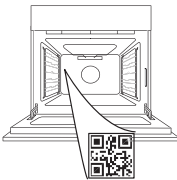




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

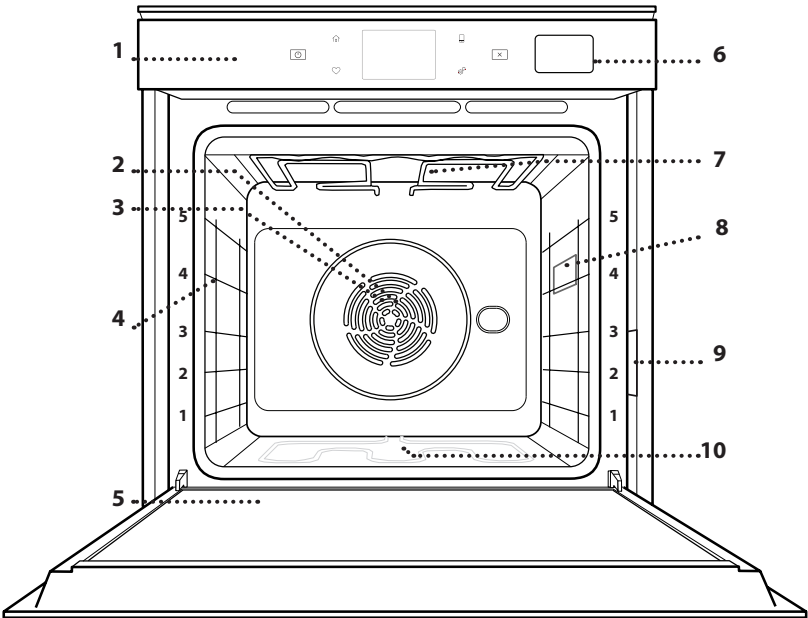
PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION





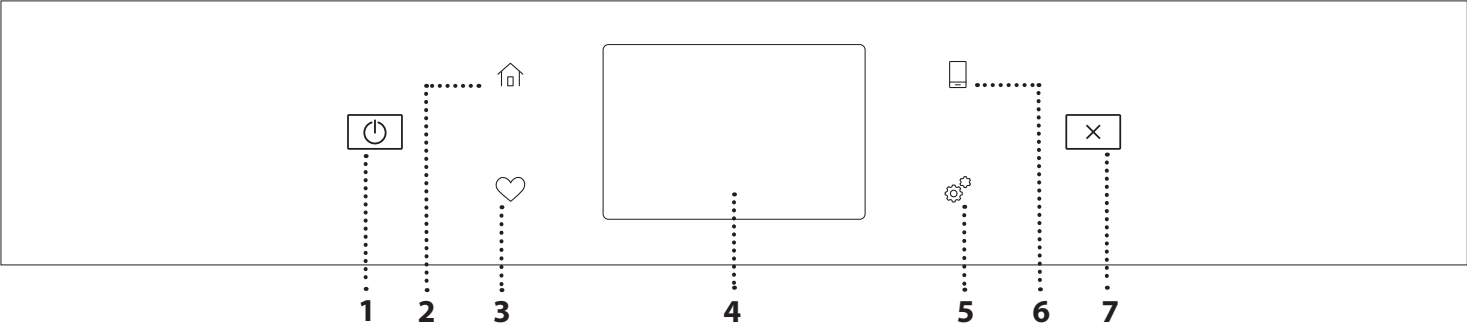
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.
2. HOME

For gaining quick access to the main menu.
3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.
4. DISPLAY
5. TOOLS

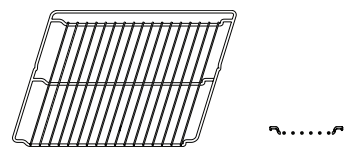
To choose from several options and also change the oven settings and preferences.
6. REMOTE CONTROL

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

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

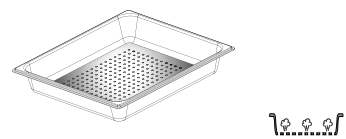
ACCESSORIES

WIRE SHELF



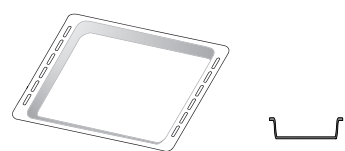
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

STEAM TRAY



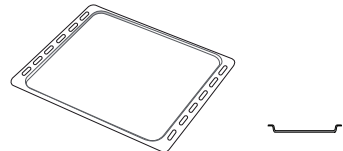
This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the drip tray on the level below to collect the cooking juices.**

DRIP TRAY



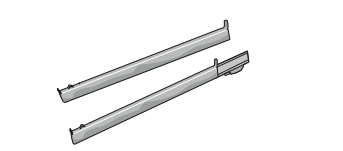
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

** Use for Steam function only.

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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

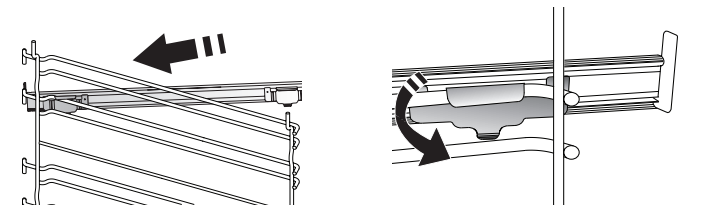
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards. Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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



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

COOKING FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

- **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **COOK 4 FUNCTIONS**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, tarts, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **CONVECTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **STEAM**
 - » **PURE STEAM**
For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.
 - » **FORCED AIR + STEAM**
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.

SPECIAL FUNCTIONS

- » **DEFROST**
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
- » **KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.
- » **RISING**
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
- » **CONVENIENCE**
To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.
- » **MAXI COOKING**
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
- » **ECO FORCED AIR**
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
- **FROZEN BAKE**
The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

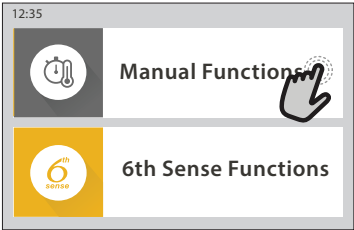


6th SENSE

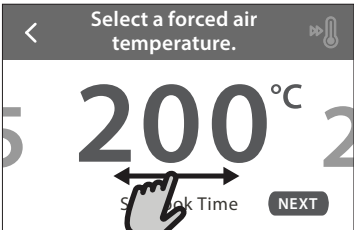
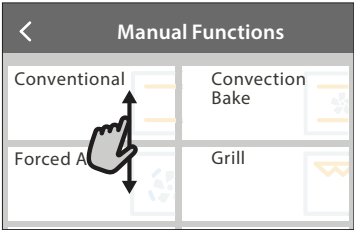
These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. The oven does not have to be preheated.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

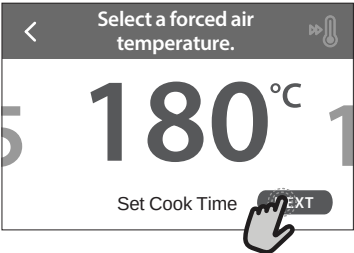
To select or confirm:
Tap the screen to select the value or menu item you require.



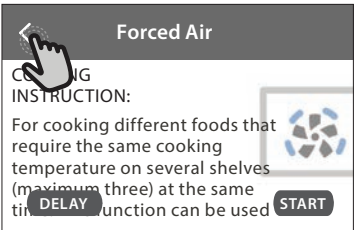
To scroll through a menu or a list:
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



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



To go back to the previous screen:
Tap < .



FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.
The settings can be changed subsequently by pressing to access the "Tools" menu.

1. SELECT THE LANGUAGE

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

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

Tapping < will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

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

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

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

HOW TO SET UP THE CONNECTION

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

Minimum requirements.
Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS.
See on app store the app compatibility with Android or iOS versions.
Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download the 6th Sense Live App

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The 6th Sense Live app will guide you through all the steps listed here. You can download the 6th Sense Live app from the 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. You will need the Smart Appliance Identifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code the number on the identification plate attached to the product.

4. Connect to WiFi

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

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

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

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

The MAC address is displayed for the WiFi module.

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

3. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

4. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

5. HEAT THE OVEN

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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

You do not have to set the cooking time if you want

to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

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

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

3. SET 6th SENSE FUNCTIONS

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

- Choose a recipe from the list.

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

- Once you have selected a function, simply indicate

the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

4. SET START TIME DELAY

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

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

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

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

5. START THE FUNCTION

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

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

- Press  to stop the active function at any time.

6. PREHEATING

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

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

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

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

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

7. PAUSING COOKING

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

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

Before cooking ends, the oven could prompt you to

check the food in the same way.

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

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

8. END OF COOKING

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

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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

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

ONCE SAVED

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

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

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

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

- Press .

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

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

10. TOOLS

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

REMOTE ENABLE

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

KITCHEN TIMER

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

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

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

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

SELF-CLEAN

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

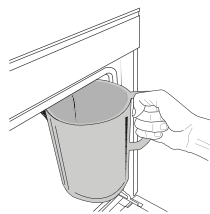
It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

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

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

DRAIN

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



a steam cycle.

Once selected the "Drain" function, follow the actions indicated: Open the door and place a large jug under the drain nozzle located at the bottom right of the panel.

Once started the draining, keep the

jug in position until the operation is completed. The average duration for full load drainage is about three minutes.

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

The jug must be at least 2 liters large.

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

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

DESCALE

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

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

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

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

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

The average duration of the full function is around 185 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

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

» PHASE 1.1: DRAINING (up to 3 min.)

If the reservoir is not empty, the draining phase has to be performed before starting the proper descaling process. In this case, please proceed with the draining

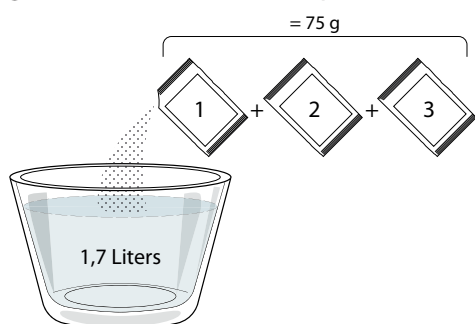
task as described in the dedicated Drain paragraph. Instead, if the reservoir does not contain water, the appliance will skip automatically to PHASE 1.2.

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

The jug must be at least 2 liters large.

» **PHASE 1.2: DESCALING (~120 MIN.)**

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



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

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

» **PHASE DRAINING (up to 3 min.)**

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

» **PHASE 2.1: WATER REFILING**

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

When the display shows <REFILL THE TANK>, please pour drinking water in the drawer, until the display shows <TANK REFILLED>.

» **PHASE 2.2: RINSING (~65 min.)**

The system is now ready to start the final rinsing process, press **START** to begin.

» **PHASE 2.3: DRAINING (UP TO 3 MIN.)**

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

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

*WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function

in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu

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



MUTE

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



CONTROL LOCK

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

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

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



MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.



PREFERENCES

For changing several oven settings.



WI-FI

For changing settings or configuring a new home network.



INFO

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

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS



Conventional



Forced air

Convection
bake

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air

Whirlpool

In some European countries the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

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

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.
 ** Turn food halfway through cooking.
 *** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

ACCESSORIES

 Wire shelf
  Oven tray or cake tin on wire shelf
  Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf
  Drip tray / Baking tray
  Drip tray with 500 ml of water
  Steam Tray

PURE STEAM

Recipe	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories	
Fresh vegetables (Whole)	-	100	30 - 80		
Fresh vegetables (Pieces)	-	100	15 - 40		
Frozen vegetables	-	100	20 - 40		
Whole fish	-	90	40 - 50		
Fish fillets	-	90	20 - 30		
Chicken fillets	-	100	15 - 50		
Eggs	-	100	10 - 30		
Fruit (Whole)	-	100	15 - 45		
Fruit (Pieces)	-	100	10 - 30		

Select the Pure Steam function from the manual functions menu. Set the cooking temperature and time. You may need to refill the water tank before running the cycle.

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Steam Tray

FORCED AIR + STEAM

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

HOW TO READ THE COOKING TABLES

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

COOKING TABLE

	Recipe		Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories	
Casseroles/ Baked Pasta	Fresh Lasagna		500 - 3000 g	-	2 	1 
	Frozen Lasagna		500 - 3000 g	-	2 	1 
Rice & Cereals	Rice 	White rice	100 - 500 g	-	2 	1 
		Brown rice	100 - 500 g	-	2 	1 
		Wholegrain rice	100 - 500 g	-	2 	1 
	Seeds & Cereals 	Quinoa	100 - 300 g	-	2 	
		Millet	100 - 300 g	-	3 	
		Barley	100 - 300 g	-	3 	
		Spelt	100 - 300 g	-	3 	
Meat	Beef	Roast beef	600 - 2000 g	-	3 	
		Hamburger	1.5 - 3 cm	3/5	5 	
	Pork	Pork	600 - 2500 g	-	3 	
		Pork ribs	500 - 2000 g	2/3	5 	1 
	Roasted Chicken	Whole	600 - 3000 g	-	2 	
		Fillet / Breast	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Meat Dishes	Kebab	one grid	1/2	2 	1 
		Sausages & Wurstel	1.5 - 4 cm	2/3	5 	
	Steamed meat 	Chicken fillets	1 - 5 cm	-	2 	
		Turkey fillets	1 - 5 cm	-	2 	

ACCESSORIES


Wire shelf


Oven tray or cake tin
on wire shelf


Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf


Drip tray / Baking tray


Drip tray with
500 ml of water

	Recipe		Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories	
Fish & Seafood	Roasted fillets & steaks	Fish fillets/slices	0.5 - 2.5 cm	-	5	
		Frozen fillets	0.5 - 2.5 cm	-	4	
	Steamed fillets & steaks 🍲	Fish fillets/slices	0.5 - 2.5 cm	-	3	2
		Frozen fillets	0.5 - 2.5 cm	-	3	2
	Grilled seafood	Scallops	one tray	-	4	
		Mussels	one tray	-	4	
		Shrimps	one tray	-	4	3
		Prawns	one tray	-	4	3
	Steamed seafood 🍲	Gratin scallops	one tray	-	2	1
		Mussels	one tray	-	2	1
		Shrimps	one tray	-	2	1
		Prawns	one tray	-	2	1
		Squid	100 - 500 g	-	2	1
		Octopus	500 - 2000 g	-	2	1
Vegetables	Roasted Vegetables	Potatoes	500 - 1500 g	-	3	
		Stuffed vegetables	100 - 500 g each	-	3	
		Other vegetables	500 - 1500 g	-	3	
	Gratin Vegetables	Potatoes	one tray	-	3	
		Tomatoes	one tray	-	3	
		Peppers	one tray	-	3	
		Broccoli	one tray	-	3	
		Cauliflowers	one tray	-	3	
		Others	one tray	-	3	
	Steamed Fresh Vegetables 🍲	Potatoes Whole	50 - 500 g *	-	2	1
		Potatoes small / pieces	100 - 300 g *	-	2	1
		Peas	200 - 2.500 g	-	2	1
		Broccoli	200 - 3000 g	-	2	1
		Cauliflowers	200 - 3000 g	-	2	1
	Steamed Vegetables Frozen 🍲	Peas	200 - 3000 g	-	2	1

	Recipe	Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories
Cakes and pastries	Sponge Cake in tin	500 - 1200 g	-	2 
	Cookies	200 - 600 g	-	3 
	Croissants	one tray *	-	3 
	Choux pastry	one tray *	-	3 
	Tart in tin	400 - 1600 g	-	3 
	Strudel	400 - 1600 g	-	3 
	Fruit filled pie	500 - 2000 g	-	2 
Salty cakes	-	800 - 1200 g	-	2 
Bread	Rolls 	60 - 150 g each	-	3 
	Sandwich Loaf in tin 	400 - 600 g each	-	2 
	Big bread 	700 - 2000 g	-	2 
	Baguettes 	200 - 300 each	-	3 
Pizza	Thin	round - tray *	-	2 
	Thick	round - tray *	-	2 
	Frozen	1 - 4 layers *	-	2 
				4 2  5 3 1  5 3 2 1 
Steamed Fruits 	Whole	100 - 500 g	-	2 1  
	Pieces	-	-	2 1  

ACCESSORIES


Wire shelf


Oven tray or cake tin
on wire shelf


Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire
shelf


Drip tray / Baking tray


Drip tray with
500 ml of water


Steam Tray

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.	Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.	Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

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

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

ACCESSORIES

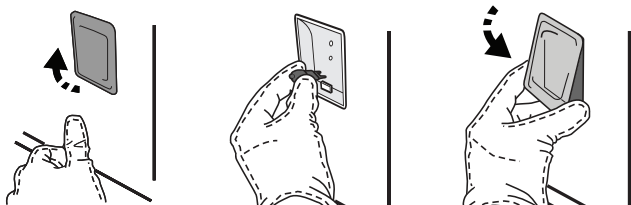
- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REPLACING THE LAMP

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

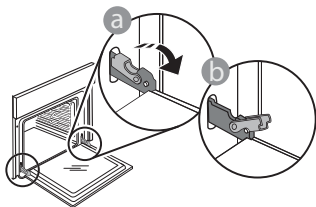
Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

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



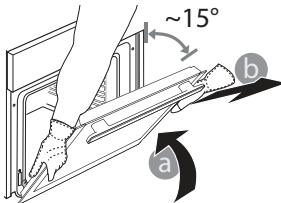
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



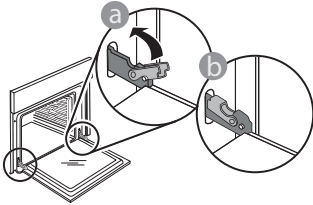
- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

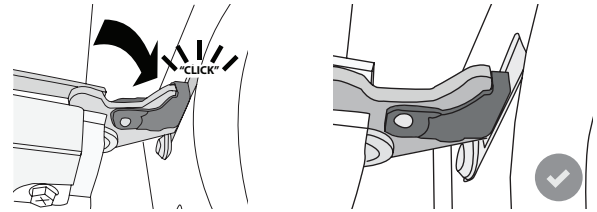


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

WIFI FAQs

WiFi is not available in Russia

Which WiFi protocols are supported?

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

Which settings need to be configured in the router software?

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

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

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

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

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

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

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

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

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

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

Where can I find the appliance's MAC address?

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

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

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

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

Check that the devices you have connected are not

using up all the available bandwidth.

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

How far should the router be from the oven?

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

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

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

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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

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

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

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

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

How can I check whether data is being transmitted?
After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance. Some settings take several seconds to appear in the app.

