠĀS SLIECES *



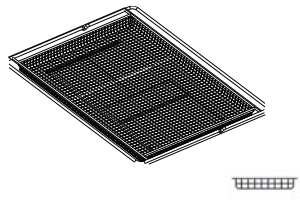
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

ĒDIENA ZONDE



Lai gatavošanas laikā precīzi izmēritu mēritu ēdiena iekšējo temperatūru. Cietā balsta dēļ to var izmantot gaļai un zivīm, kā arī maizei, pīrāgiem un ceptām smalkmaizītēm.

CEPŠANAS AR GAISU PĀPLĀTE*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

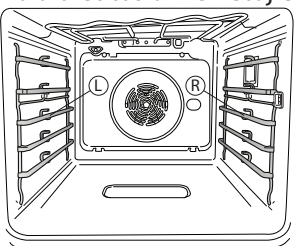
Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

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

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

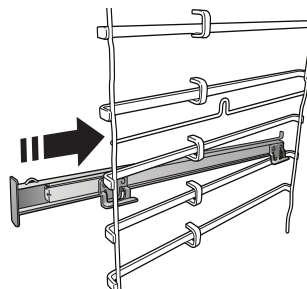
• Lai noņemtu plaukta vadotnes, izskrūvējiet stiprināšanas skrūves (ja tādas ir) abās pusēs, izmantojot monētu. Paceliet vadotnes augšup un izvelciet apakšējās daļas no iedziļinājumiem: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

• 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.



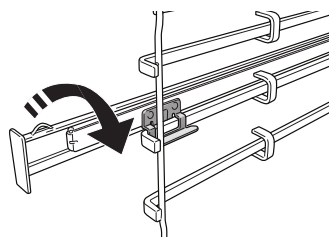
Kreiso ("L") un labo ("R") plauktu vadotnes var atpazīt pēc šajā attēlā norādītā logotipa.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slidošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet 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: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS



MANUĀLIE REŽĪMI

• TRADICIONĀLS

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

• KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

• PIESPIEDU GAISS

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

• GRILL

Lai grilētu steikus, kebabus un desinās, gatavotu dārzenus sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

• TURBO GRILS

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 SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

• COOK 4

Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apalās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» PICA

Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs.

Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot picas iekšpusi mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfektu vienmērīgu brūnumu. Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un iepriekšēju 30 minūšu uzsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu

» CEPŠANA AR GAISU

Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot

gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

» ATKAUSĒŠANA

Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.

» UZTURĒT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

» VIENKĀRŠA GATAVOŠANA

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

» MAXI GATAVOŠANA

Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru, lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

» EKO CIKLS

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo Eko ciklu, 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.

• SALDĒTA PĀRTIKA

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



AUTOMĀTISKIE REŽĪMI

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

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



Lai atlasītu vai apstiprinātu:

Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.



Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:

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

Lai apstiprinātu iestatījumus vai atvērtu 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. ATLASIET VALODAS PREFERENCES

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

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

2. WIFI IESTATĪŠANA

Funkcija 6th Sense Live ļauj jums attālināti vadīt cepeškrāsni no mobilās ierīces. Lai iespējotu ierīces tālvadību, vispirms veiksmīgi jāpabeidz savienošanas process. Šis process ir nepieciešams, lai reģistrētu jūsu ierīci un pievienotu to savam mājas tīklam.

- Mobilajā lietotnē pieskarieties "Pievienot ierīci", lai turpinātu savienojuma iestatīšanu.
- Lai sāktu iestatīšanu, izstrādājumā atveriet sadaļu "Rīki/Savienojamība/Savienot ar tīklu".

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. Maršrutētājam vai mobilajai piesaistes ierīcei ir jāatšķiras no ierīces, kurā ir instalēta mobilā lietotne.

Minimālās prasības.

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

Lietotņu veikalā noskaidrojiet lietotnes savietojamību ar Android vai iOS versijām.

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

1. Lejupielādējiet lietotni 6th Sense Live App

Lai izveidotu cepeškrāsni savienojumu, vispirms nepieciešams lejupielādēt lietotni jūsu mobilajā ierīcē. Lietotne 6th Sense Live App palīdzēs jums veikt visas tālāk aprakstītās darbības. Jūs varat lejupielādēt 6th Sense Live App lietotni no App Store vai Google Play Store.

2. Izveidojiet kontu

Ja tas vēl nav izdarīts, jums būs jāizveido konts. 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 reģistrācijas procesu, jums būs nepieciešams:

- Viedās ierīces identifikatora (SAID) numurs, kas atrodas sadaļā Rīki/Savienojamība/Savienot ar tīklu,
- 12 ciparu produkta numurs, kas atrodas uz produkta etiķetes,
- Jūsu viedtālrunī aktīvs Bluetooth savienojums.

Kad esat gatavs, pievienojiet ierīci, izmantojot mobilo lietotni, un izpildiet tajā sniegtos norādījumus.

Piezīme:

Bluetooth ir jābūt aktīvam tikai reģistrācijas procesa laikā.

WiFi savienojumu var iestatīt, tikai izmantojot mobilo lietotni.

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

3. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

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

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

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

4. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

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

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


5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu. Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli un 6th Sense režīmi.

- 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

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.

Atbilstoši izvēlētajai funkcijai varat aktivizēt vai deaktivizēt priekšsildīšanu ar īpašu slēdzi.

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 ilgumu, pieskarieties sadaļai Laiks vai "Iestatīt gatavošanas laiku" pēc STARTS nospiešanas.
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai atceltu iestatīto ilgumu gatavošanas laikā un tādējādi manuāli pārvaldītu gatavošanas beigas, varat pieskarties ilguma vērtībai un iestatīt "0" vai arī varat atvērt trīs punktu izvēlni un rediģēt gatavošanas laiku.

Ja vēlaties pārtraukt ciklu, atveriet trīs punktu izvēlni un atlasiet "Pārtraukt gatavošanu".

3. IESTATĪET 6TH SENSE AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS

6th Sense automātiskie režīmi sniedz jums 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 ir attēlotas atbilstoši pārtikas kategorijām "6th SENSE FOOD" izvēlnē (skatiet atbilstošās tabulas).

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

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

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

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku. Jūs varat izvēlēties sākuma laiku vai

laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs atbilstoši atlasītajām funkcijām.

- Kad nepieciešamā aizkave iestatīta, pieskarieties "IESTATĪT", 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 uzkaršanās 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 "IZLAIST AIZKAVĒŠANU".

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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

Ja cepeškrāsns ir karsts un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt. Visas pieejamās modificējamās opcijas var izpētīt, atverot trīs punktu izvēlni displeja apakšējā kreisajā daļā.

Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

6. PRIEKŠSILDĪŠANA

JA iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Kad šī fāze ir pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums "KRĀSNS GATAVA".

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties pogai "Sākt tūlīt" vai "SĀKT", lai sāktu gatavot.

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

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Izmantojiet priekšsildīšanas slēdzi displeja apakšējā labajā stūrī, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

7. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažos 6th Sense automātiskajos režīmos gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt 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 "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

Tādā pašā veidā pēdējos 5% gatavošanas laika pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns aicina pārbaudīt ēdienu.

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

- Pārbaudiet ēdienu
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

8. GATAVOŠANAS BEIGAS

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

- Pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai saglabātu kā izlasi.
- Atlasiet "Papildu apbrūnināšana", lai sāktu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.
- Pieskarieties pie "+ 5 min", lai gatavošana būtu ilgāka.

9. IZLASE


Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.

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

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus.

PĒC SAGLABĀŠANAS

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet  : Visas saglabātās funkcijas tiks uzskaitītas šajā izvēlnē. Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto gatavošanas funkciju.


IESTATĪJUMU MAIŅA

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

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties trīs punktu ikonai augšējā labajā stūrī.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Ja vēlaties noņemt kādu noteiktu funkciju, šajā izvēlnē atradīsiet opciju "DZĒST IZLASI".

10. RĪKI

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

ATTĀLĀ IESPĒJOŠANA

Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

VIRTUVES TAIMERIS

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

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.
- Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.
- Pieskarieties "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimeri. Pēc tam varat pieskarties "ATSĀKT", lai restartētu taimeri.
- Pieskarieties "ATCELT", lai atceltu taimeri un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Pieskarieties "+1 min", lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

SMARTCLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.

PYRO PAŠTĪRĪŠANA

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejamas trīs dažāda ilguma paštīrīšanas cikli: augsts, vidējs, zems.

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā.

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

- Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliedzinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.
- Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, noņemiet pārāk lielus atlikumus cepeškrāsnī un pirms pirolītiskās funkcijas izmantošanas notīriet iekšējo durvju stiklu.
- Izvēlieties kādu no pieejamajiem cikliem atbilstoši savām vajadzībām.


- Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto funkciju. cepeškrāsnī tiks aktivizēts paštīrīšanas cikls, bet durvis tiks automātiski noslēgtas: displejā parādās brīdinājuma ziņojums un sākas laika atskaite, kas norāda uz cikla progresu.

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

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

Kad cikls atlasīts, varat aizkavēt automātiskās tīrīšanas sākumu. Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu beigu laiku kā norādīts attiecīgajā sadaļā.

ĒDIENU TERMOMETRS

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt dažādu ēdienu veidu iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētas funkcijas, taču gatavošana vienmēr tiek ieprogrammēta, lai tā tiktu pabeigta, sasniedzot norādīto temperatūru. Ielieciet cepeškrāsnī pārtiku un ievietojiet ēdiena termometru ligzdā. Turiet termometru iespējami tālāk no siltuma avota. Aizveriet cepeškrāsns durvis. Pieskarieties . Ja termometra lietošana ir atļauta vai nepieciešama, varat izvēlēties manuālās (pēc gatavošanas paņēmiena) vai 6th Sense (pēc pārtikas veida) funkcijas.

Kad gatavošanas funkcija ir sākta, tā tiks atcelta, ja termometrs tiek noņemts. Vienmēr atvienojiet un izņemiet termometru no cepeškrāsns, kad izņemat ēdiena.

ĒDIENA TERMOMETRA LIETOŠANA

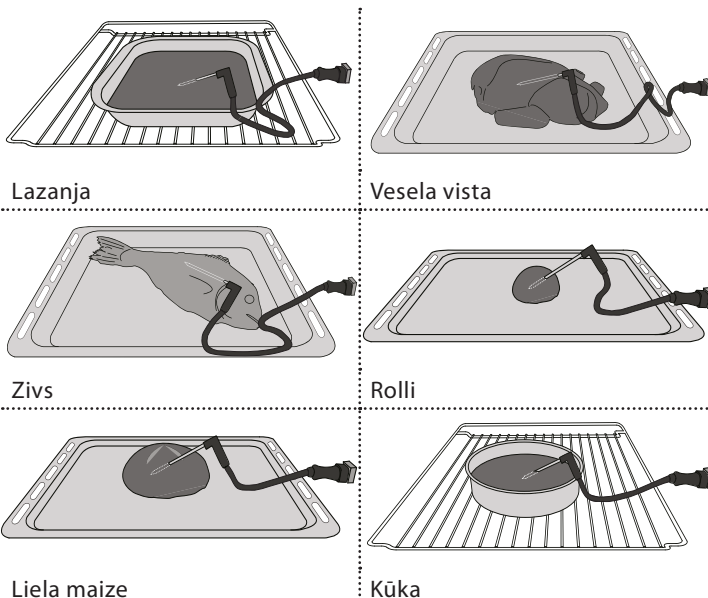
Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

Kabelis ir daļēji elastīgs un to var pielāgot, lai vieglāk ievietotu ēdiena termometru ēdienā. Pārliedzinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelementam gatavošanas laikā.

GAĻA: Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem.

ZIVIS (vesela): Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.

MAIZE UN PASTA: Ievietojiet galu dziļi mīklā, pielāgojot kabeli, lai sasniegtu optimālu termometra leņķi. Lai veiktu termometra kontrolētu gatavošanu šiem pārtikas veidiem, ir jāizmanto saderīgās 6th Sense funkcijas. Ja, gatavojot ar 6th Sense funkcijām, izmantojat termometru, gatavošana tiks automātiski apturēta, sasniedzot kulinārijas receptē norādīto ēdiena vidusdaļas temperatūru, neiestatot cepeškrāsns temperatūru.



VADĪBAS BLOĶĒŠANA

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

Lai atbloķētu ierīci, ilgi nospiediet skārienpaliktņa bloķēšanas taustiņu.

PREFERENCES

Lai mainītu vairākus cepeškrāsns iestatījumus, atlasītu sabata režīmu un izslēgtu "Demo režīmu".

SAVIENOJAMĪBA

Lai mainītu iestatījumus vai konfigurētu jaunu mājas tīklu.

INFORMĀCIJA

Lai iegūtu papildu informāciju par produktu.

PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.
- Sakarā ar augstāku picas cikla temperatūru, sagaidāms, ka tas piedzīvos nedaudz augstāku dzesēšanu.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10-15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Aplājiet, ja nepieciešams.

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā “uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Konvekcija”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

| ĒDIENU KATEGORIJAS | | DAUDZUMS | GATAVĪBAS LĪMENIS | APBRŪNĪNĀŠANAS LĪMENIS | APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA) | LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS | | |
|---------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|------------------------|-----------------------------------|----------------------|-----|-----|
| CEPETIS UN CEPTI MAKARONI | Svaiga pārtika | Lazanja | 0,5 - 3 kg* | - | VID. | - | 2 | |
| | | Kaneloni | 0,5 - 3 kg* | - | VID. | - | 2 | |
| | Saldēts | Lazanja | 0,5 - 3 kg | - | - | - | 2 | |
| | | Kaneloni | 0,5 - 3 kg | - | - | - | 2 | |
| GAĻA | Liellopu gaļa | Cepta liellopu gaļa | 0,6 - 2 kg* | VID. | VID. | - | 3 | |
| | | Cepta teļa gaļa | 0,6 - 2,5 kg* | - | VID. | - | 3 | |
| | | Steiks | 2 - 4 cm | VID. | - | 2/3 | 5 4 | |
| | | Burgeru kotletes | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 | 5 4 | |
| | | lēna GATAVOŠANA | 0,6 - 2 kg* | VID. | - | - | 3 | |
| | Cūkgaļa | Cepta cūkgaļa | 0,6 - 2,5 kg* | - | VID. | - | 3 | |
| | | Apakšstilbs | 0,5 - 2,0 kg* | - | VID. | - | 3 | |
| | | Cūkgaļas ribiņas | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 | 5 4 | |
| | | Bekons | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 | 5 4 | |
| | Jēra gaļa | Cepta jēra gaļa | 0,6 - 2,5 kg* | VID. | VID. | - | 2 | |
| | | Jēra ribiņas | 0,5 - 2,0 kg* | VID. | VID. | - | 2 | |
| | | Kāja | 0,5 - 2,0 kg* | VID. | VID. | - | 2 | |
| | Vista | Cepta vistas gaļa | Cepta vistas gaļa | 0,6 - 3 kg* | - | VID. | - | 2 |
| | | | Cepta pildīta vista | 0,6 - 3 kg* | - | VID. | - | 2 |
| | | | Vistas gabaliņi | 0,6 - 3 kg* | - | VID. | - | 3 |
| | | Aerogrilā cepta vista | Vesela vista | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | | Vistas krūtiņa | 1 - 4 cm | - | - | - | 4 2 |
| | | | Vistas gabaliņi | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | | Vistas stilbiņi | - | - | - | - | 4 2 |
| | | | Panēta kotlete | 1 - 4 cm | - | - | - | 4 2 |
| Vistas spārniņi | | | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - | 4 2 | |
| Vistas naģeti [saldēti] | | | - | - | - | - | 4 2 | |
| Vistas spārniņi [saldēti] | - | - | - | - | 4 2 | | | |

* Ieteicamais daudzums

| PIEDERUMI | | | | | | |
|-----------|------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|--------------|
| | Stieplju plaukts | Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplju plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | Gatavošanas ar gaisu paplāte | Ēdiena zonde |

| ĒDIENU KATEGORIJAS | | DAUDZUMS | GATAVĪBAS LĪMENIS | APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS | APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA) | LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS | |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------|------------------------|-----------------------------------|----------------------|------|
| GAĻA | Cepta pīle | Cepta pīle | 0,6 - 3 kg* | - | VID. | - | 2 |
| | | Cepta pildīta pīle | 0,6 - 3 kg* | - | VID. | - | 2 |
| | | Pīles gabaliņi | 0,6 - 3 kg* | - | VID. | - | 3 4 |
| | | Pīles fileja / krūtiņa | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Cepts tītars | Cepts tītars un zoss | 0,6 - 3 kg* | - | VID. | - | 2 |
| | | Cepts pildīts tītars | 0,6 - 3 kg* | - | VID. | - | 2 |
| | | Tītara un zoss gabaliņi | 0,6 - 3 kg* | - | VID. | - | 3 |
| | | Tītara fileja/krūtiņa | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Aerogrīlā cepta gaļa | Gaļa uz iesmiņiem | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 | 4 2 |
| | | Cūkgaļas karbonāde | 1 - 4 cm | - | - | - | 4 2 |
| | | Burgeru kotletes | 1 - 4 cm | - | - | - | 4 2 |
| | | Desas un desiņas | 1,5 - 3,5 cm | - | - | - | 4 2 |
| Panēta kotlete | | 1 - 4 cm | - | - | - | 4 2 | |
| ZIVIS UN JŪRAS VELTES | Ceptas filejas un steiki | Tunča steiks | 1 - 3 cm | VID. | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Laša steiks | 1 - 3 cm | VID. | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Zobenzivs steiks | 0,5 - 3 cm | - | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Mencas fileja | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Jūras asara fileja | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Jūras karūsas fileja | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Citas filejas | 0,5 - 3 cm | - | - | - | 3 2 |
| | Fileja [sasaldēta] | 0,5 - 3 cm | - | - | - | 3 2 | |
| | Grilētas jūras veltes | Eskalopi | viena panna | - | - | - | 4 |
| | | Midijas | viena panna | - | - | - | 4 |
| | | Garneles | viena panna | - | - | - | 4 3 |
| | | Lielās garneles | viena panna | - | - | - | 4 3 |
| Cepta vesela zivs | 0,2 - 1,5 kg* | - | - | - | 3 2 | | |
| Zivs sāls garozā | 0,2 - 1,5 kg* | - | - | - | 3 | | |



























* Ieteicamais daudzums







| PIEDERUMI | Stieplju plaukts | Cepeškrāns paplāte vai kūkas veidne uz stieplju plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | Gatavošanas ar gaisu paplāte | Ēdiena zonde |
|-----------|------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|--------------|
|-----------|------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|--------------|

| ĒDIENU KATEGORIJAS | | DAUDZUMS | GATAVĪBAS LĪMENIS | APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS | APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA) | LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS | |
|--------------------------------|-------------------------|------------------------------|----------------------|------------------------|-----------------------------------|----------------------|-----|
| ZIVIS UN JŪRAS VELTES | Aerogrilā cepta zivs | Zivs panējumā | 1,5 - 3,5 cm | - | - | - | 4 2 |
| | | Zivs fileja | 1,5 - 3,5 cm | - | - | - | 4 2 |
| | | Vesela zivs | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Vēžveidīgie | - | - | - | - | 4 2 |
| DĀRZEŅI | Cepti dārzeņi | Cepti kartupeļi | 0,5 - 1,5 kg | - | VID. | - | 3 |
| | | Pildīti dārzeņi | 0,1 - 0,5 kg [katrs] | - | - | - | 3 |
| | | Citi dārzeņi | 0,5 - 1,5 kg | - | VID. | - | 3 |
| DĀRZEŅI | Dārzeņi panējumā | Kartupeļu gratēns | viena panna | - | - | - | 3 |
| | | Tomātu gratēns | viena panna | - | - | - | 3 |
| | | Piparu gratēns | viena panna | - | - | - | 3 |
| | | Brokoļu gratēns | viena panna | - | - | - | 3 |
| | | Ziedkāpostu sacepums | viena panna | - | - | - | 3 |
| | | Dārzeņu gratēns | viena panna | - | - | - | 3 |
| | Aerogrilā cepti dārzeņi | Mājās gatavoti fri kartupeļi | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Kart. daiviņas | 1 - 4 cm | - | - | - | 4 2 |
| | | Dārzeņu maisījums | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 | 4 2 |
| | | Cukini čipsi | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Cepti kartupeļi | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Pildīti rullīši [saldēti] | - | - | - | - | 4 2 |
| SĀLI KONDITORĒJAS IZSTRĀDĀJUMI | Sāļā kūka | | 0,8 - 1,2 kg | - | VID. | - | 2 |
| | Dārzeņu strūdele | | 0,5 - 1,5 kg | - | VID. | - | 2 |
| | Maize | Bulciņas | 60 - 150 g [katrs]* | - | - | - | 3 |
| | | Sviestmaizes šķēle | 400 - 600 g [katrs] | - | - | - | 2 |
| | | Liela maize | 0,7 - 2,0 kg * | - | - | - | 2 |
| Bagetes | | 200 - 300 g [katrs] | - | - | - | 3 | |

* Ieteicamais daudzums

| | | | | | | |
|-----------|-----------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|--------------|
| PIEDERUMI | Stieplu plaukts | Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | Gatavošanas ar gaisu paplāte | Ēdiena zonde |
|-----------|-----------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|--------------|

| ĒDIENU KATEGORIJAS | | DAUDZUMS | GATAVĪBAS LĪMENIS | APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS | APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA) | LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS | |
|-------------------------------------------------|------------------|--------------------|-------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SĀLI KONDITO- REJAS IZSTRĀDĀ- JUMI | Pica | Apaļa pica | Apaļa | - | - | - |  |
| | | Bieza pica | Paplāte | - | - | - |  |
| | | Pica [saldēta] | 1 slānis* | - | - | - |  |
| | | | 2 slāņi* | - | - | - |   |
| | | | 3 slāņi* | - | - | - |    |
| | | | 4 slāņi* | - | - | - |     |
| SALDI KONDITO- REJAS IZSTRĀDĀ- JUMI | Briestošas kūkas | Biskvītkūka | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - |   |
| | | Konservēti augļi | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - |   |
| | | Šokolādes kūka | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - |   |
| | Cepumi | Cepumi | 0,2 - 0,6 kg | - | - | - |  |
| | | Kruasāni | viena panna * | - | - | - |  |
| | | Kruasāni [saldēti] | viena panna * | - | - | - |  |
| | | Plaucētā mīkla | viena panna * | - | - | - |  |
| | | Bezē | 10 - 30 g [katrs] | - | - | - |  |
| | | Pīrāgi | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - |  |
| | | Štrūdele | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - |  |
| Augļu pīrāgs | 0,5 - 2 kg | - | - | - |  | | |





| | | | | | | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| PIEDERUMI |  |  |  |  |  |  |
| | Stieplju plaukts | Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplju plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | Gatavošanas ar gaisu paplāte | Ēdiena zonde |

CEPŠANA AR GAISU - GATAVOŠANAS TABULA

| | RECEPTĒ | FUNKCIJA | IETEICAMĀIS DAUDZUMS | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (MIN.) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|-----------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SALDĒTA PĀRTIKA | Saldēti fri kartupeļi |  | 650 - 850 g | Jā | 200 | 25 - 30 |   |
| | Saldēti vistas nageti |  | 500 g | Jā | 200 | 15 - 20 |   |
| | Zivju pirkstiņi |  | 500 g | Jā | 220 | 15 - 20 |   |
| | Sīpolu gredzeni |  | 500 g | Jā | 200 | 15 - 20 |   |
| DĀRŽENĪ | Svaigi panēti cukini |  | 400 g | Jā | 200 | 15 - 20 |   |
| | Mājās gatavoti fri kartupeļi |  | 300 - 800 g | Jā | 200 | 20 - 40 |   |
| | Dāržeņu maisījums |  | 300 - 800 g | Jā | 200 | 20 - 30 |   |
| GAĻA UN ZIVIS | Chicken breasts |  | 1 - 4 cm | Jā | 200 | 20 - 40 |   |
| | Vistas spārniņi |  | 200 - 1500 g | Jā | 220 | 30 - 50 |   |
| | Panēta kotlete |  | 1 - 4 cm | Jā | 220 | 20 - 50 |   |
| | Zivs fileja |  | 1 - 4 cm | Jā | 220 | 15 - 25 |   |

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.

Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājuši puse no ieteicamā gatavošanas laika.

| | | | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKCIJAS |  Grilēšana karstā gaisā | | |
| PIEDERUMI |  Gatavošanas ar gaisu paplāte |  Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieņu plaukta |  Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieņu plaukta |

GATAVOŠANAS TABULA

| RECEPTĒ | FUNKCIJA | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (MIN) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|--------------------------------------------------------|----------|-----------------|------------------|----------------------|----------------------|
| Rauga mīklas izstrādājumi/ biskvītkūka | | Jā | 170 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 160 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 160 | 30 - 50 | |
| Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs) | | Jā | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Jā | 160 - 200 | 30 - 90 | |
| Cepumi | | Jā | 150 | 20 - 40 | |
| | | Jā | 140 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 140 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 135 | 40 - 60 | |
| Mazas kūkas / mafini | | Jā | 170 | 20 - 40 | |
| | | Jā | 150 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 150 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 150 | 40 - 60 | |
| Vēja kūkas | | Jā | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Jā | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Jā | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Bezē | | Jā | 90 | 110 - 150 | |
| | | Jā | 90 | 130 - 150 | |
| | | Jā | 90 | 140 - 160 * | |
| Pica/maize/fokača | | Jā | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Jā | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pica (plānā, biezā, fokača) | | Jā | 310 | 7 - 12 | |
| | | Jā | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Saldēta pica | | Jā | 250 | 10 - 15 | |
| | | Jā | 250 | 10 - 20 | |
| | | Jā | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Pīrādžiņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs) | | Jā | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Jā | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Jā | 180 - 190 | 45 - 70 * | |

| | | | | | | | | | |
|-----------|-----------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|------|
| FUNKCIJAS | | | | | | | | ECO | |
| | Tradicionāls | Piespiedu gaiss | Konvekcija | Grils | Turbogrill | MaxiCooking | Cook4 | EKO CIKLS | Pica |
| PIEDERUMI | | | | | | | | | |
| | Stiepju plaukts | Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepju plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepju plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | |

| RECEPTĒ | FUNKCIJA | PIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (MIN) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|-------------------------|----------------------|----------------------|
| Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi | | Jā | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Jā | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Jā | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/kaneloni | | Jā | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg | | Jā | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg | | Jā | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Tītara/zoss gaļa, 3 kg | | Jā | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela) | | Jā | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Pildīti dārzeņi (tomāti, cukīni, baklažāni) | | Jā | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Graudzēta maize | | - | 3 (augsts) | 3 - 6 | |
| Zivs fileja / Steiks | | - | 2 (Vid.) | 20 - 30 ** | |
| Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers | | - | 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 | | Jā | 135 | 50 - 70 | |
| Pīrāgi | | Jā | 170 | 50 - 70 | |
| Apaļa pica | | Jā | 210 | 40 - 60 | |
| Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/lasanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis) | | Jā | 190 | 40 - 120 * | |
| Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lasanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis) | | 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 cepetis ar pildījumu | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Gaļas gabali (trusis, vista, jērs) | ECO | - | 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).

| | | | | | | | | |
|-----------|-----------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------|-----------|
| FUNKCIJAS | | | | | | | | ECO |
| | Tradicionāls | Piespiedu gaiss | Konvekcija | Grils | Turbo grills | Maxi Cooking | Vairāku plūsmu izvēlne | EKO CIKLS |
| PIEDERUMI | | | | | | | | |
| | Stiepļu plaukts | Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | | |

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Sākumā ieteicams izmantot zemākos 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.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Uzvelciet aizsargcimdus.

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

• Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

• Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silts, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas. (Tikai dažiem modeļiem).

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

• Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

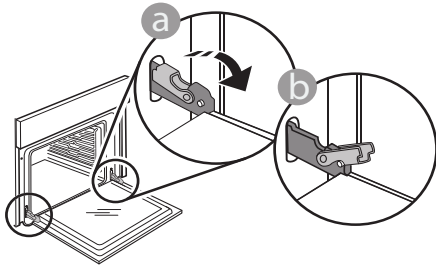
Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķīdumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Netīriet ēdienu termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.

Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

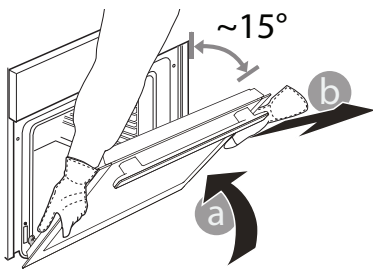
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

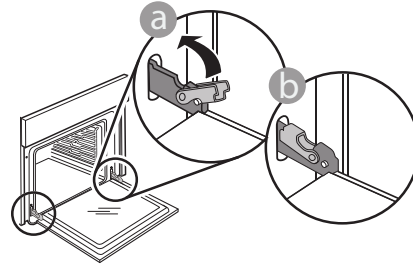


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķišus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

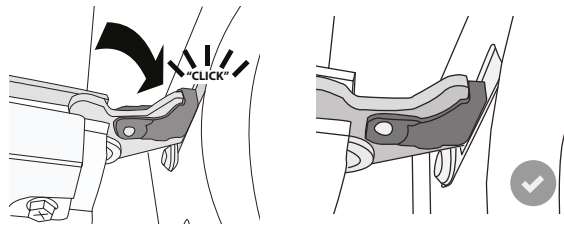
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā:

Pārliedziniet, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



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

SPULDZES NOMAĪŅA

Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

WIFI BUJ

Kādi Wi-Fi protokoli tiek atbalstīti?

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

Kādi iestatījumi jākonfigurē maršrutētāja programmatūrā?

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

Kāda WPS versija tiek atbalstīta?

Ierīce neatbalsta WPS.

Vai ir kādas atšķirības starp viedtālruņa lietošanu ar Android vai iOS?

Varat izmantot jebkuru operētājsistēmu; atšķirību nav.

Vai maršrutētāja vietā var izmantot mobilo piesaisti?

Jā, taču mākoņpakalpojumi paredzēti pastāvīgi pievienotām ierīcēm.

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

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

Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?

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

Kur atrast ierīces MAC adresi?

Nospiediet "Tools" (Rīki), pēc tam nospiediet "Connectivity" (Savienojamība), pēc tam meklējiet "Mac address" (Mac adrese). MAC adrese sastāv no 6 ciparu un burtu pāru kombinācijas, kas atdalīti ar kolu.

Kā pārbaudīt, vai ir ieslēgta ierīces bezvadu funkcija?

Izmantojiet savu viedierīci un lietotni 6th Sense Live, lai pārbaudītu, vai ierīce ir tiešsaistē vai nav.

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

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

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

Cik tālu maršrutētājam jāatrodas no ierīces?

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

Kas 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 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. Ja nospiežat "Tools" (Rīki), pēc tam nospiežat "Connectivity" (Savienojamība), jūs varat iegūt plašāku informāciju par savienojuma kļūdas iemeslu.

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

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

Kā pārbaudīt, vai dati tiek pārraidīti?

Pēc tīkla iestatīšanas izslēdziet ierīci, uzgaidiet 20 sekundes un tad atkal ieslēdziet to. Izmantojiet savu viedierīci un lietotni 6th Sense Live, lai pārbaudītu, vai ierīce ir tiešsaistē vai nav.

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?

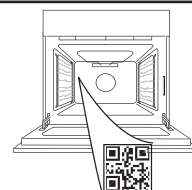
Varat saglabāt vai nu tos pašus iestatījumus (tīkla nosaukumu un paroli), vai dzēst iepriekšējos ierīces iestatījumus un konfigurēt tos vēlreiz.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krāsns nedarbojas. | Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla. | Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta. |
| Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis. | Programmatūras problēma. | Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F". |
| 6th Sense gatavošanas funkcija beidzas, neparādot atpakaļskaitīšanu. Gatavošana beidzas pirms laika atskaites beigām. | Pārtikas daudzums atšķiras no ieteicamā daudzuma. Gatavošanas laikā atvērtas durvis. | Atveriet durvis un pārbaudiet ēdiena gatavību. Ja nepieciešams, pabeidziet gatavošanu, izvēloties tradicionālo funkciju. |
| Cepeškrāsns neiesilst. | Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO. | Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts). |
| Apgaismojums tiks izslēgts. | Ir aktivizēts "EKO" režīms. | Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts). |
| Durvis nevar pilnībā aizvērt. | Drošības fiksatori ir nepareizā vietā. | Pārliedziniet, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos. |
| Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde. | Nepareizs elektroapgādes iestatījums. | Pārliedziniet, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza". |
| Gatavošanas cikls ar termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3. | Ēdienu termometrs nav pareizi pievienots. | Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu. |

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Izmantojot uz izstrādājuma norādīto kvadrāt kodu
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā).
Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Whirlpool

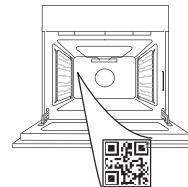


400020001219

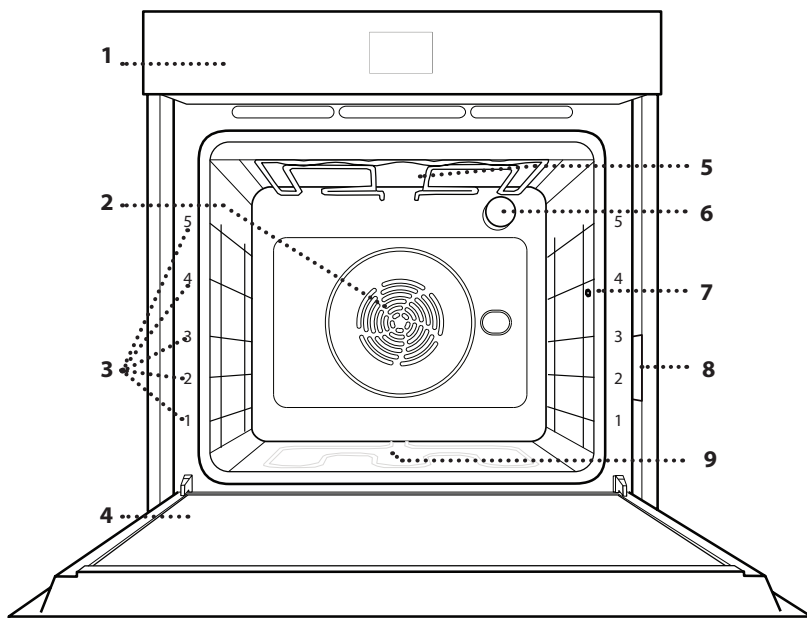
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

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

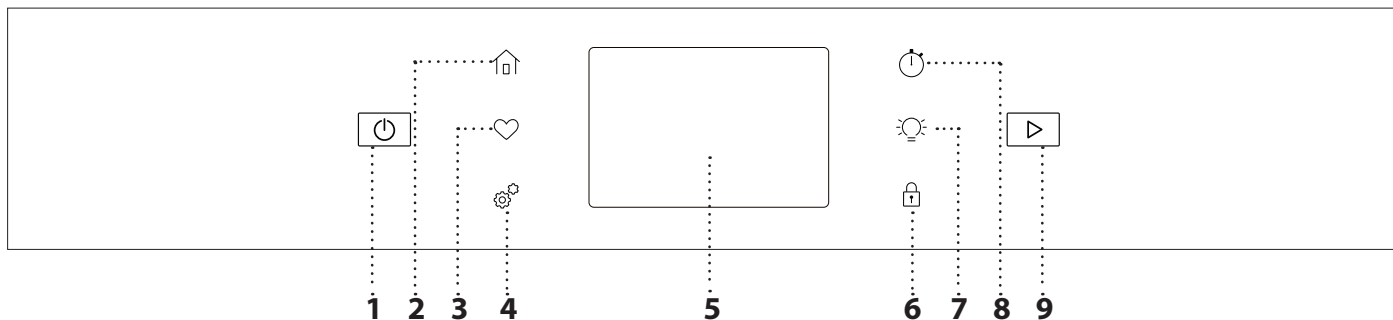
NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS

1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
6. Lempa
7. Maisto zondo įdėjimo vieta
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS**1. ĮJ. / IŠJ.**

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Norėdami greitai pasiekti pagrindinį meniu.

3. MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

4. TOOLS (ĮRANKIAI)

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

5. EKRANAS**6. CONTROL LOCK (VALDIKLIO UŽRAKTAS)**

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

7. LEMPUTĖ

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

8. VIRTUVĖS LAIKMATEIS

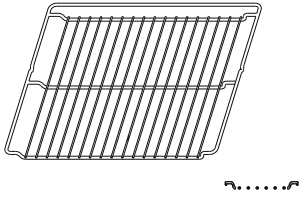
Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

9. PRADĖTI

Paleisti kepimo funkciją.

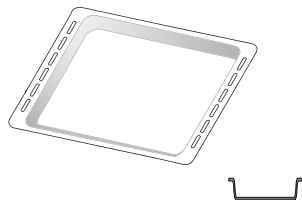
PRIEDAI

GROTELĖS



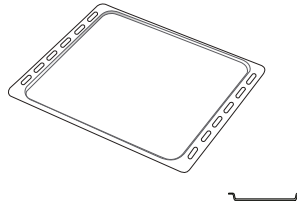
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



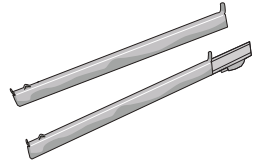
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepama įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



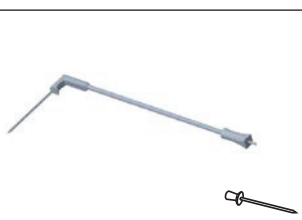
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



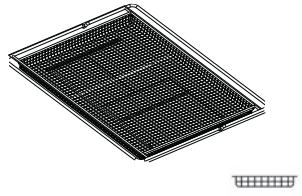
Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

MAISTO TERMOMETRAS



Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą. Dėl tvirtos atramos jį galima naudoti gaminant mėsą, žuvį, duoną, pyragus ir pyragaičius.

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padėklą įdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai. Jį galima plauti indaplovėje.

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

Kitus priedus galima įsigyti atskirai; dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

* Tik tam tikruose modeliuose

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

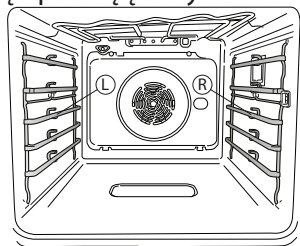
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

• Išimkite lentynėlių laikiklius, išsukite tvirtinimo varžtus (jei yra) abejose pusėse kaip įrankiu pasinaudodami moneta.

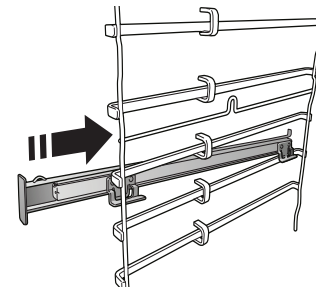
Pakelkite laikiklius aukštyn ir ištraukite apatines dalis iš įvorių: dabar galite išimti skersines grotelės.

• Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

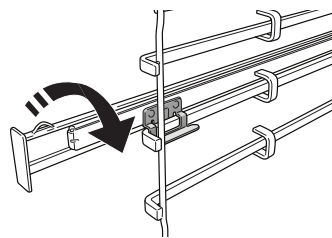


Kairės („L“) ir dešinės („R“) lentynos kreipiančias galima atpažinti pagal šiame paveikslėlyje nurodytą logotipą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių. Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Pastaba: Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



RANKINIS REŽIMAS

ĮPRASTINIS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

KONVEKČINIS KEPIMAS

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

KARŠTO ORO SRAUTAS

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti - maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

TURBO GRILL

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.

SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

COOK 4

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

» PICA

Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane.

Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškios ir tolygiai paruduoja.

Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5-8 min.

Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu

» KARŠTO ORO GRUZ.

Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliant oro cirkuliaciją.

Geriausią tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuvės lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminimo.

» ATITIRPINIMAS

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.

» ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaiiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

» TEŠLOS KILD.

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“ GAMINIMAS

Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

» EKO CIKLAS

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojamas šis Ciklas EKO, 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.



AUTOMATINIAI REŽIMAI

Suteikia galimybę ruošti bet kokią 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.


Patvirtinkite nustatymus arba pereikite į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.

Grįžimas į ankstesnį ekraną:

Palieskite ← .

NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ

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

1. PASIRINKITE KALBOS NUOSTATAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

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

2. „WI-FI“ NUSTATYMAS

Funkcija „6th Sense Live“ leidžia valdyti orkaitę nuotoliniu būdu iš mobiliojo įrenginio. Jei norite valdyti prietaisą nuotoliniu būdu, pirmą turėsite sėkmingai atlikti sujungimo procesą. Šis procesas būtinas, nes jį atliekant jūsų prietaisas užregistruojamas ir prijungiamas prie namų tinklo.

- Paspauskite "Add Appliance" mobiliojoje programėleje jei norite tęsti sąrankos sujungimą.
- Pasirinkę produktą, atidarykite skiltį "Tools/Connectivity/Connect to network" jei norite pradėti sąranką.

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. Maršrutizatorius arba mobilusis priėjimo įrenginys turi skirtis nuo įrenginio, kuriame įdiegta mobilioji programėlė.

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 „App Store“ 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. Registracijos procesui užbaigti reikės:

- Išmaniojo prietaiso IDentifier (SAID) numerio, esantis skiltyje Tools/Connectivity/Connect to Network,,
- 12 skaitmenų gaminio numerio, nurodyto gaminio etiketėje,
- Išmaniajame telefone įjungto "Bluetooth" ryšio.

Paruošę pridėkite prietaisą per mobiliąją programėlę ir vadovaukitės joje pateiktais nurodymais.

Pastaba:

Bluetooth turi būti tik registracijos proceso metu.

WiFi ryšį galima nustatyti tik per mobiliąją programėlę.

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

3. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

Jei prijungsite orkaitę prie savo namų tinklo, laikas ir data bus nustatyta automatiškai. Kitu atveju turėsite tai nustatyti rankiniu būdu

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

4. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.


5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C ir palikite veikti apie valandą. Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

Ekране galėsite pasirinkti „Rankiniai režimai“ ir „6th Sense“ režimai.

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDU VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekране bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATŪRA / KEPINTUOVO LYGIS)

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.

Atsižvelgiant į pasirinktą funkciją, galima įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą specialiu perjungikliu.

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.

- Norėdami nustatyti trukmę, paspaudę PRADĖTI, palieskite skyrių „Time“ arba „Nustatyti kepimo laiką“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujama gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Norėdami atšaukti nustatytą trukmę gaminimo metu ir taip rankiniu būdu valdyti gaminimo pabaigą, galite bakstelėti trukmės reikšmę ir nustatyti „0“ arba galite atidaryti trijų taškų meniu ir redaguoti gaminimo trukmę.

Jei norite sustabdyti ciklą, atidarykite trijų taškų meniu ir pasirinkite „Sustabdyti gaminimą“.

3. „SET 6TH SENSE“ AUTOMATINIAI REŽIMAI

Naudodami 6th Sense Auto Modes funkcijas galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąrašė. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Funkcijos pagal maisto kategorijas rodomos „6th SENSE FOOD“ meniu (žr. susijusias lenteles).

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

4. SET START TIME DELAY (NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ)

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

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką. Galite pasirinkti pradžios laiką arba laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas pagal pasirinktas funkcijas.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „NUSTATYTAS“, 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 išjungžiama: 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 „PRALEISTI ATIDĖJIMĄ“.

5. PALEISTI FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekране bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę. Visas galimas keisti parinktis galima peržiūrėti atidarius trijų taškų meniu, esantį apatinėje kairėje ekrano dalyje.

Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekране bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas ir ekране pasirodys užrašas „ORKAITĖ PARUOŠTA“.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „Pradėti dabar“ arba mygtuką „START“, kad pradėtumėte gaminti maistą.

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

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Norėdami įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą,

naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį perjungiklį „Iškaitinimas“. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Naudojant 6th Sense“ automatinius režimus funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti. 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 „PRADĖTI“.

Likus 5 % gaminimo laiko orkaitė 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 „PRADĖTI“.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

- Palieskite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“ ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Palieskite „+ 5“, kad pratęstumėte kepimą

9. PARANKINIAI


Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.

Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Baigę funkciją bakstelėkite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ja pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus .

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite  : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite pasirinktą gaminimo funkciją.


PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite trijų taškų piktogramą viršutiniame dešiniajame kampe.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Paspauskite „IŠAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Jei norite pašalinti konkrečią funkciją, šiame meniu rasite parinktį „PAŠALINTI MĖGSTAMIAUSIĄ“.

10. ĮRANKIAI

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



NUOTOLINIS ĮJUNGIMAS

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



VIRTUVĖS LAIKMATIS

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

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite virtuvės laikmačio parinktį.
- Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.
- Bakstelėkite „PAUZĖ“, jei norite pristabdyti laikmatį. Tada galite bakstelėti „ATNAUJINTI“, kad vėl paleistumėte laikmatį.
- Palieskite „ATŠAUKTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Bakstelėkite „+1 min“, kad pailgintumėte trukmę 1 minute.



ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lempuotę.



SMARTCLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.



VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi trys skirtingos trukmės savaiminio išsivalymo ciklai: Ilgas, vidutinis, trumpas.

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

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

- Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.
- Kad valymo rezultatai būtų optimalūs, prieš įjungdami pirolizės funkciją pašalinkite viduje

likučių perteklių ir nuvalykite vidinį durelių stiklą.


- Vieną iš galimų ciklų pasirinkite pagal savo poreikius.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite pasirinktą funkciją. orkaitėje bus pradėtas automatinio išsivalymo ciklas, o durelės automatiškai užsirasins; ekrane pasirodys įspėjamasis pranešimas kartu su atgal skaičiuojamu laiku, kuris rodo vykdomo ciklo būseną.

Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio.

Pastaba: Pirolytinis ciklas taip pat gali būti suaktyvintas, kai rezervuaras užpildytas vandeniu.

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

MĖSOS ZONDAS

Gamindami išmatuokite skirtingo tipo maisto produktų temperatūrą zondą, kad būtų užtikrinta optimali jos gaminimo temperatūra. Orkaitės temperatūra galis skirtis atsižvelgiant į jūsų pasirinktą funkciją, bet gaminimas visada užprogramuotas baigtis, kai yra pasiekama nurodyta temperatūra. Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite prie lizdo maisto zondą. Laikykite zondą kuo toliau nuo šilumos šaltinio. Uždarykite orkaitės dureles. Palieskite  . Galite rinktis rankiniu būdu valdomas (pagal gaminimo būdą) ir „6thSense“ (pagal maisto tipą) funkcijas, jei zondo naudojimas yra pageidaujamas arba būtinas.

Pradėjus kepimo funkciją, ji bus atšaukta, jei zondas bus ištrauktas išimdami maistą visada atjunkite ir išimkite zondą iš orkaitės.

MAISTO ZONDO NAUDOJIMAS

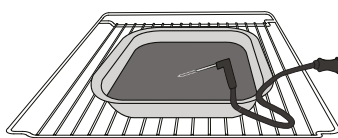
Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

Pusiau kietą laidą galima formuoti pagal poreikį, kad zondas būtų įstatytas į skirtingo tipo maistą efektyviausiu būdu. Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.

MĖSA. Įkiškite termometrą giliai į mėsą neužkabindami kaulų ar riebalingų sluoksnių. Jei ke pate vištieną, įkiškite termometro galiuką į krūtinėlės vidurį, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

ŽUVIS (visa). Įkiškite galiuką storiausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.

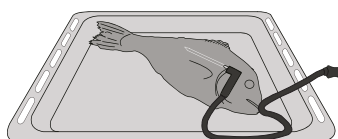
KEPINIAI IR MAKARONAI: Suformuokite laidą ir įkiškite galiuką giliai į tešlą, kad zondo kampas būtų optimalus. Norint atlikti šių maisto produktų rūšių gaminimo zondo kontroliuojamą ruošimą, reikia naudoti suderinamas „6th Sense“ funkcijas. Jei gaminate naudodami zondą ir „6th Sense“ funkcijas, gaminimas bus automatiškai sustabdytas, kai bus pasiekta pagal receptą numatyta vidinė temperatūra ir jums nereikės reguliuoti orkaitės temperatūros.



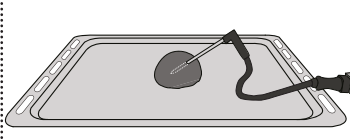
Lazanija



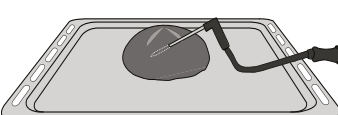
Viščiukas



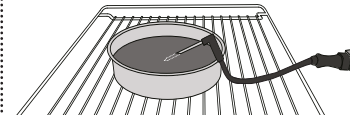
Žuvis



Bandelės



Didelis duonos kepalas



Pyragas

VALDIKLIŲ UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Norėdami atrakinti prietaisą, ilgai spauskite jutikliniame skydelyje esantį užrakto klavišą.

PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų keitimas, šabo režimo pasirinkimas ir „demonstracinio režimo“ išjungimas.

RYŠIO PRIEIGA

Nustatymų pakeitimas arba naujo namų tinklo konfigūravimas.

INFORMACIJA

Norėdami gauti daugiau informacijos apie gaminį.

. PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvių niekada nevilkite per orkaitės dugną - galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Dėl aukštesnės temperatūros Picos ciklo metu jis bus šiek tiek labiau atvėsintas.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. 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 kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kebate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10-15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.





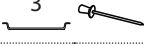
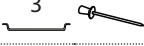
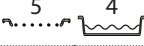
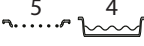
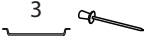
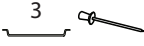
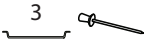
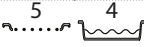
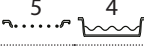
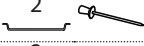
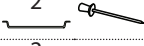
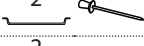
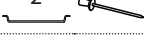
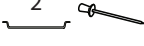

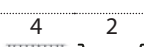
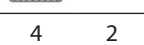



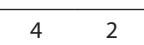

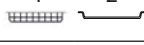
Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinyš iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.







Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinių kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

TEŠLOS KILD.

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20-25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

| MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS | | KIEKIS | IŠKEPIMO LYGIS | SKRUDINIMO LYGIS | APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO) | LYGIS IR PRIEDAI | | |
|------------------------------------|-----------|--------------------------------|------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI | Šviežias | Lazanija | 0,5 - 3 kg* | - | MED | - |  | |
| | | Vamzdeliniai makaronai | 0,5 - 3 kg* | - | MED | - |  | |
| | Šaldyta | Lazanija | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  | |
| | | Vamzdeliniai makaronai | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  | |
| MĖSA | Jautiena | Kepta jautiena | 0,6 - 2 kg * | MED | MED | - |  | |
| | | Kepta veršiena | 0,6 - 2,5 kg * | - | MED | - |  | |
| | | Kepsnys | 2 - 4 cm | MED | - | 2/3 |  | |
| | | Mėsos paplotėliai | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 |  | |
| | | Lėtas gaminimas | 0,6 - 2 kg * | MED | - | - |  | |
| | Kiauliena | Kepta kiauliena | 0,6 - 2,5 kg * | - | MED | - |  | |
| | | Karka | 0,5 - 2,0 kg * | - | MED | - |  | |
| | | Kiaulienos šonkauliai | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 |  | |
| | | Šoninė | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 |  | |
| | Ėriena | Kepta ėriena | 0,6 - 2,5 kg * | MED | MED | - |  | |
| | | Ėriuko nugarinė | 0,5 - 2,0 kg * | MED | MED | - |  | |
| | | Koja | 0,5 - 2,0 kg * | MED | MED | - |  | |
| | Vištiena | Kepta vištiena | Kepta vištiena | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  |
| | | | Įdaryta kepta vištiena | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  |
| Vištienos gabalėliai | | | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  | |
| Karšt. ore kepta višt. | | Viščiukas | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - |  | |
| | | Vištienos krūtinėlė | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  | |
| | | Vištienos gabalėliai | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |  | |
| | | Vištienos blauzdelės | - | - | - | - |  | |
| | | Paniruotas kotletas | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  | |
| | | Vištienos sparneliai | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |  | |
| | | Vištienos kepsneliai [šaldyti] | - | - | - | - |  | |
| Vištienos sparneliai [šaldyti] | - | - | - | - |  | | | |

* Siūlomas kiekis

| PRIEDAI |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Grotelės | Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | Karšto oro gruzdintuvės padėklas | Maisto termometras | |

| MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS | | KIEKIS | IŠKEPIMO LYGIS | SKRUDINIMO LYGIS | APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO) | LYGIS IR PRIEDAI | |
|----------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|-------------------|---------------------|------------------------------------------|------------------|------|
| MĖSA | Kepta antiena | Kepta antiena | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 2 |
| | | Įdaryta kepta antiena | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 2 |
| | | Antienos gabalėliai | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 3 4 |
| | | Antienos filė / krūtinėlė | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Kepta kalakutiena | Keptas kalakutas ir žąsis | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 2 |
| | | Kimštas keptas kalakutas | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 2 |
| | | Kalakutienos ir žąsienos gabalėliai | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 3 |
| | | Kalakutienos filė / krūtinėlė | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Karšt. ore kepta mėsa | Mėsos iešmeliai | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 | 4 2 |
| | | Kiaulienos kapotinis | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Mėsos paplotėliai | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Dešros ir dešrelės | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Paniruotas kotletas | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS | Kepti filė gabalėliai ir kepsniai | Tuno kepsnys | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 |
| Lašišos kepsnys | | | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 | 3 2 |
| Kardžuvės kepsnys | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | 3/4 | 3 2 |
| Menkės filė | | | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - | 3 2 |
| Jūrinio ešerio filė | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| Jūrinio karšio filė | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| Kita filė | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | 3 2 |
| Filė [šaldyta] | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | 3 2 |
| Ant grotelių keptos jūrų gėrybės | | Šukutės | vienas padėklas | - | - | - | 4 |
| | | Midijos | vienas padėklas | - | - | - | 4 |
| | | Krevetės | vienas padėklas | - | - | - | 4 3 |
| | | Karal. krevetės | vienas padėklas | - | - | - | 4 3 |
| Kepta žuvis | | 0,2 - 1,5 kg * | - | - | - | 3 2 | |
| Žuvis su sūria plutele | 0,2 - 1,5 kg * | - | - | - | 3 | | |

* Siūlomas kiekis

| PRIEDAI | | | | | | |
|----------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|--|
| Grotelės | Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | Karšto oro gruzdintuvės padėklas | Maisto termometras | |

| MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS | | | KIEKIS | IŠKEPIMO LYGIS | SKRUDINIMO LYGIS | APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO) | LYGIS IR PRIEDAI |
|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|-------------------|---------------------|------------------------------------------|------------------|
| ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS | Karšt. ore kepta žuvis | Kepta paniruota žuvis | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Žuvies filė | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Visa žuvis | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Vėžiagyviai | - | - | - | - | 4 2 |
| DARŽOVĖS | Keptos daržovės | Keptos bulvės | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - | 3 |
| | | [darytos daržovės | 0,1 - 0,5 kg [kiekvienas] | - | - | - | 3 |
| | | Kitos daržovės | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - | 3 |
| DARŽOVĖS | Daržovių apkepas | Bulvių apkepas | vienas padėklas | - | - | - | 3 |
| | | Pomidorų apkepas | vienas padėklas | - | - | - | 3 |
| | | Paprikų apkepas | vienas padėklas | - | - | - | 3 |
| | | Brokolių apkepas | vienas padėklas | - | - | - | 3 |
| | | Žiedinių kopūstų apkepas | vienas padėklas | - | - | - | 3 |
| | | Daržovių apkepas | vienas padėklas | - | - | - | 3 |
| | Karšt. ore kepta darž. | Naminės bulvytės | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Bulvės (skilt.) | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Daržovių mišinys | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 | 4 2 |
| | | Cukinijų traškučiai | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Keptos bulvės | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Suktinukai [šaldyti] | - | - | - | - | 4 2 |
| SŪRŪS KENPINIAI | Sūrus pyragas | | 0,8 - 1,2 kg | - | MED | - | 2 |
| | Daržovių štrudelis | | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - | 2 |
| | Duona | Bandelės | 60 - 150 g [kiekviena]* | - | - | - | 3 |
| | | Sumuštinų kepalukas | 400 - 600 g [kiekvienas] | - | - | - | 2 |
| | | Didelis duonos kepalas | 0,7 - 2,0 kg * | - | - | - | 2 |
| Prancūziški batonai | | 200 - 300g [kiekvienas] | - | - | - | 3 | |

* Siūlomas kiekis

| PRIEDAI | | | | | | |
|----------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------|--|
| Grotelės | Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | Karšto oro gruzdintuvės padėklas | Maisto termometras | |

| MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS | | KIEKIS | IŠKEPIMO LYGIS | SKRUDINIMO LYGIS | APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO) | LYGIS IR PRIEDAI | | |
|-----------------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|---------------------|------------------------------------------|------------------|-------|-----------|
| SŪRŪS KENPINIAI | Pica | Apvali pica | apskrita | - | - | - | 2 | |
| | | Stora pica | padėklas | - | - | - | 2 | |
| | | Pica [šaldyta] | 1 sluoksni* | - | - | - | - | 2 |
| | | | 2 sluoksni* | - | - | - | - | 4 1 |
| | | | 3 sluoksni* | - | - | - | - | 5 3 1 |
| 4 sluoksni* | - | - | - | - | 5 4 2 1 | | | |
| SALDŪS KEPINIAI | Keksai | Biskv. pyragas | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2 | |
| | | Vaisiai Skardoje | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2 | |
| | | Šokoladinis pyragas | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2 | |
| | Sausainiai | | 0,2 - 0,6 kg | - | - | - | 3 | |
| | Kruasanai | | vienas padėklas * | - | - | - | 3 | |
| | Kruasanai [šaldyti] | | vienas padėklas * | - | - | - | 3 | |
| | Plikyti pyragaičiai | | vienas padėklas * | - | - | - | 3 | |
| | Morengai | | 10 - 30 g [kiekvienas] | - | - | - | 3 | |
| | Pyragas | | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | 3 | |
| | Štrudelis | | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | 3 | |
| | Vaisinis pyragas | | 0,5 - 2 kg | - | - | - | 2 | |

| | | | | | | |
|---------|----------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------|
| PRIEDAI | | | | | | |
| | Grotelės | Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | Karšto oro gruzdintuvės padėklas | Maisto termometras |



RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

| | RECEPTAS | FUNKCIJA | SIŪLOMAS KIEKIS | ĮKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) | TRUKMĖ (MIN.) | LENTYNA IR PRIEDAI |
|------------------|-------------------------------------|----------|-----------------|-------------|------------------|---------------|--------------------|
| ŠALDYTAS MAISTAS | Pranc.. bulvytės | | 650 - 850 g | Taip | 200 | 25 - 30 | |
| | Užšaldyti vištienos kepsneliai | | 500 g | Taip | 200 | 15 - 20 | |
| | Žuvies lazdelės | | 500 g | Taip | 220 | 15 - 20 | |
| | Svogūnų žiedai | | 500 g | Taip | 200 | 15 - 20 | |
| DARŽOVĖS | Šviežios cukinijos su džiuvesėliais | | 400 g | Taip | 200 | 15 - 20 | |
| | Naminės bulvytės | | 300 - 800 g | Taip | 200 | 20 - 40 | |
| | Daržovių mišinys | | 300 - 800 g | Taip | 200 | 20 - 30 | |
| MĖSA IR ŽUVIS | Vištienos krūtinėlės | | 1 - 4 cm | Taip | 200 | 20 - 40 | |
| | Vištienos sparneliai | | 200 - 1500 g | Taip | 220 | 30 - 50 | |
| | Paniruotas kotletas | | 1 - 4 cm | Taip | 220 | 20 - 50 | |
| | Žuvies filė | | 1 - 4 cm | Taip | 220 | 15 - 25 | |

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

| | | | |
|-----------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKCIJOS | Karšto oro gruz. | | |
| PRIEDAI | Karšto oro gruzdintuvės padėklas | Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos |

GAMINIMO LENTELĖ

| RECEPTAS | FUNKCIJA | ĮKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) | 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 | 30 - 90 | |
| Sausainiai | | 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 (plonpadė, storapadė, itališka duonelė) | | Taip | 310 | 7 - 12 | |
| | | 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 * | |

| | | | | | | | | | |
|-----------|------------|--------------------|---------------------|----------------------|-------------|--------------|-------|-----------|------|
| FUNKCIJOS | | | | | | | | ECO | |
| | Įprastinis | Karšto oro srautas | Konvekcinis kepimas | Kepimas ant grotelių | Turbo Grill | Maxi Cooking | Cook4 | Ekociklas | Pica |

| | | | | | | | | |
|---------|----------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|
| 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 | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens |

| RECEPTAS | FUNKCIJA | IKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) | TRUKMĖ (MIN.) | LENTYNA IR PRIEDAI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|---------------------------|---------------|--------------------|
| Užkandėlis / sluoksniuotos tešlos krekeriai | | Taip | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Taip | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Taip | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lazanija / apkepai 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 / antiiena 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 / kepsniai | | - | 2 (vid.) | 20 - 30 ** | |
| Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai | | - | 2 - 3 (vidutinė - aukšta) | 15 - 30 ** | |
| Kepta vištiena 1-1,3 kg | | - | 2 (vid.) | 55 - 70 *** | |
| Ēriuko koja / kojos | | - | 2 (vid.) | 60 - 90 *** | |
| Keptos bulvės | | - | 2 (vid.) | 35 - 55 *** | |
| Daržovių apkepas | | - | 3 (aukštas) | 10 - 25 | |
| Sausainiai | | Taip | 135 | 50 - 70 | |
| Tartaletės | | Taip | 170 | 50 - 70 | |
| Apvali pica | | Taip | 210 | 40 - 60 | |
| Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis) | | Taip | 190 | 40 - 120 * | |
| Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis) | | Taip | 190 | 40 - 120 * | |
| Lazanija ir mėsa | | Taip | 200 | 50 - 100 * | |
| Mėsa ir bulvės | | Taip | 200 | 45 - 100 * | |
| Žuvis ir daržovės | | Taip | 180 | 30 - 50 * | |
| Įdaryti dideli mėsos gabalai | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena) | ECO | - | 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).

| | | | | | | | | |
|-----------|------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|------------|
| FUNKCIJOS | | | | | | | | ECO |
| | Įprastinis | Karšto oro srautas | Konvekcinis kepimas | Kepimas ant grotelių | Turbo Grill | Maxi Cooking | Kelių srautų meniu | Eko ciklas |
| 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 | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | |

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. 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 kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius. (Tik tam tikruose modeliuose).
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

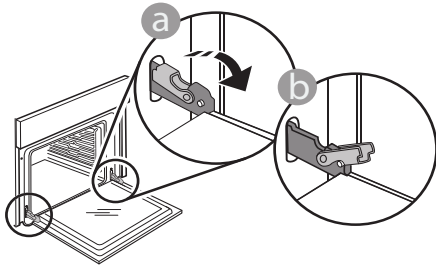
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje.

Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

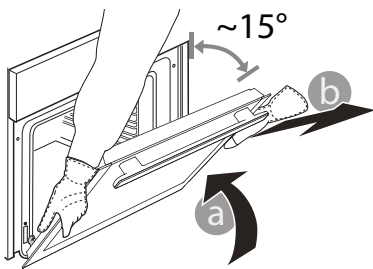
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

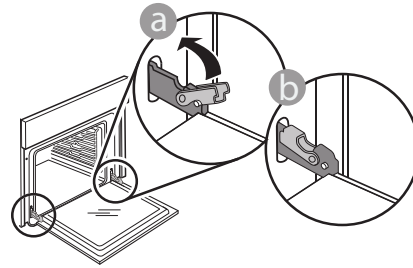
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom - nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

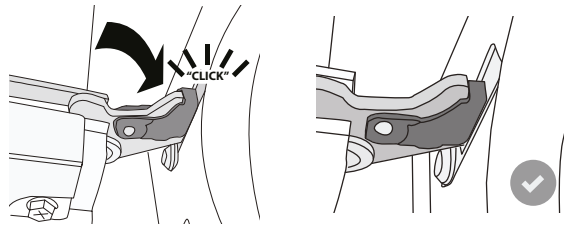


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. 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.

LEMPUTĖS KEITIMAS

Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

„WI-FI“ DUK

Kurie „Wi-Fi“ protokolai yra palaikomi?

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

Kurie nustatymai turi būti konfigūruojami maršruto parinktuvo programinėje įrangoje?

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

Kuri WPS versija yra palaikoma?

Prietaisas nepalaiko WPS.

Ar išmaniojo telefono su sistema „Android“ naudojimas kuo nors skiriasi nuo išmaniojo telefono su sistema „iOS“ naudojimo?

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

Ar galiu vietoje maršrutizatoriaus naudoti mobilųjį ryšį?

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 „Tools“ (įrankiai), tada paspauskite „Connectivity“ (ryšys) ir ieškokite „Mac address“ (kompiuterio adresas). MAC adresą sudaro 6 skaičių ir raidžių porų, atskirtų dvitaškiu, kombinacija.

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

Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu ir programėle „6th Sense Live“ patikrinkite, ar prietaisas yra prisijungęs, ar ne.

Ar yra kas nors, kas galėtų neleisti signalui pasiekti prietaiso?

Patikrinkite, ar jūsų prijungti įrenginiai neišnaudoja viso galimo interneto pralaidumo.

Įsitikinkite, kad „Wi-Fi“ naudojančys įrenginiai neviršija didžiausio maršruto parinktuvo leidžiamo skaičiaus.

Koks atstumas turi būti tarp maršruto parinktuvo ir įrenginio?

Paprastai „Wi-Fi“ signalas yra pakankamai stiprus, kad galėtų veikti keliuose kambariuose, bet tai labai priklauso nuo medžiagų, iš kurių pastatytos sienos. Signalo stiprumą galite patikrinti padėję išmanųjį prietaisą prie įrenginio.

Ką daryti, jei belaidis ryšys nepasiekia prietaiso?

Galite panaudoti specialius įrenginius, kurie išplečia „Wi-Fi“ ryšio zoną namuose, pvz., prieigos taškas,

„Wi-Fi“ kartotuvus ir „Power-line“ tiltą (su prietaisu 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 įrenginio ekrane rodoma , arba įrenginys negali užmegzti pastovaus ryšio su namų maršruto parinktuvu?

Gali būti, kad prietaisas sėkmingai prijungtas prie maršruto parinktuvo, bet jis negali prisijungti prie interneto. Jei norite, kad prietaisas būtų prijungtas prie interneto, patikrinkite maršruto parinktuvo ir (arba) pernašos nustatymus. Paspaudę „Tools“ (įrankiai) ir po to „Connectivity“ (ryšys), galite gauti daugiau informacijos apie ryšio klaidos priežastį.

Maršruto parinktuvo nustatymai: NAT turi būti įjungtas, užkarda ir DHCP turi būti tinkamai sukonfigūruoti.

Palaikomas slaptažodžio šifravimas: WEP, WPA, WPA2. Jei norite išbandyti kitą šifravimo tipą, žr. maršruto parinktuvo vadovą.

Operatoriaus nustatymai: Jei interneto paslaugos teikėjas nustatė galinčių jungtis prie interneto MAC adresų skaičių, gali nepavykti prijungti prietaiso prie debesies. Įrenginio MAC adresas yra jo unikalus identifikatorius. Jei prie interneto norite prijungti kitus įrenginius (ne kompiuterius), dėl procedūrų kreipkitės į interneto paslaugos teikėją.

Kaip galėčiau patikrinti, ar duomenys yra perduodami?

Po to, kai nustatysite tinklą, išjunkite maitinimą, palaukite 20 sek. ir tada vėl įjunkite įrenginį: Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu ir programėle „6th Sense Live“ patikrinkite, ar prietaisas yra prisijungęs, ar ne.

Kai kuriems nustatymams prireikia kelių sekundžių, kol jie atsiranda programoje.

Kaip galiu pakeisti „Whirlpool“ paskyrą, bet palikti prijungtus prietaisus?