How can I change my Whirlpool account but keep my appliances connected?
You can create a new account, but remember to

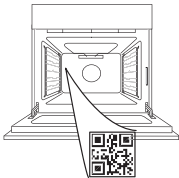
remove your appliances from your old account before moving them to your new one.
I changed my router – what do I need to do?
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

TROUBLESHOOTING

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

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

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





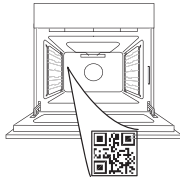
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

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

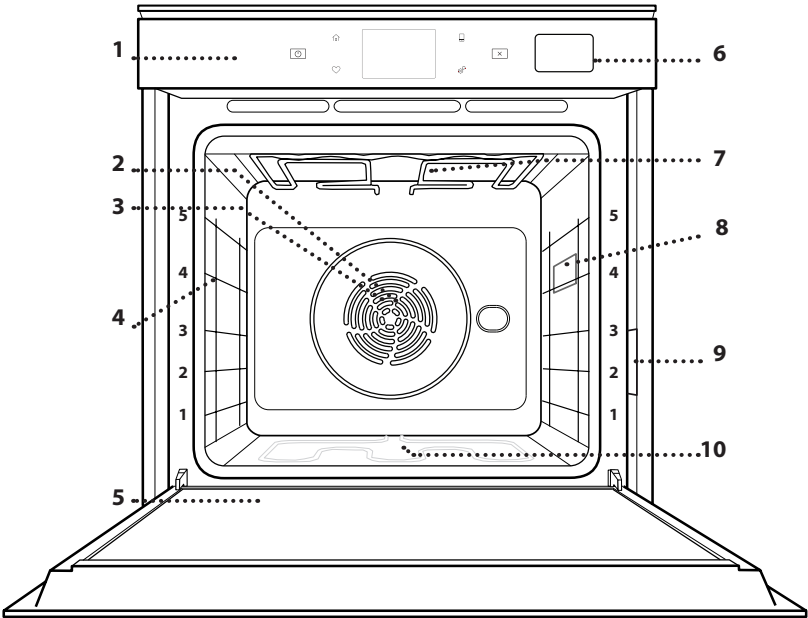


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

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

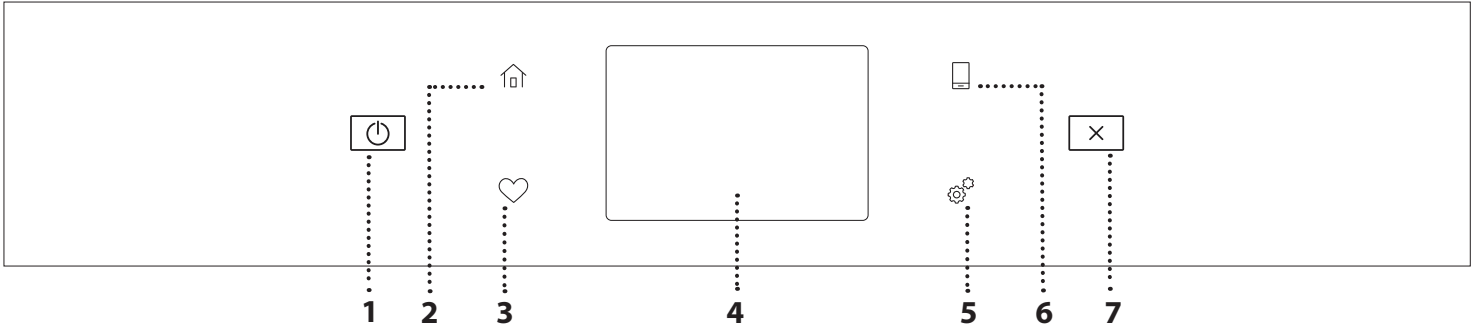


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. DISPLAY

5. STRUMENTI

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

6. CONTROLLO REMOTO

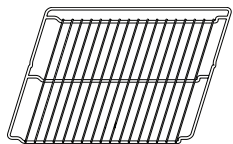
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANNULLA

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

ACCESSORI

GRIGLIA



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

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



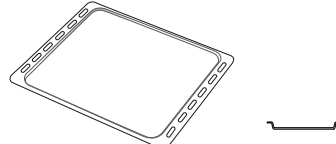
Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere i liquidi di cottura.**

LECCARDA



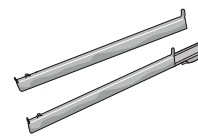
Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.

TEGLIA



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

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

** Usare solo per la funzione STEAM (Vapore).

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

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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

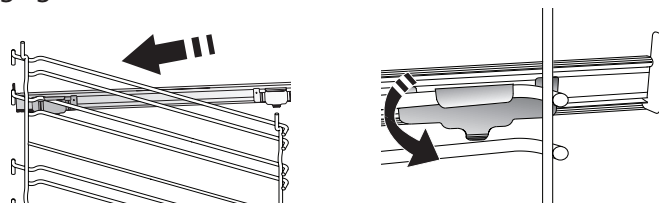
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

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



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

FUNZIONI DI COTTURA



FUNZIONI MANUALI

- **PRERISC RAPIDO**
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **GRILL**
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**
Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TERMOVENTILATO**
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **FUNZIONI COOK 4**
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **COTTURA VENTILATA**
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **VAPORE**
 - » **100% VAPORE**
Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno.
 - » **TERMOVENTILATO + VAPORE**
Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso.

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.

FUNZIONI SPECIALI

- » **SCONGELARE**
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
- » **TIENI IN CALDO**
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
- » **LIEVITAZIONE**
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.
- » **CONVENIENCE (PIATTI PRONTI)**
Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- » **MAXI COOKING**
Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.
- » **ECO TERMOVENTILATO**
Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.
- **CIBI SURGELATI**
Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.



6th SENSE

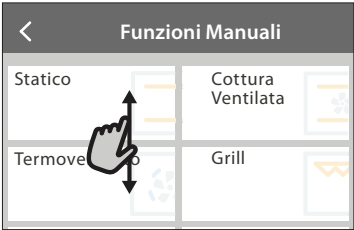
Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

USO DEL DISPLAY TOUCH

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



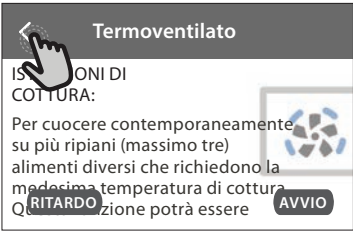
Per scorrere lungo un menu o un elenco:
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.



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



Per tornare alla schermata precedente:
Toccare < .



PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.
Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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

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

Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

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

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

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

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

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

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

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

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

1. Scaricare l'app 6th Sense Live

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app 6th Sense Live presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app 6th Sense Live può essere scaricata dall'APP Store o da 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 la procedura di registrazione sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance Identifier). Il codice univoco è riportato sulla targhetta di identificazione del prodotto.

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

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

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

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

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

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

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

3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

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

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

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

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

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

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

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per

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.

il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

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

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

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6th SENSE

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

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

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

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

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

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

Per programmare un orario di inizio cottura ritardato, la fase di preriscaldamento del forno deve essere disattivata: 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 .

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

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

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

6. PRERISCALDAMENTO

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

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

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

È possibile modificare l'impostazione predefinita del preriscaldamento

per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

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

7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

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

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

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

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

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

8. FINE COTTURA

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

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

9. PREFERITI

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

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

COME SALVARE UNA FUNZIONE

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

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

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

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

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

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".

- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
 - Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
 - Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.
- È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata dei preferiti:

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

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

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

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

10. STRUMENTI

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

ATTIVAZIONE DA REMOTO

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

TIMER

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

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

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

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

LAMPADA

per accendere e spegnere la luce del forno.

AUTO PULIZIA

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

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

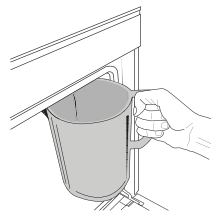
- Prima di attivare la funzione estrarre tutti gli accessori dal forno.

- A forno freddo, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di pulizia.

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

SCARICO

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



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

scarico, tenere la caraffa in posizione fino al termine del processo. La durata media dello scarico a pieno carico è di circa tre minuti.

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

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

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

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

DECALCIFICAZIONE

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

Il messaggio <CICLO DI DECALCIFICAZIONE NECESSARIO> verrà visualizzato sul display, per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente. Il fabbisogno di decalcificazione viene attivato dal numero di cicli di cottura a vapore eseguiti o dalle ore di lavoro del bollitore a vapore dall'ultimo ciclo di decalcificazione (vedere la tabella sottostante).

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

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

La durata media della funzione completa è di circa 185 minuti. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

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

» **FASE 1.1: SCARICO (fino a 3 min.)**

Se il serbatoio non è vuoto, la fase di svuotamento deve essere

eseguita prima di iniziare il processo di decalcificazione

vero e proprio. In questo caso, procedere con l'operazione di drenaggio

come descritto nel paragrafo dedicato allo scarico.

Invece, se il serbatoio non contiene acqua,

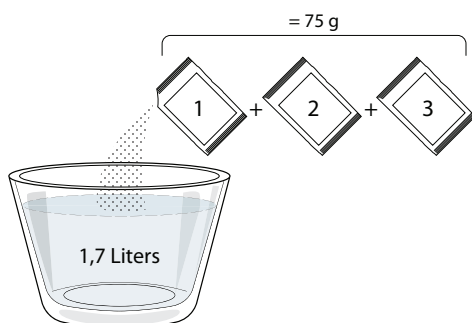
l'apparecchio passerà automaticamente alla FASE 1.2.

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

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» **FASE 1.2: DECALCIFICAZIONE IN CORSO (~120 MIN.)**

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



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

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

» **FASE DI SCARICO (fino a 3 min.)**

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

» **FASE 2.1: RIEMPIMENTO DELL'ACQUA**

Per pulire il serbatoio e il circuito del vapore, è necessario

eseguire il ciclo di risciacquo.

Quando il display mostra <REFILL THE TANK> (Riempire il serbatoio), versare acqua potabile nel cassetto, finché il display mostra <TANK REFILLED> (Serbatoio riempito).

» **FASE 2.2: RISCIAQUO (~65 min.)**

Il sistema è ora pronto per iniziare il processo di risciacquo

finale, premere **START** per iniziare.

» **FASE 2.3: SCARICO IN CORSO (FINO A 3 MIN.)**

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

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

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

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



SILENZIOSO

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



BLOCCO TASTI

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

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona

Per disattivare il blocco:

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



ALTRE MODALITÀ

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.



PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.



WI-FI

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.



INFO

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

TABELLA DI COTTURA

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

FUNZIONI



Statico



Termoventilato

Cottura
Ventilata

Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco
Termoventilato

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagne / Flan / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Maiale arrosto 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 / Tranci di pesce		-	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 arrostiti		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti	 Biscotti	Sì	135	50 - 70	
Crostate	 Crostate	Sì	170	50 - 70	
Pizza tonda	 Pizza tonda	Sì	210	40 - 60	
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 *	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	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		-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.
 ** Girare gli alimenti a metà cottura.
 *** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia per cottura a vapore

100% VAPORE

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori	
Verdure fresche (intere)	-	100	30 - 80		
Verdure fresche (pezzi)	-	100	15 - 40		
Verdure surgelate	-	100	20 - 40		
Pesce intero	-	90	40 - 50		
Filetti di pesce	-	90	20 - 30		
Filetti di pollo	-	100	15 - 50		
Uova	-	100	10 - 30		
Frutta (intera)	-	100	15 - 45		
Frutta (pezzi)	-	100	10 - 30		

Selezionare la funzione Pure Steam (Vapore puro) dal menu delle funzioni manuali. Impostare la temperatura e il tempo di cottura. Potrebbe essere necessario riempire il serbatoio dell'acqua prima di eseguire il ciclo.

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia per cottura a vapore

TERMOVENTILATO + VAPORE

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

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

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

TABELLA DI COTTURA

	Ricetta		Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori	
Casseroles (Stufati) / pasta al forno	Lasagna fresca		500 - 3000 g	-	2 	1 
	Lasagna surgelata		500 - 3000 g	-	2 	1 
Riso e Cereals (cereali)	Riso 	Riso bianco	100 - 500 g	-	2 	1 
		Riso rosso	100 - 500 g	-	2 	1 
		Riso integrale	100 - 500 g	-	2 	1 
	Seeds & Cereals (Semi e cereali) 	Quinoa	100 - 300 g	-	2 	
		Millet (Miglio)	100 - 300 g	-	3 	
		Orzo	100 - 300 g	-	3 	
		Farro	100 - 300 g	-	3 	
Carne	Manzo	Roast beef	600 - 2000 g	-	3 	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Maiale	Maiale	600 - 2500 g	-	3 	
		Costolette di maiale	500 - 2000 g	2/3	5 	1 
	Pollo arrosto	Intero	600 - 3000 g	-	2 	
		Fillet / Breast (Filetto/petto)	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Piatti di carne	Kebab	una griglia	1/2	2 	1 
		Salsicce e wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Carne a vapore 	Filetti di pollo	1 - 5 cm	-	2 	
		Filetti di tacchino	1 - 5 cm	-	2 	

ACCESSORI


Griglia
Pirofila o tortiera
su griglia
Leccarda / piastra dolci
o teglia su griglia
Leccarda / Teglia
Leccarda con
500 ml di acqua

	Ricetta		Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori	
Pesce e Seafood (frutti di mare)	Filetti e bistecche arrosto	Filetti / tranci di pesce	0,5 - 2,5 cm	-	5	
		Filetti surgelati	0,5 - 2,5 cm	-	4	
	Filetti e bistecche a vapore 🍷	Filetti / tranci di pesce	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
		Filetti surgelati	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
	Pesce alla griglia	Capesante	una teglia	-	4	
		Cozze	una teglia	-	4	
		Gamberetti	una teglia	-	4	3
		Gamberi	una teglia	-	4	3
	Pesce a vapore 🍷	Capesante gratinate	una teglia	-	2	1
		Cozze	una teglia	-	2	1
		Gamberetti	una teglia	-	2	1
		Gamberi	una teglia	-	2	1
		Calamario	100 - 500 g	-	2	1
		Polipo	500 - 2000 g	-	2	1
Verdure	Verdure arrostite	Patate	500 - 1500 g	-	3	
		Verdure ripiene	100 - 500 g l'una	-	3	
		Altre verdure	500 - 1500 g	-	3	
	Verdure gratinate	Patate	una teglia	-	3	
		Pomodori	una teglia	-	3	
		Peperoni	una teglia	-	3	
		Broccoli	una teglia	-	3	
		Cavolfiori	una teglia	-	3	
		Altro	una teglia	-	3	
	Verdure fresche a vapore 🍷	Patate intere	50 - 500 g *	-	2	1
		Patate piccole / in pezzi	100 - 300 g *	-	2	1
		Piselli	200 - 2.500 g	-	2	1
		Broccoli	200 - 3000 g	-	2	1
		Cavolfiori	200 - 3000 g	-	2	1
	Verdure surgelate a vapore 🍷	Piselli	200 - 3000 g	-	2	1

	Ricetta	Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori
Torte e dolci	Pan di Spagna	500 - 1200 g	-	2 
	Biscotti	200 - 600 g	-	3 
	Croissant	una teglia *	-	3 
	Bigné	una teglia *	-	3 
	Crostata	400 - 1600 g	-	3 
	Strudel	400 - 1600 g	-	3 
	Torta ripiena alla frutta	500 - 2000 g	-	2 
Torte salate	-	800 - 1200 g	-	2 
Pane	Panini 	60 - 150 g l'uno	-	3 
	Pane in cassetta 	400 - 600 g l'uno	-	2 
	Pane grande 	700 - 2000 g	-	2 
	Baguette 	200 - 300 g l'uno	-	3 
Pizza	Sottile	Teglia rotonda *	-	2 
	Spesso	Teglia rotonda *	-	2 
	Surgelata	Livelli 1 - 4 *	-	2 
				4 2  5 3 1  5 3 2 1 
Frutta al vapore 	Intero	100 - 500 g	-	2 1  
	A pezzi	-	-	2 1  

ACCESSORI



Griglia

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

Leccarda / Teglia

Leccarda con
500 ml di acquaTeglia per cottura a
vapore

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione. Non utilizzare apparecchi a vapore.	Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.	Utilizzare guanti protettivi. Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.

Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

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

ACCESSORI

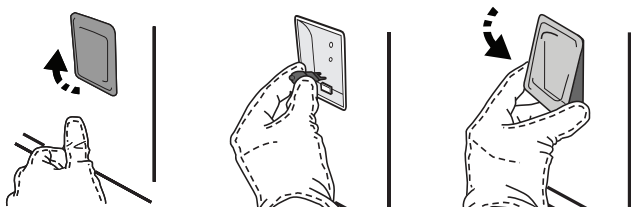
- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

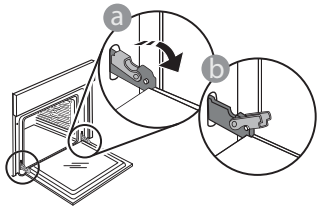
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

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



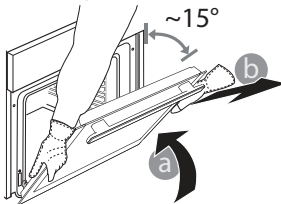
RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



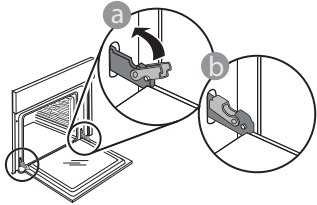
- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

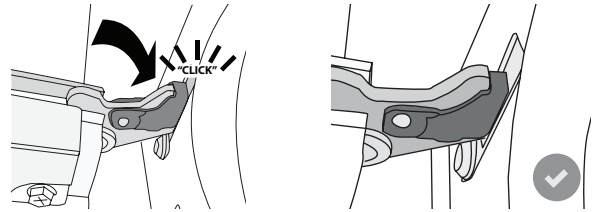


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



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

DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI

WiFi non disponibile in Russia

Quali protocolli WiFi sono supportati?

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

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

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

Quale versione di WPS è supportata?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti 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 il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

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

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

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

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

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

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?
Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo: verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

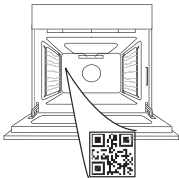
Si può modificare l'account Whirlpool mantenendo connessi gli apparecchi?
È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.
Cosa occorre fare se si cambia il router?
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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





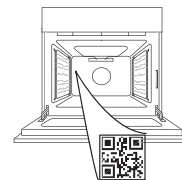
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

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

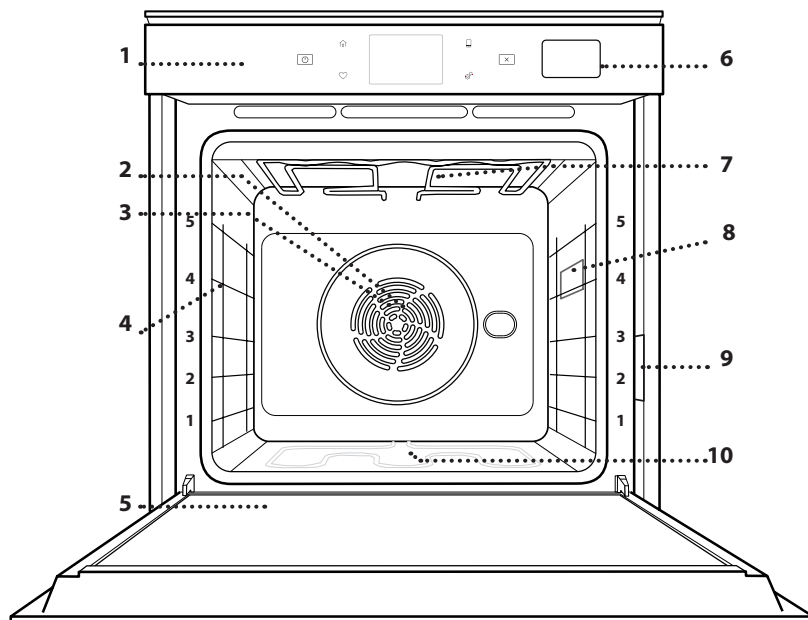


Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

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

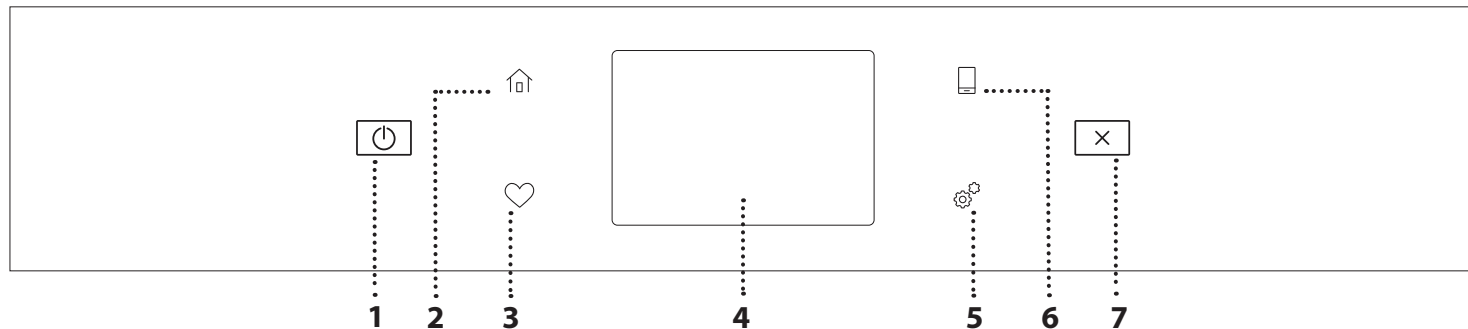


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



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

ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО



1. ВКЛ./ИЗКЛ

За включване и изключване на фурната.

2. НАЧАЛЕН ЕКРАН

За бърз достъп до главното меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с предпочитани функции.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ИНСТРУМЕНТИ

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

6. ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

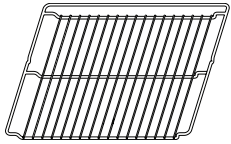
За разрешаване на използването на приложението на Whirlpool 6th Sense Live.

7. ОТМЕНИ

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

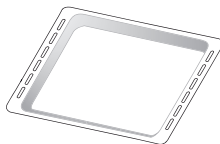
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



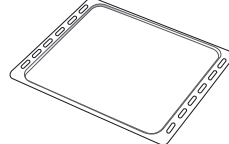
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



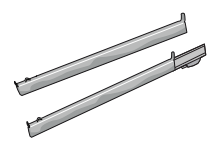
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



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

ПЛЪЗГАЧИ*



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

РЕШЕТЕСТА ТАВА



Улеснява циркулирането на парата, което позволява храната да се готви равномерно. Поставете тавата за отцеждане на нивото по-долу, за да съберете соковете от готвенето.**

* Налично само при определени модели

** Използвайте само за функция Steam (пара).

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

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

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

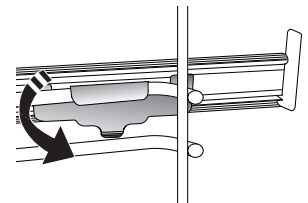
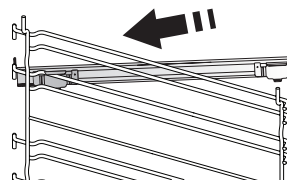
ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

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

ЗАКРЕПВАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната и махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

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



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

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ



РЪЧНИ ФУНКЦИИ

- **БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ**
За бързо предварително загряване на фурната.
- **КОНВЕНЦИОНАЛНО**
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
- **ГРИЛ**
За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при печенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **ТУРБО ГРИЛ**
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **FORCED AIR**
За готвене на различни храни, изискващи същата температура на готвене, на различни рафтове (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.
- **ФУНКЦИИ COOK 4**
За едновременно готвене на четирите нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за приготвянето на курабийки, тартове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готварската таблица.
- **ПЕЧЕНЕ С КОНВ.**
За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.
- **STEAM**
 - » **PURE STEAM (САМО ПАРА)**
За приготвяне на естествени и здравословни ястия с помощта на пара с оглед запазване на естествените хранителни стойности на храната. Тази функция е особено подходяща за приготвяне на зеленчуци, риба и плодове, а също за бланширане. Освен ако не е посочено друго, отстранете всички опаковъчни материали и защитното фолио, преди да поставяте продуктите във фурната.
 - » **ПРИНУД. ЦИРКУЛАЦИЯ + ПАРА**
Съчетавайки свойствата на парата с тези на вентилатора, тази функция ви позволява да приготвяте ястия приятно хрупкави и изпечени отвън, но в същото време нежни и сочни отвътре. За да постигнете най-добри резултати при готвене, препоръчваме да изберете високо ниво

на пара за приготвяне на риба, средно за месо и ниско за хляб и десерти.

СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

- » **РАЗМРАЗЯВАНЕ**
За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.
- » **ПОДДЪРЖА 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.
- » **CONVENIENCE (УДОБСТВО)**
За приготвяне на полуготови храни, съхранявани на стайна температура или в хладилник (бисквити, различни видове кейкове, ястия с паста и хлебни изделия). Функцията сготвя ястията бързо и внимателно, а може освен това да се използва за затопляне на вече сготвени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната. Следвайте инструкциите върху опаковката на храните.
- » **MAXI COOKING**
За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.
- » **ECO FORCED AIR**
За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази ECO функция лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.
- **ПЕЧЕНЕ ЗАМРАЗ.**
Тази функция автоматично избира идеалната температура и режим на готвене за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.



6th SENSE

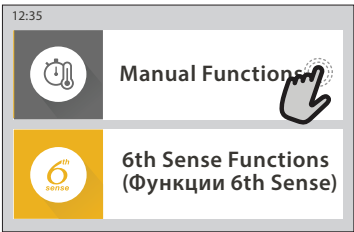
Тези функции позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна. За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.

Не е необходимо предварително загряване на фурната.

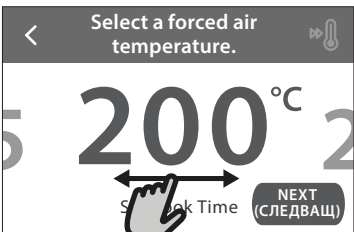
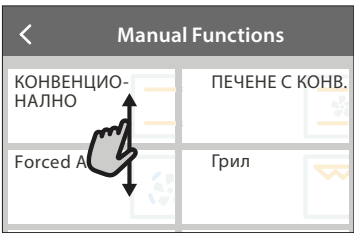


ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ

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



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



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

Докоснете "SET" или "NEXT".



За да се върнете към предишните екрани:
Докоснете < .



УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

Когато включите уреда за първи път, трябва да конфигурирате продукта.
Настройките могат впоследствие да се променят чрез натискане на за достъп до меню „Инструменти“.

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

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

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

Докосването на < ще Ви върне обратно към предишния екран.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА WIFI

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

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

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

КАК ДА НАСТРОИТЕ СВЪРЗВАНЕТО

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

Минимални изисквания.

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

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

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

1. Изтеглете приложението 6th Sense Live

Първата стъпка за свързване на уреда Ви е да изтеглите приложението на мобилното си устройство. Приложението 6th Sense Live ще Ви преведе през всички стъпки, описани тук. Може да изтеглите приложението 6th Sense Live от 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. Ще Ви е нужен номерът Smart Appliance Identifier (SAID), за да завършите процеса на регистрация. Може да откриете уникалния код върху заводската табелка, прикачена към уреда.

4. Свържете се с WiFi

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

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

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

Кодът SAID се използва за синхронизиране на смарт устройството с Вашия уред.
MAC адресът се показва за WiFi модула.

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

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

Дисплеят Ви позволява да избирате измежду ръчните функции и функциите 6th Sense.

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

- Придвигнете се през препоръчителните стойности и изберете нужната Ви.

Ако функцията позволява, докоснете , за да активирате предварителното загряване.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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

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

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата

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

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

4. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

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

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

5. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

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

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

След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

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

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

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ 6th SENSE

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

- Изберете рецепта от списъка.

Функциите са показани по хранителни категории в меню 6th SENSE FOOD (вижте съответните таблици) и по характеристиките на рецептата в меню „LIFESTYLE“.

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

4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ

Можете да отложите готвенето, преди да стартирате функция: Функцията ще започне в часа, който

предварително сте избрали.

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

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

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

5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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

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

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

6. PREHEATING (ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

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

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

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

Можете да промените настройката за предварително нагряване по подразбиране

за функции за печене, които Ви позволяват да направите това ръчно.

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

7. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА

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

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

възобновите готвенето.

Преди готвенето да завърши, фурната може по същия начин да Ви подкани да проверите храната.

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

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

8. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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

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

9. ПРЕДПОЧИТАНИ

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

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

КАК СЕ ЗАПАМЕТЯВА ФУНКЦИЯ

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

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

СЛЕД ЗАПАМЕТЯВАНЕ

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

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

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ

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

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

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

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

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

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

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

10. ИНСТРУМЕНТИ

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

АКТИВИРАНЕ НА ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

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

КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

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

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

За да върнете или промените кухненския таймер:

- Натиснете ⚙️.
- Докоснете 🕒.

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

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

LIGHT (ОСВЕТЛЕНИЕ)

За да включите или изключите лампата на фурната.

САМОПОЧИСТВАНЕ

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

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

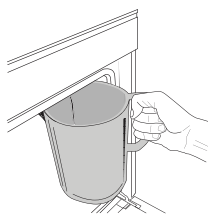
- Издадете всички принадлежности от фурната, преди да активирате функцията.
- Когато фурната е студена, налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната.
- Докоснете „START“, за да активирате функцията за

ПОЧИСТВАНЕ.

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

ИЗТОЧВАНЕ

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



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

в позиция, докато действието не приключи. Средното времетраене за пълно източване е около три минути.

Ако е нужно, чрез натискане на бутона PAUSE на дисплея е възможно да спрете на пауза процеса на източване (например, ако в средата на процеса на източване каната е вече пълна).

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

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

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

DESCALE (ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК)

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

На дисплея ще се появи съобщението <DESCALE CYCLE NEEDED (НЕОБХОДИМ Е ЦИКЪЛ ЗА ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК)>, за да Ви напомни да изпълнявате тази операция редовно.

Изискването за премахване на котлен камък се активира от броя на готварски цикли с пара, които са извършени или от работните часове на парогенератора от последния цикъл на премахване на котлен камък (вж. таблицата по-долу).

Съобщението „DESCALE“ (ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК) се появява след	КАК ДА ПОСТЪПИТЕ
15 цикъла на готвене с пара 22 часа време на готвене с пара	Препоръчва се премахване на котлен камък
20 цикъла на готвене с пара 30 часа време на готвене с пара	Не е възможно да се стартира цикъл с пара докато не се извърши цикъл на премахване на котлен камък

Процедурата по премахване на котлен камък може да се извърши и когато потребителят желае по-добро почистване на резервоара и вътрешния кръг за пара.

Средната продължителност на пълния цикъл на функцията е около 185 минути. След като функцията стартира, следвайте посочените на дисплея стъпки.

Моля, имайте предвид: Функцията може бъде спряна на пауза, но ако се откаже, целият цикъл по отстраняване на котлен камък трябва да бъде повторен.

» ФАЗА 1.1: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин)

Ако резервоарът не е празен, трябва да се извърши фазата на източване, преди да се започне правилният процес на отстраняване на котлен

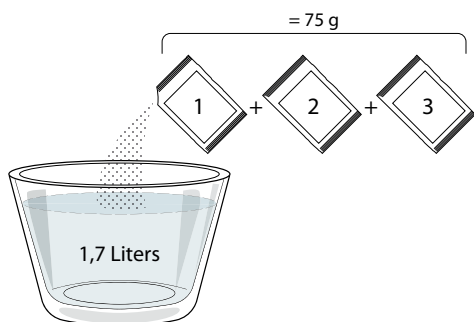
камък. В този случай, моля, продължете с източването, както е описано в специалния параграф за източване. Вместо това, ако резервоарът не съдържа вода, уредът ще прескочи автоматично към ФАЗА 1.2.

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

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

» ФАЗА 1.2: ОТСТР. ВАРОВИК (~120 МИН)

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



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

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

» ФАЗА ЗА ИЗТОЧВАНЕ (до 3 мин.)

Когато дисплеят покаже <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ПОСТАВЕТЕ СЪД ПОД ПРОБКТА ЗА ИЗТОЧВАНЕ НА ВОДАТА)>, продължете с източването, както е описано в предназначения за това параграф за източването (DRAIN).

» ФАЗА 2.1: ДОЛИВАНЕ С ВОДА

За да почистите резервоара и парния кръг, трябва да се извърши цикълът на изплакване.

Когато на дисплея се покаже <НАПЪЛНЕТЕ РЕЗЕРВОАРА>, моля, налейте питейна вода в отделението, докато на дисплея се покаже <РЕЗЕРВОАРЪТ Е ПЪЛЕН>.

» ФАЗА 2.2: ИЗПЛАКВАНЕ (~65 мин.)

Системата вече е готова да започне финалния процес по изплакване, натиснете **START**, за да започнете.

» ФАЗА 2.3: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (ДО 3 МИН.)

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

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

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

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

MUTE (СПИРАНЕ НА ЗВУКА)

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

CONTROL LOCK (КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ)

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

Активиране на заключването:

- Докоснете иконата .

Деактивиране на заключването:

- Докоснете дисплея.
- Плъзнете по показаното съобщение.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ РЕЖИМИ

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

PREFERENCES (ПРЕДПОЧИТАНИЯ)

За промяна на някои от настройките на фурната.

WI-FI

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.

INFO

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

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

ФУНКЦИИ



КОНВЕНЦИОНАЛНО



Forced air

ПЕЧЕНЕ С
КОНВ.

Грил



Турбо грил



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛ-НО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛ-НОСТ (Мин.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазаня / Плодови пите / Печена паста / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	
Агнешко /Телешко / ГОВЕЖДО МЕСО/ Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	
Печено свинско с коричка 2 kg		-	170	110 - 150	
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	
Препечен хляб		-	3 (Високо)	3 - 6	
РИБА ФИЛЕ/ 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	
КУРАБИЙКИ	 КУРАБИЙКИ	Да	135	50 - 70	
Тартове	 Тартове	Да	170	50 - 70	
Кръгли пици	 Кръгла пица	Да	210	40 - 60	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / печени зеленчуци (ниво 4) / лазаня (ниво 2) / парчета месо (ниво 1)	 Меню	Да	190	40 - 120	
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 *	
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	
Печено месо с плънка		-	200	80 - 120 *	
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50 - 100 *	

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

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

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

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	Решетеста тава

PURE STEAM (САМО ПАРА)

Рецепта	Предварително загряване	Температура (°C)	Продължителност на готвенето (мин)	Ниво и принадлежности	
Пресни зеленчуци (цели)	-	100	30 - 80		
Пресни зеленчуци (нарязани)	-	100	15 - 40		
Замразени зеленчуци	-	100	20 - 40		
Цяла риба	-	90	40 - 50		
РИБА ФИЛЕ	-	90	20 - 30		
ПИЛЕШКО ФИЛЕ	-	100	15 - 50		
Яйца	-	100	10 - 30		
Плодове (цели)	-	100	15 - 45		
Плодове (нарязани)	-	100	10 - 30		

Изберете функцията Pure Steam от менюто с ръчни функции. Задайте температурата и времето за готвене. Може да се наложи да напълните резервоара за вода, преди да стартирате цикъла.