Galite sukurti naują paskyrą, bet prieš perkeldami prietaisus į naują paskyrą nepamirškite pasiimti prietaisų iš senosios paskyros.

Pakeičiau maršruto parinktuvą, ką turiu daryti?

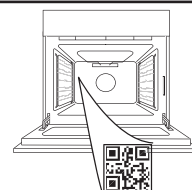
Galite pasilikti tuos pačius nustatymus (tinklo pavadinimą ir slaptažodį) arba galite įrenginyje ištrinti ankstesnius nustatymus ir sukonfigūruoti juos iš naujo.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| Problema | Galima priežastis | Sprendimas |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Orkaitė neveikia. | Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo. | Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta. |
| Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais. | Programinės įrangos problema. | Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“. |
| Maisto gaminimo funkcija „6th Sense“ baigiasi nerodant atgalinio laiko skaičiavimo. Maisto gaminimas baigiasi nepasibaigus atgaliniam skaičiavimui. | Maisto kiekis skiriasi nuo rekomenduojamo. Kepimo metu atidarytos durelės. | Atidarykite dureles ir patikrinkite maisto produktų paruošimo lygį. Jei reikia, baikite ruošti maistą pasirinkdami tradicinę funkciją. |
| Orkaitė nekaista. | Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS. | Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta). |
| Lemputė išsijungs. | „EKO“ ekonominis režimas „On“. | Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Išjungta“. |
| Durelės neužsidaro tinkamai. | Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje. | Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais. |
| Namuose nutrūko maitinimo tiekimas. | Neteisingi galios nustatymai. | Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“. |
| Kepimo ciklas su zonu baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3. | Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas. | Patikrinkite maisto zondo prijungimą. |

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- QR kodo ant produkto naudojimas
- Apsilankę mūsų svetainėje adresu docs.hotpoint.eu
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



Whirlpool

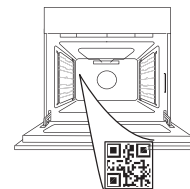


400020001219

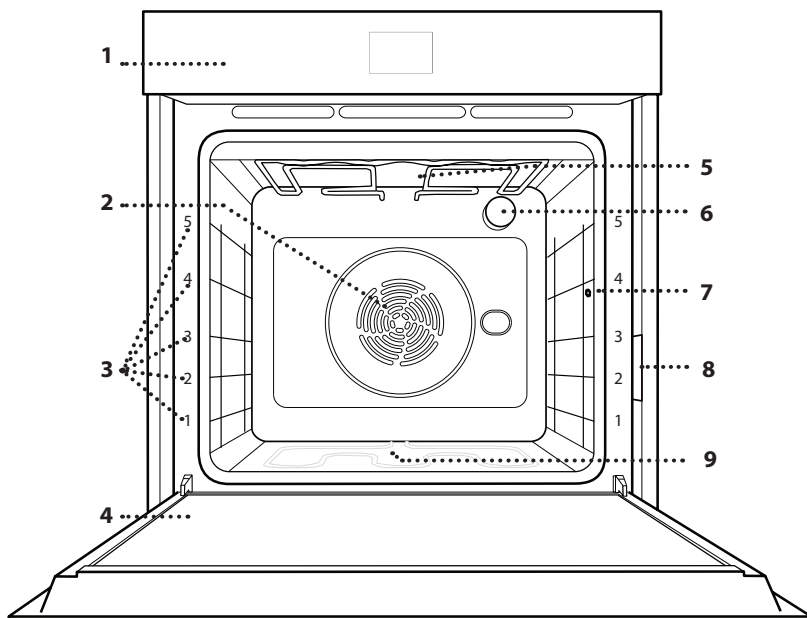
**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.whirlpool.eu/register

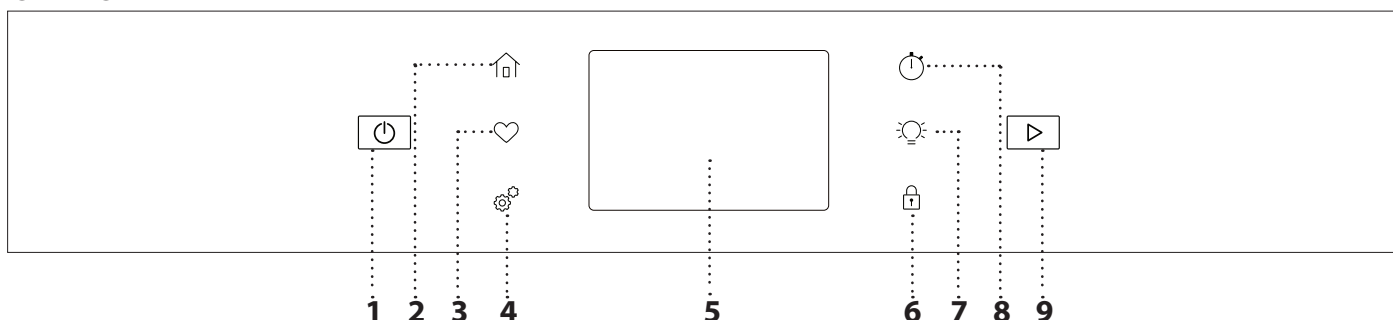
SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE

1. Kontrollpanel
2. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens forside)
4. Dør
5. Øvre varmeelement / grill
6. Lyspære
7. Punkt for innsetting av steketermometer
8. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)

KONTROLLPANEL**1. ON/OFF**

For å slå ovnen på og av.

2. HJEM

For å få rask tilgang til hovedmenyen.

3. FAVORITT

For å hente fram listen over de favorittfunksjonene

4. VERKTØY

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

5. DISPLAY**6. TASTSPERRE**

“Control Lock” (tastspærre) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

7. LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

8. KJØKKENTIMER

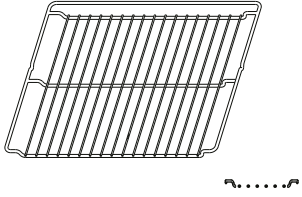
Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

9. START

For å starte tilberedningen.

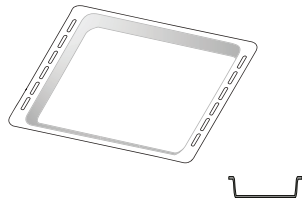
TILBEHØR

RIST



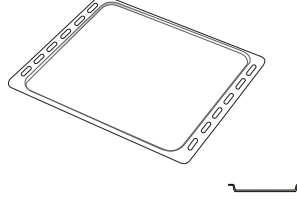
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



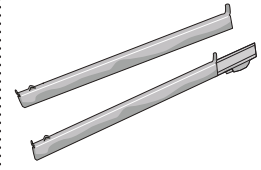
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sju fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



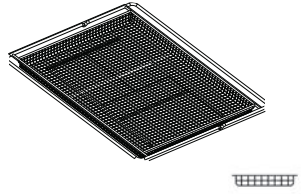
For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

MATSONDE



Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være dens stive støtte, kan den benyttes for kjøtt og fisk, og også for brød, kaker og andre bakverk.

LUFTSTEKINGSBRETT *



Brukes ved tilberedning av mat med Luftstekingsfunksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

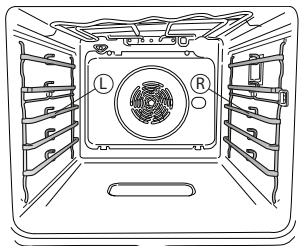
Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

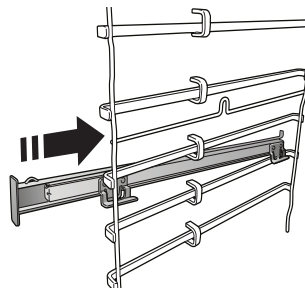
• For å fjerne glideskinnene, fjern festeskruene (hvis disse finnes) på begge sider ved hjelp av en mynt. Løft sporene opp og dra de nedre delene ut av festene: ristens skinner kan nå fjernes.

• For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.



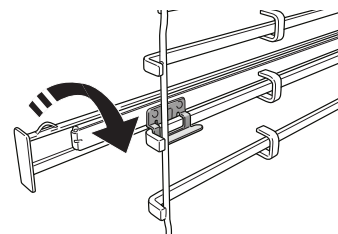
De venstre ("L") og høyre ("R") glideskinnene kan gjenkjennes ved logoen på dette bildet.

INSTALLASJON AV GLIDESKINNER



Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.



For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.

Vennligst merk: Glideskinnene kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER



MANUELLE MODUSER

- **KONVENSJONELL**

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

- **KONVENSJONSBAKING**

For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.

- **TVUNGEN LUFT**

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

- **GRILL**

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

- **TURBO GRILL**

For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

- **RASK FORVARMING**

For hurtig forvarming av ovnen.

- **COOK 4**

For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg tilberedningstabellen for å oppnå best resultat.

- **SPESIAL FUNKSJONER**

- » **PIZZA**

Med denne funksjonen kan du lage god hjemmelaget pizza på mindre enn 10 minutter, som på en restaurant.

Den spesifikke tilberedningssyklusen fungerer ved temperaturer på over 300 grader Celsius og gir en pizza som er myk inni, sprø i kantene og perfekt brunet.

Hvis du kombinerer denne funksjonen med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du steke en pizza på 5-8 minutter.

For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu

- » **LUFTSTEKING**

Med denne funksjonen kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og annet med mindre olje, og resultatet blir behagelig sprøtt. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft. De beste stekeresultatene kan oppnås ved å

bruke et Luftstekingsbrett (følger med noen modeller). Plasser maten på luftstekingsbrettet i ett lag, og følg instruksjonene i Luftsteking Cooking Table for best mulig resultat. Unngå å bruke mer enn ett brett for å unngå ujevn tilberedning.

- » **TINING**

For å framskynde tining av mat. Plasser maten på rillen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.

- » **HOLD VARM**

For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.

- » **HEVING**

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

- » **BEKVEM - MELIGHET**

For å lage ferdigmat som er lagret i romtemperatur eller i kjøleskapet (kjeks, kakemix, muffins, pastaretter og bakverk). Funksjonen lager alle rettene raskt og skånsomt, og kan også bruke til å varme opp mat som allerede er tilberedt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Følg instruksjonene på emballasjen.

- » **MAXI COOKING**

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like brunig på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

- » **ECO-SYKLUS**

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når eco-funksjonen er i bruk, er lyset slukket under tilberedningen. Bruk av eco-syklusen optimerer derfor strømbruken, og ovnsdøren må ikke åpnes før maten er helt stekt.

- **FROSSEN MAT**

Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell tilberedningstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer ferdig frossenmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.



AUTO MODES

Dette lar gjør at alle typer mat kan tilberedes helt automatisk. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



For å velge eller bekrefte:

Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.



For å bla gjennom menyen eller listen:

Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.

For å bekrefte innstillingene eller få tilgang til neste skjermbilde:


Tast "STILL INN" eller "NESTE".

For å gå tilbake til forrige skjerm:

Trykk på ← .

FØRSTE GANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skruer på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke  for å få tilgang til "Verktøy"-menyen.

1. VELG SPRÅKPREFERANSENE

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skruer på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språk.

2. WIFI-OPPSETT

6th Sense Live-funksjonen gjør det mulig å betjene ovnen på avstand fra en mobiltelefon/-nettbrett. For å gjøre det mulig å fjernstyre apparatet må du fullføre tilkoblingsprosessen først. Denne prosessen er nødvendig for å registrere apparatet ditt og kople det til ditt hjemmenettverk.

- Tast "Add Appliance" (legg til apparat) i mobilappen for å fortsette med tilkoblingen.
- Åpne delen "Tools/Connectivity/Connect to network" (verktøy/konnektivitet/tilkobling til nettverk) på produktet for å starte oppsettet.

HVORDAN SETTE OPP TILKOBLINGEN

For å bruke denne funksjonen trenger du: En smarttelefon eller et nettbrett og en trådløs ruter som er koblet til Internett. Bruk smartenheten til å sjekke at det trådløse nettverket ditt har sterkt signal i nærheten av apparatet. Ruterer eller den mobile tethering-enheten må være forskjellig fra enheten som mobilappen er installert på.

Minimumskrav.

Smart enhet: Android med en skjerm på 1280x720 (eller høyere) eller iOS.

Sjekk App store for appens kompatibilitet med Android- eller iOS-versjoner.

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Last ned 6th Sense Live appen

Det første trinnet for å kople til enheten din, er å laste ned appen på mobiltelefonen/nettbrettet ditt. 6th Sense Live Appen vil veilede deg igjennom alle trinnene som er listet opp her. Du kan laste ned 6th Sense Live Appen fra App Store eller Google Play Store.

2. Opprett konto

Dersom du ikke har gjort det allerede, må du opprette en konto. Dette vil gjøre at du kan opprette et nettverk for apparatene dine og også fjernovervåke og fjernstyre dem.

3. Registrer apparatet ditt

Følg instruksene i appen for å registrere apparatet. For å fullføre registreringsprosessen trenger du:

- SAID-nummeret (Smart appliance IDentifier) som finnes i delen verktøy/konnektivitet/tilkobling til nettverk,
- Det 12-sifrede produktnummeret som finnes på produktetiketten,
- Bluetooth-tilkoblingen er aktiv på smarttelefonen din.

Når du er klar, legger du til apparatet ditt via mobilappen og følger instruksjonene i den.

Merk:

Bluetooth må kun være aktiv under registreringsprosessen.

WiFi-tilkoblingen kan bare settes opp via mobilappen.

Tilkoblingsprosedyren vil bare måtte utføres igjen hvis du endrer ruterinnstillinger (f.eks. nettverksnavn eller -passord eller leverandør).

3. INNSTILLING AV KLOKKELETT OG DATO

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid og dato stilles inn automatisk. Hvis ikke må du stille det inn manuelt

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

4. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på "OKAY" for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

5. VARM OPP OVNEN


En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den.

Varm opp ovnen til 200 °C i rundt én time. Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å slå på ovnen, trykk på  eller ta på en hvilken som helst plass på skjermen.

Displayet gir deg mulighet til å velge mellom Manuelle moduser og 6th Sense moduser.

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

TEMPERATUR- / GRILLNIVÅ

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Alt etter hvilken funksjon du har valgt, kan du aktivere eller deaktivere forvarmingen med en spesifikk vippebryter.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten trykker du på "Tidsseksjonen eller angi tilberedningstid" etter å ha trykket på START.
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast "NESTE" for å bekrefte.

Hvis du vil slette en innstilt varighet for tilberedningen og dermed styre slutten av tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighetsverdien og angi «0», eller du kan åpne trepunktsmenyen og skrive inn tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe syklusen, åpne trepunktsmenyen og trykk på «stans tilberedningen».

3. STILL INN 6TH SENSE AUTO MODUSER

6th Sense Auto Moduser gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises på listen. De fleste tilberedningsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matvarekategorier i menyen "6th SENSE FOOD" (se tilhørende tabeller).

- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette steking før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast «UTSETTELSE» for å stille inn starttiden du ønsker. Du kan enten velge starttidspunktet eller tidspunktet du ønsker at maten skal være klar i henhold til de valgte funksjonene.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "SET" for å starte ventetiden.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.


Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på "SKIP DELAY" (hopp over utsettelse).

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på "START" for å aktivere funksjonen.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre. Alle alternativene som kan endres, kan utforskes ved å åpne menyen med tre prikker nederst til venstre på displayet.

Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på .

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er fullført, høres et lydsignal og displayet viser «OVEN READY» (ovnen er klar)

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og tast "Start nå" eller "START"-knappen for å starte tilberedningen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause. Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.

- Bruk Forvarming nederst til høyre på displayet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli definert som et standard alternativ.

7. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen 6th Sense Auto Moduser vil kreve at maten skal snus under steking. Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 5 % av tiden for tilberedning, før endt tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Sjekk maten
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner kan du gi retten ekstra bruning når matlagingen er ferdig, forleng tilberedningstiden eller lagre funksjonen som favoritt.

- Tast «ADD TO FAV» (legg til favoritter) for å lagre den som en favoritt.
- Velg «Ekstra bruning» for å starte en fem minutters bruningsyklus.
- Tast «+ 5 min» for å forlenge tilberedningen

9. FAVORITTER


Favoritter-funksjonen lagrer ovnsinnstillingene for dine favorittoppskrifter.

Ovnen gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er ferdig, tast «ADD TO FAV» (legg til favoritt) for å lagre den som en favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene.

NÅR LAGRET

Trykk på  for å se favorittmenyen: Alle lagrede funksjoner listes opp i denne menyen. Tast «START» for å aktivere tilberedningsfunksjonen du har valgt.


ENDRE INNSTILLINGENE

I favorittskjermen kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på ikonet med tre prikker øverst i høyre hjørne.
- Velg egenskapen du vil endre.
- Klikk «LAGRE» for å bekrefte endringene.

Hvis du vil fjerne en bestemt funksjon, finner du alternativet «DELETE FAVORITE» (slett favoritt) i denne menyen.

10. VERKTØY

Trykk  når som helst for å åpne «Verktøy»-menyen. Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.



FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.



KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden. Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen. Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å se eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på kjøkkentimer-alternativet.
- En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.
- Trykk på «PAUSE» hvis du vil sette timeren på pause. Deretter kan du trykke på «RESUME» (gjenoppta) for å starte timeren på nytt.
- Tast «CANCEL» (slett) for å avbryte timeren eller stille inn en ny varighet.
- Tast «+1 min» for å øke varigheten med 1 minutt.



LYS

For å slå ovnslampa på eller av.



SMARTCLEAN

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringsyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For 200 ml drikkevann i på bunnen av ovnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.



PYRO SELVRENGJØRING

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. Det er tilgjengelig tre forskjellige selvrenszyklusen med ulik varighet: Høy, middels, lav.

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

- Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.
- For optimale resultat ved rengjøring, fjern

overflødig rester inne i ovnsrommet og gjør rent det indre dørglasset før du bruker den pyrolytiske funksjonen.


- Velg én av de tilgjengelige syklusen avhengig av dine behov.
- Tast "START" for å aktivere funksjonen du har valgt. ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

Vennligst merk: Pyrolytisk syklus kan også aktiveres når tanken er fylt med vann.

Når syklusen har blitt valgt, kan du utsette starten til den automatiske rengjøringen. Tast "DELAY" (utsettelse) for å stille inn sluttiden slik det indikeres i det aktuelle avsnittet.

MATSONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til ulike mattyper mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Trykk på  . Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og 6th Sense (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke sonden.

Når en tilberedningsfunksjon er startet, avbrytes den hvis sonden tas ut. Trekk alltid ut støpselet og ta sonden ut av ovnen når du tar ut maten.

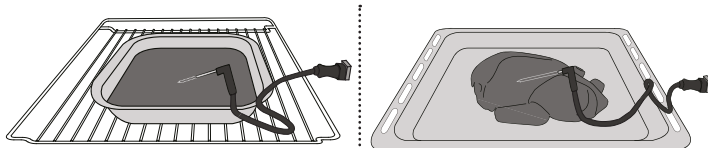
BRUK AV MATSONDE

Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet. Kabelen er halv-stiv og kan formes etter behov for å innføre sonden i forskjellige typer matvarer på mest effektiv måte. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmelementet under steking.

KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

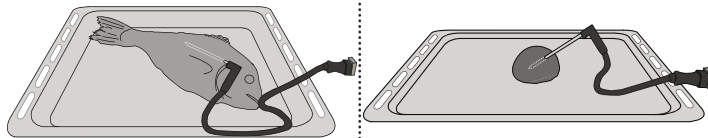
FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

BAKVERK & PASTA: Sett spissen dypt inn i deigen ved å forme kabelen for å oppnå optimal vinkel på sonden. Det er nødvendig å bruke de kompatible 6th Sense-funksjonene for å utføre sondekontrollert tilberedning av disse mattypene. Dersom du bruker sonden ved tilberedning med 6th Sense funksjonene, vil steking stanse automatisk når kjernens temperatur til valgt oppskrift når den ideelle temperaturen, uten at du trenger å stille inn ovnstemperaturen.



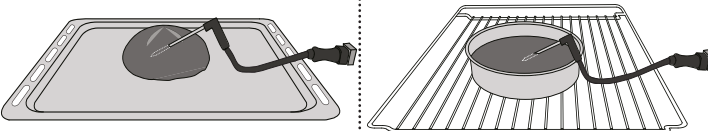
Lasagne

Hel kylling



Fisk

Rundstykker



Stort brød

Kake

KONTROLLÅS

"Control Lock" (tastsperr) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

Du låser opp apparatet ved å trykke lenge på låsetasten på berøringskjermen.

INNSTILLINGER

For å endre flere ovnsinnstillinger, ved å velge sabbatsmodus og slå av "Demo Modus".

KONNEKTIVITET

For å endre innstillingene eller konfigurere et nytt hjemmenettverk.

INFO

For ytterligere informasjon om produktet.

. ANMERKNINGER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.
- På grunn av den høyere temperaturen i Pizza-syklusen, forventes det noe høyere avkjøling.

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen "Forced Air" (tvungen luft) er det mulig å tilberede forskjellige mat samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10-15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plasseres en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER

Delikate kaker stekes med den konvensjonelle funksjonen på én enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges tvungen luftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.





















































Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen "Konveksjonsbaking" for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.


HEVING














































Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20-25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

TABELL FOR TILBEREDNING







| MATVAREKATEGORIER | | MENGDE | TILBERED- NINGSGRAD NIVÅ | NIVÅ FOR BRUNING | SNU (AV TILBERED- NINGSTID) | NIVÅ OG TILBEHØR | | |
|-------------------------------|---------|----------------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GRYTERETT OG GRILLET PASTA | Fersk | Lasagne | 0,5 - 3 kg * | - | MED | - |  2  | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg * | - | MED | - |  2  | |
| | Frosne | Lasagne | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  2 | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  2 | |
| KJØTT | Biff | Oksestek | 0,6 - 2 kg * | MED | MED | - |  3  | |
| | | Kalvestek | 0,6 - 2,5 kg * | - | MED | - |  3  | |
| | | Stek | 2 - 4 cm | MED | - | 2/3 |  5  4 | |
| | | Hamburger | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 |  5  4 | |
| | | Langsom tilberedning | 0,6 - 2 kg * | MED | - | - |  3  | |
| | Svin | Svinestek | 0,6 - 2,5 kg * | - | MED | - |  3  | |
| | | Skank | 0,5 - 2,0 kg * | - | MED | - |  3  | |
| | | Svinesteik | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 |  5  4 | |
| | | Bacon | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 |  5  4 | |
| | Lam | Lammestek | 0,6 - 2,5 kg * | MED | MED | - |  2  | |
| | | Lammerygg | 0,5 - 2,0 kg * | MED | MED | - |  2  | |
| | | Lammelår | 0,5 - 2,0 kg * | MED | MED | - |  2  | |
| | Kylling | Grillet kylling | Grillet kylling | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  2  |
| | | | Fylt grillet kylling | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  2  |
| | | | Kyllingbiter | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  3  |
| Luft- stekt kylling | | Hel kylling | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - |  4  2 | |
| | | Kyllingbryst | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  4  2 | |
| | | Kyllingbiter | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |  4  2 | |
| | | Kyllinglår | - | - | - | - |  4  2 | |
| | | Panert kotelett | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  4  2 | |
| | | Kyllingvinger | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |  4  2 | |
| | | Kyllingnuggets [frosne] | - | - | - | - |  4  2 | |
| Kyllingvinger [frosne] | - | - | - | - |  4  2 | | | |

* Anbefalt mengde


























| TILBEHØR |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Rist | Ovnfast panne eller kakeform på rist | langpanne/bakebrett | Langpanne med 500 ml vann | Luftstekingsbrett | Matsone |

| MATVAREKATEGORIER | | MENGDE | TILBEREDNINGSGRAD NIVÅ | NIVÅ FOR BRUNING | SNU (AV TILBEREDNINGSTID) | NIVÅ OG TILBEHØR | |
|--------------------|-----------------|----------------------------|------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KJØTT | Ovnsstekt and | Grillet and | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 2  |
| | | Fylt grillet and | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 2  |
| | | Andestykker | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 3  4  |
| | | Andefilet/-bryst | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5  4  |
| | Stekt kalkun | Stekt kalkun & gås | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 2  |
| | | Fylt stekt kalkun | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 2  |
| | | Kalkun- & gåsestykker | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 3  |
| | | Kalkunfilet/-bryst | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5  4  |
| | Luftstekt kjøtt | Kjøttspyd | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 | 4  2  |
| | | Svinekoteletter | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4  2  |
| | | Hamburger | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4  2  |
| | | Pølser og Wurstel | 1,5 - 3.5 (cm) | - | - | - | 4  2  |
| | | Panert kotelett | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4  2  |
| | FISK OG SJØMAT | grillede fileter og steker | Tunfiskstek | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 |
| Laksestek | | | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 | 3  2  |
| Sverdfiskstek | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | 3/4 | 3  2  |
| Torskefilet | | | 0.1 - 0.3 kg | - | - | - | 3  2  |
| Havabborfilet | | | 0.05 - 0.15 kg | - | - | - | 3  2  |
| Havbrasmefilet | | | 0.05 - 0.15 kg | - | - | - | 3  2  |
| Andre fileter | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | 3  2  |
| Fileter [frosne] | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | 3  2  |
| Grillet sjømat | | Kamskjell | et brett | - | - | - | 4  |
| | | Blåskjell | et brett | - | - | - | 4  |
| | | Reker | et brett | - | - | - | 4  3  |
| | | Kongereker | et brett | - | - | - | 4  3  |
| Grillet, hel fisk | | 0,2 - 1,5 kg * | - | - | - | 3  2  | |
| Fisk i salt skorpe | 0,2 - 1,5 kg * | - | - | - | 3   | | |

* Anbefalt mengde

| TILBEHØR |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Rist | Ovnsfast panne eller kakeform på rist | langpanne/bakebrett | Langpanne med 500 ml vann | Luftstekingsbrett | Matsonde |




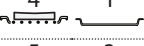
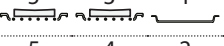
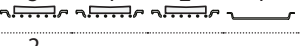














TABELL FOR TILBEREDNING







| MATVAREKATEGORIER | | MENGDE | TILBEREDNINGSGRAD NIVÅ | NIVÅ FOR BRUNING | SNU (AV TILBEREDNINGSTID) | NIVÅ OG TILBEHØR | |
|----------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| FISK OG SJØMAT | Luftstekt fisk | Panert fisk | 1,5 - 3.5 (cm) | - | - | - | 4 2  |
| | | Fiskefilet | 1,5 - 3.5 (cm) | - | - | - | 4 2  |
| | | Hel fisk | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2  |
| | | Skalldyr | - | - | - | - | 4 2  |
| GRØNNSAKER | Grillede grønnsaker | Stekte poteter | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - | 3  |
| | | Fylte grønnsaker [hver] | 0.1 - 0.5 kg | - | - | - | 3  |
| | | Andre grønnsaker | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - | 3  |
| GRØNNSAKER | Grønnsaks- grateng | Potetgrateng | et brett | - | - | - | 3  |
| | | Tomatgrateng | et brett | - | - | - | 3  |
| | | Gratinerte paprika | et brett | - | - | - | 3  |
| | | Brokkoligrateng | et brett | - | - | - | 3  |
| | | Blomkålgratin | et brett | - | - | - | 3  |
| | | Grønnsaksgrateng | et brett | - | - | - | 3  |
| | Luftstekte grønnsaker | Hjemmelagde pommes frites | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2  |
| | | Potetbåter | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2  |
| | | Blandete grønnsaker | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 | 4 2  |
| | | Zucchini-chips | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - | 4 2  |
| Stekte poteter | | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2  | |
| Rundstykker [frosne] | | - | - | - | - | 4 2  | |
| SALT BAKST | Middagspai | 0,8 - 1,2 kg | - | MED | - | 2  | |
| | Grønnsaksstrudel | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - | 2  | |
| | Brød | Rundstykker | 60 - 150g [hver]* | - | - | - | 3  |
| | | Sandwichbrød | 400 - 600 g [hver] | - | - | - | 2  |
| | | Stort brød | 0.7 - 2.0kg * | - | - | - | 2  |
| | | Bagetter | 200 - 300 g [hver] | - | - | - | 3  |

* Anbefalt mengde

| TILBEHØR |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Rist | Ovnfast panne eller kakeform på rist | langpanne/bakebrett | Langpanne med 500 ml vann | Luftstekingsbrett | Matsonde | |

TABELL FOR TILBEREDNING

| MATVAREKATEGORIER | | MENGDE | TILBEREDNINGSGRAD NIVÅ | NIVÅ FOR BRUNING | SNU (AV TILBEREDNINGSTID) | NIVÅ OG TILBEHØR | |
|-------------------|---------------------|------------------|---------------------------|---------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SALT BAKST | Pizza | Rund pizza | Rund | - | - | - | 2  |
| | | Tykk pizza | Brett | - | - | - | 2  |
| | | Pizza [frossen] | 1 lag* | - | - | - | 2  |
| | | | 2 lag* | - | - | - | 4 1  |
| | | | 3 lag* | - | - | - | 5 3 1  |
| | | | 4 lag* | - | - | - | 5 4 2 1  |
| SØT BAKST | Hevende kaker | Sukkerbrød | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   |
| | | Fruit In Tin | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   |
| | | Sjokoladekake | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   |
| | Småkaker | 0.2 - 0.6 kg | - | - | - | 3  | |
| | Croissanter | ett brett * | - | - | - | 3  | |
| | Croissants [frosne] | ett brett * | - | - | - | 3  | |
| | Vannbakkels | ett brett * | - | - | - | 3  | |
| | Marengs | 10 - 30 g [hver] | - | - | - | 3  | |
| | Terte | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | 3  | |
| | Strudel | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | 3  | |
| | Fruktpai | 0,5 - 2 kg | - | - | - | 2  | |

| TILBEHØR |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Rist | Ovnsfast panne eller kakeform på rist | langpanne/bakebrett | Langpanne med 500 ml vann | Luftstekingsbrett | Matsone |



TABELL FOR LUFTSTEK-TILBEREDNING

| | OPPSKRIFT | FUNKSJON | ANBEFALT MENGDE | FORVARM | TEMPERATUR (°C) | VARIGHET (MIN.) | HYLLE OG TILBEHØR |
|---------------|---------------------------|----------|-----------------|---------|-----------------|-----------------|-------------------|
| FROSSEN MAT | Frosne pom. frites | | 650 - 850 g | Ja | 200 | 25 - 30 | |
| | Frosne kyllingnuggets | | 500g | Ja | 200 | 15 - 20 | |
| | Fiskepinner | | 500g | Ja | 220 | 15 - 20 | |
| | Løkringer | | 500g | Ja | 200 | 15 - 20 | |
| GRØNNSAKER | Ferske panerte squash | | 400g | Ja | 200 | 15 - 20 | |
| | Hjemmelagde pommes frites | | 300 - 800 g | Ja | 200 | 20 - 40 | |
| | Blandete grønnsaker | | 300 - 800 g | Ja | 200 | 20 - 30 | |
| KJØTT OG FISK | Kyllingsbryst | | 1 - 4 cm | Ja | 200 | 20 - 40 | |
| | Kyllingvinger | | 200 - 1500 g | Ja | 220 | 30 - 50 | |
| | Panert kotelett | | 1 - 4 cm | Ja | 220 | 20 - 50 | |
| | Fiskefilet | | 1 - 4 cm | Ja | 220 | 15 - 25 | |

Ved tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat, smør et tynt lag med olje på overflaten. For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

| | | | |
|------------|-----------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------|
| FUNKSJONER | Luftsteking | | |
| TILBEHØR | Luftstekingsbrett | Ovnfast panne eller kakeform på rist | Langpanne / bakebrett panne på rist |

TILBEREDNINGSTABELL

| OPPSKRIFT | FUNKSJON | FORVARM | TEMPERATUR (°C) | VARIGHET (MIN.) | HYLLE OG TILBEHØR |
|---------------------------------------------|----------|---------|-----------------|-----------------|-------------------|
| Surdeigs-/sukkerbrødkaker | | Ja | 170 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 160 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 160 | 30 - 50 | |
| Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai) | | Ja | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Ja | 160 - 200 | 30 - 90 | |
| Småkaker | | Ja | 150 | 20 - 40 | |
| | | Ja | 140 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 140 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 135 | 40 - 60 | |
| Småkaker/muffins | | Ja | 170 | 20 - 40 | |
| | | Ja | 150 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 150 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 150 | 40 - 60 | |
| Vannbakkels | | Ja | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Marengs | | Ja | 90 | 110 - 150 | |
| | | Ja | 90 | 130 - 150 | |
| | | Ja | 90 | 140 - 160 * | |
| Pizza/brød/focaccia | | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Ja | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pizza (Tynn, tykk, focaccia) | | Ja | 310 | 7 - 12 | |
| | | Ja | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Frossen pizza | | Ja | 250 | 10 - 15 | |
| | | Ja | 250 | 10 - 20 | |
| | | Ja | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Middagspaier (grønnsakspai, quiche) | | Ja | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 45 - 70 * | |

| | | | | | | | | | |
|------------|---------------|----------|-------------------|-------|------------|-------------|-------|------------|-------|
| FUNKSJONER | | | | | | | | ECO | |
| | Konvensjonell | Varmluft | Konveksjonsbaking | Grill | Turbogrill | MaxiCooking | Cook4 | Eco-syklus | Pizza |
| TILBEHØR | | | | | | | | | |

| OPPSKRIFT | FUNKSJON | FORVARM | TEMPERATUR (°C) | VARIGHET (MIN.) | HYLLE OG TILBEHØR |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|-------------------|-----------------|-------------------|
| Vols-au-vent/butterdeigskjeks | | Ja | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni | | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Lam /kalv /okse /svin 1 kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Svinestek med svor 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Kylling /kanin /and 1 kg | | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Kalkun/gås 3 kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Ovnsbakt fisk / fileter, hel | | Ja | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer) | | Ja | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Ristet brød | | - | 3 (høy) | 3 - 6 | |
| Fiskefileter / Stek | | - | 2 (mid) | 20 - 30 ** | |
| Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere | | - | 2 - 3 (mid - høy) | 15 - 30 ** | |
| Stekt kylling 1-1,3 kg | | - | 2 (mid) | 55 - 70 *** | |
| Lammelår/lammeskank | | - | 2 (mid) | 60 - 90 *** | |
| Stekte poteter | | - | 2 (mid) | 35 - 55 *** | |
| Gratinerte grønnsaker | | - | 3 (høy) | 10 - 25 | |
| Småkaker | | Ja | 135 | 50 - 70 | |
| Terter | | Ja | 170 | 50 - 70 | |
| Runde pizzaer | | Ja | 210 | 40 - 60 | |
| Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1) | | Ja | 190 | 40 - 120 * | |
| Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1) | | Ja | 190 | 40 - 120 * | |
| Lasagna og kjøtt | | Ja | 200 | 50 - 100 * | |
| Kjøtt og poteter | | Ja | 200 | 45 - 100 * | |
| Fisk og grønnsaker | | Ja | 180 | 30 - 50 * | |
| Fylte grillsteker | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Kjøttdele (kanin, kylling, lam) | ECO | - | 200 | 50 - 100 * | |

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis under steking.