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	Решетеста тава

ПРИНУД. ЦИРКУЛАЦИЯ + ПАРА

Рецепта	Ниво на парата	Предва- рително загряване	Температура (°C)	Продължител- ност на готвене- то (мин)	Ниво и принадлежности
Шортбред / КУРАБИЙКИ	СЛАБО	-	140 - 150	35 - 55	3
	СЛАБО	-	140	30 - 50	4 1
	СЛАБО	-	140	40 - 60	5 3 1
Малка торта / Мъфин	СЛАБО	-	160 - 170	30 - 40	3
	СЛАБО	-	150	30 - 50	4 1
	СЛАБО	-	150	40 - 60	5 3 1
Кейкове с мая	СЛАБО	-	170 - 180	40 - 60	2
Пандишпанови кейкове	СЛАБО	-	160 - 170	30 - 40	2
Фокача	СЛАБО	-	200 - 220	20 - 40	3
Самун хляб	СЛАБО	-	170 - 180	70 - 100	3
Хлебче	СЛАБО	-	200 - 220	30 - 50	3
Багета	СЛАБО	-	200 - 220	30 - 50	3
Печени картофи	MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Телешко / ГОВЕЖДО МЕСО/ Свинско 1 kg	MID	-	180 - 200	60 - 100	3
Телешко / ГОВЕЖДО МЕСО/ Свинско (парчета)	MID	-	160 - 180	60-80	3
Говеждо печено алангле 1 kg	MID	-	200 - 220	40 - 50	3
Говеждо печено алангле 2 kg	MID	-	200	55 - 65	3
Агнешки бут	MID	-	180 - 200	65 - 75	3
Задушени свински джоланчета	MID	-	160 - 180	85 - 100	3
Пилешко / токачка / патица 1 - 1,5 kg	MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Пилешко / токачка / патица (парчета)	MID	-	200 - 220	55 - 65	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	MID	-	180 - 200	25 - 40	3
Риба филе	HIGH	-	180 - 200	15 - 30	3

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

Рецепта			Препоръчано количество	Обърнете (по време на готвене)	Ниво и принаджности	
Casseroles/ Baked Pasta (Касероли / Печена паста)	Fresh Lasagna (Прясна лазаня)		500 - 3000 g	-	2	1
	Замразена лазаня		500 - 3000 g	-	2	1
Rice & Cereals (Ориз и зърнени храни)	Ориз 🍚	Бял ориз	100 - 500 g	-	2	1
		Кафяв ориз	100 - 500 g	-	2	1
		Пълнозърн.ориз	100 - 500 g	-	2	1
	Seeds & Cereals (Семена и зърнени храни) 🍚	Киноа	100 - 300 g	-	2	
		Millet (Просо)	100 - 300 g	-	3	
		Ечемик	100 - 300 g	-	3	
		ЛИМЕЦ	100 - 300 g	-	3	
Месо	Говеждо месо	Печено говеждо	600 - 2000 g	-	3	
		Hamburger (Хамбургер)	1,5 - 3 cm	3/5	5	
	Свинско	Свинско	600 - 2500 g	-	3	
		Свински РЕБРА	500 - 2000 g	2/3	5	1
	Печено пиле	ЦЯЛ	600 - 3000 g	-	2	
		Филе / Гърди	1 - 5 cm	2/3	5	
	Месни ястия	Kebab (Кебап)	една скара	1/2	2	1
		НАДЕНИЧКИ & ВУРСТ	1,5 - 4 cm	2/3	5	
	Месо на пара 🍚	ПИЛЕШКО ФИЛЕ	1 - 5 cm	-	2	
		ПУЕШКО ФИЛЕ	1 - 5 cm	-	2	

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		Препоръчано количество	Обърнете (по време на готвене)	Ниво и принадлежности	
Fish & Seafood (Риба и морски дарове)	Roasted fillets & steaks (Печени филета и стекове)	Fish fillets/slices (РИБА ФИЛЕ/ивици)	0,5 - 2,5 cm	-	5	
		Замразени филета	0,5 - 2,5 cm	-	4	
	Steamed fillets & steaks (Филета и стекове на пара 🍌)	Fish fillets/slices (РИБА ФИЛЕ/ивици)	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
		Замразени филета	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
	Grilled seafood (Печени морски дарове)	Миди	една тава	-	4	
		Миди	една тава	-	4	
		Скариди	една тава	-	4	3
		Кралски скариди	една тава	-	4	3
		ОГРЕТЕН МИДИ	една тава	-	2	1
		Миди	една тава	-	2	1
	Steamed seafood (Морски дарове на пара 🍌)	Скариди	една тава	-	2	1
		Кралски скариди	една тава	-	2	1
		Калмар	100 - 500 g	-	2	1
		Октопод	500 - 2000 g	-	2	1
Зеленчуци	Roasted Vegetables (Печени зеленчуци)	Картофи	500 - 1500 g	-	3	
		Stuffed vegetables (Пълнени зеленчуци)	100 - 500 g всеки	-	3	
		Други зеленчуци	500 - 1500 g	-	3	
	ОГРЕТЕН ЗЕЛЕНЧУЦИ	Картофи	една тава	-	3	
		Домати	една тава	-	3	
		Чушки	една тава	-	3	
		Броколи	една тава	-	3	
		Карфиол	една тава	-	3	
		ДРУГО	една тава	-	3	
	Steamed Fresh Vegetables (Пресни зеленчуци на пара 🍌)	Цели картофи	50 - 500 g *	-	2	1
		Potatoes small / pieces (Картофи - малки/нарязани)	100 - 300 g *	-	2	1
		Грах	200 - 2500 g	-	2	1
		Броколи	200 - 3000 g	-	2	1
		Карфиол	200 - 3000 g	-	2	1
	Steamed Vegetables Frozen (Замразени зеленчуци на пара 🍌)	Грах	200 - 3000 g	-	2	1

	Рецепта	Препоръчано количество	Обърнете (по време на готвене)	Ниво и принадлежности
Cakes and pastries (Кейкове и сладкиши)	КЕЙК ПАНДИШПАНВ ТАВА	500 - 1200 g	-	2 
	КУРАБИЙКИ	200 - 600 g	-	3 
	Croissants (Кроасан)	една тава *	-	3 
	ЧУКСИ СЛАДКИШ	една тава *	-	3 
	ПЛОДОВИ ПИТИ	400 - 1600 g	-	3 
	Щрудел	400 - 1600 g	-	3 
	Плодов пай с плънка	500 - 2000 g	-	2 
Salty cakes (Солени кейкове)	-	800 - 1200 g	-	2 
Хляб	Кифлички 🍞	60 - 150 g всеки	-	3 
	ПЕЧЕН САНДВИЧ В ТАВА 🍞	400 - 600 g всеки	-	2 
	Самун хляб 🍞	700 - 2000 g	-	2 
	Багети 🍞	200 - 300 всяка	-	3 
ПИЦА	Тънка	кръгла - тава *	-	2 
	Дебела	кръгла - тава *	-	2 
	Замразена	1 - 4 слоя *	-	2 
				4 2  5 3 1  5 3 2 1 
Steamed Fruits (Плодове на пара 🍌)	ЦЯЛ	100 - 500 g	-	2 1  
	Парчета	-	-	2 1  

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
Решетеста тава



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

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

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

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко 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 отстраните кондензираната влага при готвене

на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

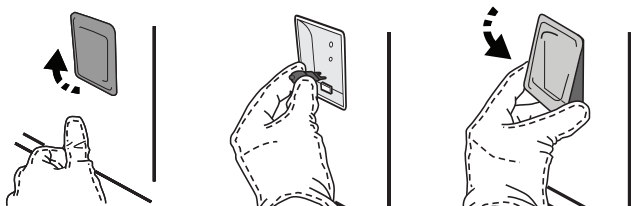
- Веднага след употреба на киснетите принадлежности във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

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

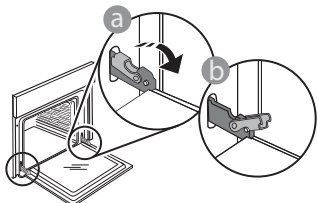
Моля имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W / 230 ~ V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в уреда, е специално предназначена за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено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

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



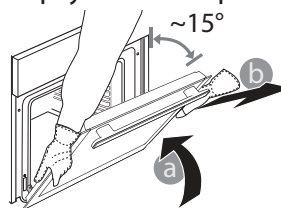
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



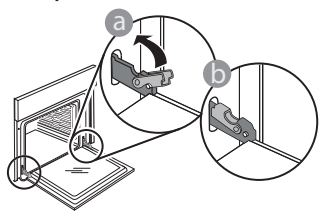
- Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и

същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

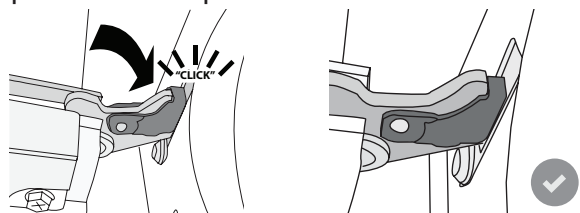


За да поставите вратичката, първо я доближете до фурната, след което вкарайте кукичките на пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

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



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



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

Често задавани въпроси относно WIFI

WiFi не е налично за Русия

Кои WiFi протоколи се поддържат?

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

Какви настройки трябва да се направят в софтуера на маршрутизатора?

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

Кои версии на WPS се поддържат?

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

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

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

Може ли да използвам мобилен 3G тетъринг вместо маршрутизатор?

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

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

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

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

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

Как да науча MAC адреса на уреда?

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

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

Използвайте Вашето смарт устройство и приложението

6th Sense Live, за да проверите дали мрежата на уреда е видима и свързана към облака.

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

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

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

Колко далеч трябва да е маршрутизаторът от фурната?

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

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

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

Как да науча името и паролата на домашната безжична мрежа?

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

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

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

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

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

Настройки на маршрутизатора: включен NAT, правилно конфигурирани защитна стена и DHCP. Поддържани видове

шифроване на паролата: WEP, WPA, WPA2. За да промените начина на шифроване на паролата, следвайте указанията в документацията на маршрутизатора.

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

Как да проверя дали се предават данни?

След като настроите връзката, изключете захранването, изчакайте 20 секунди и тогава включете фурната: Проверете дали приложението показва същото

състояние, както индикацията върху самия уред.

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

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

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

Смених маршрутизатора — какво трябва да направя?

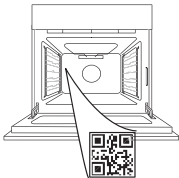
Може да запазите старите настройки (име на мрежата и парола) или да изтриете старите настройки от уреда и за изпълните отново процедурата за настройване на връзката.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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

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

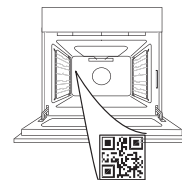
- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетите нашия уебсайт **docs.whirlpool.eu**
- **Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната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




**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
WHIRLPOOL**

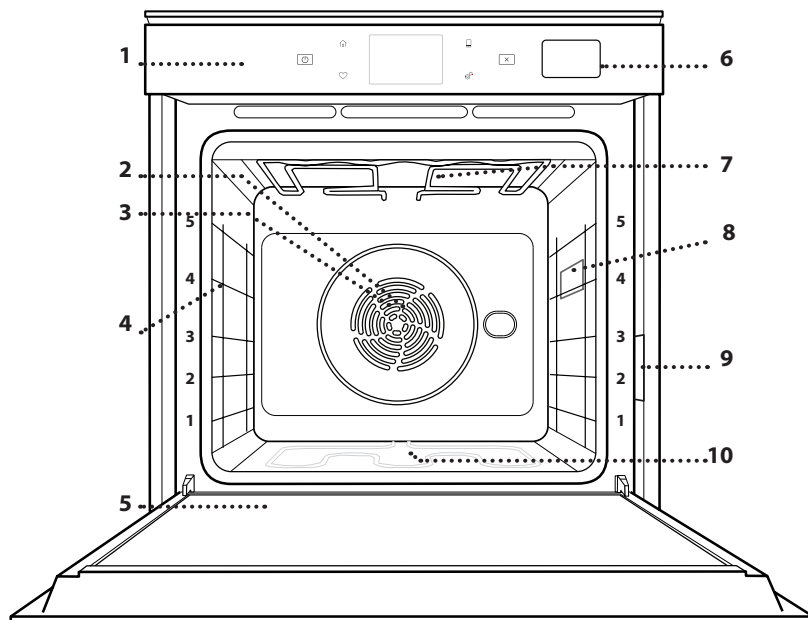
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.whirlpool.eu/register

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



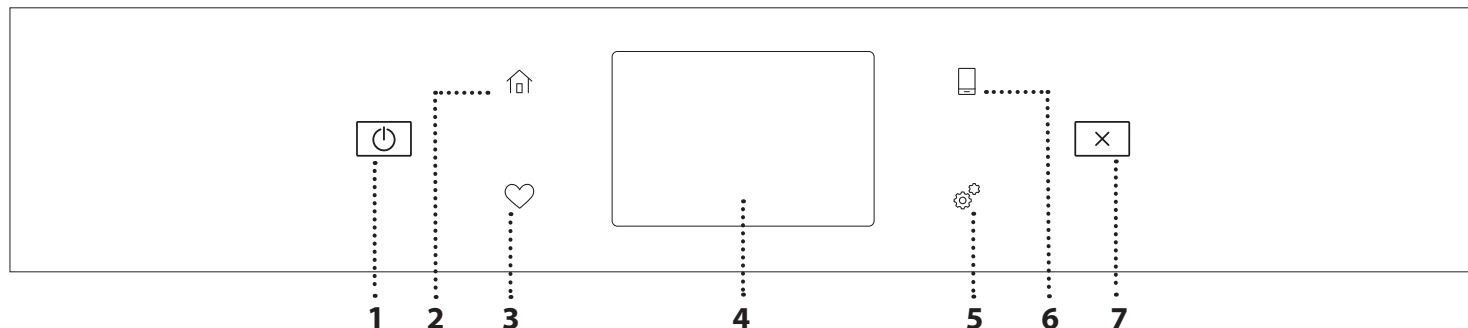
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač (nije vidljiv)
4. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Ladica za vodu
7. Gornji grijač/grill
8. Žarulja
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Donji grijač (ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE


1. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje pećnice.

2. POČETNA

Za brz pristup glavnom izborniku.

3. FAVORITE (OMILJENO)

Za pronalazak popisa omiljenih funkcija.

4. ZASLON

5. ALATI
Za odabir među više opcija i promjenu postavki i omiljenih značajki pećnice.

6. DALJINSKO UPRAVLJANJE

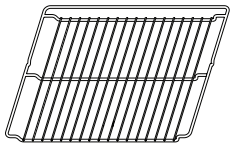
Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

7. PONIŠTI

Za zaustavljanje svih funkcija pećnice osim opcija Sat, Kuhinjski mjerač vremena i Zaključavanje.

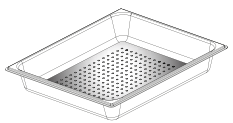
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



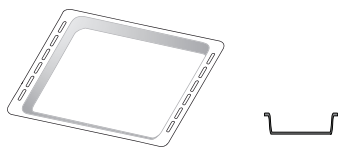
Upotrebljavajte za kuhanje namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici

POSUDA ZA ISPARAVANJE



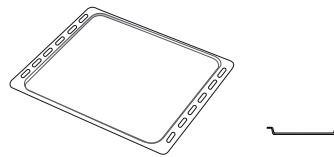
Ona olakšava kruženje pare čime se namirnice ravnomjerno peku. Posudu za prikupljanje sokova postavite na razinu ispod da bi prikupljala sokove kuhanja.**

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



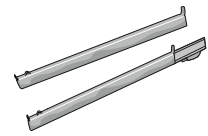
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

PLITICA ZA PEČENJE



Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

* Dostupno samo na određenim modelima

**Upotreba samo funkcije Steam (Para).

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostala dodatna oprema kao što je posuda za prikupljanje sokova i lim za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

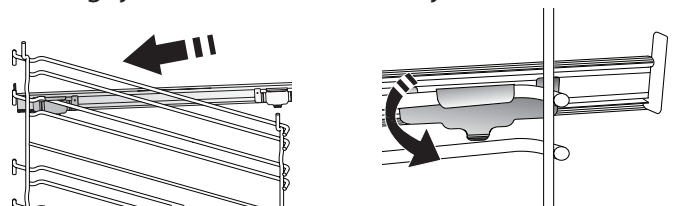
SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

- Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvucite donji dio iz sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.
- Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj. Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napominjemo: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo koju razinu.

FUNKCIJE KUHANJA



MANUAL FUNCTIONS (FUNKCIJE KOJE SE RUČNO ODABIRU)

- **BRZO ZAGREVANJE**
Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.
- **KONVENCIONALNO**
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
- **ROŠTILJ**
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
- **TURBO GRILL**
Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
- **KRUŽENJE ZRAKA**
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.
- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE COOK 4)**
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, pita, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.
- **KONV. PEČENJE**
Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.
- **PARA**
 - » **PURE STEAM (SAMO PARA)**
Za kuhanje prirodnih i zdravih jela pomoću pare kako bi se očuvala prirodna hranjiva vrijednost jela. Ova je funkcija posebice prikladna za kuhanje povrća, ribe i voća te za blanširanje. Osim ako nije drugačije naveden, uklonite sva pakiranja i zaštitne folije prije stavljanja jela u pećnicu.
 - » **KRUŽENJE ZRAKA + PARA**
Ova vam funkcija omogućuje, kombinacijom značajki pare i kruženja zraka, kuhanje hrskavih jela zapečenih izvana koja su istovremeno mekana i sočna. Da biste dobili najbolje moguće rezultate preporučujemo vam da odaberete VISOKU razinu pare za ribu, SREDNJU za meso i NISKU za kruh i deserte.

POSEBNE FUNKCIJE

» ODMRZAVANJE

Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isuši izvana.

» ODRŽ. TOPLINE

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

» DIZ. TIJESTA

Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

» CONVENIENCE (PRIKLADNOST)

Za kuhanje gotovih jela koja se čuvaju na sobnoj temperaturi ili u hladnjaku (keksi, mješavine za kolače, muffini, jela od tjestenine i krušni proizvodi). Funkcija brzo i lagano kuha sva jela, a može se upotrebljavati i za podgrijavanje već gotovih jela. Pećnicu ne treba zagrijavati. Slijedite upute na pakiranju.

» MAXI COOKING

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.

» EKO KRUŽENJE ZRAKA

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

• PEČENJE ZAMRZ.

Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.



6th SENSE

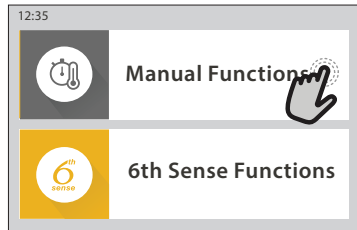
One omogućuju kuhanje svih vrsta hrane na potpuno automatski način. Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

NAČIN UPOTREBE DODIRNOG ZASLONA



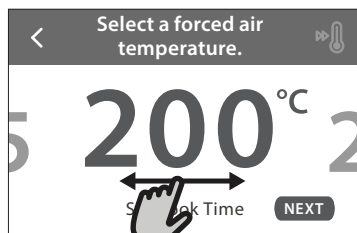
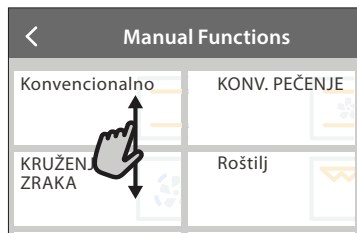
Za odabir ili potvrđivanje:

Dodirnite zaslon kako biste odabrali željenu vrijednost ili stavku izbornika.



Za kretanje po izborniku ili popisu:

Jednostavno prijedite prstima preko zaslona za kretanje po stavkama ili vrijednostima.



Za potvrđivanje postavke ili prelazak na sljedeći zaslon:

Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.



Za povratak na prethodni zaslon:

Dodirnite < .



PRVA UPOTREBA

Prilikom prvog uključivanja uređaja morat ćete konfigurirati proizvod.

Nakon toga postavke možete promijeniti pritiskanjem  za pristup izborniku „Tools“ (Alati).

1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj.

- Prijedite prstom preko zaslona za kretanje po popisu dostupnih jezika.
- Dodirnite jezik koji želite.

Ako dodirnete < , vratit ćete se na prethodni zaslon.

2. NAMJEŠTANJE WI-FI POSTAVKI

Značajka 6th Sense Live omogućuje vam daljinsko rukovanje pećnicom s mobilnog uređaja. Kako biste omogućili upravljanje uređajem na daljinu, najprije morate uspješno dovršiti postupak povezivanja. Taj je postupak nužan kako biste mogli registrirati svoj uređaj i povezati ga s kućnom mrežom.