*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

| FUNKSJONER | | | | | | | | ECO |
|------------|---------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|----------------|------------|
| | Konvensjonell | Varmluft | Konveksjonsbaking | Grill | Turbo grill | Maxi Cooking | Multiflow Meny | Eco-syklus |
| TILBEHØR | | | | | | | | |
| | Rist | Ovnsfast panne eller kakeform på rist | Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist | langpanne/bakebrett | langpanne/bakebrett | Langpanne med 500 ml vann | | |

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.

Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig).

Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes.

Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.

Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

• Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut.

Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.

• Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler.

Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

• Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

• Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimal rengjøring av de indre flatene. (Kun ved noen modeller).

• Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

• Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

TILBEHØR

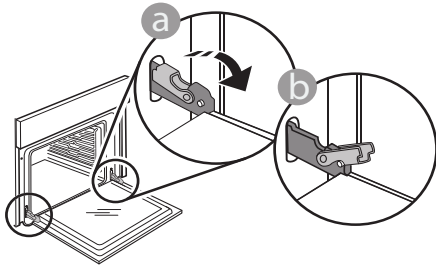
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen.

Luftstekingsbrettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

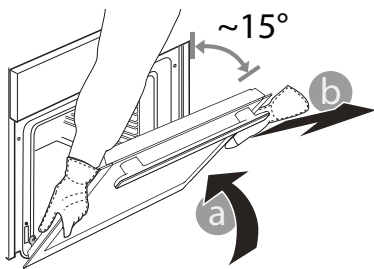
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så godt du kan.

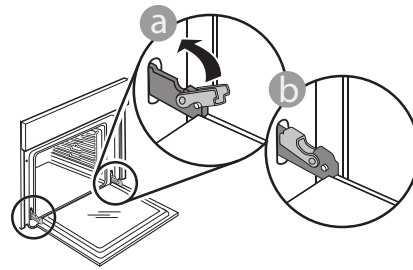
Ta godt tak i døren med begge hendene - du må ikke holde den i håndtaket.

Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sett døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

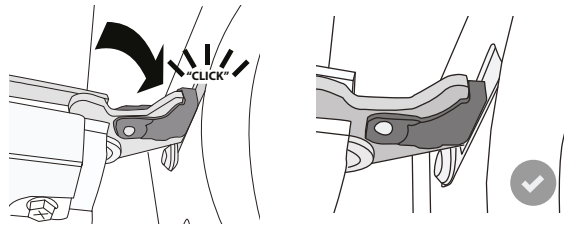


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med festene og sikre den øvre delen på festet

4. Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.



5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

SKIFTE LAMPEN

Kontakt ettersalgsservicen for utskifting av lampen.

VANLIGE SPØRSMÅLM OM WIFI

Hvilke WiFi-protokoller støttes?

WiFi adapteren som er installert støtter WiFi b/g/n for europeiske land.

Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

De følgende innstillingene av ruter er nødvendige: Aktivert 2,4 GHz, aktiv WiFi b/g/n, DHCP NAT.

Hvilken WPS-versjon støttes?

Apparatet støtter ikke WPS.

Er det noen forskjell på å bruke en smarttelefon med Android eller iOS?

Det utgjør ingen forskjell, du kan benytte det operativsystemet du ønsker.

Kan jeg bruke mobil tethering i stedet for en ruter?

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig tilkopledd nett.

Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i min husholdning virker og at den trådløse funksjonen er aktivert?

Du kan søke etter ditt nettverk ved hjelp av smarttelefonen/-nettbrettet ditt. Du må deaktivere alle andre datatilkoplinger før du forsøker.

Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkopledd mitt trådløse hjemmenettverk?

Gå inn på konfigureringen av ruterens din (se ruterens håndbok) og sjekk om apparatets MAC-adresse står oppført på siden over tilkoblede trådløse enheter.

Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

Tast "Tools" (verktøy), deretter "Connectivity" (konnektivitet), se deretter "Mac address" (mac-adresse). MAC-adressen består av en kombinasjon av 6 tall- og bokstavpar atskilt med kolon.

Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

Bruk smartenheten din og 6th Sense Live-appen for å kontrollere om apparatet er online eller ikke.

Er det noe som kan hindre at signalet ikke når apparatet?

Sjekk at enhetene du har koblet til ikke bruker opp bredbåndet som er tilgjengelig.

Sjekk at enhetene som er WiFi-aktiverte ikke overskrider maksimalt antall som er tillatt av ruterens.

Hvor langt skal ruterens befinne seg fra apparatet?

Normalt er WiFi signalet sterkt nok til å dekke noen rom, men dette avhenger veldig mye av hvilke materialer veggene er laget av. Du kan sjekke signalstyrken ved å plassere smartenheten din ved siden av apparatet.

Hva kan jeg gjøre hvis den trådløse tilkoblingen min ikke når apparatet?

Du kan bruke spesifikke enheter for å utvide WiFi-dekningen i hjemmet, slik som tilgangspunkt, WiFi-reléstasjoner eller strømlinjebroer (følger ikke med apparatet).

Hvordan kan jeg finne navnet og passordet for det trådløse nettverket mitt?

Se dokumentasjonen til ruterens. Som regel finnes det et klistremerke på ruterens som viser informasjonen du trenger for å nå siden for innstilling av enheten ved bruk av en tilkobledd enhet.

Hva kan jeg gjøre dersom vises på display eller ovenn ikke er i stand til å opprette en stabil tilkobling til min hjemme-ruter?

Apparatet kan være vellykket koblet til ruterens, men det kan hende det ikke har tilgang til Internett. For å koble apparatet til Internett, må du sjekke innstillingene for ruterens og/eller din internettleverandør. Hvis du trykker på "Tools" (verktøy) og deretter trykker på "Connectivity" (konnektivitet), kan du få mer informasjon om årsaken til tilkoblingsfeilen.

Ruterens innstillinger: NAT må være på, brannmur og DHCP må være riktig konfigurert. Støttet passordkryptering: WEP, WPA, WPA2. For å forsøke en annen krypteringstype, må du se ruterens håndbok.

Leverandørinnstillinger: Hvis internettleverandøren din har fastsatt et fast antall MAC-adresser som kan kobles til Internett, kan det hende at du ikke kan koble apparatet til skyen. MAC-adresser til en enhet er en unik identifikator. Vennligst spør internettleverandøren din om hvordan du kobler andre enheter enn datamaskiner til Internett.

Hvordan kan jeg sjekke om data overføres eller ikke?

Etter at du har satt opp nettverket, slå av effekten, vent i 20 sekunder før du slår på apparatet: Bruk smartenheten din og 6th Sense Live-appen for å kontrollere om apparatet er online eller ikke.

Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.

Hvordan kan jeg endre min Whirlpool-konto men holde apparatene mine tilkobledd?

Du kan opprette en ny konto, men husk å fjerne apparatene fra din gamle konto før du flytter dem over til den nye kontoen din.

Jeg har skiftet min ruter - hva må jeg gjøre?

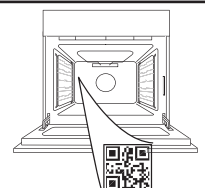
Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

FEILSØKING

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnen virker ikke. | Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten. | Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skrum ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der. |
| Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer. | Programvareproblem. | Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven "F". |
| En 6th sense tilberedningsfunksjon avsluttet uten å vise nedtellingen. Tilberedningen slutter før nedtellingen er avsluttet. | Mengden mat som er forskjellig fra den anbefalte mengden. Åpning av døren under tilberedningen. | Åpne døren og kontroller om maten er ferdig. Avslutt tilberedningen ved å velge en tradisjonell funksjon. |
| Ovnen varmes ikke opp. | Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund. | Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» . |
| Lysene slukkes. | "ECO" modus er "On". | Få tilgang til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off". |
| Døren lukker seg ikke skikkelig. | Sikkerhetssperrene er i feil posisjon. | Påse at sikkerhetssperrene er i riktig posisjon ved å følge instruksene for fjerning og ny montering av døren i delen "Renhold og Vedlikehold". |
| Strømmen slår seg av. | Strømminnstillingen er feil. | Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV". |
| Tilberedningscyklus med sonde avsluttet uten åpenbar årsak eller med feilen F3E3 skrevet på skjermen. | Matsonden er ikke riktig tilkoblet. | Kontroller tilkoblingen av matsonden. |

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR-koden på produktet ditt
- Ved å besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



Whirlpool

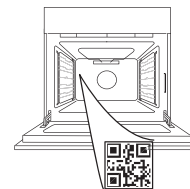


400020001219


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS
WHIRLPOOL

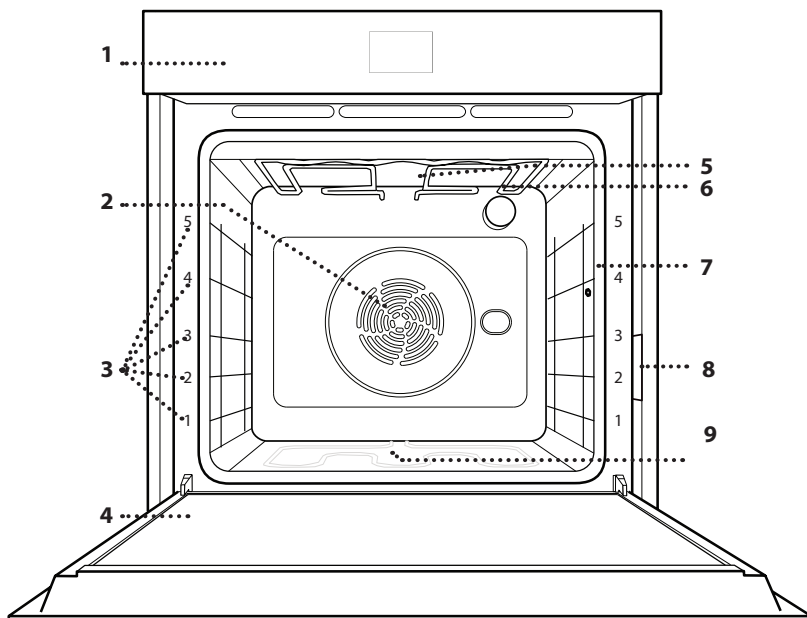
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



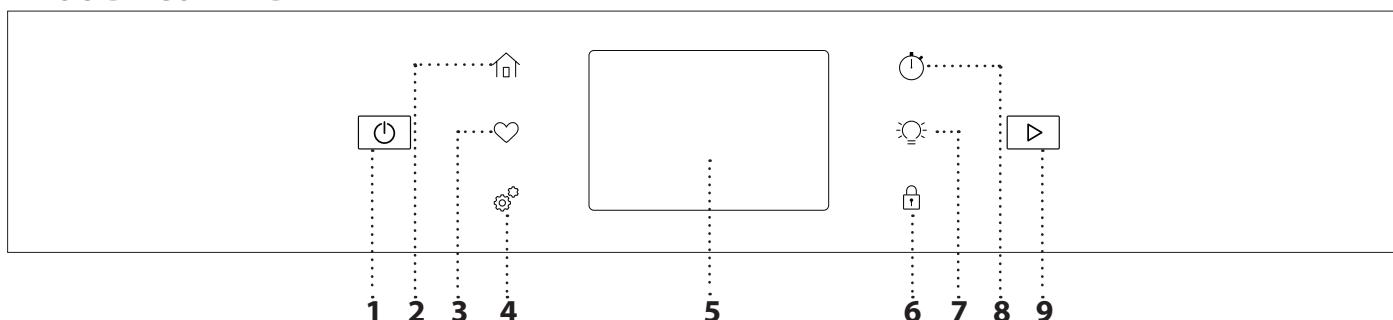
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Ușă
5. Rezistență superioară/grillul
6. Bec
7. Punct de inserție sondă pentru alimente
8. Plăcuța cu date de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru a obține acces rapid la meniul principal.

3. FAVORIT

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

5. AFIȘAJ

6. BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsată în mod accidental.

7. LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

8. CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

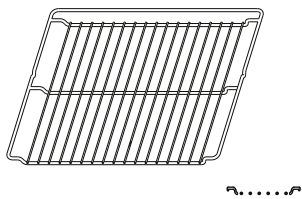
Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul.

9. PORNIRE

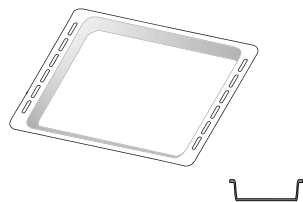
Pentru a porni funcția de preparare.

ACCESORII

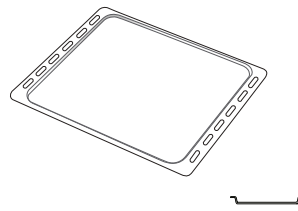
GRĂȚAR METALIC



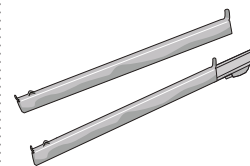
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



TAVĂ DE COPT*



GHIDAJE CULISANTE *



Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

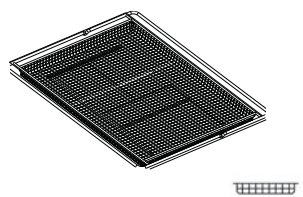
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

SONDĂ PENTRU ALIMENTE



TAVĂ DE PRĂJIRE CU AER*



Pentru a măsura corect temperatura internă a alimentelor în timpul preparării. Datorită suportului său rigid, sonda poate fi utilizată pentru carne și pește, precum și pentru pâine, prăjituri și produse de patiserie coapte în cuptor.

Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Prăjire cu aer, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături. Aceasta poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

* Disponibil numai la anumite modele

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

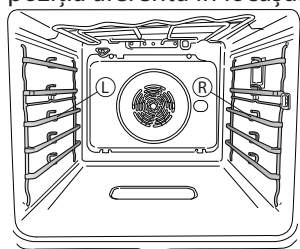
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

• Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, scoateți șuruburile de fixare (dacă există în dotare) de pe ambele părți cu o monedă.

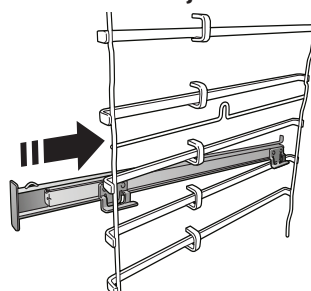
Ridicați ghidajele în sus și trageți părțile inferioare din locașul lor: ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.



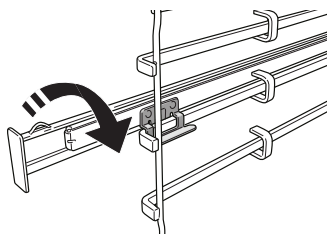
Ghidajele pentru grătar din stânga („L”) și din dreapta („R”) pot fi recunoscute după sigla indicată în imagine.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clemă superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCȚII



MODURI MANUALE

• CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

• COACERE CU CONVECȚIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

• AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

• GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• GRILL TURBO

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

• COOK 4

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.

• FUNCȚII SPECIALE

» PIZZA

Această funcție vă permite să gătiți o pizza de casă excelentă, în mai puțin de 10 minute, ca la restaurant. Ciclul de preparare dedicat funcționează la un nivel de temperatură de peste 300 de grade Celsius, asigurând o pizza pufoasă în interior, crocantă pe margini și rumenită uniform. Combinând această funcție cu accesoriul Pizza Stone WPro și preîncălzire timp de 30 de minute, puteți coace o pizza în 5-8 minute.

Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu

» AER CALD

Această funcție vă permite să gătiți cartofi prăjiți, crochete de pui și multe altele folosind mai puțin ulei, și să obțineți preparate crocante delicioase. Rezistențele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obținute numai prin utilizarea tăvii Prăjire cu aer (furnizată împreună cu

anumite modele). Pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Prăjire cu aer. Evitați să folosiți mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

» MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» CONFORTABIL

Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, briose, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

» MAXI COOKING

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

» CICLUL ECO

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

• ALIMENTE CONGELATE

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.



MODURI AUTO

Acestea permit gătitul complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL



Pentru a selecta sau a confirma:

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:

Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.

Pentru a confirma setările sau a accesa ecranul următor:


Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

Pentru a reveni la ecranul anterior:

Atingeți ← .

PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând  pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECȚAREA PREFERINȚELOR LEGATE DE LIMBĂ

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.

Apăsați pe limba dorită.

2. CONFIGURAREA REȚELEI WIFI

Caracteristica 6th Sense Live vă permite să acționați cuptorul de la distanță de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanță al aparatului, mai întâi trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare. Acest proces este necesar pentru a vă înregistra aparatul și pentru a-l conecta la rețeaua dumneavoastră de domiciliu.

Atingeți „Add Appliance” (Adăugare aparat) în aplicația mobilă pentru a continua cu configurarea conexiunii.

Pe produs, deschideți secțiunea „Tools/Connectivity/Connect to network” (Instrumente/Conectivitate/Conectare la rețea) pentru a începe configurarea.

CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți: Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet. Utilizați dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat. Routerul sau dispozitivul mobil de partajare a conexiunii la internet trebuie să fie diferit de dispozitivul pe care este instalată aplicația mobilă.

Cerințe minime.

Dispozitiv inteligent: Android cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS.

Consultați pe App Store compatibilitatea aplicației cu versiunile de Android sau iOS.

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Descărcați aplicația 6th Sense Live

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația 6th Sense Live vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația 6th Sense Live din App Store sau magazinul Google Play.

2. Creați un cont

Dacă nu aveți un cont încă, va trebui să Creați un cont. Acesta vă va permite să conectați în rețea aparatele și, de asemenea, să le vizualizați și să le controlați de la distanță.

3. Înregistrați-vă aparatul

Urmați instrucțiunile furnizate de aplicație pentru a vă înregistra aparatul. Pentru a finaliza procesul de înregistrare, veți avea nevoie de:

- Numărul SAID (Smart appliance IDentifier) prezent în secțiunea Tools/Connectivity/Connect to Network '(Instrumente/Conectivitate/Conectare la rețea),
- Numărul produsului format din 12 cifre, care este prezent pe eticheta produsului,
- Conexiune Bluetooth activă pe smartphone.

După ce sunteți gata, adăugați aparatul prin intermediul aplicației mobile și urmați instrucțiunile afișate în aceasta.

Notă:

Funcția Bluetooth trebuie să fie activată doar în timpul procesului de înregistrare.

Conexiunea Wi-Fi poate fi configurată numai prin intermediul aplicației mobile.

Procedura de conectare va trebui efectuată din nou numai dacă modificați setările routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date).

3. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.

Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

Atingeți numerele relevante pentru a seta data.

Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

4. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.

Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.

5. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră. Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între modurile manuale și modurile automate 6th Sense.

Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.

Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

În conformitate cu funcția selectată, puteți activa sau dezactiva preîncălzirea cu ajutorul unui comutator specific.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

Pentru a seta durata, atingeți secțiunea Timp sau „Setare durată de preparare” după ce apăsați pe PORNIRE.

Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.

Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și a gestiona astfel manual încheierea ciclului de preparare, puteți atinge valoarea duratei și seta „0” sau puteți deschide meniul indicat prin trei puncte și edita durata de preparare.

Dacă doriți să opriți ciclul, deschideți meniul indicat prin trei puncte și selectați „Oprire preparare”.

3. SETAREA MODURILOR AUTO 6TH SENSE

Modurile auto 6th Sense vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „6th SENSE ALIMENTE” (consultați tabelele corespunzătoare).

După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteți să întârziati prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni la ora selectată de

dumneavoastră în prealabil.

Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită. Puteți selecta fie ora de începere, fie ora la care doriți ca mâncarea să fie gata în conformitate cu funcțiile selectate.

După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „SETARE” pentru a porni perioada de așteptare.

Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți „OMITERE ÎNTÂRZIERE”.

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați. Toate opțiunile disponibile pentru a fi modificate pot fi explorate prin deschiderea meniului indicat prin trei puncte din partea stângă inferioară a afișajului.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. Odată ce această etapă a fost finalizată, se va auzi un semnal sonor, iar afișajul va indica mesajul „CUPTOR PREGĂTIT”.

Deschideți ușa.

Introduceți alimentele.

Închideți ușa și atingeți „Porniți acum” sau butonul „PORNIRE” pentru a începe procesul de preparare.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.

Utilizați comutatorul dedicat preîncălzirii din partea dreaptă inferioară a afișajului pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

7. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite moduri auto 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

Deschideți ușa.

Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.

Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

În același mod, când a rămas 5% din durata de preparare, înainte de finalul preparării, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

Verificați alimentele

Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.

Atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a memora ca favorită.

Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.

Atingeți „+ 5 min” pentru a prelungi durata de preparare

9. FAVORITE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a o memora ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : Toate funcțiile salvate vor fi enumerate în acest meniu. Atingeți „START” pentru a activa funcția de preparare selectată.

MODIFICAREA SETĂRIILOR

Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor. Selectați funcția pe care doriți să o modificați.


Atingeți pictograma cu trei puncte din colțul din dreapta sus.

Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.

Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Dacă doriți să eliminați o anumită funcție, veți găsi în acest meniu opțiunea „ȘTERGERE FAVORITE”.

10. UNELTE

Apăsați pe  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.



ACTIVARE DE LA DISTANȚĂ

Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.



CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

Apăsați pe opțiunea cronometru de bucătărie.

Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Atingeți „PAUZĂ” dacă doriți să întrerupeți temporizatorul. Apoi puteți atinge „RELUARE” pentru a reporni temporizatorul.

Atingeți „ANULARE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.

Atingeți „+1 min” pentru a crește durata cu 1 minut.



BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.



SMARTCLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.



AUTOCURĂȚARE PIROLITICĂ

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Sunt disponibile trei cicluri de autocurățare cu durate diferite: Ridicat, Mediu, Redus.

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați geamul ușii interioare înainte de a utiliza funcția de piroliză.

Alegeți unul dintre ciclurile disponibile conform necesităților dumneavoastră.

Atingeți „START” pentru a activa funcția selectată. Cuptorul pornește ciclul de autocurățare, iar ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de număratoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.


Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Ciclul pirolitic poate fi, de asemenea, activat atunci când rezervorul este umplut cu apă.

După selectarea ciclului, puteți amâna pornirea curățării automate. Atingeți „ÎNTĂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, așa cum este indicat în paragraful aferent.

SONDĂ PENTRU ALIMENTE

Folosirea sondei vă permite să măsurați temperatura internă a diferitelor tipuri de alimente în timpul preparării pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcția selectată, însă procesul de preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă.

Introduceți alimentele în cuptor și conectați sonda pentru alimente la priză. Țineți sonda cât mai departe posibil de sursa de căldură. Închideți ușa cuptorului. Atingeți . Puteți alege între funcțiile manuale (în funcție de metoda de preparare) și funcțiile 6th Sense (în funcție de tipul alimentelor) dacă utilizarea sondei este permisă sau necesară.

Odată ce o funcție de preparare a fost pornită, aceasta va fi anulată dacă sonda este scoasă. Deconectați și scoateți întotdeauna sonda din cuptor atunci când scoateți alimentele.

UTILIZAREA SONDEI DE ALIMENTE

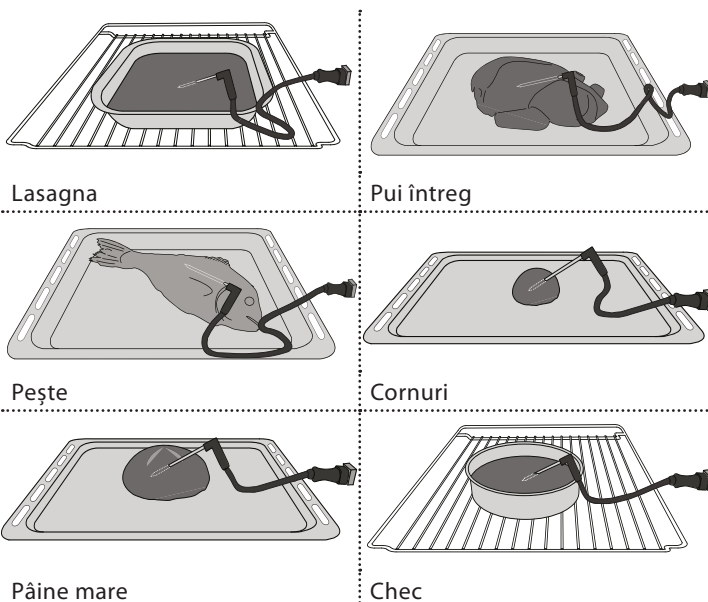
Introduceți alimentele în cuptor și conectați ștecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

Cablul este semi-rigid și poate fi modelat după cum este necesar pentru a introduce sonda în diferite tipuri de alimente în modul cel mai eficient. Asigurați-vă că cablul nu atinge rezistența superioară în timpul preparării.

CARNE: Introduceți sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceți sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porțiunile goale.

PEȘTE (întreg): Poziționați vârful în partea cea mai groasă, evitând oasele.

PRODUSE DE PATISERIE ȘI PASTE: Introduceți vârful adânc în aluat modelând cablul pentru a obține unghiul optim al sondei. Este necesar să utilizați funcțiile 6th Sense compatibile pentru a efectua prepararea controlată cu sondă pentru aceste tipuri de alimente. Dacă utilizați sonda în procesul de coacere cu funcțiile 6th Sense, prepararea va fi oprită automat când rețeta selectată atinge temperatura internă ideală, fără a fi necesar să setați temperatura cuptorului.



BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsată în mod accidental.

Pentru a debloca aparatul, apăsați lung tasta de blocare de pe panoul tactil.

PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului, pentru a selecta modul Sabat și pentru a dezactiva „modul demo”.

CONECTIVITATE

Pentru a modifica setările sau pentru a configura o nouă rețea la domiciliu.

INFO

Pentru a obține informații suplimentare despre produs.

. NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutate mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, se preconizează o răcire ușor mai puternică.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și puneți formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.





















































Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tarte cu fructe), folosiți funcția „Convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.







DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| CATEGORII DE ALIMENTE | | CANTITATE | GRAD DE COACERE | NIVEL DE RUMENIRE | ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE) | NIVEL ȘI ACCESORII | | |
|------------------------------|-----------|-----------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR | Proaspete | Lasagna | 0,5 - 3 kg* | - | MED | - |  2  | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg* | - | MED | - |  2  | |
| | Congelate | Lasagna | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  2 | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  2 | |
| CARNE | Vită | Friptură de vită | 0,6 - 2 kg* | MED | MED | - |  3  | |
| | | Friptură de vițel la cuptor | 0,6 - 2,5 kg* | - | MED | - |  3  | |
| | | Friptură | 2 - 4 cm | MED | - | 2/3 |  5  4 | |
| | | Chiftele de burger | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 |  5  4 | |
| | | Preparare lentă | 0,6 - 2 kg* | MED | - | - |  3  | |
| | Porc | Friptură de porc | 0,6 - 2,5 kg* | - | MED | - |  3  | |
| | | Rasol | 0,5 - 2,0 kg* | - | MED | - |  3  | |
| | | Coaste de porc | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 |  5  4 | |
| | | Bacon | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 |  5  4 | |
| | Miel | Friptură de miel | 0,6 - 2,5 kg* | MED | MED | - |  2  | |
| | | Coaste de miel | 0,5 - 2,0 kg* | MED | MED | - |  2  | |
| | | Pulpă | 0,5 - 2,0 kg* | MED | MED | - |  2  | |
| | Pui | Friptură de pui | Friptură de pui | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - |  2  |
| | | | Friptură de pui umplut | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - |  2  |
| | | | Bucăți de pui | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - |  3  |
| | | Pui prăjit la aer | Pui întreg | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | | Piept de pui | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  4  2 |
| | | | Bucăți de pui | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | | Pulpe de pui | - | - | - | - |  4  2 |
| | | | Cotlet pane | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  4  2 |
| Aripioare de pui | | | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |  4  2 | |
| Crochete de pui [congelate] | | | - | - | - | - |  4  2 | |
| Aripioare de pui [congelate] | - | - | - | - |  4  2 | | | |

* Cantitate recomandată








































| ACCESORII |  Grătar metalic |  Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic |  Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt |  Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă |  Tavă de prăjire cu aer |  Sondă pentru alimente |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| CATEGORII DE ALIMENTE | | CANTITATE | GRAD DE COACERE | NIVEL DE RUMENIRE | ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE) | NIVEL ȘI ACCESORII | |
|-------------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------|--------------------------------------|--------------------|------|
| CARNE | Friptură de rață | Friptură de rață la cuptor | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - | 2 |
| | | Friptură de rață umplută | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - | 2 |
| | | Rață bucăți | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - | 3 4 |
| | | File / Piept de rață | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Friptură de curcan | Friptură de curcan și de găscă | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - | 2 |
| | | Friptură de curcan umplut | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - | 2 |
| | | Bucăți de curcan și de găscă | 0,6 - 3 kg* | - | MED | - | 3 |
| | | File/Piept de curcan | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Carne prăjită cu aer cald | Frigărui de carne | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 | 4 2 |
| | | Cotlete de porc | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Chiftele de burger | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Cârnași și crenvurști | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Cotlet pane | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE | Fileuri prăjite | Friptură de ton | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 |
| Friptură de somon | | | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 | 3 2 |
| Pește-spadă | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | 3/4 | 3 2 |
| File de cod | | | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - | 3 2 |
| File de biban | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| File de doradă | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| Alte fileuri | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | 3 2 |
| Fileuri [congelate] | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | 3 2 |
| Fructe de mare-grătar | | Scoici | o tavă | - | - | - | 4 |
| | | Midii | o tavă | - | - | - | 4 |
| | | Creveți | o tavă | - | - | - | 4 3 |
| | | Creveți roz | o tavă | - | - | - | 4 3 |
| Pește întreg la cuptor | | 0,2 - 1,5 kg* | | | | | 3 2 |
| Pește în crustă de sare | 0,2 - 1,5 kg* | | | | | 3 | |







* Cantitate recomandată

| ACCESORII | | | | | | |
|-----------|-----------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|
| | Grătar metallic | Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metallic | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă | Tavă de prăjire cu aer | Sondă pentru alimente |




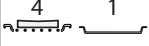
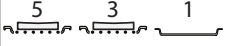


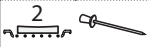









TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA







| CATEGORII DE ALIMENTE | | CANTITATE | GRAD DE COACERE | NIVEL DE RUMENIRE | ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE) | NIVEL ȘI ACCESORII | |
|-------------------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------|-------------------|--------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE | Pește prăjit la aer | Pește cu pesmet | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |  4  2 |
| | | File de pește | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |  4  2 |
| | | Pește întreg | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Crustacee | - | - | - | - |  4  2 |
| LEGUME | Legume la cuptor | Cartofi copti | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - |  3 |
| | | Legume umplute | 0,1 - 0,5 kg [fiecare] | - | - | - |  3 |
| | | Alte legume | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - |  3 |
| LEGUME | Legume gratinate | Cartofi gratinați | o tavă | - | - | - |  3 |
| | | Roșii gratinate | o tavă | - | - | - |  3 |
| | | Ardei gratinați | o tavă | - | - | - |  3 |
| | | Broccoli gratinat | o tavă | - | - | - |  3 |
| | | Conopidă gratinată | o tavă | - | - | - |  3 |
| | | Legume gratinate | o tavă | - | - | - |  3 |
| | Legume prăjite cu aer cald | Cartofi prăjiți | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Cartofi wedges | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  4  2 |
| | | Legume mixte | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 |  4  2 |
| | | Chipsuri de dovlecel | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Cartofi țărănești | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Rulouri de primăvară [congelate] | - | - | - | - |  4  2 |
| PANIFICAȚIE SĂRATĂ | Prăjitură sărată | Prăjitură sărată | 0,8 - 1,2 kg | - | MED | - |  2 |
| | | Ștrudel cu legume | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - |  2 |
| | Pâine | Chifle | 60 - 150 g [fiecare]* | - | - | - |  3  |
| | | Franzelă sandwich | 400 - 600 g [fiecare] | - | - | - |  2  |
| | | Pâine mare | 0,7 - 2,0 kg* | - | - | - |  2  |
| | | Baghete | 200 - 300 g [fiecare] | - | - | - |  3  |

* Cantitate recomandată

| ACCESORII |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Grătar metalic | Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă | Tavă de prăjire cu aer | Sondă pentru alimente |

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| CATEGORII DE ALIMENTE | | CANTITATE | GRAD DE COACERE | NIVEL DE RUMENIRE | ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE) | NIVEL ȘI ACCESORII | | |
|-----------------------|----------------------|------------------------|---------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| PANIFICAȚIE SĂRATĂ | Pizza | Pizza rotundă | rotund | - | - | - |  | |
| | | Pizza groasă | tavă | - | - | - |  | |
| | | Pizza [congelată] | 1 strat* | - | - | - | - |  |
| | | | 2 straturi* | - | - | - | - |  |
| | | | 3 straturi* | - | - | - | - |  |
| | | | 4 straturi* | - | - | - | - |  |
| PANIFICAȚIE DULCE | Prăjituri care cresc | Pandișpan | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - |  | |
| | | Fructe în formă | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - |  | |
| | | Prăjitură cu ciocolată | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - |  | |
| | Fursecuri | Fursecuri | 0,2 - 0,6 kg | - | - | - |  | |
| | | Croissante | o tavă* | - | - | - |  | |
| | | Croissante [congelate] | o tavă* | - | - | - |  | |
| | | Choux a la creme | o tavă* | - | - | - |  | |
| | | Bezele | 10 - 30 g [fiecare] | - | - | - |  | |
| | | Tart (Tartă) | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - |  | |
| | | Ștrudel | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - |  | |
| Plăcintă cu fructe | 0,5 - 2 kg | - | - | - |  | | | |

| ACCESORII |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Grătar metallic | Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metallic | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă | Tavă de prăjire cu aer | Sondă pentru alimente |