- Dodirnite „SETUP NOW“ da biste nastavili s postavljanjem veze.

U protivnom dodirnite „SKIP“ da biste uređaj povezali kasnije.

POSTUPAK ZA POSTAVLJANJE VEZE

Za upotrebu ove značajke potrebno vam je sljedeće: Pametni telefon ili tablet i bežični usmjerivač spojen na internet. Upotrijebite svoj pametni uređaj kako biste provjerili je li signal vaše kućne bežične mreže dovoljno snažan u blizini uređaja.

Minimalni zahtjevi.

Pametni uređaj: Android sa zaslonom 1280x720 (ili novijom verzijom) ili s operacijskim sustavom iOS.

U trgovini aplikacija provjerite kompatibilnost aplikacije s Android ili iOS verzijama.

Bežični usmjerivač: 2,4 Ghz Wi-Fi b/g/n.

1. Preuzmite aplikaciju 6th Sense Live

Prvi korak za povezivanje uređaja jest preuzimanje aplikacije na mobilni uređaj. Aplikacija 6th Sense Live vodit će vas kroz sve ovdje navedene korake. Aplikaciju 6th Sense Live možete preuzeti iz trgovine App Store ili Google Play Store.

2. Stvorite račun

Ako to već niste učinili, morat ćete stvoriti račun. To će vam omogućiti da uređaje umrežite i prikazujete ih i njima upravljate na daljinu.

3. Registrirajte svoj uređaj

Pridržavajte se uputa iz aplikacije za registraciju uređaja. Za dovršetak postupka registracije trebat će vam identifikacijski kod pametnog uređaja (Smart Appliance IDentifier (SAID)). To je jedinstveni kod s identifikacijske pločice pričvršćene na proizvod.

4. Povežite se s Wi-Fi mrežom

Slijedite upute za postupak skeniranja za povezivanje. Aplikacija će vas voditi kroz postupak povezivanja vašeg uređaja s bežičnom kućnom mrežom.

Ako vaš usmjerivač podržava WPS 2.0 (ili noviji), odaberite „MANUALLY“, a zatim dodirnite „WPS Setup“: Pritisnite gumb WPS na bežičnom usmjerivaču kako biste uspostavili vezu između dvaju proizvoda.

Ako je to potrebno, proizvod možete i ručno povezati pomoću opcije „Search for a network“.

Kod SAID upotrebljava se za sinkronizaciju pametnog uređaja s vašim kućanskim uređajem.

Prikazuje se MAC adresa za Wi-Fi modul.

Postupak povezivanja morat ćete ponovno izvršiti samo ako promijenite postavke usmjerivača (primjerice, naziv mreže, lozinku ili pružatelja podataka).

3. POSTAVLJANJE VREMENA I DATUMA

Ako pećnicu povežete s kućnom mrežom, vrijeme i datum postaviti će se automatski. U protivnom ćete ih morati ručno postaviti

- Dodirnite odgovarajuće brojke za postavljanje vremena.

- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon postavljanja vremena morat ćete postaviti datum

- Dodirnite odgovarajuće brojke za postavljanje datuma.

- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon dugotrajnih nestanaka struje, vrijeme i datum moraju se ponovno namjestiti.

4. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu nazivne snage veće od 3 kW (16 ampera): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13 ampera).

- Dodirnite vrijednost s desne strane da biste odabrali snagu.

- Dodirnite „OKAY“ da biste dovršili postavljanje.

5. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu otprilike jedan sat zagrijavajte na 200 °C.

preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

- Za uključivanje pećnice pritisnite  ili dodirnite zaslon na bilo kojem mjestu.

Na zaslonu možete birati između ručnih funkcija i funkcija 6th Sense.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna za pristupanje odgovarajućem izborniku.
- Pomaknite se prema dolje kako biste istražili popis.
- Odaberite potrebnu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

2. POSTAVLJANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete promijeniti.

TEMPERATURA / GRILL RAZINA

- Pregledajte predložene vrijednosti i odaberite onu koju želite.

Ako funkcija to dopušta, možete dodirnuti  da biste uključili zagrijavanje.

TRAJANJE

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem. U načinu rada s

vremenskim programiranjem pećnica kuha onoliko vremena koliko ste odabrali. Po isteku vremena kuhanja, kuhanje se automatski prekida.

- Za postavljanje trajanja dodirnite „Set Cook Time“.
- Dodirnite odgovarajuće brojke da biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
- Dodirnite „NEXT“ za nastavak.

Za poništavanje postavljanja trajanja kuhanja i ručno upravljanje završetkom kuhanja dodirnite vrijednost trajanja i zatim odaberite „STOP“.

3. POSTAVLJANJE FUNKCIJA 6th SENSE

Funkcije 6th Sense omogućuju vam pripremanje raznih jela među onima prikazanim na popisu. Većinu postavki kuhanja automatski odabire uređaj kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Odaberite recept s popisa.

Funkcije se prikazuju prema kategorijama namirnica u izborniku „6th SENSE FOOD“ (pogledajte pripadajuće tablice) i prema značajkama recepta iz izbornika „LIFESTYLE“.

- Nakon odabira funkcije jednostavno navedite značajke namirnice (količina, težina itd.) koju želite kuhati za postizanje savršenog rezultata.

4. POSTAVLJANJE VREMENA ODGODE POKRETANJA

Kuhanje se može odgoditi prije pokretanja funkcije: Funkcija će se pokrenuti u unaprijed odabrano vrijeme.

- Dodirnite „DELAY“ (Odgoda) za postavljanje željenog vremena početka ili završetka.
- Nakon postavljanja željene odgode dodirnite „START DELAY“ za pokretanje odgode.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena.

Da bi se programirala odgoda pokretanja kuhanja, mora se onemogućiti faza zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja.

- Da bi se funkcija odmah uključila i poništilo programirano vrijeme odgode, dodirnite .

5. POKRETANJE FUNKCIJE

- Nakon konfiguracije postavki pritisnite „START“ za uključivanje funkcije.

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Postavljene vrijednosti u svakom trenutku kuhanja možete promijeniti dodirivanjem vrijednosti koju želite urediti.

- Pritisnite  za prekidanje uključene funkcije u bilo kojem trenutku.

6. PREHEATING (ZAGRIJAVANJE)

Ako je ova funkcija prethodno uključena, nakon pokretanja na zaslonu se prikazuje status faze prethodnog zagrijavanja. Kada ta faza završi, uključuje se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu.

- Otvorite vrata.
- Namirnice stavite u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „DONE“ za početak kuhanja.

Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu. Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Ne možete promijeniti zadane postavke opcije zagrijavanja

za funkcije kuhanja koje vam omogućuju da to ručno napravite.

- Odaberite funkciju koja vam omogućuje da ručno odaberete funkciju zagrijavanja.
- Dodirnite ikonu  da biste uključili ili isključili zagrijavanje. Postavit će se kao zadana opcija.

7. PAUZIRANJE KUHANJA

U nekim funkcijama 6th Sense namirnice treba okrenuti tijekom kuhanja. Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti.

- Otvorite vrata.
- Izvršite radnju koja je od vas zatražena putem zaslona.

- Zatvorite vrata, zatim dodirnite „DONE“ da biste nastavili s kuhanjem.

Prije nego što kuhanje završi pećnica vas na isti način može zatražiti da provjerite hranu.

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti.

- Provjerite hranu.
- Zatvorite vrata, zatim dodirnite „DONE“ da biste nastavili s kuhanjem.

8. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno. Kod nekih funkcija po završetku kuhanja možete dodatno zapeći jelo, produljiti vrijeme kuhanja ili spremati funkciju pod omiljene.

- Dodirnite  za spremanje funkcije pod omiljene.
- Odaberite „Extra Browning“ da biste pokrenuli ciklus stvaranja korice od pet minuta.
- Dodirnite  da biste produljili vrijeme kuhanja.

9. FAVORITES (OMILJENI)

Pod značajkom Favourites (Omiljeni) pohranjene su postavke pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski prepoznaje najčešće upotrebljavane funkcije. Nakon određenog broja upotreba od vas će se zatražiti da funkciju dodate pod omiljene.

POSTUPAK ZA SPREMANJE FUNKCIJE

Kada je funkcija završila dodirivanjem je  spremite kao omiljenu. Time ćete omogućiti bržu upotrebu dotične funkcije u budućnosti, uz zadržane postavke. Zaslon vam omogućuje spremanje funkcije prikazom vremena za do 4 omiljena jela, uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.

- Dodirnite ikone kako biste odabrali najmanje jedno.
- Dodirnite „SAVE AS FAVORITE“ za spremanje funkcije.

NAKON SPREMANJA

Za prikaz omiljenog izbornika pritisnite  : Funkcije će se podijeliti prema različitim vremenima obroka i dobit ćete neke prijedloge.

- Dodirnite ikonu obroka za prikaz odgovarajućih popisa
- Pregledajte zatraženi popis.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START“ za uključivanje kuhanja.

PROMJENA POSTAVKI

Na zaslonu omiljeni možete dodati sliku ili naziv svakom omiljenom jelu da biste ga prilagodili svojim željama.

- Odaberite funkciju koju želite promijeniti.
- Dodirnite „EDIT“.
- Odaberite svojstvo koje želite promijeniti.
- Dodirnite „NEXT“: na zaslonu će se prikazati nova svojstva.
- Dodirnite „SAVE“ kako biste potvrdili izmjene.

Na zaslonu omiljenih funkcija možete i izbrisati prethodno spremljene funkcije:

- Dodirnite ♥ na funkciji.
- Dodirnite „REMOVE IT“.

Možete i promijeniti vrijeme kada će se različita jela prikazati:

- Pritisnite ⚙️.
- Odaberite 📄 „Preferences“.
- Odaberite „Times and Dates“.
- Dodirnite „Your Meal Times“.
- Pregledajte popis i dodirnite odgovarajuće vrijeme.
- Dodirnite odgovarajuće jelo i promijenite ga.

Vremensko razdoblje može se kombinirati isključivo s jednim jelom.

10. ALATI

Pritisnite ⚙️ za otvaranje izbornika „Tools“ (Alati) u bilo kojem trenutku. U ovom izborniku možete birati među više različitih opcija te mijenjati postavke i omiljene značajke proizvoda i zaslona.

REMOTE ENABLE (Daljinsko uključivanje)

Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

KITCHEN TIMER (KUHINJSKI PROGRAMATOR VREMENA)

Ova se funkcija može uključiti prilikom upotrebe funkcije kuhanja ili samostalno za mjerenje vremena. Nakon pokretanja mjerač vremena nastavlja s odbrojavanjem neovisno o samoj funkciji i ne ometajući je. Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrati i uključiti funkciju.

Programator će nastaviti s odbrojavanjem i prikazat će se u gornjem desnom kutu na zaslonu.

Postupak za vraćanje ili promjenu kuhinjskog mjerača vremena:

- Pritisnite ⚙️.
- Dodirnite ⌚.

Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

- Dodirnite „DISMISS“ kako biste poništili programator vremena ili postavili njegovo novo trajanje.
- Dodirnite „SET NEW TIMER“ za ponovno postavljanje programatora vremena.

LIGHT (SVJETLO)

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.

SELF CLEAN (SAMOČIŠĆENJE)

Uključite funkciju „Self Clean“ (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutarnjih površina.

Preporučujemo da tijekom ciklusa čišćenja ne otvarate vrata pećnice kako bi se izbjegao gubitak vodene pare jer bi to moglo nepovoljno utjecati na konačni rezultat čišćenja.

- Uklonite dodatan pribor iz pećnice prije uključivanja funkcije.

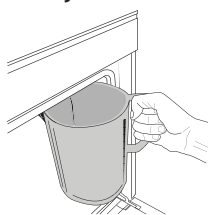
- Kada je pećnica hladna, ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice.
- Dodirnite „START“ za uključivanje funkcije čišćenja.

Kada se ciklus odabere možete odgoditi pokretanje automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ da biste postavili vrijeme završetka navedeno u odgovarajućem dijelu.

DRAIN (ISPUŠTANJE)

Funkcija ispuštanja omogućuje da se voda ispusti kako bi se spriječilo nakupljanje u spremniku. Preporučuje se, a za optimalnu upotrebu uređaja, da se ispuštanje obavi nakon svake upotrebe pećnice s ciklusom pare.

Kada odaberete funkciju „Ispuštanje“, pratite navedene radnje: Otvorite vrata i stavite široku posudu ispod



mlaznice za ispuštanje u donjem desnom dijelu ploče. Nakon početka ispuštanja posudu u tom položaju držite sve dok zahvat ne završi. Potrebno je prosječno oko tri minute za ispuštanje cijelog punjenja.

Prema potrebi, postupak ispuštanja može se privremeno prekinuti pritiskom na tipku PAUSE (Pauza) na zaslonu (u slučaju kada se, na primjer posuda napuni vodom tijekom postupka ispuštanja).

Zapremnina posude mora biti najmanje 2 litre.

Napomena: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođu 4 sata od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija „WATER IS TOO HOT (VODA JE PREVRUĆA): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES“ (ČEKAJTE DOK TEMPERATURA NE PADNE).

Važno: Ako se spremnik redovito ne prazni, nekoliko dana nakon posljednjeg punjenja, uređaj će zatražiti da to napravite prikazujući poruku <TREBA ISPUSTITI>: zahtjev se ne može zanemariti i s uobičajenim će se načinom upotrebe proizvoda moći nastaviti tek nakon ispuštanja.

DESCALE (UKLANJANJE KAMENCA)

Ta posebna funkcija koja se uključuje u redovitim intervalima, omogućuje vam da održavate najbolje uvjete rada za spremnik i sustav pare.

Na zaslonu će se prikazati poruka DESCALING CYCLE NEEDED (POTREBNO UKLONITI KAMENAC) koja vas podsjeća da je ovaj postupak potrebno redovito obavljati.

Redovito uklanjanje kamenca uključuje obavljeni broj ciklusa kuhanja na pari ili broj radnih sati spremnika pare od zadnjeg ciklusa uklanjanja kamenca (pogledajte tablicu u nastavku).

PORUKA „DESCALING“ (UKLONITI KAMENAC) javlja se nakon	ŠTO NAPRAVITI
15 ciklusa kuhanja na pari	Uklanjanje kamenca preporučuje se
22 sata kuhanja na pari trajanje	
20 ciklusa kuhanja na pari	Nije moguće pokrenuti ciklus kuhanja na pari ako nije obavljen ciklus uklanjanja kamenca
30 sata kuhanja na pari trajanje	

Postupak uklanjanja kamenca može se obaviti i svaki put kada korisnik želi dubinski očistiti spremnik i unutarnji sustav pare.

Cijela funkcija u prosjeku traje oko 185 minuta. Nakon pokretanja funkcije, pratite sve korake na zaslonu.

Napomena: Funkcija se može privremeno prekinuti, no ako se ona u bilo kojem trenutku prekine, cijeli ciklus uklanjanja kamenca mora se ponoviti.

» **FAZA 1.1: ISPUŠTANJE (najviše 3 min)**

Ako spremnik nije prazan, fazu ispuštanja potrebno je obaviti prije pokretanja ispravnog postupka otklanjanja kamenca. U tom slučaju nastavite zadatak ispuštanja kako je opisan u posebnom odjeljku ispuštanje.

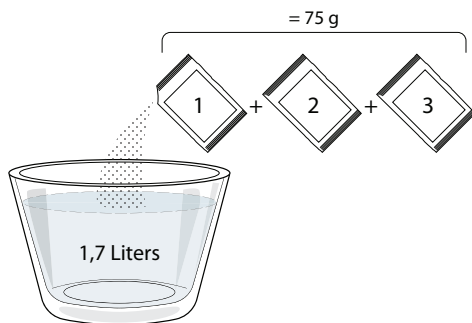
Umjesto toga, ako u spremniku nema vode, uređaj će automatski preskočiti na FAZU 1.2.

Napomena: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođu 4 sata od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija "WATER IS TOO HOT (VODA JE PREVRUĆA): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES" (ČEKAJTE DOK TEMPERATURA NE PADNE).

Zapremnina posude mora biti najmanje 2 litre.

» **FAZA 1.2: UKL. KAMENCA (~120 MIN)**

Kad se na zaslonu zatraži da pripremite otopinu, napravite ju tako da dodate 3 vrećice (to odgovara količini od 75 g) posebnog sredstva za uklanjanje kamenca Oven WPRO* u 1,7 litara pitke vode na sobnoj temperaturi.



Kada otopinu za uklanjanje kamenca ulijete u ladicu, pritisnite **START** da biste započeli glavni postupak uklanjanja kamenca.

Tijekom koraka uklanjanja kamenca ne morate stajati ispred uređaja. Po završetku svakog koraka uključuje se zvučna povratna informacija i na zaslonu se prikazuju upute za nastavak sa sljedećom fazom.

» **FAZA ISPUŠTANJA (najviše 3 min.)**

Kada se na zaslonu prikaže <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE> (Stavi spremnik ispod otvora za ispuštanje vode), nastavite s ispuštanjem na način opisan u članku Ispuštanje.

» **FAZA 2.1: NADOLIJEVANJE VODE**

Da biste očistili spremnik i krug pare, potrebno je obaviti fazu ispiranja.

Kad se na zaslonu prikaže <REFILL THE TANK> (Napuni spremnik), ulijevajte pitku vodu u ladicu sve dok se na zaslonu ne prikaže <TANK REFILLED> (Spremnik pun).

» **FAZA 2.2: ISPIRANJE (~65 min)**

Sustav je sada spreman započeti postupak završnog ispiranja, pritisnite **START** za početak.

» **FAZA 2.3: ISPUŠTANJE (NAJVIŠE 3 MIN.)**

Nakon posljednjeg ispuštanje pritisnite **CLOSE** da biste dovršili uklanjanje kamenca.

Kada završi postupak uklanjanja kamenca, sve se funkcije s parom mogu ponovno upotrebljavati.

*Sredstvo za uklanjanje kamenca WPRO preporučeni je profesionalni proizvod za održavanje najboljih performansi funkcije pare u pećnici. Slijedite upute s pakiranja proizvoda. Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili www.whirlpool.eu

Whirlpool se ne smatra odgovornim ni za kakva oštećenja prouzročena upotrebom ostalih proizvoda za čišćenje dostupnih na tržištu.

 MUTE (ISKLJUČENJE ZVUKA)

Dodirnite ikonu za isključenje zvuka ili poništenje isključenja zvuka za sve zvukove i alarme.

 CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE)

Funkcija „Zaključavanje“ vam omogućuje zaključavanje gumba na dodirnoj podlozi tako da se ne mogu nehotično pritisnuti.

Za uključivanje zaključavanja:

- Dodirnite ikonu .

Za isključivanje zaključavanja:

- Dodirnite zaslon.
- Prijeđite prstom preko prikazane poruke.

 MORE MODES (VIŠE NAČINA RADA)

Za odabir načina rada Sabbath i pristup upravljanju snagom.

 PREFERENCES (OMILJENE ZNAČAJKE)

Za promjenu više različitih postavki pećnice.

 WI-FI

Za promjenu postavki ili konfiguraciju nove kućne mreže.

 INFORMACIJE

Za isključivanje funkcije „Store Demo Mode“ resetiranje proizvoda i prikaz dodatnih informacija o proizvodu.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C) / RAZINA ROŠTILJA	TRAJANJE (min)	POLICA I PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti		Da	170	30 – 50	
		Da	160	30 – 50	
		Da	160	30 – 50	 
Nadjevene pite (pita od sita, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 – 200	30 – 85	
		Da	160 – 200	35 – 90	 
Kolačići/keksi		Da	150	20 – 40	
		Da	140	30 – 50	
		Da	140	30 – 50	 
		Da	135	40 – 60	  
Mali kolači/mufini		Da	170	20 – 40	
		Da	150	30 – 50	
		Da	150	30 – 50	 
		Da	150	40 – 60	  
Peciva za princes krafne		Da	180 – 200	30 – 40	
		Da	180 – 190	35 – 45	 
		Da	180 – 190	35 – 45 *	  
Poljupci		Da	90	110 – 150	
		Da	90	130 – 150	 
		Da	90	140 – 160 *	  
Kruh/pizza/pogača		Da	190 – 250	15 – 50	
		Da	190 – 230	20 – 50	 
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	220 – 240	25 – 50 *	  
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 15	
		Da	250	10 – 20	 
		Da	220 – 240	15 – 30	  
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 – 190	45 – 55	
		Da	180 – 190	45 – 60	 
		Da	180 – 190	45 – 70 *	  
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	
		Da	180 – 190	20 – 40	 
		Da	180 – 190	20 – 40 *	  

FUNKCIJE


 Konvencionalno


 KRUŽENJE
ZRAKA


 KONV. PEČENJE


 Roštilj


 Turbo Grill


 MaxiCooking


 Cook 4


 Eko kruženje
zraka



In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C) / RAZINA ROŠTILJA	TRAJANJE (min)	POLICA I PRIBOR
Lazanje /kolači s voćem /zapečena tjestenina/kaneloni		Da	190 – 200	45 – 65	
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		–	170	110 – 150	
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	
Puretina / guska 3 kg		Da	190 – 200	80 – 130	
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	
Tost		–	3 (visoko)	3 – 6	
File ribe/odresci		–	2 (srednja)	20 – 30 **	
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice		–	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30 **	
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		–	2 (srednja)	55 – 70 ***	
Janjeći but/koljenica		–	2 (srednja)	60 – 90 ***	
Pečeni krumpir		–	2 (srednja)	35 – 55 ***	
Zapečeno povrće		–	3 (visoko)	10 – 25	
Kolačići	 Cookies	Da	135	50 – 70	
Tarts (Pite)	 Tarts (Pite)	Da	170	50 – 70	
Okrugle pizze	 Okrugla pizza	Da	210	40 – 60	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lazanje (razina 3)/meso (razina 1)		Da	190	40 – 120 *	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lazanje (razina 2) / mesni odresci (razina 1)	 Menu	Da	190	40 - 120	
Lazanje i meso		Da	200	50 – 100 *	
Meso i krumpiri		Da	200	45 – 100 *	
Riba i povrće		Da	180	30 – 50 *	
Punjena pečenka		–	200	80 – 120 *	
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)		–	200	50 – 100 *	

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

*** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

DODATNI PRIBOR						
	Žičana rešetka	Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode	Posuda za isparavanje

PURE STEAM (SAMO PARA)

Recept	Prethodno zagrijavanje	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Razina i dodatni pribor	
Svježe povrće (cijelo)	—	100	30 - 80		
Svježe povrće (komadi)	—	100	15 - 40		
Smrznuto povrće	—	100	20 - 40		
Cijela riba	—	90	40 - 50		
Ribljí fileti	—	90	20 - 30		
Pileći fileti	—	100	15 - 50		
Jaja	—	100	10 - 30		
Voće (cijelo)	—	100	15 - 45		
Voće (komadi)	—	100	10 - 30		

U izborniku funkcija kojima se ručno upravlja odaberite funkciju Pure Steam (Samo para). Postavite temperaturu i vrijeme kuhanja. Možda ćete morati nadoliti spremnik vode prije pokretanja ciklusa.

DODATNI PRIBOR						
	Žičana rešetka	Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode	Posuda za isparavanje

KRUŽENJE ZRAKA + PARA

Recept	Razina pare	Prethodno zagrijavanje	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Razina i dodatni pribor
Kolačići/keksi	NISKA	—	140 – 150	35 – 55	3
	NISKA	—	140	30 – 50	4 1
	NISKA	—	140	40 – 60	5 3 1
Mali kolači/Mufini	NISKA	—	160 - 170	30 – 40	3
	NISKA	—	150	30 – 50	4 1
	NISKA	—	150	40 – 60	5 3 1
Kolači od dizanog tijesta	NISKA	—	170 – 180	40 – 60	2
Biskviti	NISKA	—	160 - 170	30 – 40	2
Focaccia	NISKA	—	200 – 220	20 – 40	3
Štruca kruha	NISKA	—	170 -180	70 - 100	3
Mali kruh	NISKA	—	200 – 220	30 – 50	3
Baget	NISKA	—	200 – 220	30 – 50	3
Pečeni krumpir	SREDNJA	—	200 – 220	50 – 70	3
Janjetina/govedina/svinjetina 1 kg	SREDNJA	—	180 – 200	60 – 100	3
Teletina/govedina/svinjetina (komadi)	SREDNJA	—	160 – 180	60-80	3
Govedina, slabo pečena 1 kg	SREDNJA	—	200 – 220	40 – 50	3
Govedina, slabo pečena 2 kg	SREDNJA	—	200	55 – 65	3
Janjeći but	SREDNJA	—	180 – 200	65 - 75	3
Pirjana svinjska koljenica	SREDNJA	—	160 – 180	85 - 100	3
Pile/biserka/patka 1 – 1,5 kg	SREDNJA	—	200 – 220	50 – 70	3
Piletina/biserka/patka (komadi)	SREDNJA	—	200 – 220	55 – 65	3
Stuffed vegetables (Punjeno povrće) (rajčica, tikvice, patlidžani)	SREDNJA	—	180 – 200	25 - 40	3
Riblji filet	VISOKA	—	180 – 200	15 – 30	3

KAKO ČITATI TABLICE KUHANJA

Popis tablica: recepti, ako je potrebno zagrijavanje, temperatura (°C), razina grilla, vrijeme kuhanja (u minutama), predložena dodatna oprema i razina za kuhanje. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje. Najbolje rezultate ćete postići ako pažljivo slijedite savjete koji se daju u tablici pečenja za izbor (isporučenog) dodatnog pribora i njegovo stavljanje na različite razine.

TABLICA PEČENJA

Recept			Preporučena količina	Okrenite (vremena kuhanja)	Razina i dodatni pribor	
Casseroles/ Baked Pasta (Složenci/ zapečena tjestenina)	Fresh Lasagna (Svježe lazanje)		500 – 3000 g	—	2 	1 
	Frozen Lasagna (Smrznute lazanje)		500 – 3000 g	—	2 	1 
Rice & Cereals (Riža i žitarice)	Riža 	Bijela riža	100 – 500 g	—	2 	1 
		Smeđa riža	100 – 500 g	—	2 	1 
		Integralna riža	100 – 500 g	—	2 	1 
	Seeds & Cereals (Sjemenke i žitarice) 	Kvinoja	100 – 300 g	—	2 	
		Millet (Proso)	100 – 300 g	—	3 	
		Ječam	100 – 300 g	—	3 	
		Pir	100 – 300 g	—	3 	
Meso	Govedina	Pečena govedina	600 – 2000 g	—	3 	
		Hamburger	1,5 – 3 cm	3/5	5 	
	Svinjetina	Svinjetina	600 – 2500 g	—	3 	
		Svinjska rebra	500 – 2000 g	2/3	5 	1 
	Pečena piletina	Cijeli	600 – 3000 g	—	2 	
		Fillet / Breast (Filet/ prsa)	1 – 5 cm	2/3	5 	
	Mesna jela	Kebab	jedna rešetka	1/2	2 	1 
		Kobasice i hrenovke	1,5 – 4 cm	2/3	5 	
	Steamed meat (Meso kuhano na pari) 	Pileći fileti	1 – 5 cm	—	2 	
		Pureći fileti	1 – 5 cm	—	2 	

DODATNI PRIBOR


Žičana rešetka


Plitica za pećnicu ili kalup
za kolače
na rešetki


Plitica za sakupljanje
sokova/ plitica pečenje ili
plitica za pećnicu na
rešetki


Plitica za sakupljanje viška
tekućine/plitica za
pečenje


Plitica za prikupljanje
sokova s
500 ml vode

Recept			Preporučena količina	Okrenite (vremena kuhanja)	Razina i dodatni pribor	
Fish & seafood (Riba i morski plodovi)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileti i odresci)	Fish fillets/slices (Riblji fileti/komadi)	0,5 – 2,5 cm	—	5	
		Frozen fillets (Smrznuti fileti)	0,5 – 2,5 cm	—	4	
	Steamed fillets & steaks (Fileti i odresci spremljeni na pari) 🍲	Fish fillets/slices (Riblji fileti/komadi)	0,5 – 2,5 cm	—	3	2
		Frozen fillets (Smrznuti fileti)	0,5 – 2,5 cm	—	3	2
	Grilled seafood (Pečeni morski plodovi)	Školjke	jedna plitica	—	4	
		Dagnje	jedna plitica	—	4	
		Škamp	jedna plitica	—	4	3
		Rakovi	jedna plitica	—	4	3
	Steamed seafood (Morski plodovi pripremljeni na pari) 🍲	Gratin scallops (Gratinirane Jakobove kapice)	jedna plitica	—	2	1
		Dagnje	jedna plitica	—	2	1
		Škamp	jedna plitica	—	2	1
		Rakovi	jedna plitica	—	2	1
		Lignje	100 – 500 g	—	2	1
		Hobotnica	500 – 2000 g	—	2	1
Povrće	Pečeno povrće	Krumpir	500 – 1500 g	—	3	
		Stuffed vegetables (Punjeno povrće)	100 – 500 g komad	—	3	
		Ostalo povrće	500 – 1500 g	—	3	
	Gratin Vegetables (Gratinirano povrće)	Krumpir	jedna plitica	—	3	
		Rajčice	jedna plitica	—	3	
		Paprike	jedna plitica	—	3	
		Brokula	jedna plitica	—	3	
		Cvjetača	jedna plitica	—	3	
		Ostalo	jedna plitica	—	3	
	Steamed Fresh Vegetables (Svježe povrće pripremljeno na pari) 🍲	Cijeli krumpiri	50 – 500 g *	—	2	1
		Potatoes small / pieces (Mali/rezani krumpiri)	100 – 300 g *	—	2	1
		Grašak	200 – 2500 g	—	2	1
		Brokula	200 – 3000 g	—	2	1
		Cvjetača	200 – 3000 g	—	2	1
	Steamed Vegetables Frozen (Smrznuto povrće pripremljeno na pari) 🍲	Grašak	200 – 3000 g	—	2	1

Recept		Preporučena količina	Okrenite (vremena kuhanja)	Razina i dodatni pribor	
Cakes and pastries (Torte i kolači)	Biskvit u kalupu	500 – 1200 g	—	2	
	Kolačići	200 – 600 g	—	3	
	Croissants (Kroasani)	jedna plitica*	—	3	
	Princes krafne	jedna plitica*	—	3	
	Pite	400 – 1600 g	—	3	
	Štrudla	400 – 1600 g	—	3	
	Voćna pita	500 – 2000 g	—	2	
Salty cakes (Slani kolači)	—	800 – 1200 g	—	2	
Kruh	Kruščići	60 – 150 g svaki	—	3	
	Sendvič kruh u kalupu	400 – 600 g svaki	—	2	
	Velika štruca	700 – 2000 g	—	2	
	Bageti	200 – 300 svaki	—	3	
Pizza	Tanka	okrugla – plitica*	—	2	
	Debela	okrugla – plitica*	—	2	
	Smrznuto	1 – 4 sloja*	—	2	
				4 2 5 3 1 5 3 2 1	
Steamed Fruits (Voće pripremljeno na pari)	Cijeli	100 – 500 g	—	2	1
	Komadi	—	—	2	1

DODATNI PRIBOR



Žičana rešetka



Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki



Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki



Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje



Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode



Posuda za isparavanje

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja. Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice. Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane.

- Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.
- Uključite funkciju „Self Clean“ (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutarnjih površina.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

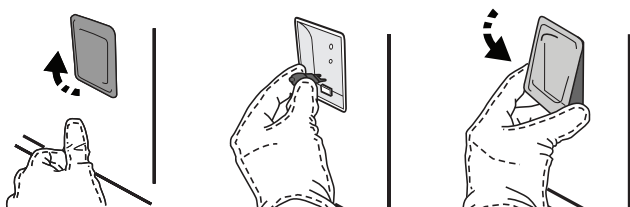
- Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

ZAMJENA ŽARULJE

- Iskopčajte pećnicu iz struje.
- Skinite vodilice rešetke.
- Skinite poklopac svjetla.
- Zamijenite žarulju.
- Ponovno postavite poklopac svjetla i jako ga gurnite tako da sjedne na mjesto.
- Ponovno postavite vodilice rešetke.
- Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

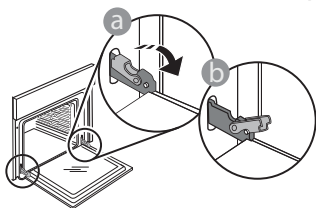
Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 20 – 40 W / 230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

Ako upotrebljavate halogene žarulje, nemojte žarulje dodirivati golim rukama jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.



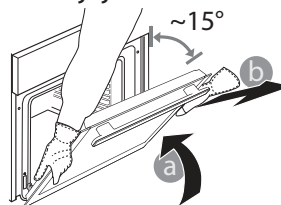
SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

- Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.



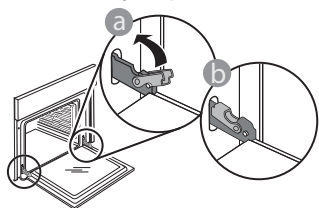
- Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku.

Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

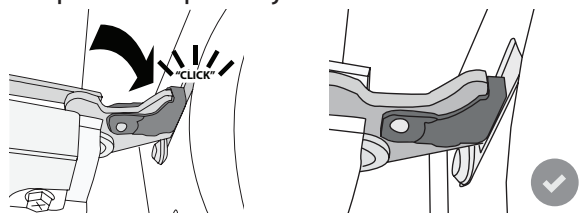


Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

- Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.



- Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



- Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

Česta pitanja za Wi-Fi

WiFi nije dostupan u Rusiji

Koji se Wi-Fi protokoli podržavaju?

Ugrađeni Wi-Fi adapter podržava Wi-Fi b/g/n za europske države.

Koje postavke treba konfigurirati u softveru usmjerivača?

Potrebne su sljedeće postavke usmjerivača: omogućeno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, uključeno DHCP i NAT.

Koja je podržana verzija WPS-a?

WPS 2.0 ili noviji. Provjerite dokumentaciju usmjerivača.

Ima li nekih razlika između upotrebe pametnog telefona (ili tableta) s operacijskim sustavom Android ili iOS?

Možete upotrebljavati bilo koji operacijski sustav, nema razlika.

Mogu li upotrijebiti 3G mobilnu mrežu umjesto usmjerivača?

Da, ali usluge oblaka napravljene su za uređaje koji su stalno spojeni na internet.

Kako se može provjeriti radi li kućna internetska veza i je li uključena bežična funkcija?

Možete potražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Deaktivirajte sve druge podatkovne veze prije toga.

Kako mogu provjeriti je li uređaj povezan s mojom kućnom bežičnom mrežom?

Pristupite konfiguraciji svog usmjerivača (pogledajte priručnik usmjerivača) i provjerite je li MAC adresa uređaja navedena na stranici bežično povezanih uređaja.

Gdje se može pronaći MAC adresa uređaja?

Pritisnite i zatim dodirnite Wi-Fi ili adresu potražite na svom uređaju: Na naljepnici se nalazi adresa SAID i MAC. Adresa Mac sastoji se od kombinacije brojki i slova koja započinje s „88:e7“.

Kako se može provjeriti je li bežična funkcija omogućena?

S pomoću svog pametnog uređaja i aplikacije 6th Sense Live provjerite je li mreža uređaja vidljiva i povezana s oblakom.

Postoji li nešto što može spriječiti da signal dođe do uređaja?

Provjerite da povezani uređaji ne troše sav dostupni signal.

Provjerite da broj uređaja s omogućenom Wi-Fi značajkom ne prekoračuje najveći dopušteni broj uređaja na usmjerivaču.

Koliko usmjerivač mora biti udaljen od pećnice?

Obično je Wi-Fi signal dovoljno snažan za pokrivanje nekoliko prostorija, ali to uvelike ovisi o materijalu od kojeg su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete provjeriti postavljanjem pametnog uređaja pored kućanskog uređaja.

Što se može napraviti ako bežična veza ne dopire do uređaja?

Možete upotrijebiti posebne uređaje za povećanje pokrivenosti Wi-Fi mrežom u vašem domu, primjerice pristupne točke, ponavljače Wi-Fi signala i pojačivače signala za premošćenje strujnim vodom (ne isporučuje se s uređajem).

Kako se može pronaći naziv i lozinka za bežičnu mrežu?

Pogledajte dokumentaciju usmjerivača. Obično se na usmjerivaču nalazi naljepnica s informacijama koje su potrebne za otvaranje stranice za postavljanje uređaja s pomoću povezanog uređaja.

Što se može učiniti ako moj usmjerivač upotrebljava Wi-Fi kanal iz susjedstva?

Prinudno postavite usmjerivač da upotrebljava vaš kućni Wi-Fi kanal.

Što se može učiniti ako se na zaslonu prikaže ili ako pećnica ne može uspostaviti sigurnu vezu s kućnim usmjerivačem?

Uređaj se može uspješno povezati s usmjerivačem, ali ne može pristupiti internetu. Kako bi se uređaj spojio na internet, morate provjeriti postavke usmjerivača i/ili pružatelja usluge.

Postavke usmjerivača: Opcija NAT mora biti uključena, a vatrozid i DHCP pravilno konfigurirani. Podržano šifriranje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Ako želite isprobati neku drugu vrstu šifriranja, pogledajte priručnik usmjerivača.