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PRĂJIREA CU AER

| | REȚETĂ | FUNCȚIE | CANTITATE RECOMANDATĂ | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (MIN.) | GRĂTAR ȘI ACCESORII |
|--------------------|------------------------------|---------|-----------------------|--------------|------------------|---------------|---------------------|
| ALIMENTE CONGELATE | Cartofi prăjiți, congelați | | 650 - 850 g | Da | 200 | 25 - 30 | 4 2 |
| | Crochete de pui congelate | | 500 g | Da | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Crochete de pește | | 500 g | Da | 220 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Rondele de ceapă | | 500 g | Da | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| LEGUME | Dovlecei proaspeți cu pesmet | | 400 g | Da | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Cartofi prăjiți | | 300 - 800 g | Da | 200 | 20 - 40 | 4 2 |
| | Legume mixte | | 300 - 800 g | Da | 200 | 20 - 30 | 4 2 |
| CARNE ȘI PEȘTE | Piepturi de pui | | 1 - 4 cm | Da | 200 | 20 - 40 | 4 2 |
| | Aripioare de pui | | 200 - 1500 g | Da | 220 | 30 - 50 | 4 2 |
| | Cotlet pane | | 1 - 4 cm | Da | 220 | 20 - 50 | 4 2 |
| | File de pește | | 1 - 4 cm | Da | 220 | 15 - 25 | 4 2 |

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor.
Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

| | | | |
|-----------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCȚII | Aer cald | | |
| ACCESORII | Tavă de prăjire cu aer | Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic | Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic |

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| REȚETĂ | FUNCȚIE | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (MIN.) | GRĂTAR ȘI ACCESORII |
|------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|------------------|---------------|---------------------|
| Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri) | | Da | 170 | 30 - 50 | |
| | | Da | 160 | 30 - 50 | |
| | | Da | 160 | 30 - 50 | |
| Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere) | | Da | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Da | 160 - 200 | 30 - 90 | |
| Fursecuri | | Da | 150 | 20 - 40 | |
| | | Da | 140 | 30 - 50 | |
| | | Da | 140 | 30 - 50 | |
| | | Da | 135 | 40 - 60 | |
| Prăjiturile/Brioșe | | Da | 170 | 20 - 40 | |
| | | Da | 150 | 30 - 50 | |
| | | Da | 150 | 30 - 50 | |
| | | Da | 150 | 40 - 60 | |
| Choux à la crème | | Da | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Da | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Da | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Bezele | | Da | 90 | 110 - 150 | |
| | | Da | 90 | 130 - 150 | |
| | | Da | 90 | 140 - 160 * | |
| Pizza / pâine / Focaccia | | Da | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Da | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia) | | Da | 310 | 7 - 12 | |
| | | Da | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Pizza congelată | | Da | 250 | 10 - 15 | |
| | | Da | 250 | 10 - 20 | |
| | | Da | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche) | | Da | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Da | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Da | 180 - 190 | 45 - 70 * | |

| FUNCȚII | | | | | | | | ECO | |
|-----------|----------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| | Convențional | Aerforțat | Convecție | Grill | Turbo Grill | MaxiCooking | Cook4 | Ciclul Eco | Pizza |
| ACCESORII | | | | | | | | | |
| | Grătar metalic | Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic | Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă | Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă |

| REȚETĂ | FUNCȚIE | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (MIN.) | GRĂTAR ȘI ACCESORII |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------------------------|---------------|---------------------|
| Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj | | Da | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Da | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Da | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lasagna/Tartă cu fructe/Paste la cuptor/Cannelloni | | Da | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Miel / vițel / vită / porc 1 kg | | Da | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Friptură de porc cu șorici 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Carne de pui / iepure / rață, 1 kg | | Da | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Carne de curcan/gâscă, 3 kg | | Da | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg) | | Da | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete) | | Da | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Pâine prăjită | | - | 3 (Ridicat) | 3 - 6 | |
| Fileuri de pește/Fripturi | | - | 2 (Mediu) | 20 - 30 ** | |
| Cârnați/Frigărui/Coaste/Hamburgeri | | - | 2 - 3 (Medie - Ridicată) | 15 - 30 ** | |
| Friptură de pui 1-1,3 kg | | - | 2 (Mediu) | 55 - 70 *** | |
| Pulpă de miel/Rasoluri | | - | 2 (Mediu) | 60 - 90 *** | |
| Cartofi copti | | - | 2 (Mediu) | 35 - 55 *** | |
| Legume gratinate | | - | 3 (Ridicat) | 10 - 25 | |
| Fursecuri | | Da | 135 | 50 - 70 | |
| Tarte | | Da | 170 | 50 - 70 | |
| Pizza rotundă | | Da | 210 | 40 - 60 | |
| Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1) | | Da | 190 | 40 - 120 * | |
| Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/ Legume prăjite (nivel 4)/Lasagna (nivel 2)/Bucăți de carne (nivel 1) | | Da | 190 | 40 - 120 * | |
| Lasagna și carne | | Da | 200 | 50 - 100 * | |
| Carne și cartofi | | Da | 200 | 45 - 100 * | |
| Pește și legume | | Da | 180 | 30 - 50 * | |
| Fripturi umplute | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Bucăți de carne (iepure, pui, miel) | ECO | - | 200 | 50 - 100 * | |

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

| FUNCȚII | | | | | | | | ECO |
|-----------|----------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------|
| | Convențional | Aer forțat | Convecție | Grill | Turbo Grill | MaxiCooking | Multiflow Menu | Ciclul Eco |
| ACCESORII | | | | | | | | |
| | Grătar metalic | Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă | |

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari.

Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare. (Numai la anumite modele).

• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

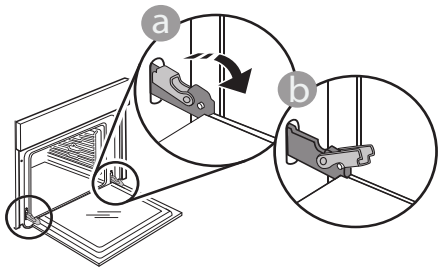
ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

Nu curățați sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase. Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

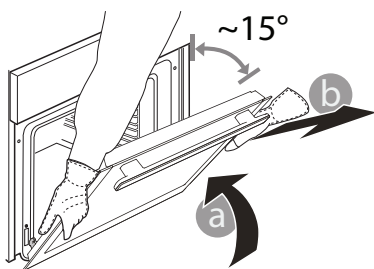
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



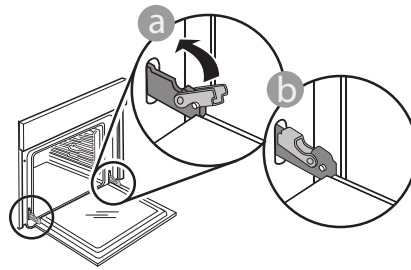
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini - nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

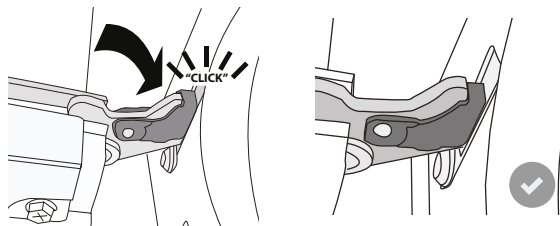


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru înlocuirea becului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

Întrebări frecvente referitoare la WIFI

Ce protocoale WiFi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este acceptată?

Aparatul nu acceptă WPS.

Există diferențe între utilizarea unui smartphone cu Android și a unui smartphone cu iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe „Tools” (Instrumente), apoi apăsați pe „Connectivity” (Conectivitate), iar apoi căutați „Mac address” (Adresă Mac). Adresa Mac constă dintr-o combinație de 6 perechi de numere și litere separate de două puncte.

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Utilizați dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live pentru a verifica dacă aparatul este sau nu online.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet.

Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de aparat?

În mod normal, semnalul WiFi este suficient de puternic pentru a acoperi mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent lângă aparat.

Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive specifice pentru a extinde acoperirea WiFi de domiciliu, precum puncte de acces, repeatoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Ce pot face dacă apare pe afișaj sau dacă aparatul nu poate stabili o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului. Dacă apăsați pe „Tools” (Instrumente), iar apoi apăsați pe „Connectivity” (Conectivitate), puteți obține mai multe informații despre motivul erorii de conectare. Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți alimentarea aparatului: Utilizați dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live pentru a verifica dacă aparatul este sau nu online. Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.

Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Whirlpool, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

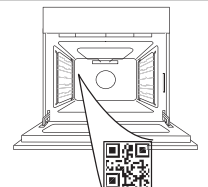
Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuptorul nu funcționează. | Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică. | Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă. |
| Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr. | Problemă de software. | Contactați centrul de asistență și indicați numărul după litera „F”. |
| O funcție de preparare 6th Sense se încheie fără afișarea unei numărători inverse. Prepararea se încheie înainte de finalul numărătorii inverse. | Cantitate de alimente diferită de cea recomandată. Ușa a fost deschisă în timpul preparării. | Deschideți ușa și verificați gradul de preparare al alimentelor. Dacă este necesar, încheiați prepararea selectând o funcție convențională. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde. | Accesați „DEMO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). |
| Lumina se stinge. | Modul „ECO” este „On” (activ). | Accesați „ECO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). |
| Ușa nu se va închide corespunzător. | Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit. | Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea”. |
| Energia electrică din locuință se întrerupe. | Nivel de putere incorect. | Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din “SETĂRI” și selectați „Redus”. |
| Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3. | Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător. | Verificați conexiunea sondei pentru alimentare. |

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR în cazul produsului dumneavoastră
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool



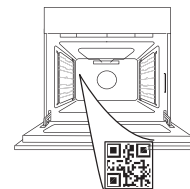
400020001219



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

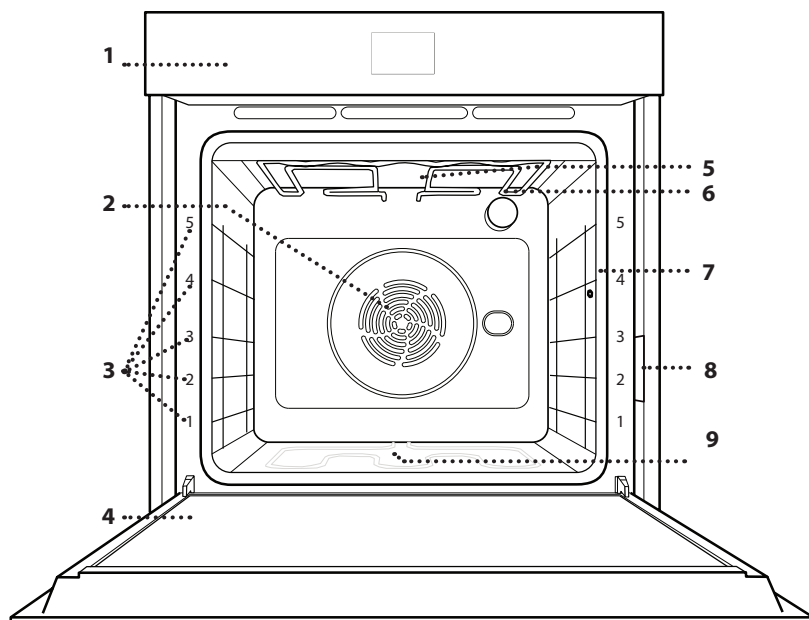
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



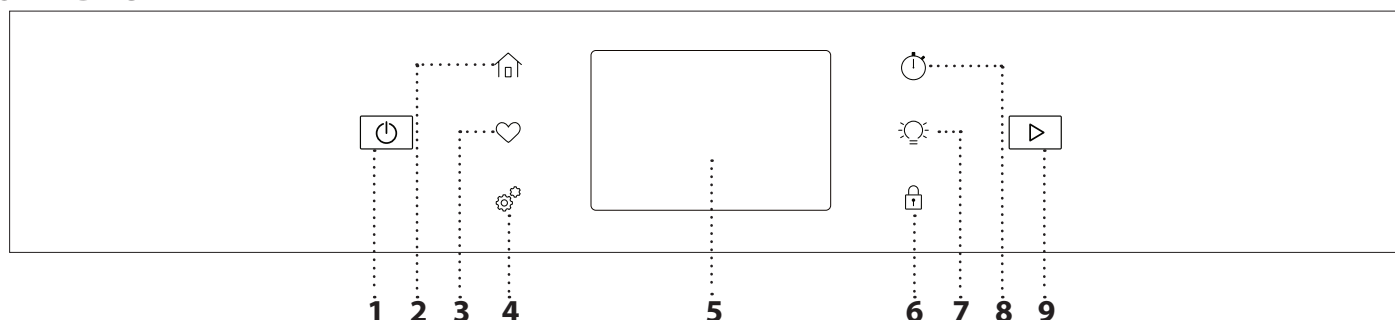
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
4. Dvierka
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Žiarovka
7. Miesto zasunutia potravinovej sondy
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na získanie rýchleho prístupu do hlavnej ponuky.

3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. NÁRADIE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

5. DISPLEJ

6. ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

7. SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

8. KUCHYNSKÝ ČASOVAČ

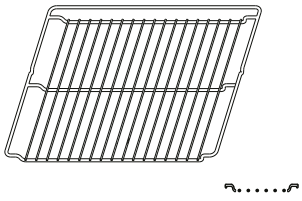
Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

9. ŠTART

Spustenie funkcie prípravy jedla.

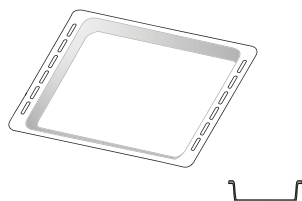
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



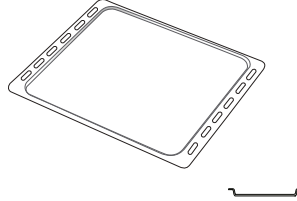
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



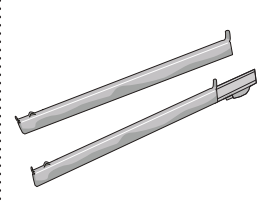
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobalu atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



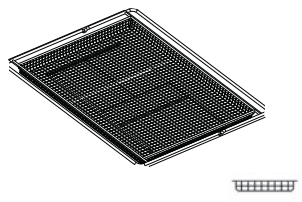
Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

POTRAVINOVÁ SONDA



Na presné meranie teploty vnútri jedál počas pečenia. Vďaka svojej pevnosti sa dá použiť na mäso a ryby, ale aj na chlieb, koláče a pečivo.

PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Smaženie na vzduchu, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrvínok a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

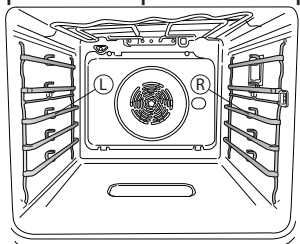
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

• Ak chcete vytiahnuť vodiace lišty, odstráňte upevňovacie skrutky na oboch stranách (ak tam sú) pomocou mince.

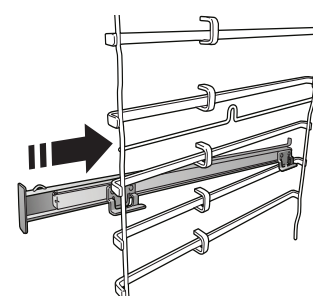
Lišty nadvihnite a vytiahnite spodné časti zo sediel: vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Držte ich v zdvihnutej polohe, vložte ich bokom do priestoru na pečenie a potom ich spustite na spodné sedlo.

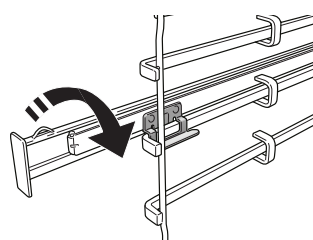


Ľavé („L“) a pravé („R“) vodiace lišty police spoznáte podľa loga na tomto obrázku.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty. Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.



Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

FUNKCIE



MANUÁLNE REŽIMY

• TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

• KONVEKČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

• HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

• GRILL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

• TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

• RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchly predohrev rúry.

• COOK 4

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.

• ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY

» PIZZA

Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút.

Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená.

Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním na 30 minút môžete upiecť pizzu za 5 - 8 minút.

Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo www.whirlpool.eu

» AIR FRY

Táto funkcia vám umožňuje pripravovať hranolčeky, kuracie nugetky a iné s menším množstvom oleja a výsledok je pritom príjemne chrumkavý. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru. Najlepšie očakávané výsledky prípravy jedál možno dosiahnuť iba s použitím

plechu Smaženie na vzduchu (dodáva sa s niektorými modelmi). Umiestnite jedlo na plech Smaženie na vzduchu v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Smaženie na vzduchu, aby ste dosiahli najlepší výsledok. Nepoužívajte viac plechov, inak pečenie nebude rovnomerné.

» ROZMRAZENIE

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

» UDRŽIAV. V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» TRADIČNÉ

Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.

» MAXI COOKING

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

» EKO CYKLUS

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa tento úsporný Eco cyklus, kontrolka zostane počas varenia vypnutá. Ak chcete používať úsporný Eco cyklus, a tým optimalizovať spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať, kým jedlo nie je úplne upečené.

• ZMRAZENÉ POTRAVINY

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.



AUTO REŽIMY

Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.

Na potvrdenie nastavení alebo otvorenie ďalšej obrazovky:


Ťuknite na **NASTAVIŤ** alebo **ĎALŠIE**.

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na **←**.

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

1. ZVOĽTE JAZYKOVÉ PREFERENCIE

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

2. NASTAVENIE WI-FI

Funkcia 6th Sense Live vám umožňuje ovládať rúru na diaľku z mobilného zariadenia. Aby bolo diaľkové ovládanie možné, najprv musíte úspešne ukončiť proces pripojenia. Tento proces je potrebný na registráciu vášho spotrebiča a pripojenie k domácej sieti.

- Ťuknutím na možnosť „Add Appliance“ (Pridať spotrebič) v mobilnej aplikácii pokračujte v nastavovaní pripojenia.
- Na spotrebiči otvorte časť „Tools/Connectivity/Connect to network“ (Nástroje/Prepojitelnosť/Pripojenie k sieti) a začnite s nastavovaním.

AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

Aby ste mohli používať túto funkciu, potrebujete: smartfón alebo tablet a Wi-Fi router pripojený na internet. Pomocou svojho smart zariadenia skontrolujte, či je signál vašej domácej siete blízko spotrebiča silný. Router alebo mobilné tetheringové zariadenie musí byť odlišné od zariadenia, na ktorom je nainštalovaná mobilná aplikácia.

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android s rozlíšením displeja 1 280 × 720 (alebo vyšším) alebo iOS.

V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

Wi-Fi router: 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Stiahnite si aplikáciu 6th Sense Live

Ako prvý krok pre pripojenie spotrebiča si musíte stiahnuť aplikáciu do svojho mobilného zariadenia. Aplikácia 6th Sense Live App vás prevedie všetkými uvedenými krokmi. Aplikáciu 6th Sense Live App si môžete stiahnuť z App Store alebo Google Play Store.

2. Vytvorte si účet

Ak ste tak ešte neurobili, potrebujete si vytvoriť účet. To vám umožní pripojiť vaše spotrebiče do siete a tiež si ich pozerať a ovládať na diaľku.

3. Zaregistrujte svoj spotrebič

Zaregistrujte svoj spotrebič podľa pokynov aplikácie. Na dokončenie registrácie budete potrebovať:

- Identifikačné číslo inteligentného spotrebiča (SAID), ktoré sa nachádza v časti Tools/Connectivity/Connect to Network (Nástroje/Prepojitelnosť/Pripojenie k sieti),
- 12-miestne číslo výrobku, ktoré je uvedené na štítku spotrebiča,
- Aktívne pripojenie Bluetooth v smartfóne.

Keď je všetko pripravené, pridajte spotrebič prostredníctvom mobilnej aplikácie a postupujte podľa pokynov v nej uvedených.

Poznámka:

Bluetooth musí byť používaný len počas registrácie.

Pripojenie Wi-Fi je možné nastaviť len prostredníctvom mobilnej aplikácie.

Postup pripojenia treba zopakovať iba vtedy, ak zmeníte nastavenia routera (napr. názov siete alebo heslo alebo poskytovateľa).

3. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastaví automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na **NASTAVIŤ**.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na **NASTAVIŤ**.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

4. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na **OK**.

5. ZOHREJTE RÚRU


Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu. Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Na zapnutie rúry stlačte tlačidlo , alebo sa v ktoromkoľvek mieste dotknite obrazovky.

Na displeji si môžete vybrať medzi manuálnymi režimami a automatickými režimami funkcie 6th Sense.

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.

Podľa zvolenej funkcie môžete predohrev aktivovať alebo deaktivovať osobitným prepínačom.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Ak chcete nastaviť dĺžku prípravy, po stlačení tlačidla ŠTART ťuknite na sekciu s časom (Time) alebo na „Nastaviť čas prípravy jedla“.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné číslo.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Ak chcete zrušiť nastavenú dĺžku prípravy jedla počas pečenia a upraviť tak koniec pečenia manuálne, môžete ťuknúť na hodnotu dĺžky trvania a nastaviť „0“ alebo môžete otvoriť trojbodové menu a upraviť čas prípravy jedla.

Ak chcete cyklus zastaviť, otvorte trojbodové menu a vyberte položku „Zastaviť prípravu jedla“.

3. NASTAVENIE AUTOMATICKÝCH REŽIMOV FUNKCIE 6TH SENSE (6. ZMYSEL)

Automatické režimy funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál, pričom si môžete vybrať z tých, ktoré sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sa zobrazujú podľa kategórií jedál v ponuke „JEDÁL 6th SENSE“ (pozri príslušné tabuľky).

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „ŠTART“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie. Podľa zvolených funkcií môžete vybrať buď čas spustenia, alebo čas, kedy má byť jedlo hotové.
- Po nastavení požadovaného časového oddialenia ťuknite na „Nastaviť“, čím spustíte odpočítavanie času.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.


Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Ak chcete funkciu aktivovať okamžite a zrušiť naprogramovaný čas oddialenia, ťuknite na „Odložiť oddialenie“.

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť. Všetky dostupné možnosti na úpravy môžete preskúmať otvorením ponuky s tromi bodkami v ľavej dolnej časti displeja.

Stlačením  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

6. PREDOHREV

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OVEN READY“ (rúra je pripravená).

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na „Spustiť teraz“ alebo na tlačidlo „Spustiť“ spustíte prípravu jedla.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Na aktiváciu alebo deaktiváciu predhrievania použite prepínač vyhradený pre predhrievanie v pravej dolnej časti displeja. Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

Niektoré automatické režimy funkcie 6th Sense vyžadujú, aby sa jedlo počas prípravy otáčalo. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

Rovnako v posledných 5 % času prípravy jedla, pred koncom prípravy jedla, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ťuknutím na „Pridať k obľúbeným“ ju uložíte medzi obľúbené.
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ťuknutím na „+ 5 min“ prípravu jedla predĺžite

9. OBLÚBENÉ


Funkcia Oblúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívanejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po dokončení funkcie ťuknite na položku „ADD TO FAV“ (Pridať k obľúbeným) a uložte ju medzi favourite (obľúbené). To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte : Všetky uložené funkcie budú uvedené v tejto ponuke. Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu prípravy jedla.


ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôsobiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ikonu troch bodiek v pravom hornom rohu.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Zmeny potvrdte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Ak chcete odstrániť konkrétnu funkciu, nájdete v tejto ponuke možnosť „Odstrániť z obľúbených“.

10. NÁRADIE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.

AKTIV. DIALKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte možnosť kuchynského časovača.
- Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.
- Ťuknite na „pozastaviť“, ak chcete časovač pozastaviť. Potom môžete ťuknúť na „Obnoviť“, čím sa časovač znovu spustí.
 - Ťuknutím na „Zrušiť“ zrušíte časovač alebo nastavíte nové trvanie časovača.
 - Ťuknutím na „+1 min“ predĺžite trvanie o 1 minútu.

SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

SMARTCLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

PYROLYTICKÉ SAMOČISTENIE

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. K dispozícii máte tri samočistiace cykly s rozdielnou dĺžkou trvania: Vysoké, stredné, nízke.

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

- Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich lišt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.
- Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach.
- Zvoľte jeden z dostupných cyklov podľa svojich potrieb.


- Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu. Rúra začne samočistiaci cyklus, pričom sa dvierka automaticky zablokujú: Na displeji sa zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

Upozornenie: Pyrolytický cyklus možno aktivovať, aj keď je v nádrži voda.

Po zvolení cyklu je možné odložiť spustenie automatického čistenia. Ťuknite na ODLOŽIŤ a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnom odseku.

POTRAVINOVÁ SONDA

Používanie sondy vám umožňuje merať teplotu vnútri rôznych jedál počas ich prípravy, aby ste zabezpečili dosiahnutie optimálnej teploty. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty. Vložte jedlo do rúry a zapojte potravinovú sondu do zásuvky. Sonda musí byť čo najďalej od zdroja tepla. Zatvorte dvierka rúry. Ťuknite na . Ak je použitie sondy dovolené alebo vyžadované, môžete si vybrať medzi manuálnymi funkciami (podľa metódy prípravy jedla) a funkciami 6th Sense (podľa typu jedla).

Po spustení funkcie prípravy jedla sa táto funkcia zruší, ak vyberiete sondu. Pri vyberaní jedla vždy odpojte a vyberte sondu z rúry.

POUŽÍVANIE POTRAVINOVEJ SONDY

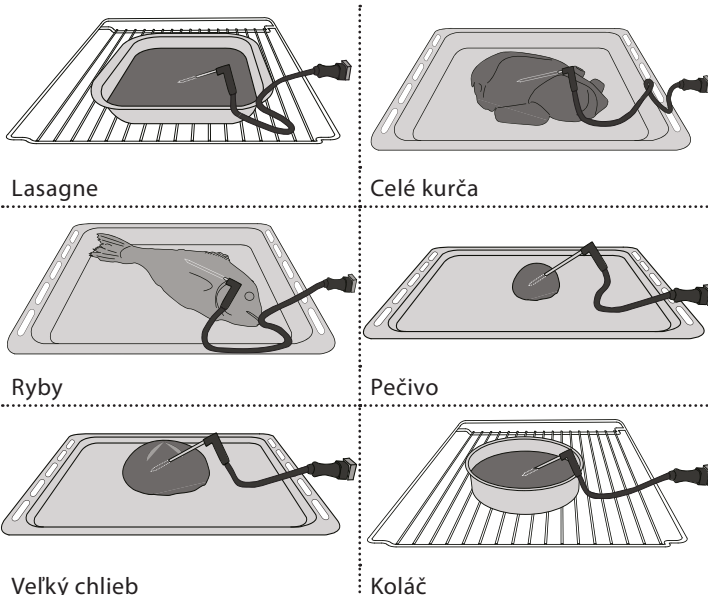
Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.

Kábel je polotvrdý a možno ho podľa potreby vytvarovať tak, aby sa sonda čo najefektívnejšie zasunula do rôznych typov potravín. Presvedčte sa, či sa kábel počas pečenia nedotýka horného výhrevného článku.

MÄSO: Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a masným častiam. Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu prs a vyhnite sa dutým častiam.

RYBY (celé): Umiestnite špičku do najhrubšej časti, vyhnite sa kostiam.

PEČIVO A CESTOVINY: Zasuňte hrot hlboko do cesta, pričom kábel vytvarujete tak, aby bola sonda v optimálnom uhle. Na varenie týchto druhov jedál riadené sondou je potrebné používať kompatibilné funkcie 6th Zmysel. Ak používate sondu pri príprave jedla s funkciami 6th Zmysel, pečenie sa automaticky zastaví, keď zvolený recept dosiahne ideálnu vnútornú teplotu potraviny bez potreby nastavovať teplotu rúry.



ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Ak chcete spotrebič odomknúť, urobíte to dlhým stlačením tlačidla zámku na dotykovom paneli.

PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry, zvolte režim Sabbath a vypnite „Demo Mode“ (Demonštračný režim).

PRIPOJENIE

Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.

INFO

Na získanie ďalších informácií o výrobku.

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržujte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššie ochladzovanie.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predíži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 - 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávacu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.













































Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „naduje“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu a zväzťte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.







Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 - 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

| KATEGÓRIE POTRAVIN | | MNOŽSTVO | ÚROVEŇ PREPEČENOSTI | ÚROVEŇ ZAPEKANIA | OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO | | |
|-----------------------------------|----------|--------------------------|---------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DUSENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA | Čerstvé | Lasagne | 0,5 - 3 kg* | - | MED (Stred.) | - |   | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg* | - | MED (Stred.) | - |   | |
| | Mrazené | Lasagne | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  | |
| MÄSO | Hovädzie | Pečené hovädzie mäso | 0,6 - 2 kg* | MED (Stred.) | MED (Stred.) | - |   | |
| | | Pečené telacie | 0,6 - 2,5 kg* | - | MED (Stred.) | - |  | |
| | | Steak | 2 - 4 cm | MED (Stred.) | - | 2/3 |   | |
| | | Mäso na hamburgery | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 |   | |
| | | Pomalé varenie | 0,6 - 2 kg* | MED (Stred.) | - | - |  | |
| | Bravčové | Pečené bravčové | 0,6 - 2,5 kg* | - | MED (Stred.) | - |   | |
| | | Koleno | 0,5 - 2,0 kg* | - | MED (Stred.) | - |  | |
| | | Bravčové rebierka | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 |   | |
| | | Slanina | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 |   | |
| | Jahňacie | Pečená jahňacina | 0,6 - 2,5 kg* | MED (Stred.) | MED (Stred.) | - |   | |
| | | Jahňacie karé | 0,5 - 2,0 kg* | MED (Stred.) | MED (Stred.) | - |  | |
| | | Stehno | 0,5 - 2,0 kg* | MED (Stred.) | MED (Stred.) | - |  | |
| | Kurča | Pečené kurča | Pečené kurča | 0,6 - 3 kg* | - | MED (Stred.) | - |  |
| | | | Plnené opekané kura | 0,6 - 3 kg* | - | MED (Stred.) | - |  |
| | | | Kuracie kúsky | 0,6 - 3 kg* | - | MED (Stred.) | - |  |
| | | Vzduchom vyprášané kurča | Celé kurča | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - |   |
| | | | Kuracie prsia | 1 - 4 (cm) | - | - | - |   |
| | | | Kuracie kúsky | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |   |
| | | | Kuracie stehienka | - | - | - | - |   |
| | | | Obaľovaná kotleta | 1 - 4 (cm) | - | - | - |   |
| Kuracie krídla | | | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |   | |
| Kuracie nugetky [mrazené] | - | | - | - | - |   | | |
| Kuracie krídelká [mrazené] | - | - | - | - |   | | | |








































* navrhované množstvo

| PRÍSLUŠENSTVO |  |  |  |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Drôtený rošt | Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | Plech Air Fry | Potravinová sonda |







| KATEGÓRIE POTRAVIN | | MNOŽSTVO | ÚROVEŇ PREPEČENOSTI | ÚROVEŇ ZAPEKANIA | OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO | |
|---------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|---------------------|---------------------------------|------------------------|--|
| MÄSO | Pečená kačka | Pečená kačka | 0,6 - 3 kg* | - | MED (Stred.) | - | |
| | | Plnená pečená kačka | 0,6 - 3 kg* | - | MED (Stred.) | - | |
| | | Kačacie kúsky | 0,6 - 3 kg* | - | MED (Stred.) | - | |
| | | Kačacie filé/prsia | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | |
| | Pečený moriak | Pečený moriak a hus | 0,6 - 3 kg* | - | MED (Stred.) | - | |
| | | Plnená pečená morka | 0,6 - 3 kg* | - | MED (Stred.) | - | |
| | | Morčacie a husacie kúsky | 0,6 - 3 kg* | - | MED (Stred.) | - | |
| | | Morčacie filé/prsia | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | |
| | Vzduchom vyprážané mäso | Mäsové špízy | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 | |
| | | Bravčové kotlety | 1 - 4 (cm) | - | - | - | |
| | | Mäso na hamburgery | 1 - 4 (cm) | - | - | - | |
| | | Údeniny a párky | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | |
| | | Obaľovaná kotleta | 1 - 4 (cm) | - | - | - | |
| | | | | | | | |
| RYBY A MORSKÉ PLODY | Pečené filé a steaky | Pečený tuniak | 1 - 3 (cm) | MED (Stred.) | - | 3/4 | |
| | | Steak z lososa | 1 - 3 (cm) | MED (Stred.) | - | 3/4 | |
| | | Steak z mečúňa | 0,5 - 3 (cm) | - | - | 3/4 | |
| | | Filety tresky | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - | |
| | | Filé z morského okúňa | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | |
| | | Filé z pražmy | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | |
| | | Ostatné filety | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | |
| | | Filé (mrazené) | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | |
| | Grilované morské plody | Mušle svätého Jakuba | jeden plech | - | - | - | |
| | | Mušle | jeden plech | - | - | - | |
| | | Krevety | jeden plech | - | - | - | |
| | | Krevety | jeden plech | - | - | - | |
| | | Celá pečená ryba | 0,2 - 1,5 kg ** | | | | |
| | | Ryba v soľnej kruste | 0,2 - 1,5 kg ** | | | | |



