Postavke pružatelja usluge: Ako vaš pružatelj internetskih usluga fiksno odredio broj MAC adresa koje se mogu spojiti na internet, možda nećete moći povezati svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja ujedno je i njegova jedinstvena identifikacijska oznaka. Zatražite od svog pružatelja internetskih usluga postupak za povezivanje uređaja koja nisu računala s internetom.

Kako se može provjeriti prenose li se podaci?
Nakon postavljanja mreže isključite napajanje, pričekajte 20 sekundi i zatim uključite pećnicu: Provjerite prikazuje li se UI status uređaja u aplikaciji.

Nekim postavkama potrebno je nekoliko sekundi da se prikažu u aplikaciji.

Kako se može promijeniti Whirlpool račun, a da se pritom zadrže svi povezani uređaji?
Možete stvoriti novi račun ali nemojte zaboraviti ukloniti uređaje sa starog računa prije nego što ćete ih prebaciti na novi.

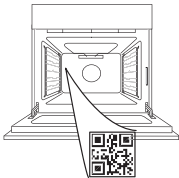
Zamijenio sam usmjerivač, što trebam napraviti?
Možete zadržati iste postavke (naziv mreže i lozinka) ili izbrisati prethodne postavke s uređaja i ponovno ih konfigurirati.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“. Pritisnite  , dodirnite  i zatim odaberite „Factory Reset“. Sve se spremljene postavke brišu.
Isključuje se napajanje u kući.	Pogrešna postavka snage.	Provjerite je li nazivna snaga kućne mreže barem viša od 3 kW. Ako nije, snagu smanjite na 13 ampera. Da biste promijenili, pritisnite  , odaberite  „More Modes“ i zatim odaberite „Power Management“.
Pećnica se ne zagrijava.	Pokrenut je pokazni način rada.	Pritisnite  , dodirnite  „Info“ i zatim odaberite „Store Demo Mode“ za zatvaranje.
Na zaslonu se prikazuje ikona  .	Wi-Fi usmjerivač je isključen. Značajke postavljanja usmjerivača promijenjene su. Bežične veze ne dopiru do uređaja. Pećnica ne može uspostaviti stabilnu vezu s kućnom mrežom. Mogućnost povezivanja nije podržana.	Provjerite je li Wi-Fi usmjerivač spojen na internet. Provjerite je li Wi-Fi signal pored uređaja dobar. Pokušajte ponovno pokrenuti usmjerivač. Pogledajte odlomak „FAQ Wi-Fi“ (Često postavljana pitanja o Wi-Fi vezi) Ako su promijenjene postavke vaše bežične kućne mreže, provedite uparivanje s mrežom: Pritisnite  , dodirnite  „Wi-Fi“, a zatim odaberite „Connect to Network“.
Mogućnost povezivanja nije podržana.	Daljinsko upravljanje nije dopušteno u vašoj državi.	Prije kupovine provjerite je li u vašoj državi dopušteno daljinsko upravljanje elektroničkim uređajima.
Para izlazi iz ladice za vrijeme kuhanja.	Niska razina vode u spremniku.	Dodajte čašu pitke vode.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Koristeći QR kod na Vašem uređaju
- posjetite naše web-mjesto **docs.whirlpool.eu**
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.

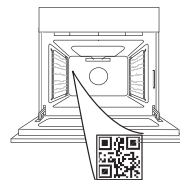




DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

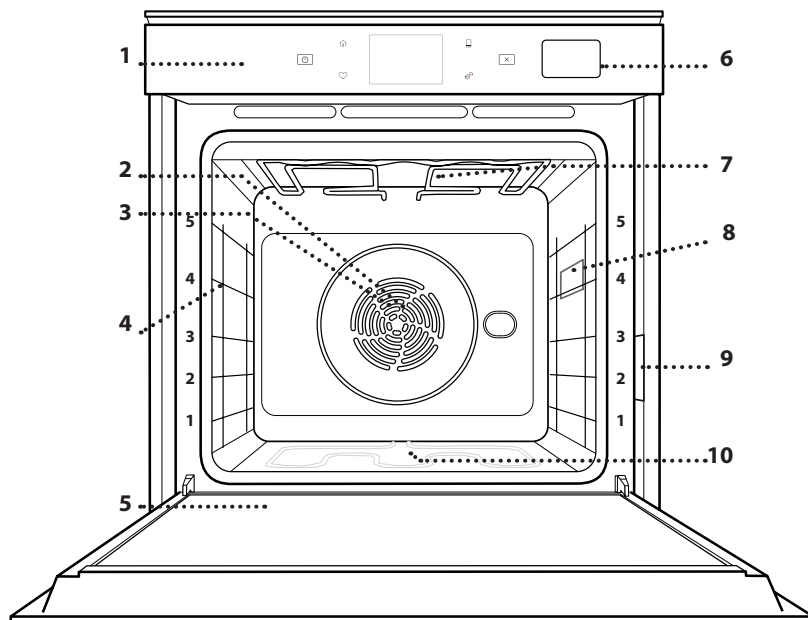
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek
na www.whirlpool.eu/register

**ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ,
NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA
VAŠEM SPOTŘEBIČI**



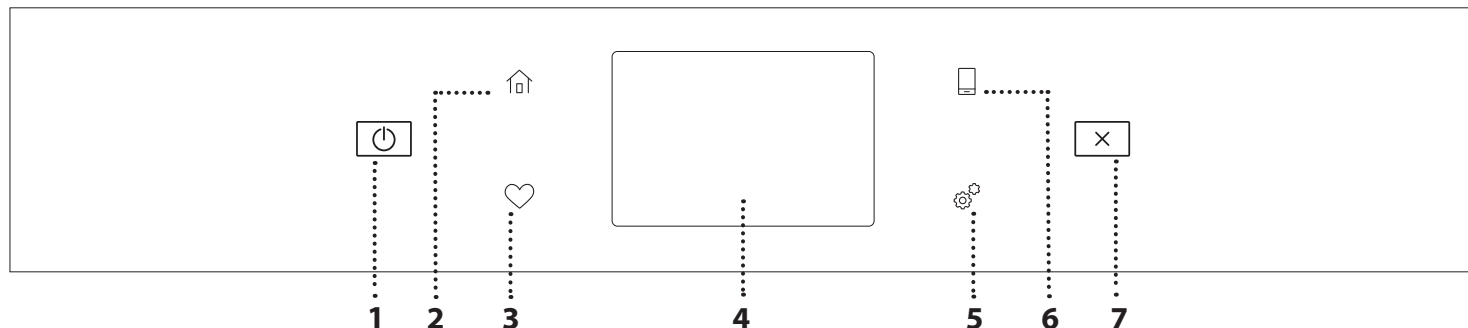
**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.**

POPIS PRODUKTU



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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ZAPNOUT/VYPNOUT

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

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

6. DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

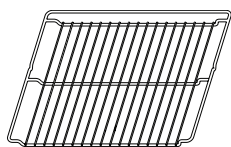
Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

7. ZRUŠIT

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

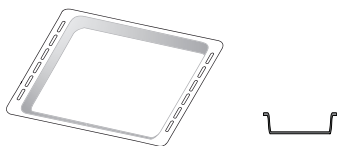
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



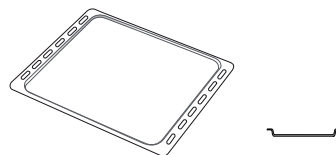
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

ODKAPÁVACÍ PLECH



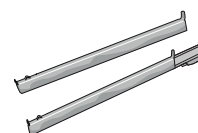
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ



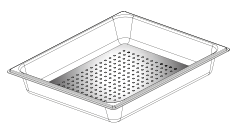
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

NAPAŘOVACÍ PLECH



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

* K dispozici pouze u určitých modelů

** Používejte pouze pro PARNÍ funkci.

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

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

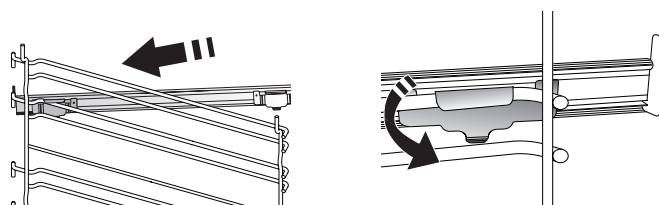
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuněte je do vnitřní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

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

(JSOU-LI U MODELU)

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

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



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

FUNKCE PEČENÍ



MANUÁLNÍ FUNKCE

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

SPECIÁLNÍ FUNKCE

- » **ROZMRAZIT**
Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
- » **UCHOVAT TEPLÉ**
Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
- » **KYNUTÍ**
Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slanečného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
- » **POLOTOVARY**
Slouží k přípravě polotovarů skladovaných při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, prášková směs na koláč, muffiny, těstoviny a pečivo). Tato funkce všechny pokrmy připraví rychle a šetrně. Je možné ji použít také k ohřátí již hotových jídel. Troubu není nutné předehřívát. Dbejte pokynů uvedených na obalu.
- » **MAXI COOKING**
Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.
- » **ECO S HORKÝM VZDUchem**
Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „ECO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „ECO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.
- **ZMRAZENÁ JÍDLA**
Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívát.



6th SENSE

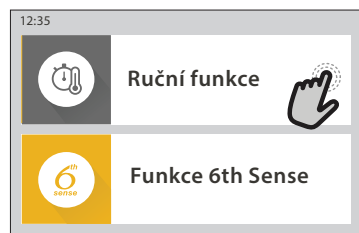
Tato funkce umožňuje pečení všech druhů jídel plně automaticky. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav. Troubu není třeba předehřívát.

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



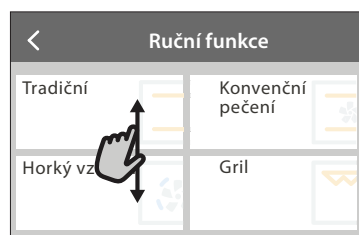
Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.



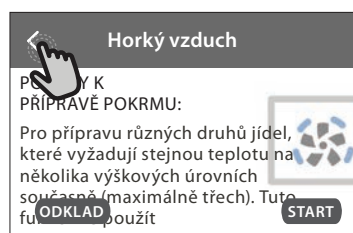
Pro potvrzení nastavení nebo přechod na další zobrazení:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.



Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na < .



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

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

Klepnutím na tlačítko < se vrátíte zpět na předchozí zobrazení.

2. NASTAVENÍ WIFI

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

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

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

NASTAVENÍ PŘIPOJENÍ

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

Minimální požadavky.

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

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

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

1. Stáhněte si aplikaci 6th Sense Live

Prvním krokem k připojení spotřebiče je stažení aplikace na vaše mobilní zařízení. Aplikace 6th Sense Live vás provede všemi kroky, které jsou zde uvedeny. Aplikaci 6th Sense Live si můžete stáhnout z 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 registračního procesu budete potřebovat číslo Smart Appliance Identifier (SAID). Tento jedinečný kód najdete na identifikačním štítku připevněném na spotřebiči.

4. Připojení k Wi-Fi

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

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

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

Adresa MAC se zobrazuje pro modul Wi-Fi.

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 započetím 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 dotkněte obrazovky v kterémkoli místě.

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

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

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / GRIL-ÚROV. VÝK

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu.

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

DOBA TRVÁNÍ

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. V režimu časovače trouba peče po

nastavenou dobu. Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne.

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

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

3. NASTAVENÍ FUNKCÍ 6th SENSE

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

- Ze seznamu si vyberte recept.

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

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

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

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

- Klepnutím na položku „ODLOŽENÍ“ nastavíte čas spuštění, který požadujete.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „ODLOŽENÝ START“ a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

Chcete-li naprogramovat odložený start pečení, musí být fáze předehřívání trouby vypnuta: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu pokrmů.

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

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

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

- Klepnutím na  můžete kdykoli zastavit aktivovanou funkci.

6. PŘEDEHŘEV

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

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

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší. Čas pečení fázi předehřívání nezahrnuje.

Můžete změnit výchozí nastavení možnosti předehřívání

pro funkce tepelné úpravy, u nichž to lze provést ručně.

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

7. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

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

- Otevřete dvířka.

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

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

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

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

8. KONEC PEČENÍ

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

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

9. OBLÍBENÉ

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

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

ULOŽENÍ FUNKCE

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

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

PO ULOŽENÍ

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

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

ZMĚNA NASTAVENÍ

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

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

Na stránce s oblíbenými rovněž můžete odstraňovat uložené funkce:

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

Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

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

Je možné kombinovat časový úsek pouze s pokrmem.

10. NÁSTROJE

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

AKTIVACE DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

MINUTKA

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

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte ⚙️.
- Klepněte na 🕒.

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

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

SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

SAMOČIŠTĚNÍ

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

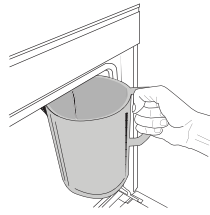
Během čistícího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

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

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

VYPOUŠTĚNÍ VODY

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



Po vybrání funkce „Vypustit vodu“ proveďte uváděné kroky: Otevřete dvířka a pod vypouštěcí trysku na spodní straně panelu vložte velkou nádobu. Jakmile se spustí vypouštění, držte nádobu na místě, dokud není proces dokončen.

Průměrná doba odtoku vody při plném naplnění je přibližně tři minuty.

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

Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

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

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

ODVÁPNIT

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

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

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

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

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

Průměrné trvání kompletní funkce je asi 185 minut. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji.

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

» FÁZE 1.1: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)

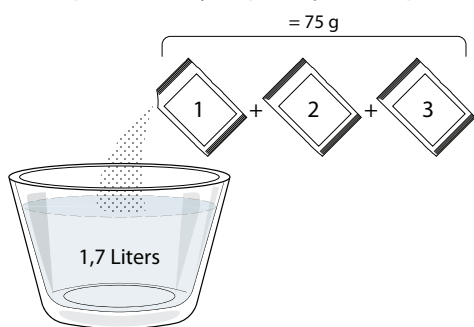
Není-li zásobník prázdný, je třeba provést vypuštění před spuštěním řádného odvápňovacího procesu. V tomto případě pokračujte vypuštěním, jak je popsáno v odstavci pro vypouštění. Pokud naopak zásobník neobsahuje vodu, zařízení automaticky přejde do FÁZE 1.2.

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

Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

» FÁZE 1.2: ODVÁPŇOVÁNÍ (~ 120 MIN.)

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



Po nalití odvápňovacího prostředku do zásobníku stiskněte **START** pro spuštění odvápňovacího procesu.

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

» FÁZE VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)

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

» FÁZE 2.1: DOPLŇOVÁNÍ VODY

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

Zobrazí-li se na displeji <DOPLNIT ZÁSObNÍK>, nalijte do přihrádky pitnou vodu, až se na displeji zobrazí <ZÁSObNÍK DOPLNĚN>.

» FÁZE 2.2: PROPLACHOVÁNÍ (~65 min.)

Nyní je systém připraven zahájit závěrečný proces proplachování, pro jeho spuštění stiskněte **START**.

» FÁZE 2.3: VYPOUŠTĚNÍ (AŽ 3 MIN.)

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

Po dokončení procesu odvápňení bude možné používat všechny parní funkce.

Odvápňovací prostředek *WPRO je námi doporučovaný profesionální přípravek pro zachování maximálního výkonu parní funkce vaší trouby. Dbejte pokynů k použití uvedených na obalu. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obračejte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu. Společnost Whirlpool nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čisticího prostředku dostupného na trhu.



ZTLUMIT

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



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu .

Pro deaktivaci zámku:

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



VÍCE MÓDŮ

Slouží k volbě šábesového režimu a přístupu k řízení výkonu.



PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.



WI-FI

Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.



INFORMACE

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch

Konvenční
pečení

Gril



Turbogril



Maxi Cooking



Cook 4

Eco s horkým
vzduchem

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

* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.
 ** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.
 *** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).

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

ČISTÁ PÁRA

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

Zvolte funkci čisté páry z nabídky ručních funkcí. Nastavte dobu vaření a čas. Případně je třeba doplnit zásobník vody před spuštěním cyklu.

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

HORKÝ VZDUCH + PÁRA

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

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Recept			Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství	
Dušené maso se zeleninou / zapečené těstoviny	Čerstvé lasagne		500–3 000 g	–	2 	1 
	Mražené lasagne		500–3 000 g	–	2 	1 
Rýže a cereálie	Rýže 	Bílá rýže	100–500 g	–	2 	1 
		Neloupaná rýže	100–500 g	–	2 	1 
		Celozrnná rýže	100–500 g	–	2 	1 
	Semena a cereálie 	Quinoa	100–300 g	–	2 	
		Proso	100–300 g	–	3 	
		Ječmen	100–300 g	–	3 	
		Špalda	100–300 g	–	3 	
Maso	Hovězí	Rostbíf	600–2 000 g	–	3 	
		Hamburger	1,5–3 cm	3/5	5 	
	Vepřové	Vepřové	600–2 500 g	–	3 	
		Vepřová žebra	500–2 000 g	2/3	5 	1 
	Pečené kuře	Celé	600–3 000 g	–	2 	
		Filé / prsa	1–5 cm	2/3	5 	
	Masová jídla	Kebab	jedna mřížka	1/2	2 	1 
		Párky a klobásy	1,5–4 cm	2/3	5 	
	Maso v páře 	Kuřecí řízký	1–5 cm	–	2 	
		Krůtí řízký	1–5 cm	–	2 	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

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

Recept			Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství	
Ryby a Mořské Plody	Rybí filety/řízky	Rybí filé/plátky	0,5–2,5 cm	–	5	
		Mražené filety	0,5–2,5 cm	–	4	
	Filety a řízky v páře 🍷	Rybí filé/plátky	0,5–2,5 cm	–	3	2
		Mražené filety	0,5–2,5 cm	–	3	2
	Grilované mořské plody	Mušle	jeden plech	–	4	
		Slávky	jeden plech	–	4	
		Garnáty	jeden plech	–	4	3
		Krevety	jeden plech	–	4	3
		Gratinované hřebenatky	jeden plech	–	2	1
	Mořské plody v páře 🍷	Slávky	jeden plech	–	2	1
		Garnáty	jeden plech	–	2	1
		Krevety	jeden plech	–	2	1
		Oliheň	100–500 g	–	2	1
		Chobotnice	500–2 000 g	–	2	1
	Zelenina	Brambory	500–1 500 g	–	3	
		Plněná zelenina	100–500 g (kus)	–	3	
		Jiná zelenina	500–1 500 g	–	3	
		Brambory	jeden plech	–	3	
		Rajčata	jeden plech	–	3	
		Papriky	jeden plech	–	3	
		Brokolice	jeden plech	–	3	
		Květák	jeden plech	–	3	
		Jiné	jeden plech	–	3	
	Čerstvá zelenina v páře 🍷	Celé brambory	50–500 g *	–	2	1
		Malé brambory / krájené	100–300 g *	–	2	1
		Hrášek	200–2 500 g	–	2	1
		Brokolice	200–3 000 g	–	2	1
		Květák	200–3 000 g	–	2	1
	Mražená zelenina v páře 🍷	Hrášek	200–3 000 g	–	2	1

Recept		Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství	
Koláče a pečivo	Piškot.buchta ve formě	500–1 200 g	–	2	
	Sušenky	200–600 g	–	3	
	Croissanty	jeden plech *	–	3	
	Zákusky z odpalovaného těsta	jeden plech *	–	3	
	Ovocný koláč ve formě	400–1 600 g	–	3	
	Závin	400–1 600 g	–	3	
	Plněný ovocný koláč	500–2 000 g	–	2	
Slané koláče	–	800–1 200 g	–	2	
Chléb	Žemle 🍞	60–150 g každý	–	3	
	Sendvičový bochník ve formě 🍞	400–600 g každý	–	2	
	Velký chléb 🍞	700–2 000 g	–	2	
	Bagety 🍞	200–300 g každý	–	3	
Pizza	Tenké	kulatý plech *	–	2	
	Silné	kulatý plech *	–	2	
	Mražené	1–4 vrstvy *	–	2	
				4 2	
Ovoce v páře🍏	Celé	100–500 g	–	2	
	Kousky	–	–	5 3 1	
				5 3 2 1	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

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

Napařovací plech

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákn. 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 mikrovlákn.