* navrhované množstvo







| PRÍSLUŠENSTVO | | | | | | |
|---------------|--------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------|---------------|-------------------|
| | Drötený rošt | Plech do rúry alebo plech na koláče na drötenej polici | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | Plech Air Fry | Potravinová sonda |

| KATEGÓRIE POTRAVIN | | MNOŽSTVO | ÚROVEŇ PREPEČENOSTI | ÚROVEŇ ZAPEKANIA | OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO | |
|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RYBY A MORSKÉ PLODY | Vzdu- chom vypráža- né ryby | Obalovaná ryba | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |  4  2 |
| | | Rybíe filety | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |  4  2 |
| | | Celá ryba | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Mäkkýše | - | - | - | - |  4  2 |
| ZELENINA | Opekaná zelenina | Pečené zemiaky | 0,5 - 1,5 kg | - | MED (Stred.) | - |  3 |
| | | Plnená zelenina | 0,1 - 0,5 kg (každý) | - | - | - |  3 |
| | | Iná zelenina | 0,5 - 1,5 kg | - | MED (Stred.) | - |  3 |
| ZELENINA | Zapekaná zelenina | Zapekané zemiaky | jeden plech | - | - | - |  3 |
| | | Gratinované paradajky | jeden plech | - | - | - |  3 |
| | | Gratinované papriky | jeden plech | - | - | - |  3 |
| | | Gratinovaná brokolica | jeden plech | - | - | - |  3 |
| | | Gratinovaný karfiol | jeden plech | - | - | - |  3 |
| | | Gratinovaná zelenina | jeden plech | - | - | - |  3 |
| | Vzduchom vyprážaná zelenina | Domáce hranolčeky | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Zemiak. štvrtky | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  4  2 |
| | | Zmiešaná zelenina | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 |  4  2 |
| | | Cuketové lupienky | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - |  4  2 |
| | | Opekané zemiaky | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - |  4  2 |
| | Jarné závitky [mrazené] | - | - | - | - |  4  2 | |
| SLANÉ PEČIVO | Slaný koláč | 0,8 - 1,2 kg | - | MED (Stred.) | - |  2 | |
| | Zeleninový závin | 0,5 - 1,5 kg | - | MED (Stred.) | - |  2 | |
| | Chlieb | Rožky | 60 - 150 g [každý]* | - | - | - |  3  |
| | | Sendvičový bochník chleba | 400 - 600 g [každý] | - | - | - |  2  |
| | | Veľký chlieb | 0,7 - 2,0kg * | - | - | - |  2  |
| | | Bagety | 200 - 300 g [každý] | - | - | - |  3  |

* navrhované množstvo

| PRÍSLUŠENSTVO |  |  |  |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Drôtený rošt | Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | Plech Air Fry | Potravinová sonda |

| KATEGÓRIE POTRAVÍN | | MNOŽSTVO | ÚROVEŇ PREPEČENOSTI | ÚROVEŇ ZAPEKANIA | OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO | | |
|--------------------|----------------------|---------------------------------|------------------------|---------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SLANÉ PEČIVO | Pizza | Okrúhla pizza | okružla | - | - | - |  2 | |
| | | Hrubá pizza | plech | - | - | - |  2 | |
| | | Pizza (mrazená) | 1 vrstva* | - | - | - | - |  2 |
| | | | 2 vrstvy* | - | - | - | - |  4  1 |
| | | | 3 vrstvy* | - | - | - | - |  5  3  1 |
| | | | 4 vrstvy* | - | - | - | - |  5  4  2  1 |
| SLADKÉ PEČIVO | Kysnuté koláče | Piškótvý koláč | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - |  2  | |
| | | Ovocie v konzerve (zavárané) | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - |  2  | |
| | | Čokoládový koláč | 0,5 - 1,2 kg* | - | - | - |  2  | |
| | Cookies | 0,2 - 0,6 kg | - | - | - | - |  3 | |
| | Croissanty | jeden plech | - | - | - | - |  3 | |
| | Croissanty [mrazené] | jeden plech | - | - | - | - |  3 | |
| | Odpaľované cesto | jeden plech | - | - | - | - |  3 | |
| | Snehové pusinky | 10 - 30 g [každá] | - | - | - | - |  3 | |
| | Koláčiky | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | - |  3 | |
| | Závin | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | - |  3 | |
| Ovocný koláč | 0,5 - 2 kg | - | - | - | - |  2 | | |

| PRÍSLUŠENSTVO |  |  |  |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Drôtený rošt | Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici | Nádoba na odkvákavanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvákavanie s 500 ml vody | Plech Air Fry | Potravinová sonda |





















































































TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY






| | RECEPT | FUNKCIA | NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN.) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO | |
|--------------------|------------------------------|---------|---------------------|-----------|--------------|----------------|----------------------|---|
| ZMRAZENÉ POTRAVINY | Mrazené zemiakové hranolčeky | | 650 - 850 g | Áno | 200 | 25 - 30 | 4 | 2 |
| | Mrazené kuracie nugetky | | 500 g | Áno | 200 | 15 - 20 | 4 | 2 |
| | Rybie tyčinky | | 500 g | Áno | 220 | 15 - 20 | 4 | 2 |
| | Cibuľové krúžky | | 500 g | Áno | 200 | 15 - 20 | 4 | 2 |
| ZELENINA | Čerstvá obalovaná cuketa | | 400 g | Áno | 200 | 15 - 20 | 4 | 2 |
| | Domáce hranolčeky | | 300 - 800 g | Áno | 200 | 20 - 40 | 4 | 2 |
| | Zmiešaná zelenina | | 300 - 800 g | Áno | 200 | 20 - 30 | 4 | 2 |
| MÄSO A RYBY | Pečené kuracie prsia | | 1 - 4 cm | Áno | 200 | 20 - 40 | 4 | 2 |
| | Kuracie krídla | | 200 - 1500 g | Áno | 220 | 30 - 50 | 4 | 2 |
| | Obalovaná kotleta | | 1 - 4 cm | Áno | 220 | 20 - 50 | 4 | 2 |
| | Rybie filé | | 1 - 4 cm | Áno | 220 | 15 - 25 | 4 | 2 |






Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla.
Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

| | | | |
|---------------|-------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| FUNKCIE | Air Fry | | |
| PRÍSLUŠENSTVO | Plech Air Fry | Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici | Nádoba na odvapkovanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte |

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN.) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kysnuté koláče / Piškótové koláče |  | Áno | 170 | 30 - 50 |  |
| |  | Áno | 160 | 30 - 50 |  |
| |  | Áno | 160 | 30 - 50 |   |
| Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč) |  | Áno | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| |  | Áno | 160 - 200 | 30 - 90 |   |
| Cookies |  | Áno | 150 | 20 - 40 |  |
| |  | Áno | 140 | 30 - 50 |  |
| |  | Áno | 140 | 30 - 50 |   |
| |  | Áno | 135 | 40 - 60 |    |
| Malé koláčiky/Mafiny |  | Áno | 170 | 20 - 40 |  |
| |  | Áno | 150 | 30 - 50 |  |
| |  | Áno | 150 | 30 - 50 |   |
| |  | Áno | 150 | 40 - 60 |    |
| Odpalované cesto |  | Áno | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| |  | Áno | 180 - 190 | 35 - 45 |   |
| |  | Áno | 180 - 190 | 35 - 45 * |    |
| Snehové pusinky |  | Áno | 90 | 110 - 150 |  |
| |  | Áno | 90 | 130 - 150 |   |
| |  | Áno | 90 | 140 - 160 * |    |
| Pizza / chlieb / focaccia |  | Áno | 190 - 250 | 15 - 50 |  |
| |  | Áno | 190 - 230 | 20 - 50 |    |
| Pizza (tenká, hrubá, focaccia) |  | Áno | 310 | 7 - 12 |  |
| |  | Áno | 220 - 240 | 25 - 50 * |    |
| Mrazená pizza |  | Áno | 250 | 10 - 15 |  |
| |  | Áno | 250 | 10 - 20 |   |
| |  | Áno | 220 - 240 | 15 - 30 |    |
| Pikantné koláče (zeleninové, slané) |  | Áno | 180 - 190 | 45 - 55 |  |
| |  | Áno | 180 - 190 | 45 - 60 |   |
| |  | Áno | 180 - 190 | 45 - 70 * |    |

| FUNKCIE |  |  |  |  |  |  |  | ECO |  |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Tradičné | Horúci vzduch | Konvekčné pečenie | Grill | Turbogrill | MaxiCooking | Cook4 | Ekocyklus | Pizza |

| PRÍSLUŠENSTVO |  |  |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Drôtený rošt | Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici | Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte | Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkavanie s 500 ml vody |

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN.) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|--------------------------|----------------|----------------------|
| Vols-au-vent/Slané a sladké lístkové cesto | | Áno | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Áno | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Áno | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/cannelloni | | Áno | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg | | Áno | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Bravčové pečené s kožou 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Kurča / Králik / Kačica 1 kg | | Áno | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Morka / Hus 3 kg | | Áno | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé) | | Áno | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány) | | Áno | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Hrianka | | - | 3 (vysoká) | 3 - 6 | |
| Rybie filé / filety | | - | 2 (stredná) | 20 - 30 ** | |
| Klobásy / kebaby / rebierka / hamburgery | | - | 2 - 3 (stredná - vysoká) | 15 - 30 ** | |
| Pečené kurča 1 - 1,3 kg | | - | 2 (stredná) | 55 - 70 *** | |
| Jahňacie stehno / Koleno | | - | 2 (stredná) | 60 - 90 *** | |
| Pečené zemiaky | | - | 2 (stredná) | 35 - 55 *** | |
| Gratinovaná zelenina | | - | 3 (vysoká) | 10 - 25 | |
| Cookies | | Áno | 135 | 50 - 70 | |
| Koláče z krehkého cesta | | Áno | 170 | 50 - 70 | |
| Okrúhla pizza | | Áno | 210 | 40 - 60 | |
| Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1) | | Áno | 190 | 40 - 120 * | |
| Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1) | | Áno | 190 | 40 - 120 * | |
| Lasagne a mäso | | Áno | 200 | 50 - 100 * | |
| Mäso a zemiaky | | Áno | 200 | 45 - 100 * | |
| Ryba so zeleninou | | Áno | 180 | 30 - 50 * | |
| Plnené kusy mäsa | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa) | ECO | - | 200 | 50 - 100 * | |

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

| FUNKCIE | | | | | | | | ECO |
|---------------|------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------|--|--|-----|
| PRÍSLUŠENSTVO | Drôtený rošt | Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | | | |

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje).

Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.

Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte.

Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“. (Iba pri niektorých modeloch).

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

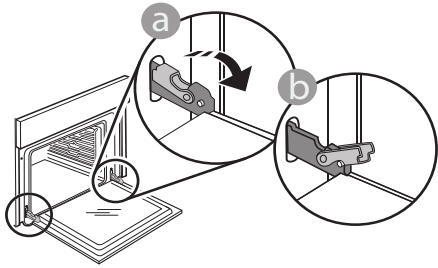
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu.

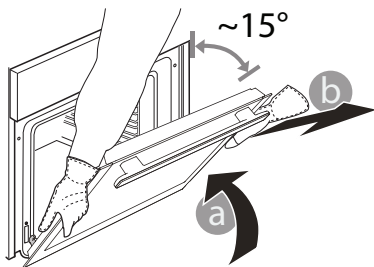
Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

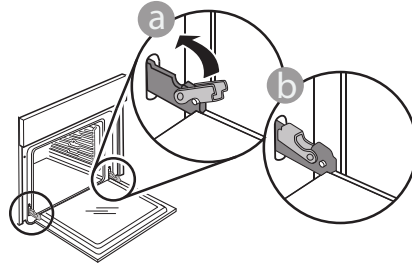


2. Zatvorte dverka, čo najviac ako to ide. Pevne dverka chyťte oboma rukami - nedržte ich za rúkovať. Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

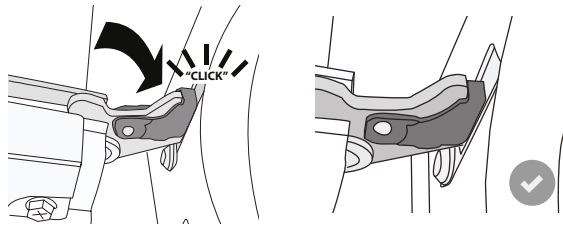


3. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dverka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe.



5. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

Ak chcete vymeniť svetidlo, obráťte sa na popredajný servis.

Často kladené otázky o Wi-Fi

Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný Wi-Fi adaptér podporuje Wi-Fi b/g/n pre európske krajiny.

Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

Sú potrebné nasledovné nastavenia routera: pásmo 2,4 GHz, WiFi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

Ktorá verzia WPS je podporovaná?

Spotrebič nepodporuje WPS.

Sú nejaké rozdiely medzi používaním smartfónu so systémom Android alebo iOS?

Môžete používať operačný systém, ktorý chcete, rozdiel v tom nie je.

Môžem namiesto routera používať pripojenie cez mobil (tzv. tethering)?

Áno, ale cloudové služby sú určené pre trvalo pripojené zariadenia.

Ako môžem skontrolovať, či moje domáce pripojenie na internet funguje a Wi-Fi je povolené?

Môžete vyhľadať svoju sieť na smart zariadení. Predtým, než to skúsíte, vypnite iné dátové pripojenia..

Ako môžem skontrolovať, či je spotrebič pripojený na moju domácu bezdrôtovú sieť?

Otvorte si konfiguráciu routera (pozri návod k routeru) a skontrolujte, či je adresa MAC spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

Kde nájdem adresu MAC spotrebiča?

Stlačte tlačidlo „Tools“ (Nástroje), potom stlačte tlačidlo „Connectivity“ (Pripojenie) a vyhľadajte položku „Mac address“ (Adresa Mac). Adresa MAC pozostáva z kombinácie 6 párov čísel a písmen oddelených dvojbodkou.

Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

Pomocou inteligentného zariadenia a aplikácie 6th Sense Live App skontrolujte, či je spotrebič online alebo nie.

Môže niečo zabraňovať tomu, aby sa signál dostal k spotrebiču?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma.

Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje router.

Ako ďaleko by mal byť router od spotrebiča?

Za normálnych okolností je Wi-Fi signál dostatočne silný na pokrytie niekoľkých miestností, ale veľmi to závisí od materiálu, z ktorého sú postavené steny. Silu signálu môžete skontrolovať tak, že položíte svoje smart zariadenie vedľa spotrebiča.

Čo môžem urobiť, ak moje bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič?

Môžete použiť špeciálne zariadenia na rozšírenie pokrytia domácej Wi-Fi, ako sú prístupové body, Wi-Fi

opakovače a power line adaptéry (nedodávajú sa so spotrebičom).

Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

Pozrite si dokumentáciu routera. Na routeri je zvyčajne nálepka s informáciami, ktoré potrebujete, aby ste sa dostali na stránku nastavenia zariadenia pomocou pripojeného zariadenia.

Čo môžem urobiť, ak sa na displeji zobrazí alebo spotrebič nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácim routerom?

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, budete musieť skontrolovať nastavenie routera alebo poskytovateľa. Ak stlačíte „Tools“ (Nástroje) a potom stlačíte „Connectivity“ (Pripojenie), môžete získať viac informácií o dôvode chyby pripojenia.

Nastavenia routera: NAT musí byť zapnuté, firewall a DHCP správne nakonfigurované. Podporované šifrovanie hesla: WEP, WPA, WPA2. Ak chcete skúsiť iný typ šifrovania, preštudujte si návod k routeru.

Nastavenia poskytovateľa: Ak váš poskytovateľ internetových služieb pevne stanovil počet adries MAC, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudete môcť pripojiť svoj spotrebič ku cloudu. Adresa MAC zariadenia je jeho jedinečný identifikátor. Spýtajte sa svojho poskytovateľa internetových služieb, ako možno na internet pripojiť iné zariadenia okrem počítačov.

Ako môžem skontrolovať, či sa dáta prenášajú?

Po nastavení siete vypnite spotrebič, počkajte 20 sekúnd a zapnite ho. Pomocou inteligentného zariadenia a aplikácie 6th Sense Live App skontrolujte, či je spotrebič online alebo nie.

Pri niektorých nastaveniach trvá niekoľko sekúnd, kým sa zobrazia v aplikácii.

Ako môžem zmeniť svoj Whirlpool účet, ale nechať spotrebiče pripojené?

Môžete si vytvoriť nový účet, ale nezabudnite spotrebiče odstrániť zo starého účtu, až potom ich môžete presunúť na nový.

Vymenil som router, čo mám urobiť?

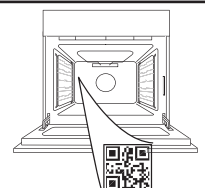
Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rúra nefunguje. | Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. |
| Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo. | Softvérový problém. | Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“. |
| Funkcia prípravy pokrmov 6. Zmysel sa skončí bez zobrazenia odpočítavania. Varenie sa skončí pred koncom odpočítavania. | Množstvo jedla odlišné od odporúčaného rozsahu. Počas varenia sú dvierka otvorené. | Otvorte dvierka a skontrolujte pripravenosť jedla. V prípade potreby dokončite varenie výberom tradičnej funkcie. |
| Rúra sa nezohrieva. | Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO. | DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“. |
| Svetlo zhasne. | Je aktivovaný EKO režim. | Funkciu „ECO“ otvorte v „SETTINGS“ (NASTAVENIA) a zvolte „Off“ (Vyp.). |
| Dvierka sa poriadne nezatvárajú. | Bezpečnostné úchytky sú v nesprávnej polohe. | Presvedčte sa, či sú bezpečnostné úchytky v správnej polohe, podľa pokynov na vyberanie a vkladanie dvierok v časti Čistenie a údržba. |
| V domácnosti sa vypne prúd. | Nastavenie výkonu je nesprávne. | Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „NÍZKY“. |
| Cyklus varenia so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3. | Potravinová sonda nie je správne pripojená. | Skontrolujte pripojenie potravinovej sondy. |

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Pomocou QR kódu na vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Whirlpool

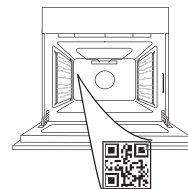


400020001219

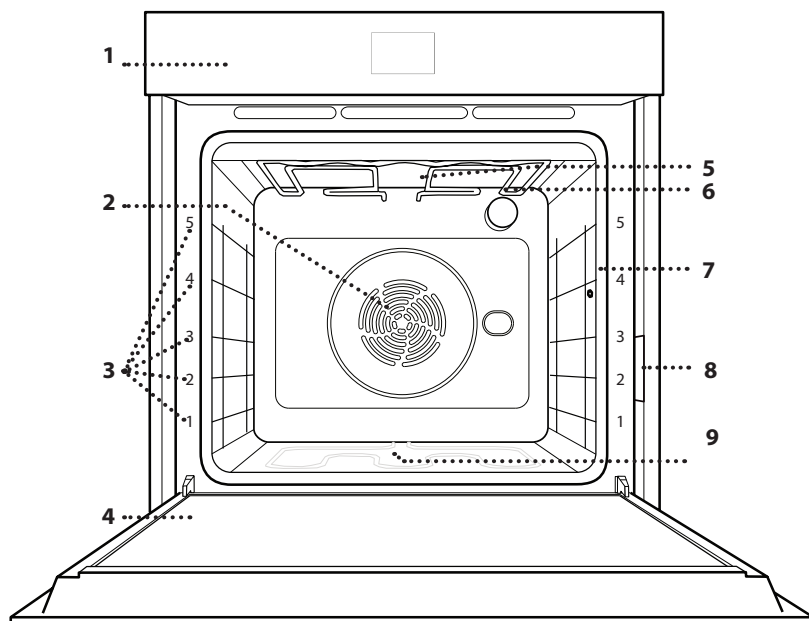
**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL**

För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register.

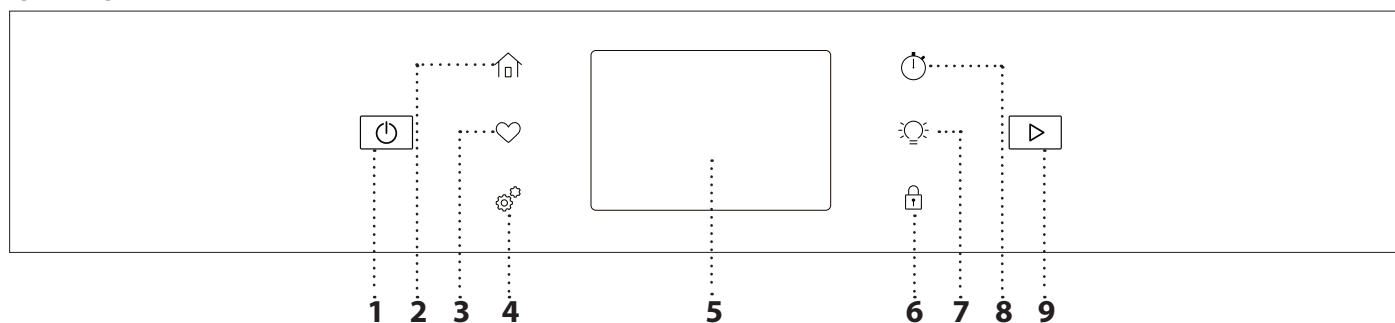
SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
3. Sidostegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grillelement
6. Lampa
7. Instickstermometerens införingspunkt
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL**1. PÅ / AV**

För att sätta på och stänga av ugnen.

2. HEM

För snabb åtkomst till huvudmenyn.

3. FAVORIT

För att komma åt listan över dina favoritfunktioner.

4. VERKTYG

För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

5. DISPLAY**6. KNAPPLÅS**

Med detta "knappplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

7. UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

8. UGNSTIMER

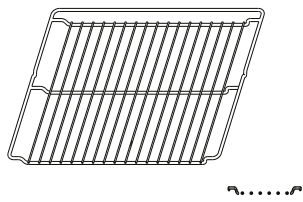
Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.

9. START

För att starta tillagningsfunktionen.

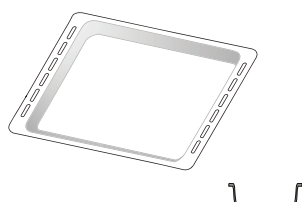
TILLBEHÖR

GALLER



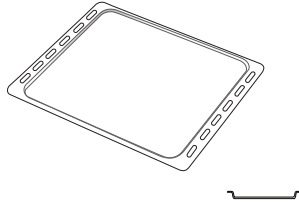
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



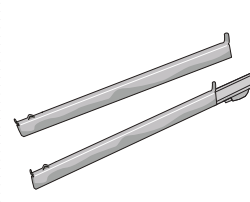
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



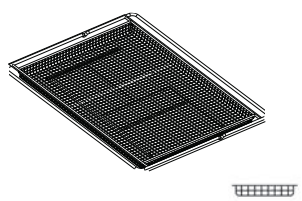
För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

INSTICKSTERMOMETER



För att mäta maträttens innetemperatur noggrant under tillagning. Tack vare dess styva stöd kan den användas för kött och fisk, och även för bröd, kakor och bakverk.

LUFTFRITERAPLÅT *



Ska användas när man lagar mat med Luftfriterafunktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta kundservice.

* Endast tillgänglig på vissa modeller

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegen och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

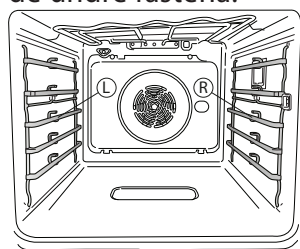
Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

• För att ta bort sidostegen, ta bort fästskruvarna (i förekommande fall) på båda sidorna med hjälp av ett mynt.

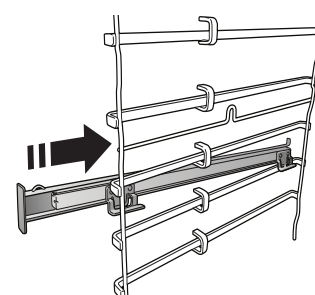
Lyft dem uppåt och ta ut den nedre delen från deras fästen: sidostegen kan nu tas bort.

• För att montera tillbaka sidostegen, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.



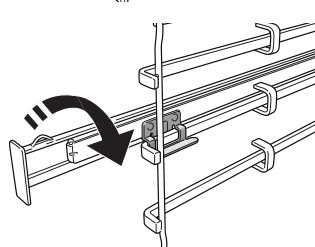
Du kan identifiera vänster ("L") och höger ("R") sidostege på logotypen som visas i den här bilden.

MONTERING AV TELESKOPSKENOR



Ta bort ugnsstegen från ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att teleskopskenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

Observera: Teleskopskenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER



MANUELLA FUNKTIONER

- **ÖVER/UNDERVÄRME**

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

- **KONVEKTIONS BAKNING**

För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.

- **VARMLUFT**

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

- **GRILL**

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

- **TURBO GRILL**

För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

- **SNABB FÖRVÄRMNING**

För snabb förvärmning av ugnen.

- **COOK 4**

För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en komplett måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.

- **SPECIAL FUNKTIONER**

- » **PIZZA**

Med den här funktionen kan du laga god hemlagad pizza på mindre än 10 minuter, precis som på en restaurang. Det dedikerade tillagningsprogrammet arbetar med temperaturer över 300 grader Celsius och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna och med en perfekt jämn brynt yta. Genom att kombinera denna funktion med tillbehöret Pizzasten WPro och förvärma i 30 minuter kan en pizza gräddas på 5-8 min. För beställningar och information, kontakta kundtjänst eller www.whirlpool.eu

- » **LUFTFRITERA**

Med denna funktion går det att laga pommes frites, kycklingnuggets m.m. genom att använda mindre olja och ändå få dem krispiga. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör

så att varmluft cirkulerar. Bästa förväntade tillagningsresultat erhålls bara om man använder en luftfriteringsplåt (medföljer vissa modeller). Lägg maten i ett enda lager på luftfriteringsplåten och följ instruktionerna i luftfriteringstabellen för bästa resultat. Undvik att använda mer än en plåt för att förhindra ojämn tillagning.

- » **UPPTINING**

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

- » **VARMHÅLLNING**

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

- » **JÄSNING**

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

- » **BEKVÄMLIGHET**

För att laga färdigmat, som förvaras vid rumstemperatur eller i kylskåpet (kex, tårtemix, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla rätter snabbt och försiktigt och kan också användas för att värma upp mat som redan har tillagats. Ugnen behöver inte vara förvärmad. Följ instruktionerna på förpackningen.

- » **MAXI COOKING**

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagnings sättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

- » **ECO-PROGRAM**

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När detta EKO-program är aktivt är lampan släckt under tillagning. För att använda Eko-programmet och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

- **FRYST MAT**

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av fryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.



AUTO MODES

Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



För att välja eller bekräfta:

Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



För att skrolla genom en meny eller lista:

Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.

För att bekräfta inställningar eller komma till nästa skärm:


Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

För att gå tillbaka till föregående skärm:

Tryck på ← .

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA ÖNSKAT SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

2. STÄLLA IN WIFI

6th Sense Live-funktionen tillåter dig att fjärrstyra ugnen från en mobil enhet. För att du ska kunna fjärrstyra produkten måste du först och främst slutföra anslutningsprocessen. Denna process är nödvändig för att registrera din produkt och ansluta den till ditt hemnätverk.

- Tryck på "Lägg till apparat" i mobilappen för att fortsätta med anslutningen.
- Öppna avsnittet "Verktyg/Konnektivitet/ Ansluta till nätverk" på produkten för att påbörja installationen.

FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

För att använda denna funktion behöver du: En smartphone eller surfplatta och en trådlös router ansluten till internet. Använd din smarta enhet för att kontrollera att signalen på ditt trådlösa hemnätverk är stark nära produkten. Routern eller den mobila internetdelningsenheten måste vara en annan än den enhet som mobilappen är installerad på.

Minimikrav.

Smart enhet: Android med en 1280x720- (eller högre) skärm eller iOS.

Kontrollera appens kompatibilitet med Android- eller iOS-versionerna i appbutikerna.

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Ladda ner 6th Sense Live-appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. 6th Sense Live-appen kommer att guida dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ned 6th Sense Live-appen från App Store eller Google Play Store.

2. Skapa ett konto

Om du inte redan har gjort det måste du skapa ett konto. Detta gör att du kan ansluta dina produkter och även visa och styra dem på avstånd.

3. Registrera din produkt

Följ instruktionerna i appen för att registrera din produkt. För att slutföra registreringsprocessen behöver du:

- SAID-numret (Smart Appliance IDentifier) som finns i avsnittet Verktyg/Konnektivitet/Ansluta till nätverk,
- Det 12-siffriga produktnumret som finns på produktetiketten,
- Bluetooth-anslutning aktiv på din smartmobil.

När du är klar lägger du till din apparat via mobilappen och följer instruktionerna som visas på den.

Observera:

Bluetooth behövs bara under registreringsprocessen.

WiFi-anslutningen kan endast ställas in via mobilappen.

Anslutningsförfarandet behöver bara upprepas om du ändrar dina routerinställningar (t.ex. nätverksnamn eller lösenord eller dataleverantör).

3. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

4. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

5. VÄRMA UGNEN


En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm upp ugnen till 200 °C i ungefär en timme.

Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella funktioner och 6th Sense-funktioner.

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.
- Beroende på vald funktion kan du aktivera eller avaktivera förvärmningen med en specifik knapp.

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden trycker du på tidsdelen eller på "Ställ in tillagningstid" efter att ha tryckt på START.
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att radera en inställd tidslängd under tillagningen och på så sätt bestämma tillagningens slut manuellt kan du trycka på tidsvärdet och ställa in "0" eller så kan du öppna menyn med tre punkter och redigera tillagningstiden.

Om du vill stoppa programmet öppnar du menyn med tre punkter och väljer "Stoppa tillagning".

3. STÄLLA IN AUTOMATISKA 6TH SENSE-FUNKTIONER

De automatiska 6th Sense-funktionerna gör att du kan tillaga ett brett utval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

- Välj ett recept från listan.

Funktionerna visas efter livsmedelskategori i menyn "6th SENSE MAT" (se motsvarande tabeller).

- När du har valt en funktion anger du helt enkelt egenskaperna (mängd, vikt etc.) på maten som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

4. STÄLLA IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid. Du kan antingen välja starttid eller den tid då du vill att maten ska vara klar enligt de valda funktionerna.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck på "SET" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startar automatiskt efter beräknad tidsperiod.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och ta bort den programmerade fördröjningstiden, tryck på "HOPPA ÖVER FÖRDRÖJNING".

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är het och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra. Alla tillgängliga alternativ som ska ändras kan utforskas genom att öppna menyn med tre punkter längst ned till vänster i displayen.

Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats hörs en ljudsignal och displayen visar "UGN REDO".

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och tryck på knappen "Starta nu" eller "START" för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra förvärmningsalternativets standardinställning för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Aktivera eller avaktivera förvärmningen med hjälp av den avsedda växlingsknappen längst ned till höger på displayen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa automatiska 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 5% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.

- Tryck på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit.
- Välj "Extra bryning" för att starta en fem minuters bryningscykel.
- Tryck på "+ 5 min" för att förlänga tillagningen.

9. FAVORITER


Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion är klar trycker du på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på : Alla sparade funktioner listas i denna meny. Tryck på "START" för att aktivera den valda tillagningsfunktionen.


ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på ikonen med tre prickar i det övre högra hörnet.
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

Om du vill ta bort en viss funktion hittar du alternativet "TA BORT FAVORIT" i den här menyn.

10. VERKTYG

Tryck på  för att när som helst öppna menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

AKTIVERA FJÄRRSTYRNING

För att aktivera användning av 6th Sense Live Whirlpool-appen.

KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimer:

- Tryck på alternativet för kökstimer.

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "PAUS" om du vill pausa timern. Du kan sedan trycka på "ÅTERUPPTA" för att starta om timern.
- Tryck på "RADERA" för att avbryta timern eller ställa in en ny tidslängd för timern.
- Tryck på "+1 min" för att öka tidslängden med 1 minut.

UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

SMARTCLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Håll 200 ml kranvatten i botten på ugnen och aktivera funktionen när ugnen är kall.

PYRO-SJÄLVRENGÖRING

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Tre självrengöringscykler med olika varaktigheter finns tillgängliga: Hög, mellan, låg.

Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen.

Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).

- Ta bort alla tillbehör delar (inklusive sidostegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.
- För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen från ugnsutrymmet och rengöra luckans inre glas innan pyrolysfunktionen aktiveras.


- Välj en av de tillgängliga cyklerna enligt det du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera den valda funktionen. Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, medan luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

Observera: Pyrolytcykeln kan även aktiveras när tanken fylls med vatten.

När du har valt en cykel kan du fördröja starten av den automatiska rengöringen. Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in sluttiden så som anges i det avsedda avsnittet.

INSTICKSTERMOMETER

Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på olika typer av mat under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll instickstermometern så långt borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Tryck på . Du kan välja mellan de manuella funktionerna (efter tillagningsmetod) och 6th Sense-funktionerna (efter typ av mat) om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

När en tillagningsfunktion har startats kommer den att avbrytas om instickstermometern tas bort. Koppla alltid ur instickstermometern och ta bort den från ugnen när du tar ut maten.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

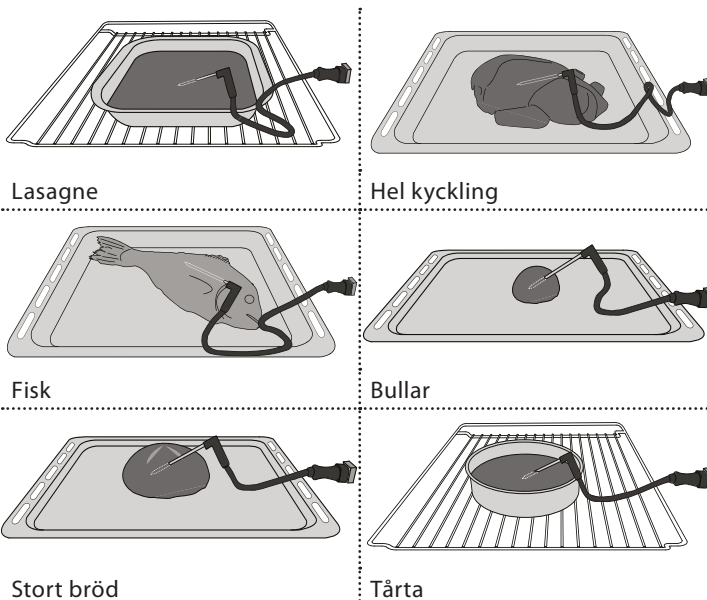
Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Kabeln är halvstyv och kan formas enligt behov för att sätta in instickstermometern i olika slags mat på det effektivaste sättet. Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.

BAKVERK OCH PASTA: För in spetsen djupt i degen genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern. Det är nödvändigt att använda de kompatibla 6th Sense-funktionerna för att kunna utföra en termometerstyrd tillagning av sådan typ av mat. Om du använder instickstermometern med 6th Sense-funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.



REGLAGELÅS

Med detta "knapplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag. För att låsa upp apparaten, tryck länge på låsknappen på pekplattan.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar, välj Sabbath-läge och stänga av "Demo-läge".

ANSLUTNINGSBARHET

För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.

INFO

För ytterligare information om produkten.

ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärnen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.
- På grund av den högre temperaturen i Pizza-programmet förväntas att uppleva en något högre kylning.

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

KÖTT

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

DESSERTER

Baka efterrätter med Över/undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

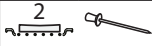



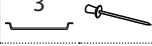
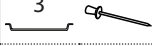
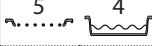

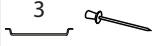
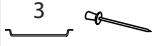
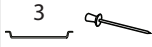

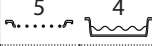
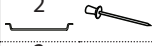
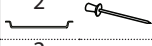
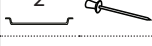
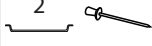
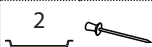
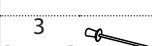
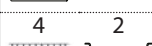

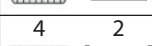

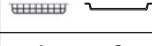



Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.







För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv.& Fläkt". Om botten på en tårta är blöt, så sänk falsen och strö bröd- eller kaksmulor på kakkbotten före du tillsätter fyllningen.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

| LIVSMEDELSKATEGORIER | | MÄNGD | TILLAGNINGSGRAD | BRYNINGSGRAD | VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN) | NIVÅ OCH TILLBEHÖR | | |
|---------------------------|----------|-----------------------|------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| GRYTA OCH UGNSBAKAD PASTA | Färsk | Lasagne | 0,5 - 3 kg * | - | MED | - |  | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg * | - | MED | - |  | |
| | Frost | Lasagne | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  | |
| | | Cannelloni | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  | |
| KÖTT | Nöt | Rostbiff | 0,6 - 2 kg * | MED | MED | - |  | |
| | | Kalvstek | 0,6 - 2,5 kg * | - | MED | - |  | |
| | | Stek | 2 - 4 cm | MED | - | 2/3 |  | |
| | | Burgerbiffar | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 |  | |
| | | Långkok | 0,6 - 2 kg * | MED | - | - |  | |
| | Fläsk | Fläskstek | 0,6 - 2,5 kg * | - | MED | - |  | |
| | | Lägg | 0,5 - 2,0 kg* | - | MED | - |  | |
| | | Revbensspjäll | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 |  | |
| | | Bacon | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 |  | |
| | Lamm | Grillat lamm | 0,6 - 2,5 kg * | MED | MED | - |  | |
| | | Lammrack | 0,5 - 2,0 kg* | MED | MED | - |  | |
| | | Lammlägg | 0,5 - 2,0 kg* | MED | MED | - |  | |
| | Kyckling | Grillad kyckling | Grillad kyckling | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  |
| | | | Fylld grillad kyckling | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  |
| | | | Kyckling i bitar | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - |  |
| | | Luftfriterad kyckling | Hel kyckling | 0,6 - 2,5 kg | - | - | - |  |
| | | | Kycklingbröst | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  |
| | | | Kyckling i bitar | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |  |
| | | | Kycklingklubbor | - | - | - | - |  |
| Panerad kotlett | | | 1 - 4 (cm) | - | - | - |  | |
| Kycklingvingar | | | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |  | |
| Kycklingnuggets [frysta] | | | - | - | - | - |  | |
| Kycklingvingar [frysta] | - | - | - | - |  | | | |








































* Föreslagen mängd

| TILLBEHÖR |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Galler | Ugnsfast form eller kakform på galler | Långpanna/bakplåt | Långpanna med 500 ml vatten | Luftstekningplåt | Instickstermometer |







| LIVSMEDELSKATEGORIER | | MÄNGD | TILLAGNINGSGRAD | BRYNINGSGRAD | VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN) | NIVÅ OCH TILLBEHÖR | |
|----------------------|-------------------|----------------------------|-----------------|--------------|----------------------------|--------------------|------|
| KÖTT | Grillad Anka | Grillad anka | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 2 |
| | | Fylld grillad anka | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 2 |
| | | Ankdelar | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 3 4 |
| | | Ankfilé / Bröst | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Grillad kalkon | Grillad kalkon och gås | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 2 |
| | | Fylld grillad kalkon | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 2 |
| | | Kalkon och gås i bitar | 0,6 - 3 kg * | - | MED | - | 3 |
| | | Kalkonfilé / Bröst | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Luftfriterat kött | Köttspett | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 | 4 2 |
| | | Fläskkotletter | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Burgerbiffar | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Korv och wurstel | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Panerad kotlett | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | FISK OCH SKALDJUR | Grillade filéer och skivor | Tonfisk i skiva | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 |
| Lax i skiva | | | 1 - 3 (cm) | MED | - | 3/4 | 3 2 |
| Svärdfisk i skiva | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | 3/4 | 3 2 |
| Torskfilé | | | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - | 3 2 |
| Havsabborrfilé | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| Braxenfilé | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| Andra filéer | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | 3 2 |
| Filéer [frysta] | | | 0,5 - 3 (cm) | - | - | - | 3 2 |
| Grillade skaldjur | | Kammusslor | en plåt | - | - | - | 4 |
| | | Musslor | en plåt | - | - | - | 4 |
| | | Räkor | en plåt | - | - | - | 4 3 |
| | | Kungsräkor | en plåt | - | - | - | 4 3 |
| Grillad hel fisk | | 0,2 - 1,5 kg * | - | - | - | 3 2 | |
| Fisk i saltskorpa | 0,2 - 1,5 kg * | - | - | - | 3 | | |



























* Föreslagen mängd







| TILLBEHÖR | | | | | | |
|-----------|--------|---------------------------------------|-------------------|-----------------------------|------------------|--------------------|
| | Galler | Ugnsfast form eller kakform på galler | Långpanna/bakplåt | Långpanna med 500 ml vatten | Luftstekningplåt | Instickstermometer |

| LIVSMEDELSKATEGORIER | | MÄNGD | TILLAGNINGSGRAD | BRYNINGSGRAD | VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN) | NIVÅ OCH TILLBEHÖR | |
|----------------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|--------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FISK OCH SKALDJUR | Luftfriterad fisk | Panerad fisk | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |   |
| | | Fiskfilé | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |   |
| | | Hel fisk | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - |   |
| | | Skaldjur | - | - | - | - |   |
| GRÖNSAKER | Grillade Grönsaker | Rostad potatis | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - |  |
| | | Fyllda grönsaker [vardera] | 0,1 - 0,5 kg | - | - | - |  |
| | | Andra grönsaker | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - |  |
| GRÖNSAKER | Grönsaksgratäng | Potatisgratäng | en plåt | - | - | - |  |
| | | Tomatgratäng | en plåt | - | - | - |  |
| | | Paprikagrätäng | en plåt | - | - | - |  |
| | | Broccoligrätäng | en plåt | - | - | - |  |
| | | Blomkålsgratäng | en plåt | - | - | - |  |
| | | Grönsaksgratäng | en plåt | - | - | - |  |
| | Luftfriterade grönsaker | Hemlagade pommes frites | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - |   |
| | | Klyftpotatis | 1 - 4 (cm) | - | - | - |   |
| | | Blandade grönsaker | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 |   |
| | | Zucchinichips | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - |   |
| | | Stekt potatis | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - |   |
| Vårrullar [frysta] | - | - | - | - | - |   | |
| SALT BAKNING | Middagspajer | 0,8 - 1,2 kg | - | MED | - |  | |
| | Grönsaksstrudel | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - |  | |
| | Bröd | Småfranskor | 60 - 150g [vardera]* | - | - | - |   |
| | | Smörgåslimpa | 400 - 600 g [vardera] | - | - | - |   |
| | | Stort bröd | 0,7 - 2,0 kg * | - | - | - |   |
| | Baguetter | 200 - 300g [vardera] | - | - | - |   | |


































* Föreslagen mängd

| TILLBEHÖR |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Galler | Ugnsfast form eller kakform på galler | Långpanna/bakplåt | Långpanna med 500 ml vatten | Luftstekningplåt | Instickstermometer |





| LIVSMEDELSKATEGORIER | | MÄNGD | TILLAGNINGSGRAD | BRYNINGSGRAD | VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN) | NIVÅ OCH TILLBEHÖR | |
|----------------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------|----------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SALT BAKNING | Pizza | Rund Pizza | Rund | - | - | - | 2  |
| | | Pan pizza | Plåt | - | - | - | 2  |
| | | Pizza [fryst] | 1 lager* | - | - | - | 2  |
| | | | 2 lager* | - | - | - | 4 1   |
| | | | 3 lager* | - | - | - | 5 3 1    |
| | | | 4 lager* | - | - | - | 5 4 2 1     |
| SÖTA BAKELSER | Kakor med bakpulver | Sockerkaka | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   |
| | | Frukt i form | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   |
| | | Chokladkaka | 0,5 - 1,2 kg * | - | - | - | 2   |
| | Kakor | | 0,2 - 0,6 kg | - | - | - | 3  |
| | | Croissant | en plåt * | - | - | - | 3  |
| | | Croissant [frysta] | en plåt * | - | - | - | 3  |
| | | Petit-choux | en plåt * | - | - | - | 3  |
| | | Maräng | 10 - 30g [vardera] | - | - | - | 3  |
| | | Mördegspaj | 0,4 - 1,6kg | - | - | - | 3  |
| | | Strudel | 0,4 - 1,6kg | - | - | - | 3  |
| | | Fruktpaj | 0,5 - 2 kg | - | - | - | 2  |

| TILLBEHÖR |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | Galler | Ugnsfast form eller kakform på galler | Långpanna/bakplåt | Långpanna med 500 ml vatten | Luftstekningplåt | Instickstermometer |

TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTSTEKNING

| | RECEPT | FUNKTIONER | FÖRESLAGEN MÄNGD | FÖRVÄRMNING | TEMPERATUR (°C) | TIDSLÄNGD (MIN.) | UGNSFALS OCH TILLBEHÖR |
|---------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FRYST MAT | Fryst pommes frites |  | 650 - 850g | Ja | 200 | 25 - 30 |  4  2 |
| | Frysta kycklingnuggets |  | 500g | Ja | 200 | 15 - 20 |  4  2 |
| | Fiskpinnar |  | 500g | Ja | 220 | 15 - 20 |  4  2 |
| | Lökringar |  | 500g | Ja | 200 | 15 - 20 |  4  2 |
| GRÖNSAKER | Färsk panerad zucchini |  | 400g | Ja | 200 | 15 - 20 |  4  2 |
| | Hemlagade pommes frites |  | 300 - 800 g | Ja | 200 | 20 - 40 |  4  2 |
| | Blandade grönsaker |  | 300 - 800 g | Ja | 200 | 20 - 30 |  4  2 |
| KÖTT OCH FISK | Kycklingbröst |  | 1 - 4 cm | Ja | 200 | 20 - 40 |  4  2 |
| | Kycklingvingar |  | 200 - 1500 g | Ja | 220 | 30 - 50 |  4  2 |
| | Panerad kotlett |  | 1 - 4 cm | Ja | 220 | 20 - 50 |  4  2 |
| | Fiskfilé |  | 1 - 4 cm | Ja | 220 | 15 - 25 |  4  2 |

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska ett tunt lager olja spridas över matens yta.
För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

| | | | |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKTIONER |  Luftfritera | | |
| TILLBEHÖR |  Luftstekningplåt |  Ugnsfast form eller kakform på galler |  Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler |

MATLAGNINGSTABELL

| RECEPT | FUNKTIONER | FÖRVÄRMNING | TEMPERATUR (°C) | TIDSLÄNGD (MIN.) | UGNSFALS OCH TILLBEHÖR |
|--------------------------------------------------|------------|-------------|-----------------|------------------|------------------------|
| Jästa kakor/sockerkakor | | Ja | 170 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 160 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 160 | 30 - 50 | |
| Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj) | | Ja | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Ja | 160 - 200 | 30 - 90 | |
| Kakor | | Ja | 150 | 20 - 40 | |
| | | Ja | 140 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 140 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 135 | 40 - 60 | |
| Småkakor / Muffins | | Ja | 170 | 20 - 40 | |
| | | Ja | 150 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 150 | 30 - 50 | |
| | | Ja | 150 | 40 - 60 | |
| Petit - choucroute | | Ja | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Marängar | | Ja | 90 | 110 - 150 | |
| | | Ja | 90 | 130 - 150 | |
| | | Ja | 90 | 140 - 160 * | |
| Pizza / Bröd / Focaccia | | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Ja | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pizza (tunn, pan, focaccia) | | Ja | 310 | 7 - 12 | |
| | | Ja | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Fryst pizza | | Ja | 250 | 10 - 15 | |
| | | Ja | 250 | 10 - 20 | |
| | | Ja | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Matpajer (grönsakspajer, quiche) | | Ja | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 45 - 70 * | |

| | | | | | | | | | |
|------------|-----------------|----------|------------------------|-------|------------|-----------------|-------|-------------|-------|
| FUNKTIONER | | | | | | | | ECO | |
| | Över/undervärme | Varmluft | Konvektions bakning | Grill | Turbogrill | Maxi Tillagning | Cook4 | EKO-PROGRAM | Pizza |

| | | | | | | |
|-----------|--------|------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|-------------------|--------------------------------|
| TILLBEHÖR | | | | | | |
| | Galler | Ugnsfast form eller kakform på galler | Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler | Långpanna/bakplåt | Långpanna/bakplåt | Långpanna med 500 ml vatten |

| RECEPT | FUNKTIONER | FÖRVÄRMNING | TEMPERATUR (°C) | TIDSLÄNGD (MIN.) | UGNSFALS OCH TILLBEHÖR |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|---------------------|------------------|------------------------|
| Vol - au - vent/salta kex | | Ja | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lasagne / Pudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni | | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Kyckling / Kanin / Anka 1 kg | | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Kalkon / Gås 3 kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel) | | Ja | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine) | | Ja | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Rostat bröd | | - | 3 (Hög) | 3 - 6 | |
| Fiskfiléer / Stekar | | - | 2 (medel) | 20 - 30 ** | |
| Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare | | - | 2 - 3 (Medel - Hög) | 15 - 30 ** | |
| Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg | | - | 2 (medel) | 55 - 70 *** | |
| Lammlägg / Lägg | | - | 2 (medel) | 60 - 90 *** | |
| Ugnsstekt potatis | | - | 2 (medel) | 35 - 55 *** | |
| Grönsaksgratäng | | - | 3 (Hög) | 10 - 25 | |
| Kakor | Kakor | Ja | 135 | 50 - 70 | |
| Pajer | Pajer | Ja | 170 | 50 - 70 | |
| Runda pizzor | Pizza | Ja | 210 | 40 - 60 | |
| Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1) | | Ja | 190 | 40 - 120 * | |
| Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttbitar (nivå 1) | Meny | Ja | 190 | 40 - 120 * | |
| Lasagne och kött | | Ja | 200 | 50 - 100 * | |
| Kött och potatis | | Ja | 200 | 45 - 100 * | |
| Fisk och grönsaker | | Ja | 180 | 30 - 50 * | |
| Fyllda ugnsstekta stekar | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Köttbitar (kanin, kyckling, lamm) | ECO | - | 200 | 50 - 100 * | |

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

| | | | | | | | | |
|------------|-----------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-----------------------------|----------------|-------------|
| FUNKTIONER | | | | | | | | ECO |
| | Över/undervärme | Varmluft | Konvektionsbakning | Grill | Turbo grill | Maxi Tillagning | Multiflow meny | EKO-PROGRAM |
| TILLBEHÖR | | | | | | | | |
| | Galler | Ugnsfast form eller kakform på galler | Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler | Långpanna/bakplåt | Långpanna/bakplåt | Långpanna med 500 ml vatten | | |

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.

Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTVÄNDIGA YTOR

• Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

• Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

• Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).

• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

• Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

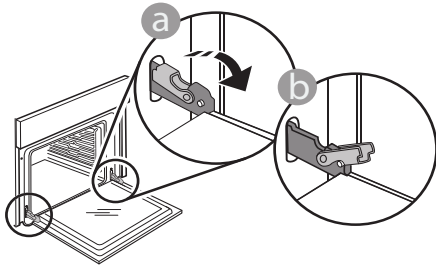
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

Rengör inte instickstermometern och köttermometern (om sådana finns) i diskmaskin.

Luftfriteringsplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

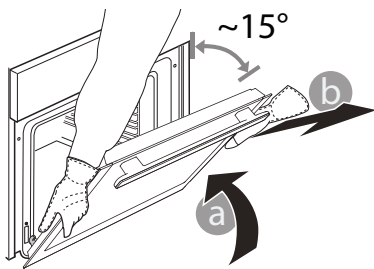
TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



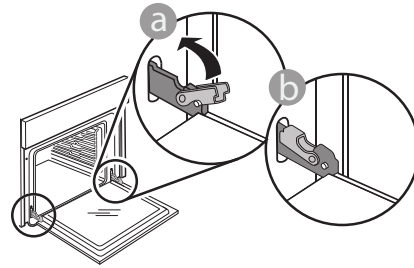
2. Stäng luckan så långt det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna - håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

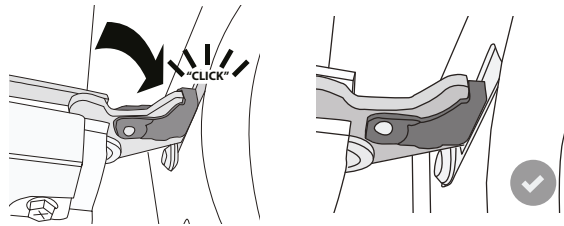


3. Montera tillbaka luckan genom att föra den mot ugnen och rikta in gångjärnens krokar med deras fästen. Säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

BYTE AV LAMPA

För att byta ut lampan, kontakta kundtjänst.

WIFI FAQ

Vilka WiFi-protokoll stöds?

WiFi-adaptorn som är installerad stödjer WiFi b/g/n i europeiska länder.

Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

Följande inställningar i routern krävs: 2,4 GHz aktiverad, WiFi b/g/n, DHCP och NAT aktiverad.

Vilken version av WPS stöds?

Apparaten har inte stöd för WPS.

Är det några skillnader mellan att använda en smartmobil med Android eller iOS?

Du kan använda det operativsystemet du föredrar, det spelar ingen roll.

Kan jag använda mobil internetdelning i stället för en router?

Ja, men molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.

Hur kan jag kontrollera om min internetuppkoppling hemma fungerar och att trådlös funktion stöds?

Du kan leta efter ditt nätverk på din smarta enhet. Inaktivera andra dataanslutningar innan du försöker.

Hur kan jag kontrollera om min produkt är ansluten till mitt trådlösa nätverk i hemmet?

Öppna routerkonfigurationen (se routerns manual) och kontrollera om produktens MAC-adress är listad på sidan för den trådlöst anslutna enheten.

Var hittar jag produktens MAC-adress?

Tryck på "Verktyg", tryck sedan på "Anslutning" och leta sedan upp "Mac-adress". MAC-adressen består av en kombination av 6 par siffror och bokstäver åtskilda av kolon.

Hur kan jag kontrollera om enhetens trådlösa funktion är aktiverad?

Använd din smarta enhet och 6th Sense Live-appen för att kontrollera om apparaten är uppkopplad eller inte.

Finns det något som kan förhindra signalen från att nå produkten?

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd.

Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskrider maximalt antal som routern tillåter.

Hur långt ifrån apparaten bör routern vara?

Normalt är WiFi-signalen stark nog för att täcka några rum, men det beror mycket på vad väggarna är gjorda av för material. Du kan kontrollera signalstyrkan genom att placera din smarta enheten bredvid produkten.

Vad kan jag göra om min trådlösa anslutning inte når produkten?

Du kan använda specifika enheter för att utöka WiFi-täckningen i ditt hem, såsom åtkomstpunkter, WiFi-repeaters och kraftledningsbryggor (följer inte med produkten).

Hur hittar jag namnet på och lösenordet till mitt trådlösa nätverk?

Se routerns dokumentation. Det finns vanligtvis en etikett på routern som visar informationen du behöver för att nå enhetens inställningssida med användning av en ansluten enhet.

Vad kan jag göra om visas på displayen eller om apparaten inte lyckas upprätta en stabil anslutning till min hemmarouter?

Enheten kan ha anslutit till routern, men kan inte nå internet. För att ansluta till internet behöver du kontrollera routerns och/eller bärarens inställningar. Om du trycker på "Verktyg" och sedan på "Anslutning" kan du få mer information om orsaken till anslutningsfelet.

Routerinställningar: NAT måste vara på, brandväggen och DHCP måste vara korrekt konfigurerade.

Lösenordskryptering som stöds: WEP, WPA, WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp.

Carrier-inställningar: Om din internetleverantör har fastställt antal MAC-adresser som kan ansluta till internet kan du eventuellt inte ansluta din produkt till molnet.

MAC-adressen på din enhet är dess unika identifierare.

Fråga din internetleverantör om hur du ansluter andra enheter än datorer till internet.

Hur kan jag kontrollera om data överförs?

Efter att ha installerat nätverket, stäng av strömmen i 20 sekunder och tänd sedan apparaten. Använd din smarta enhet och 6th Sense Live-appen för att kontrollera om apparaten är uppkopplad eller inte. Det tar flera sekunder för vissa inställningar att visas i appen.

Hur kan jag ändra mitt Whirlpool-konto men hålla mina produkter anslutna?

Du kan skapa ett nytt konto, men kom ihåg att ta bort dina produkter från ditt gamla konto innan du flyttar dem till ditt nya.

Jag har bytt router - vad måste jag göra?

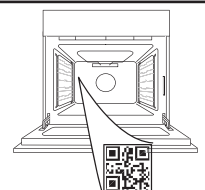
Du kan antingen behålla samma inställningar (nätverksnamn och lösenord) eller radera föregående inställningar från produkten och konfigurera inställningarna igen.

FELSÖKNING

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen fungerar inte. | Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet. | Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår. |
| Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer. | Programvaruproblem. | Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som kommer efter bokstaven "F". |
| En 6th sense-tillagningsfunktion avslutas utan att en nedräkning visas i displayen. Tillagningen avslutas innan nedräkningen har avslutats. | Matmängd som avviker från den rekommenderade mängden. Öppen lucka under tillagning. | Öppna luckan och kontrollera om maten är färdigtillagad. Om det behövs, färdigtillaga maten genom att välja en traditionell funktion. |
| Ugnen värms inte upp. | När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund. | Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av". |
| Ljuset släcks. | "ECO"-läge är "På". | Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av. |
| Luckan stängs inte korrekt. | Säkerhetsspärrarna är i fel läge. | Se till att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa anvisningarna för avlägsnande och återställning av dörren i avsnittet "Rengöring och underhåll". |
| Strömmen bryts i hemmet. | Effektnivå fel. | Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg. |
| Tillagningscykeln med instickstermometer avslutades utan en uppenbar orsak eller så visas fel F3E3 på skärmen. | Instickstermometern är inte korrekt ansluten. | Kontrollera anslutningen av instickstermometern. |

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din produkt
- Besöka vår webbsida docs.whirlpool.eu
- Eller kontakta vår kundservice (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Whirlpool

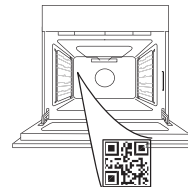


400020001219



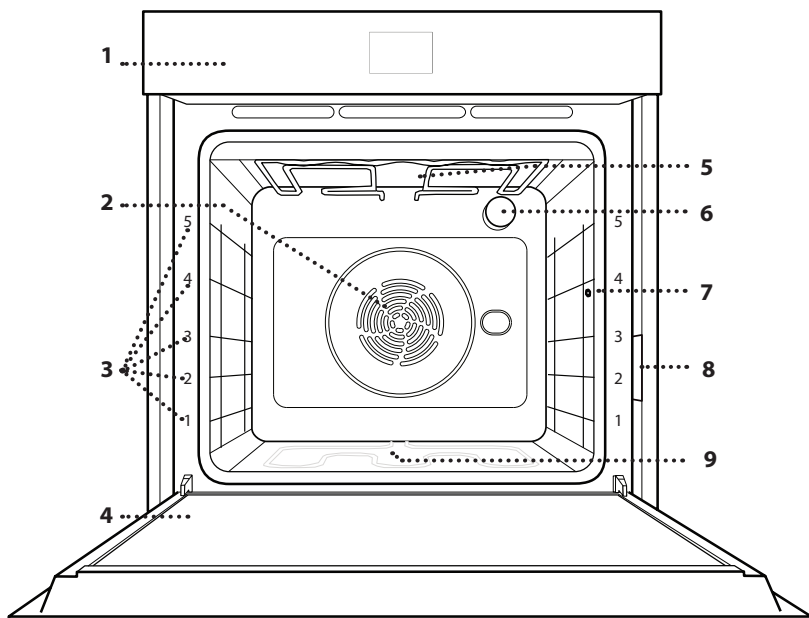
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для того, щоб отримати більш кваліфіковану консультативну допомогу, зареєструйте придбаний продукт на сайті www.whirlpool.eu/register

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИБРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



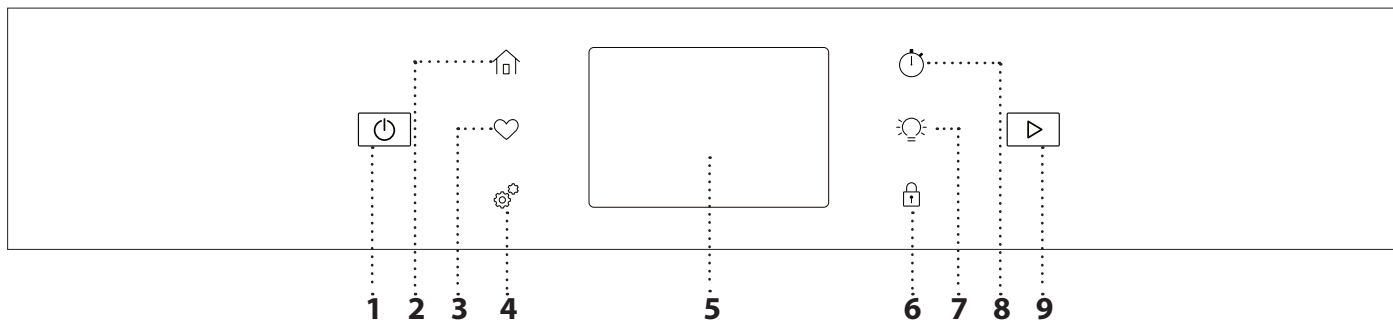
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не показані на рисунку)
3. Напрявні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент/гриль
6. Лампочка
7. Місце введення кухонного термометра
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Круговий нагрівальний елемент (не показаний на рисунку)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. УВІМК./ВИМК.

Для увімкнення та вимкнення духової шафи.

2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Для отримання швидкого доступу до головного меню.

3. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

4. ІНСТРУМЕНТИ

Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

5. ДИСПЛЕЙ

6. БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

Функція «Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, щоб їх неможливо було випадково натиснути.

7. СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

8. КУХОННИЙ ТАЙМЕР

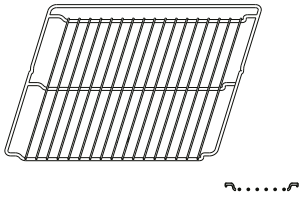
Ця функція може бути активована як при використанні функції готування, так і для відображення часу.

9. ПУСК

Для запуску функції готування.

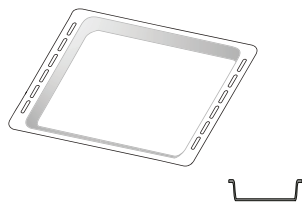
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



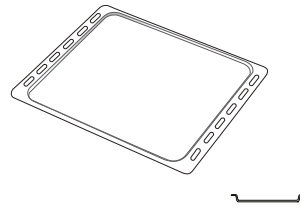
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



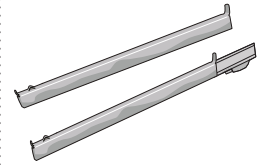
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



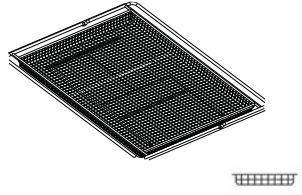
Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЩУП



Використовується для точного вимірювання температури страви під час готування. Завдяки жорсткій опорі його можна використовувати для м'яса та риби, а також для хліба, тортів та випічки.

ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЮ*



Використовується для приготування страв з функцією "Аерогриль" (під ним має бути встановлено лист для випікання для збору можливих крихт і крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

Кількість та тип приладдя може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.

* Є лише в певних моделях

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

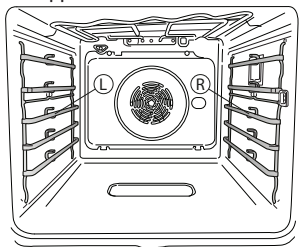
Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього посуňte решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований догори.

Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

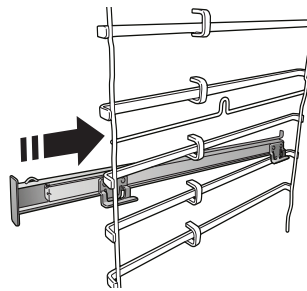
• Щоб вийняти напрямні для решітки, зніміть кріпильні гвинти (за наявності) з обох боків за допомогою монетки. Підніміть напрямні та витягніть їх нижню частину з кріплення: тепер напрямні для решітки можна зняти.

• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.



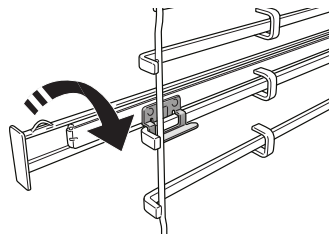
Ліва та права напрямні для решітки позначаються символами «L» та «R» відповідно до цього рисунку.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ



Витягніть напрямні для решітки із духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи на телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.



Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полочки. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.

Зверніть увагу: телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ



РУЧНІ РЕЖИМИ

• ТРАДИЦ. РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

• ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

• КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

• ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

• ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

• ШВИДКЕ ПІДІГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

• ФУНКЦІЇ СООК

Для готування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури готування. Цю функцію можна використовувати для готування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для готування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці готування.

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» ПІЦА

За допомогою цієї функції ви зможете приготувати чудову домашню піцу менш ніж за 10 хвилин, немов з ресторану.

Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі понад 300 градусів Цельсія, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях й з ідеально рівномірним підрум'яненням.

Якщо поєднати цю функцію з додатковим приладдям Pizza Stone WPro, а також попереднім розігрівом протягом 30 хвилин, то піцу можна буде приготувати за 5-8 хвилин.

Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu

» АЕРОГРИЛЬ

Ця функція дозволяє готувати картоплю фрі, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні елементи циклічно нагрівають камеру, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Найкращих результатів приготування можна досягти лише за

умови використання деко для аерогриля (входить до комплекту деяких моделей). Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на деко для аерогриля в один шар і дотримуйтеся інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Не використовуйте більше одного дека, щоб запобігти нерівномірному приготуванню.

» РОЗМОРОЗКА

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

» ПІДІГРІВ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.

» ЗРУЧНІСТЬ

Для готування готових продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, суміш для кексу, кекси, страви з макаронів та хлібопекарські вироби). Функція готує всі страви швидко та обережно, а також її можна використовувати для розігрівання вже готових страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.

» ВЕЛИКІ ШМАТКИ

Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для готування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

» ЦИКЛ ЕСО

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Есо світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом Есо та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

• ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.



АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ

Функція дозволяє готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати функцію, дотримуйтеся вказівок, наведених у відповідній таблиці готування. Духову шафу не потрібно прогрівати.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ



Зробити вибір або підтвердити вибір:
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.



Прокрутити меню або список:
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.

Для підтвердження налаштувань або доступу на наступний екран:

Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

Повернутися до попереднього екрана:

Торкніться і ← .

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Після першого увімкнення виробу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБІР МОВИ

Після першого вмикання виробу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Натисніть на потрібну мову.

2. НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Функція 6th Sense Live дозволяє дистанційно керувати духовою шафою з мобільного пристрою. Щоб отримати можливість дистанційно керувати приладом, спочатку потрібно повністю завершити процес налаштування підключення. Цей процес необхідно виконати, щоб зареєструвати ваш прилад і підключити його до домашньої мережі.

- Щоб перейти до налаштування з'єднання, у мобільному додатку натисніть «Add Appliance (Додати пристрій)».
- На пристрої відкрийте розділ «Tools/Connectivity/Connect to network (Інструменти/Підключення/Підключити до мережі)», щоб розпочати налаштування.

ЯК НАЛАШТУВАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Для використання цієї функції необхідно мати: Смартфон або планшет, а також бездротовий маршрутизатор, підключений до Інтернету. Скористуйтеся смарт-пристроєм, щоб перевірити, чи достатньо сильний сигнал домашньої бездротової мережі поблизу пристрою. Роутер або мобільний пристрій прив'язки повинен відрізнятися від пристрою, на якому встановлено мобільний застосунок.

Мінімальні вимоги.

Смарт-пристрій: Android з екраном 1280x720 (або вище) або iOS.

Перегляньте в магазині застосунків їхню сумісність з версіями Android або iOS.

Бездротовий маршрутизатор: 2,4 ГГц Wi-Fi b/g/n.

1. Завантажте застосунок 6th Sense Live

Першим кроком до підключення пристрою є завантаження додатка на свій мобільний пристрій. Застосунок 6th Sense Live допоможе вам під час виконання усіх перелічених тут кроків. Ви можете завантажити застосунок 6th Sense Live з App Store або Google Play Store.

2. Створення облікового запису

Якщо ви цього ще не зробили, вам потрібно створити обліковий запис. Це дозволить вам підключати свої пристрої, а також переглядати і керувати ними дистанційно.

3. Реєстрація вашого виробу

Дотримуйтеся інструкцій у додатку, щоб зареєструвати прилад. Для завершення процесу реєстрації необхідно наступне:

- Номер ідентифікатора Smart appliance Identifier (SAID) у розділі Інструменти/Підключення/Підключити до мережі,
- 12-значний номер продукту, який вказано на етикетці продукту,
- На смартфоні активне з'єднання Bluetooth.

Коли пристрій буде готовий, додайте його через мобільний застосунок і дотримуйтесь інструкцій, вказаних у ньому.

Примітка:

Bluetooth має бути ввімкнений лише під час процесу реєстрації.

Налаштування WiFi з'єднання можливе лише через мобільний застосунок.

Процедуру підключення потрібно буде виконати ще раз, якщо ви зміните налаштування маршрутизатора (наприклад, ім'я мережі або пароль чи провайдера).

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ Й ДАТИ

Після підключення духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час і дату.

4. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 А): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 А).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.


5. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години. рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє обрати між ручними режимами та режимами 6th Sense.

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.
- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.
- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.

2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.

Відповідно до вибраної функції, можна активувати або деактивувати прогрівання за допомогою окремого перемикача.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час готування, якщо ви бажаєте керувати готуванням вручну. У часовому режимі духови шафи готує протягом певного часу. Після завершення часу готування процес припиняється автоматично.

- Щоб встановити тривалість, після натискання кнопки «РОЗПОЧАТИ» торкніться «Час» або «Задати час готування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час готування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість в процесі готування й таким чином керувати часом готування вручну, можна торкнутися значення тривалості й встановити «0» або відкрити меню з трьома крапками й змінити час готування.

Якщо ви хочете зупинити цикл, відкрийте меню з трьома крапками й виберіть «Зупинити приготування».

3. НАЛАШТУВАННЯ АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ 6TH SENSE

Автоматичні режими 6th Sense дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів готування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються за категоріями страв у меню 6th SENSE FOOD (див. відповідні таблиці).

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКИ ГОТУВАННЯ

Ви можете відкласти початок готування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску. Можна вибрати час запуску або час, коли ви хочете, щоб їжа була готова відповідно до вибраних функцій.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного готування, натисніть «ВСТАНОВИТИ», щоб запустити таймер очікування.
- Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично за обчислений період часу.


У разі програмування часу відкладеного запуску готування фази попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться «ПРОПУСТИТИ ЗАТРИМКУ».

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духови шафи прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити. Всі параметри, які можна змінити, можна переглянути, відкривши меню з трьома крапками в нижній лівій частині дисплея.

В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

6. ПРОГРІВАННЯ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього прогрівання. Після завершення цього етапу пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «ДУХОВА ШАФА ГОТОВА».

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята й натисніть «Почати зараз» або кнопку «РОЗПОЧАТИ», щоб розпочати готування.

якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час готування не включає фази попереднього прогрівання для тих функцій готування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього прогрівання.

- Використовуйте спеціальний перемикач в нижньому правому куті дисплея, щоб увімкнути або вимкнути прогрівання. Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

7. ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІРКА ПРОДУКТУ

У деяких автоматичних режимах 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

Так само наприкінці приготування (5% від часу до завершення) духови шафа запропонує перевірити страву. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

8. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено. У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час готування або зберегти функцію в Обраному.

- Торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться «+ 5 хв.», щоб продовжити готування

9. ОБРАНЕ


Функція «Обране» зберігає налаштування духової шафи для вашого улюбленого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до Обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення роботи функції торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду Обраного натисніть : Це меню міститиме всі збережені раніше функції. Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати вибрану функцію готування.


ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

На екрані Обраного ви можете додати зображення чи назву до Обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться значка з трьома крапками в правому верхньому куті.
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.

- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни. Видалити певну функцію можна за допомогою опції «ВИДАЛИТИ ОБРАНЕ» в цьому меню.

10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Інструменти» в будь-який час. Це меню дозволяє вибрати з декількох опцій, а також змінювати параметри або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.



УВІМКНУТИ ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

Для увімкнення використовуйте додаток Whirlpool 6th Sense Live.



КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як при використанні функції готування, так і для відображення часу. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у правому верхньому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Торкніться поля налаштування кухонного таймера.

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

- Торкніться «ПАУЗА», якщо потрібно призупинити таймер. Щоб перезапустити таймер, торкніться «ПРОДОВЖИТИ».
- Торкніться «ВІДМІНИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «+1 хв.», щоб збільшити тривалість на 1 хвилину.



ПІДСВІЧУВАННЯ

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.



SMARTCLEAN

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духови шафа холодна.



ПІРОЛІТИЧНЕ САМООЧИЩЕННЯ

Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури. Доступні три цикли самоочищення з різною тривалістю: високий, середній, низький.

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

- Вийміть усе приладдя - включно з напрямними для решітки - з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу

встановлено під варильною поверхню, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники або електричні конфорки під час циклу самоочищення.


- Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери й очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.
- Оберіть один з доступних циклів відповідно до ваших потреб.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати вибрану функцію. Духова шафа починає цикл самоочищення, дверцята автоматично блокуються: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується.

Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.

Зверніть увагу: Піролітичний цикл можна також активувати, коли резервуар заповнений водою.

Після вибору циклу ви можете відкласти початок автоматичного очищення. Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити час завершення, як зазначено у відповідному розділі.

ТЕРМОЩУП

Термощуп дозволяє вимірювати температуру різних страв під час готування, щоб переконатися, що вона оптимальна. Температура духової шафи змінюється залежно від обраної вами функції, однак готування завжди запрограмовано так, щоб закінчити готування, коли буде досягнута задана температура. Розмістіть страву в духовій шафі та підключіть температурний щуп до розетки. Зберігайте термощуп якомога далі від джерела тепла. Зачиніть дверцята духової шафи. Торкніться . Можна вибирати між ручним режимом (за методом готування) та функціями 6th Sense (за типом страви), якщо використання термощупа допускається або вимагається.

Після запуску функції готування її робота перерветься, якщо вийняти термощуп. Завжди відключайте та виймайте термощуп з духової шафи разом зі стравою.

ВИКОРИСТАННЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

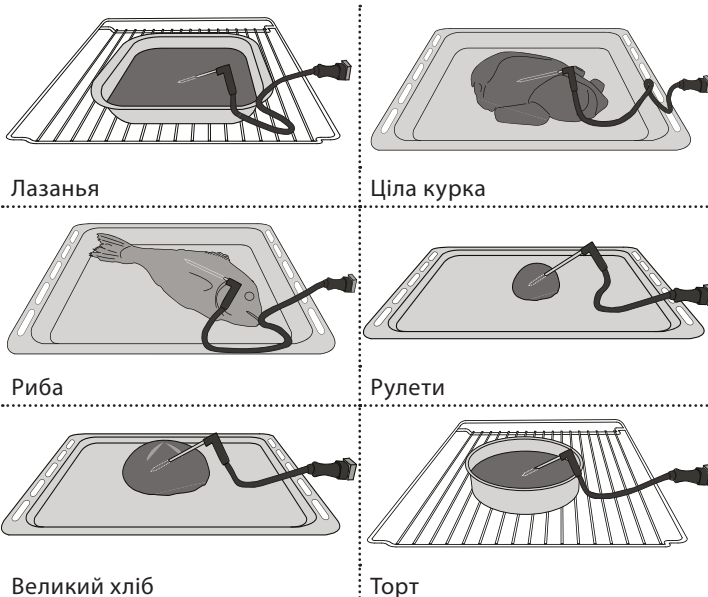
Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.

Напівжорсткому кабелю можна надати форму, необхідну для найефективнішого встановлення щупа в різні страви. Переконайтеся, що під час готування кабель не торкається верхнього нагрівального елемента.

М'ЯСО: Вставте температурний щуп глибоко в м'ясо, уникаючи кісток та жирних ділянок. Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин.

РИБА (ціла): Вставте наконечник у найтовщу частину, уникаючи хребта.

ВИПІЧКА ТА ПАСТА: Вставте наконечник щупа глибоко в тісто, надавши кабелю форму, необхідну для забезпечення оптимального кута введення щупа. Щоб задіяти термощуп під час готування цих страв, необхідно використовувати сумісні функції режиму 6th Sense. Якщо ви використовуєте щуп при готуванні з функціями 6th Sense, готування буде зупинено автоматично після досягнення обраним рецептом ідеальної температури всередині продукту без необхідності регулювати температуру в духовій шафі.



Лазанья

Ціла курка

Риба

Рулети

Великий хліб

Торт

БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, за рахунок чого їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб розблокувати прилад, натисніть і утримуйте клавішу блокування на сенсорній панелі.

ВЛАСТИВОСТІ

Для зміни декількох налаштувань духової шафи, виберіть режим «Шабат» і вимкніть демонстраційний режим.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

Для зміни налаштувань або налаштування нової домашньої мережі.

ВІДОМОСТІ

Для отримання додаткової інформації про продукт.

. ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.
- Через вищу температуру циклу "Піца" очікується дещо більше охолодження.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції "Конвекція" можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для готування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно готувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від грилю. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте у стандартному режимі лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислою тістом, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.

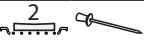



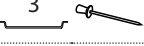
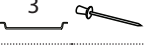
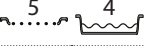



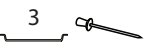
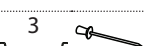
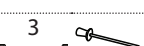
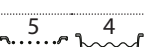

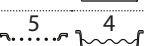

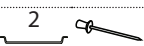
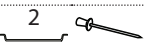
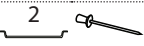
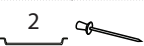
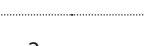
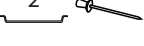
















Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб "роздувається" під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший об'єм рідини або перемішувати суміш обережніше.







Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію Випікання з конвекцією. Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

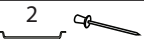
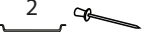
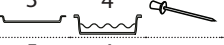
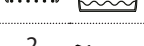
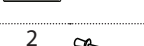
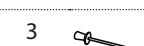
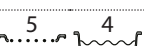
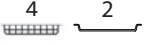
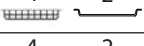

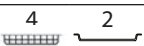
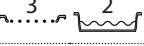
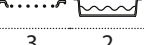
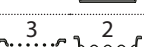

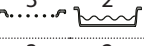
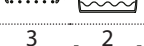
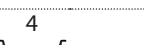

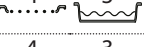
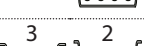






ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста за використання цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25 °C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.



| КАТЕГОРІЇ СТРАВ | | КІЛЬКІСТЬ | РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ | РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ | УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ | |
|------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------|------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ЗАПІКАНКА ТА ПЕЧЕНІ МАКАРОНИ | Fresh (Свіжий продукт) | Лазанья | 0,5 - 3 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | | Канелоні | 0,5 - 3 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | Заморо- жено | Лазанья | 0,5 - 3 кг | - | - | - |  |
| | | Канелоні | 0,5 - 3 кг | - | - | - |  |
| М'ЯСО | Яловичи- на | Запечена яловичина | 0,6 - 2 кг* | СЕРЕД. | СЕРЕД. | - |  |
| | | Запечена телятина | 0,6 - 2,5 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | | Стейк | 2 - 4 см | СЕРЕД. | - | 2/3 |   |
| | | Котлети для бургерів | 1,5 - 3 см | - | - | 3/5 |   |
| | | Готування на повіль- ному вогні | 0,6 - 2 кг* | СЕРЕД. | - | - |  |
| | Свинина | Жарена свинина | 0,6 - 2,5 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | | Лапа | 0,5 - 2,0 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | | Свинячі реберця | 0,5 - 2,0 кг | - | - | 2/3 |   |
| | | Бекон | 0,5 - 1,5 см | - | - | 1/2 |   |
| | Баранина | Жарена баранина | 0,6 - 2,5 кг* | СЕРЕД. | СЕРЕД. | - |  |
| Баранячий бік | | 0,5 - 2,0 кг* | СЕРЕД. | СЕРЕД. | - |  | |
| Нога | | 0,5 - 2,0 кг* | СЕРЕД. | СЕРЕД. | - |  | |
| Курятина | Жарена куряти- на | Жарена курятина | 0,6 - 3 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | | Жарена фарширова- на курка | 0,6 - 3 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | | Шматки курятини | 0,6 - 3 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | Куряти- на в аероф- ритюрі | Ціла курка | 0,6 - 2,5 кг | - | - | - |   |
| | | Курячі грудинки | 1 - 4 (см) | - | - | - |   |
| | | Шматки курятини | 0,2 - 1,5 кг | - | - | - |   |
| | | Курячі гомілки | - | - | - | - |   |
| | | Котлета в паніровці | 1 - 4 (см) | - | - | - |   |
| | | Курячі крильця | 0,2 - 1,5 кг | - | - | - |   |
| | | Курячі нагетси [заморожені] | - | - | - | - |   |
| | | Курячі крильця [заморожені] | - | - | - | - |   |

* Рекомендована кількість

| ПРИЛАДДЯ |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Решітка | Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці | Піддон/лист для випікання | Піддон із 500 мл води | Лист для аерогрилю | Температурний щуп | |

| КАТЕГОРІЇ СТРАВ | | КІЛЬКІСТЬ | РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ | РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ | УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ | |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| М'ЯСО | Смажена качка | Запечена качка | 0,6 - 3 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | | Жарена фарширована качка | 0,6 - 3 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | | Шматки качки | 0,6 - 3 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | | Філе/грудка качки | 1 - 5 см | - | - | 2/3 |  |
| | Запечена індичка | Запечена індичка та гуска | 0,6 - 3 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | | Фарширована індичка | 0,6 - 3 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | | Індичка та гуска шматочками | 0,6 - 3 кг* | - | СЕРЕД. | - |  |
| | | Індиче філе / грудка | 1 - 5 см | - | - | 2/3 |  |
| | М'ясо в аерофритюрі | Шашлики з м'яса | 0,2 - 1,5 кг | - | - | 1/2 |  |
| | | Свині відбивні | 1 - 4 (см) | - | - | - |  |
| Котлети для бургерів | | 1 - 4 (см) | - | - | - |  | |
| Сосиски й сардельки | | 1,5 - 3,5 (см) | - | - | - |  | |
| Котлета в паніровці | | 1 - 4 (см) | - | - | - |  | |
| РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ | Запечені філе та стейки | Стейк із тунця | 1 - 3 (см) | СЕРЕД. | - | 3/4 |  |
| | | Стейк із лосося | 1 - 3 (см) | СЕРЕД. | - | 3/4 |  |
| | | Стейк із меч-риби | 0,5 - 3 (см) | - | - | 3/4 |  |
| | | Філе тріски | 0,1 - 0,3 кг | - | - | - |  |
| | | Філе морського окуня | 0,05 - 0,15 кг | - | - | - |  |
| | | Філе морського окуня | 0,05 - 0,15 кг | - | - | - |  |
| | | Інше філе | 0,5 - 3 (см) | - | - | - |  |
| | | Філе [заморожене] | 0,5 - 3 (см) | - | - | - |  |
| | Море-продукти на грилі | Молюски | один лист | - | - | - |  |
| | | Мідії | один лист | - | - | - |  |
| | | Креветки | один лист | - | - | - |  |
| | | Королівські креветки | один лист | - | - | - |  |
| Запечена ціла риба | 0,2 - 1,5 кг* | - | - | - |  | | |
| Риба в солоній скоринці | 0,2 - 1,5 кг* | - | - | - |  | | |

* Рекомендована кількість



























| ПРИЛАДДЯ |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Решітка | Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці | Піддон/лист для випікання | Піддон із 500 мл води | Лист для аерогрилю | Температурний шуп | |

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

| КАТЕГОРІЇ СТРАВ | | КІЛЬКІСТЬ | РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ | РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ | УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ | |
|--------------------------|---------------------|---------------------------|-------------------|------------------------|------------------------------------|-------------------|------|
| РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ | Риба в аерофритюрі | Риба в паніровці | 1,5 - 3,5 (см) | - | - | - | 4 2 |
| | | Рибне філе | 1,5 - 3,5 (см) | - | - | - | 4 2 |
| | | Ціла риба | 0,4 - 0,8 кг | - | - | - | 4 2 |
| | | Молюски та ракоподібні | - | - | - | - | 4 2 |
| ОВОЧІ | Запечені овочі | Запечена картопля | 0,5 - 1,5 кг | - | СЕРЕД. | - | 3 |
| | | Фаршировані овочі [од.] | 0,1 - 0,5 кг | - | - | - | 3 |
| | | Інші овочі | 0,5 - 1,5 кг | - | СЕРЕД. | - | 3 |
| ОВОЧІ | Овочевий гратен | Картопляна запіканка | один лист | - | - | - | 3 |
| | | Томатний гратен | один лист | - | - | - | 3 |
| | | Перці гратен | один лист | - | - | - | 3 |
| | | Запіканка з броколі | один лист | - | - | - | 3 |
| | | Гратен із цвітної капусти | один лист | - | - | - | 3 |
| | | Овочева паніровка | один лист | - | - | - | 3 |
| | Овочі в аерофритюрі | Домашня картопля фрі | 0,3 - 0,8 кг | - | - | - | 4 2 |
| | | Картопл. скибки | 1 - 4 (см) | - | - | - | 4 2 |
| | | Овочеве асорті | 0,3 - 0,8 кг | - | - | 2/3 | 4 2 |
| | | Кабачкові чіпси | 0,2 - 0,5 кг | - | - | - | 4 2 |
| | | Смажена картопля | 0,3 - 0,8 кг | - | - | - | 4 2 |
| Спрінг-роли [заморожені] | - | - | - | - | - | 4 2 | |
| СОЛОНА ВИПІЧКА | Солоний пиріг | | 0,8 - 1,2 кг | - | СЕРЕД. | - | 2 |
| | Овочевий штрудель | | 0,5 - 1,5 кг | - | СЕРЕД. | - | 2 |
| | Хліб | Булочки | 60 - 150 г [од.]* | - | - | - | 3 |
| | | Хліб для сендвічів | 400 - 600 г [од.] | - | - | - | 2 |
| | | Великий хліб | 0,7 - 2,0 кг * | - | - | - | 2 |
| | Багети | 200 - 300 г [од.] | - | - | - | 3 | |

* Рекомендована кількість

| ПРИЛАДДЯ | | | | | | |
|----------|--|------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|--------------------|-------------------|
| Решітка | | Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці | Піддон/лист для випікання | Піддон із 500 мл води | Лист для аерогрилю | Температурний щуп |

| КАТЕГОРІЇ СТРАВ | | КІЛЬКІСТЬ | РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ | РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ | УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ | |
|--------------------|----------|-----------------------|-------------------|------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| СОЛОНА ВИПІЧКА | Піца | Кругла піца | круглі | - | - | - |  |
| | | Товста піца | деко | - | - | - |  |
| | | Піца [заморожена] | 1 шар* | - | - | - |  |
| | | | 2 шар* | - | - | - |   |
| | | | 3 шар* | - | - | - |    |
| | | 4 шар* | - | - | - |     | |
| СОЛОДКА ВИПІЧКА | Бісквіти | Бісквітний торт | 0,5 - 1,2 кг* | - | - | - |   |
| | | Фрукти у формі | 0,5 - 1,2 кг* | - | - | - |   |
| | | Шоколадний пиріг | 0,5 - 1,2 кг* | - | - | - |   |
| | | Печиво | 0,2 - 0,6 кг | - | - | - |  |
| | | Круасани | одне деко * | - | - | - |  |
| | | Круасани [заморожені] | одне деко * | - | - | - |  |
| | | Заварне тістечко | одне деко * | - | - | - |  |
| | | Безе | 10 - 30 г [од.] | - | - | - |  |
| | | Пісочний пиріг | 0,4 - 1,6 кг | - | - | - |  |
| | | Штрудель | 0,4 - 1,6 кг | - | - | - |  |
| | | Фруктовий пиріг | 0,5 - 2 кг | - | - | - |  |

| | | | | | | |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ПРИЛАДДЯ |  |  |  |  |  |  |
| | Решітка | Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці | Піддон/лист для випікання | Піддон із 500 мл води | Лист для аерогрилю | Температурний щуп |



ГОТУВАННЯ НА АЕРОГРИЛІ

| | РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.) | ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ |
|---------------------|---------------------------|---------|-------------------------|-----------------------|------------------|------------------|-------------------|
| ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ | Заморожена картопля фрі | | 650 - 850 г | Так | 200 | 25 - 30 | |
| | Заморожені курячі нагетси | | 500 г | Так | 200 | 15 - 20 | |
| | Рибні палички | | 500 г | Так | 220 | 15 - 20 | |
| | Кільця цибулі | | 500 г | Так | 200 | 15 - 20 | |
| ОВОЧІ | Паніровані цукіні | | 400 г | Так | 200 | 15 - 20 | |
| | Домашня картопля фрі | | 300 - 800 г | Так | 200 | 20 - 40 | |
| | Овочеve асорті | | 300 - 800 г | Так | 200 | 20 - 30 | |
| М'ЯСО І РИБА | Курячі грудки | | 1 - 4 см | Так | 200 | 20 - 40 | |
| | Курячі крильця | | 200 - 1500 г | Так | 220 | 30 - 50 | |
| | Котлета в паніровці | | 1 - 4 см | Так | 220 | 20 - 50 | |
| | Рибне філе | | 1 - 4 см | Так | 220 | 15 - 25 | |

Для приготування свіжих або домашніх страв нанесіть тонкий шар олії на поверхню страви.

Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

| | | | |
|----------|--------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| ФУНКЦІЇ | | | |
| | Аерогриль | | |
| ПРИЛАДДЯ | | | |
| | Лист для аерогрилю | Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці | Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці |

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.) | ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ |
|----------------------------------------------------------------|---------|-----------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Пирого з дріжджового тіста/бісквіти | | Так | 170 | 30 - 50 | |
| | | Так | 160 | 30 - 50 | |
| | | Так | 160 | 30 - 50 | |
| Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг) | | Так | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Так | 160 - 200 | 30 - 90 | |
| Печиво | | Так | 150 | 20 - 40 | |
| | | Так | 140 | 30 - 50 | |
| | | Так | 140 | 30 - 50 | |
| | | Так | 135 | 40 - 60 | |
| Тістечка/кекси | | Так | 170 | 20 - 40 | |
| | | Так | 150 | 30 - 50 | |
| | | Так | 150 | 30 - 50 | |
| | | Так | 150 | 40 - 60 | |
| Заварні тістечка | | Так | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Так | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Так | 180 - 190 | 35 - 45* | |
| Безе | | Так | 90 | 110 - 150 | |
| | | Так | 90 | 130 - 150 | |
| | | Так | 90 | 140 - 160* | |
| Піца/хліб/фокача | | Так | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Так | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Піца (тонка, товста, фокача) | | Так | 310 | 7 - 12 | |
| | | Так | 220 - 240 | 25 - 50* | |
| Заморожена піца | | Так | 250 | 10 - 15 | |
| | | Так | 250 | 10 - 20 | |
| | | Так | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен) | | Так | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Так | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Так | 180 - 190 | 45 - 70* | |

| | | | | | | | | | |
|---------|---------------|-----------|------------------------|-------|------------|-------------|-------|----------|------|
| ФУНКЦІЇ | | | | | | | | ECO | |
| | Традиц. режим | Конвекція | Випікання з конвекцією | Гриль | Турбогриль | MaxiCooking | Cook4 | Цикл Eco | Піца |

| | | | | | |
|----------|---------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| ПРИЛАДДЯ | | | | | |
| | Решітка | Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці | Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці | Піддон/лист для випікання | Піддон із 500 мл води |

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.) | ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------|--------------------------|------------------|-------------------|
| Воловани/печиво з листового тіста | | Так | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Так | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Так | 180 - 190 | 20 - 40* | |
| Лазанья / Відкритий пиріг із ягодами / запечені макарони / канелоні | | Так | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг | | Так | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Смажена свинина зі скоринкою, 2 кг | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Курятина/кролятина/качатина (1 кг) | | Так | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Індичка/гуска, 3 кг | | Так | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла) | | Так | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани) | | Так | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Тост | | - | 3 (висока) | 3 - 6 | |
| Рибне філе/стейки | | - | 2 (середня) | 20 - 30** | |
| Ковбаски/кебаби/поребрини/гамбургери | | - | 2 - 3 (середня - висока) | 15 - 30** | |
| Жарена курятина 1-1,3 кг | | - | 2 (середня) | 55 - 70*** | |
| Бараняча нога/гомілка | | - | 2 (середня) | 60 - 90*** | |
| Смажена картопля | | - | 2 (середня) | 35 - 55*** | |
| Овочева запіканка | | - | 3 (висока) | 10 - 25 | |
| Печиво | | Так | 135 | 50 - 70 | |
| Тарти | | Так | 170 | 50 - 70 | |
| Круглі піци | | Так | 210 | 40 - 60 | |
| Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1) | | Так | 190 | 40 - 120* | |
| Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1) | | Так | 190 | 40 - 120* | |
| Лазанья та м'ясо | | Так | 200 | 50 - 100* | |
| М'ясо з картоплею | | Так | 200 | 45 - 100* | |
| Риба та овочі | | Так | 180 | 30 - 50* | |
| Фаршировані шматки м'яса | ECO | - | 200 | 80 - 120* | |
| М'ясна вирізка (кролятина, курятина, баранина) | ECO | - | 200 | 50 - 100* | |

*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

** Переверніть страву через половину часу приготування.

***Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

| ФУНКЦІЇ | | | | | | | | ECO |
|----------|---------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|------------------------|----------|
| | Традиц. режим | Конвекція | Випікання з конвекцією | Гриль | Турбо гриль | Maxi Cooking | Система Multiflow Menu | Цикл Eco |
| ПРИЛАДДЯ | | | | | | | | |
| | Решітка | Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці | Лист духової шафи або лист для випікання на решітці | Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці | Піддон/лист для випікання | Піддон із 500 мл води | | |

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв.

Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.

Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духові шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочишувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.
- Активуйте функцію "Smart Clean" для оптимального очищення внутрішніх поверхонь. (Лише в деяких моделях).
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

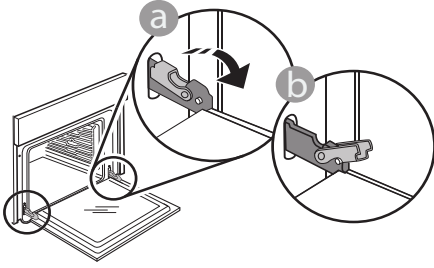
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

Не слід мити щуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині.

Піддон для аерогрилю (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

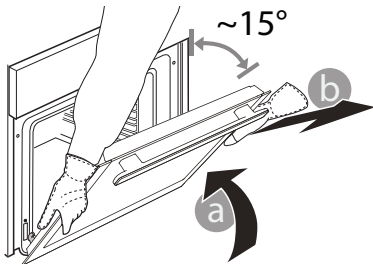
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

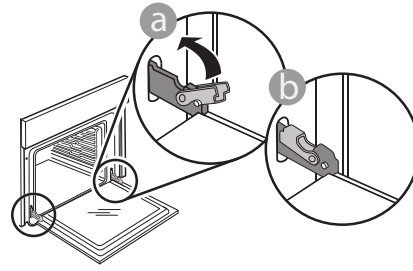
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

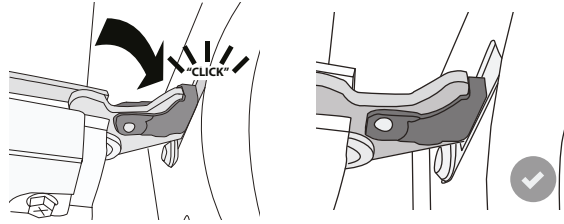


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пази.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ЗАМІНА ЛАМПИ

Для заміни лампи зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

Wi-Fi. ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

Які протоколи Wi-Fi підтримуються?

Встановлений адаптер Wi-Fi підтримує стандарти Wi-Fi b/g/n для європейських країн.

Які параметри необхідно налаштувати в програмному забезпеченні маршрутизатора?

Потрібні такі налаштування маршрутизатора: увімкнено 2,4 ГГц, Wi-Fi b/g/n, активовані DHCP і NAT.

Яка версія WPS підтримується?

Пристрій не підтримує WPS.

Чи є відмінності у використанні смартфонів з Android та iOS?

Ви можете використовувати будь-яку операційну систему, яку забажаєте; це не має принципового значення.

Чи можу я використовувати замість маршрутизатора мобільний телефон?

Так, але хмарні сервіси передбачають постійне підключення пристроїв.

Як я можу перевірити, чи працює моє домашнє інтернет-з'єднання і чи увімкнена функція бездротового зв'язку?

Ви можете пошукати мережу на своєму смарт-пристрої. Перед виконанням спроби вимкніть всі інші підключення.

Як можна перевірити, що прилад підключений до домашньої бездротової мережі?

Отримайте доступ до конфігурації вашого маршрутизатора (див. «Керівництво для маршрутизатора») і перевірте, чи зазначено MAC-адресу пристрою на сторінці бездротових підключених пристроїв.

Де я можу знайти MAC-адресу приладу?

Натисніть «Tools» (Інструменти), потім «Connectivity» (Підключення), а потім знайдіть «MAC address» (MAC-адресу). MAC-адреса складається з комбінації 6 пар цифр і букв, розділених двокрапкою.

Як я можу перевірити, чи увімкнена бездротова функція пристрою?

Використовуйте свій смарт-пристрій і застосунок 6th Sense Live, щоб перевірити, чи підключено прилад до мережі чи ні.

Чи може щось перешкодити сигналу досягти пристрою?

Переконайтеся, що підключення пристрою не використовують всю доступну пропускну здатність. Переконайтеся в тому, що кількість ваших пристроїв з підтримкою Wi-Fi не перевищує максимально допустимі кількості, дозволеної маршрутизатором.

Як далеко повинен знаходитися маршрутизатор від пристрою?

Зазвичай сигнал Wi-Fi досить потужний, щоб покрити кілька кімнат, але це залежить від матеріалу стін. Ви можете перевірити рівень сигналу, розмістивши свій смарт-пристрій поряд з приладом.

Що робити, якщо сигнал бездротової мережі не досягає виробу?

Ви можете використовувати певні пристрої для розширення вашого домашнього Wi-Fi-покриття, наприклад, точки доступу, ретранслятори Wi-Fi і перехідні мости передачі сигналу (не включені в комплект поставки виробу).

Як дізнатися назву і пароль моєї бездротової мережі?

Див. користувацьку документацію для маршрутизатора. Зазвичай на маршрутизаторі розміщена наклейка з інформацією, необхідною для доступу до сторінки налаштування пристрою за допомогою підключеного виробу.

Що робити, якщо на дисплеї відображається або прилад не може встановити стабільне з'єднання з домашнім маршрутизатором?

Прилад може бути успішно підключений до маршрутизатора, але він не має доступу до Інтернету. Для підключення приладу до мережі Інтернет необхідно перевірити налаштування маршрутизатора та/або каналу передачі даних. Якщо ви натиснете «Tools» (Інструменти), а потім «Connectivity» (З'єднання), ви зможете отримати більше інформації про причину помилки з'єднання. Налаштування маршрутизатора: потрібно увімкнути NAT, правильно налаштувати брандмауер і DHCP. Підтримується наступне шифрування паролів: WEP, WPA, WPA2. Щоб спробувати інший тип шифрування, див. «Посібник з експлуатації маршрутизатора». Канал передачі даних: якщо ваш інтернет-провайдер обмежив кількість MAC-адрес, доступних для підключення до Інтернету, можливо, ви не зможете підключити свій пристрій до хмари. MAC-адреса - це унікальний ідентифікатор пристрою. дізнайтеся у вашого провайдера інтернет-послуг, як підключати до Інтернету пристрої, відмінні від комп'ютера.

Як перевірити, чи здійснюється передача даних?

Встановивши комп'ютерну мережу вимкніть живлення, зачекайте 20 секунд, а потім увімкніть прилад: Використовуйте свій смарт-пристрій і застосунок 6th Sense Live, щоб перевірити, чи підключено прилад до мережі чи ні. Відображення деяких налаштувань в додатку може зайняти деякий час.

Як я можу змінити свій профіль Whirlpool, не відключаючи при цьому свої прилади?

Ви можете створити новий обліковий запис, але не забувайте видаляти свої прилади зі старого облікового запису до того, як перемістити їх в новий.

Що робити в разі заміни маршрутизатора?

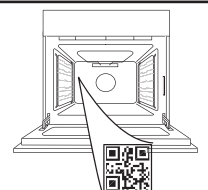
Ви можете зберегти одні й ті самі налаштування (ім'я та пароль) або видалити попередні налаштування з виробу і повторно налаштувати параметри.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема | Можлива причина | Рішення |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Духова шафа не працює. | Відключення живлення. Від'єднання від електромережі. | Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність. |
| На дисплеї відображається літера "F" і число після неї. | Програмна проблема. | Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F". |
| Функція приготування 6th Sense завершується без відображення зворотного відліку. Приготування закінчується до кінця зворотного відліку. | Кількість продуктів, відмінна від рекомендованої. Дверцята під час приготування відчинені. | Відкрийте дверцята та перевірте готовність страви. За потреби завершіть приготування, обравши функцію традиційного приготування. |
| Духова шафа не нагрівається. | Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. «ДЕМО» з'являється на дисплеї кожні 60 секунд. | Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк». |
| Освітлення вимикається. | Режим «ЕКО» увімк. | Перейдіть до «ЕКО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк». |
| Дверцята не зачиняються належним чином. | Запобіжні засувки знаходяться в неправильному положенні. | Переконайтеся, що запобіжні засувки знаходяться у правильному положенні, дотримуючись інструкцій зі зняття і встановлення дверцят у розділі «Очищення і технічне обслуговування». |
| Джерело живлення вдома вимикається. | Помилка налаштування потужності. | Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 А. Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА». |
| Цикл приготування з термощупом завершився без видимої причини або на екрані з'явилося повідомлення про помилку F3E3. | Неправильно під'єднано температурний щуп. | Перевірте підключення температурного щупа. |

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Або зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній таблиці виробу.



Whirlpool



400020001219