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 nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci samočištění „Self-Clean“.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

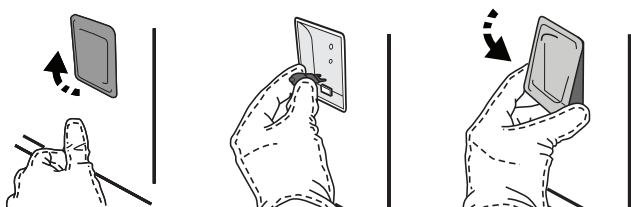
- Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Vyjměte boční vodicí mřížky.
3. Sejměte kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku.
5. Kryt žárovky nasadte zpět a pevně jej zatlačte, aby dobře zapadl.
6. Nainstalujte zpět boční vodicí mřížky.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

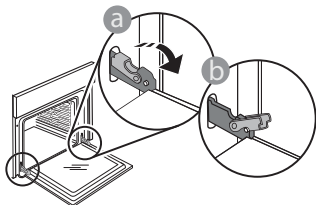
Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

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



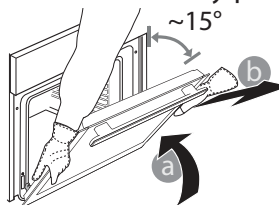
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



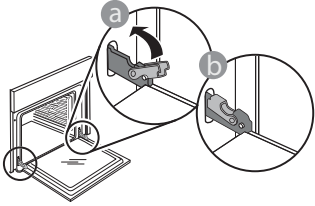
- Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nadržte je za rukojeť.

Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

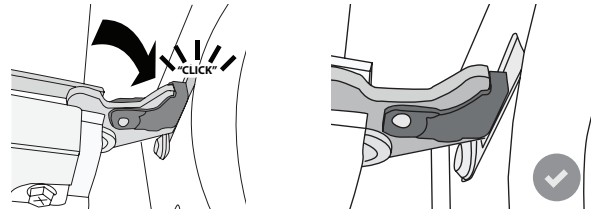


Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



- Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

Často kladené otázky k Wi-Fi

Wi-Fi není dostupná v Rusku

Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

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

Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

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

Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyšší. Ověřte v dokumentaci ke směrovači.

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

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

Mohu použít sdílení mobilního internetu 3G namísto směrovače?

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

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

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

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

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

Kde najdu MAC adresu zařízení?

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

Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiče povolena?

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

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

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

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

Jak daleko by měl být směrovač od trouby?

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

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

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

Jak zjistím jméno a heslo své bezdrátové sítě?

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

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

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

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

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

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

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

spotřebičů do cloudu. Adresa MAC zařízení je jeho jedinečný identifikátor. Požádejte svého poskytovatele internetových služeb o připojení jiných zařízení než počítačů k internetu.

Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

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

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

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

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

Vyměnil jsem směrovač – co musím udělat?

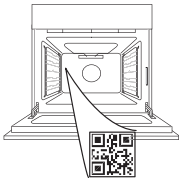
Můžete buď zachovat stejná nastavení (název sítě a heslo), nebo odstranit předchozí nastavení ze spotřebiče a znovu nakonfigurovat nastavení.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

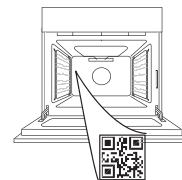
- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- na naší webové stránce **docs.whirlpool.eu**,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

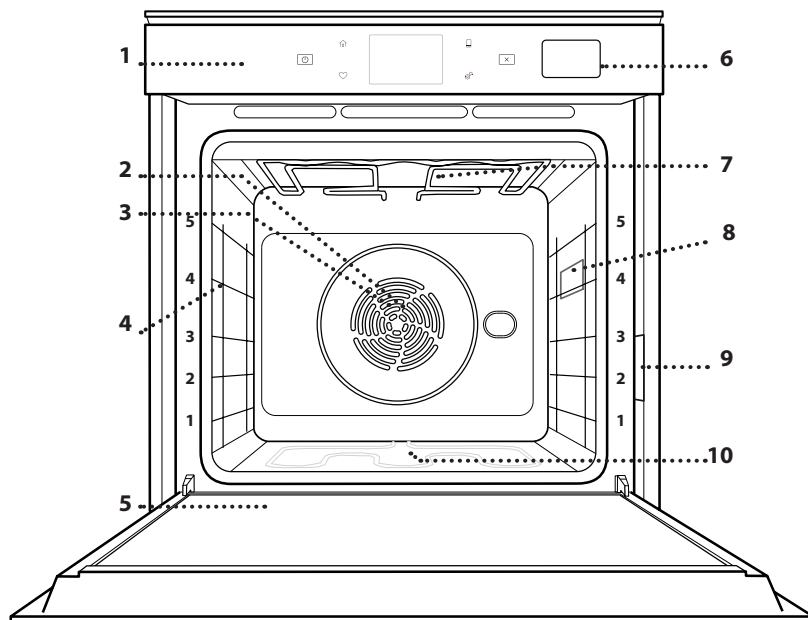
Registrér venligst dit produkt på www.whirlpool.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance

**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT,
FOR AT INDHENTE FLERE
OPLYSNINGER**



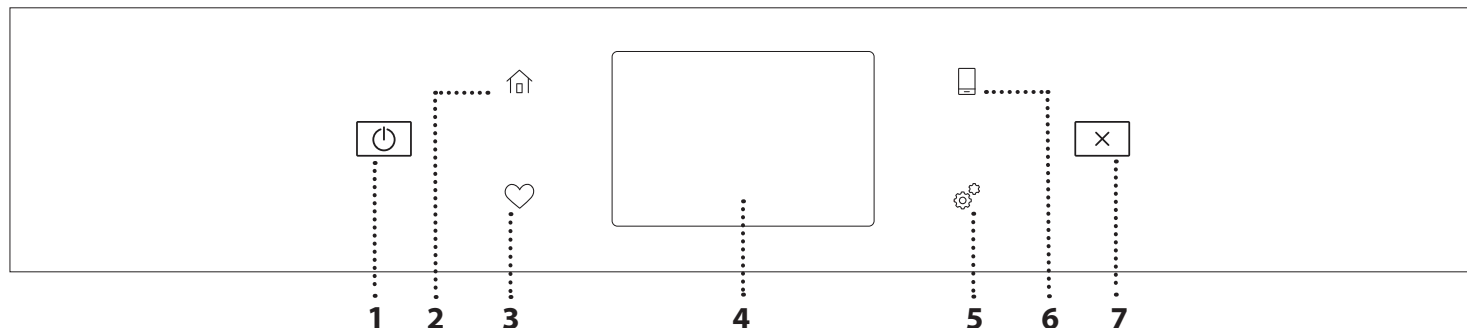
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner
n(iveauet vises på ovnens forside)
5. Låge
6. Vandskuffe
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Lampe
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

**1. ON / OFF**

Til at tænde og slukke for ovnen.

2. HOME

Bruges til at opnå hurtigere adgang til hovedmenuen.

3. FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

4. DISPLAY**5. REDSKABER**

Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer.

6. FJERNBETJENING

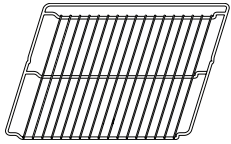
Bruges til at aktivere brug af 6th Sense Live Whirlpool app'en.

7. ANNULER

Bruges til at stoppe enhver ovnfunktion bortset fra Ur, Minutur og Kontrollås.

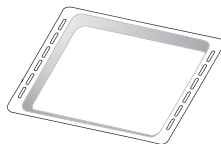
TILBEHØR

RIST



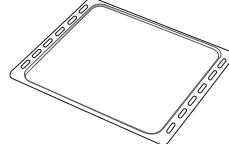
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, kageforme og andet ovnfast kogegrej

DRYPBAKKE



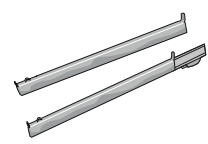
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BAGEPLADE



Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

DAMPRIST



Den gør det nemmere for dampen at cirkulere, som bidrager til at tilberede retten på en jævn måde. Anbring dryppebakken i rillen herunder, så kødsaften opsamles.**

* Findes kun på visse modeller

** Brug kun til dampfunktionen.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

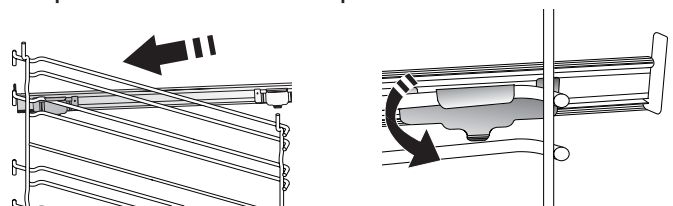
AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads. Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.



Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER



MANUELLE FUNKTIONER

- **HURTIG FORVARME**
Til hurtig forvarmning af ovnen.
- **OVER/UNDERV.**
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- **GRILL**
Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **TURBO GRILL**
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **VARMLUFT**
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.
- **COOK 4 FUNKTIONER**
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, tærter, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.
- **OVER/UNDERV.**
Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **DAMP**
 - » **PURE STEAM (REN DAMP)**
Til tilberedning af naturlige og sunde retter vha. damp, så fødevarernes naturlige næringsværdi bevares. Denne funktion er specielt egnet til at tilberede grøntsager, fisk og frugt, og også til blanchering. Med mindre andet er anført, skal enhver emballage og beskyttende folie fjernes, før maden sættes i ovnen.
 - » **VARMLUFT + DAMP**
Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger et HØJT dampniveau til tilberedning af fisk, MIDDEL til kød og LAVT til brød og desserter, for at opnå de bedste resultater.

SPECIAL FUNCTIONS (SPECIALFUNKTIONER)

- » **DEFROST (OPTØNING)**
Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
- » **HOLD VARM**
Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.
- » **HÆVNING**
Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningsens kvalitet.
- » **CONVENIENCE (FÆRDIGRETTER)**
Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køleskabet (biskuitter, kageblanding, muffins, pastaretter og produkter af brødtypen). Funktionen tilbereder alle retterne hurtigt og blidt og kan også anvendes til genopvarmning af allerede tilberedte retter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Følg anvisningerne på emballagen.
- » **MAXI COOKING**
Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
- » **ØKO-VARMLUFT**
Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.
- **FROSSENT BAG**
Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.



6th SENSE

Disse tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

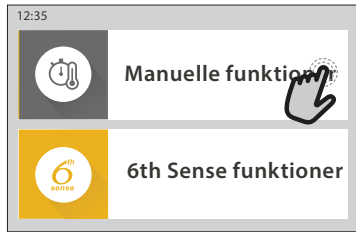
Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



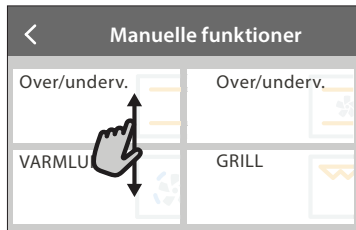
For at markere eller bekræfte:

Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.



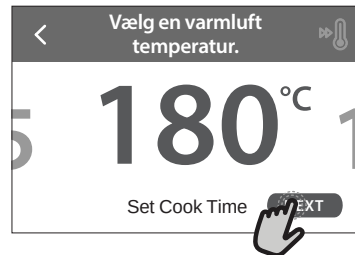
For at gennemse en menu eller en liste:

Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.



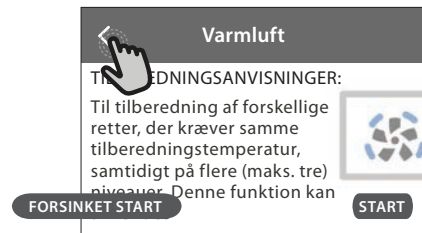
For at bekræfte en indstilling eller forsætte til det næste skærbillede:

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".



For at vende tilbage til det foregående skærbillede:

Bank let på < .



FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

1. VÆLG SPROG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.

- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

Banker man let på < , vil man vende tilbage til det foregående skærbillede.

2. OPSÆTNING AF WIFI

Funktionen 6th Sense Live giver dig mulighed for at fjernbetjene ovnen fra en bærbar enhed. Det er nødvendigt, at fuldføre tilslutningsprocessen før man er i stand til at aktivere fjernbetjeningen af apparatet. Denne proces er nødvendig for at registrere apparatet og slutte det til dit hjemmenetværk.

- Bank let på "OPSÆTNING NU" for at fortsætte med opsættelsen af forbindelsen.

Som alternativ kan man banke let på "OVERSPRING" for at forbinde produktet på et senere tidspunkt.

KONFIGURATION AF FORBINDELSEN

Brug af denne funktion kræver: En smartphone eller tablet og en trådløs router med forbindelse til Internettet. Brug din smart enhed til at kontrollere signalstyrken af hjemmets trådløse netværk i apparatets nærhed.

Minimumskrav.

Smart enhed: Android med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS.

Se kompatibiliteten med Android eller iOS versionerne på app store.

Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download app'en 6th Sense Live

Det første trin i tilslutning af dit apparat er at downloade app'en på din mobile enhed. App'en 6th Sense Live vil guide dig gennem alle de her oplyste trin. Du kan downloade app'en 6th Sense Live fra App Store eller Google Play Store.

2. Opret en konto

Hvis du ikke allerede har oprettet en konto, skal du gøre det nu. Dette giver dig mulighed for at dine apparater kan samarbejde og for at du kan se og betjene dem ude fra.

3. Registrér dit apparat

Følg anvisningerne i app'en for at registrere dit apparat. Du har behov for et SAID-nummer (Smart Appliance IDentifier) for at fuldføre registreringsprocessen. Denne unikke kode står på produktets påsatte identifikationsskilt.

4. Opret forbindelsen til WiFi

Følg opsætningsproceduren "Scan og forbind" (scan-to-connect). App'en vil guide dig gennem proceduren omkring tilslutning af dit apparat til hjemmets trådløse netværk.

Hvis din router understøtter WPS 2,0 (eller senere), skal du vælge "MANUEL" og herefter banke let på "Opsætning af WPS": Tryk på knappen WPS på din trådløse router, for at skabe forbindelse mellem de to produkter.

Om nødvendigt kan du også forbinde produktet manuelt ved hjælp af funktionen "Søg efter netværk". SAID-koden anvendes til at synkronisere en smart enhed med dit apparat.

WiFi-modulets MAC-adresse vises.

Tilslutningsproceduren skal kun udføres igen, hvis du ændrer dine router-indstillinger (f.eks. netværksnavn eller password eller udbyder).

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt.

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen.

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

4. INDSTIL STRØMFORBRUGET

Ovn er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 ampere): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 ampere).

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.

5. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time.

Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

- Tryk på  eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuel og 6th Sense funktioner.

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Gennemse de foreslåede værdier og vælg den du ønsker.

Du kan banke let på , for at aktivere forvarmningen, hvis funktionen tillader dette.

VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

- Bank let på "Indstil tilberedningstid", for at indstille varigheden.
- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Bank let på varighedens værdi og vælg herefter "STOP" for at annullere en indstillet varighed under tilberedningen og således manuelt styre tilberedningens afslutning.

3. INDSTILLING AF 6th SENSE FUNKTIONER

6th Sense funktionerne sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

- Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarekategorier i menuen "6th SENSE MAD" (se de relevante tabeller) og efter opskrifterns indhold i menuen "LIFESTYLE".

- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

4. INDSTIL UDSKYDELSE AF 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.
- Bank let på "UDSKUDT START" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

For at programmere en udskudt starttid for tilberedningen skal ovnens forvarmningsfase være deaktiveret: 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 , for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

- Tryk på  for når som helst at stoppe den aktive funktion.

6. FORVARMNING

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret. Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.

- Åbn ovndøren.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen og bank let på "FÆRDIG" for at starte tilberedningen.

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Du kan ændre forvarmningens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Bank let på ikonet  for at aktivere eller inaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

7. PAUSE TILBEREDNING

Visse 6th Sense funktioner kræver, at man vender maden under tilberedningen. Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovndøren.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

Ovnens vil kunne opfordre dig til at kontrollere maden på samme måde, før tilberedningen afsluttes.

Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du brune retten lidt mere, forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på  for at gemme indstillingerne som en favorit.
- Vælg "Ekstra brunning" for at starte en bruningscyklus på fem minutter.
- Bank let på  for at gemme/forlænge tilberedningstiden.

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnens genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er afsluttet, kan du banke let på , for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger. På skærmen kan funktionen gemmes ved at angive op til 4 favorit-måltider heriblandt morgenmad, frokost, snack og middag.

- Bank let på ikonerne, for at vælge mindst en.
- Bank let på "FAVORIT" for at gemme funktionen.

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på , for at få menuen Favoritter vist: Funktionerne vil være opdelt efter de forskellige måltider og der vil være visse anbefalinger.

- Bank let på måltidernes ikon, for at vise den relevante liste
- Gennemse den viste listen.
- Bank let på den ønskede opskrift eller funktion.
- Bank let på "START" for at aktivere tilberedningen.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på "REDIGER".
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "NÆSTE": Displayet viser de nye egenskaber.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

I favorit-skærmbilledet kan du også slette tidligere gemte funktioner:

- Bank let på ♥ i funktionen.
- Bank let på "FJERN DET".

Du kan også tilpasse klokkeslættet, som de forskellig måltider vises på:

- Tryk på ⚙️.
- Vælg 📅 "Foretrukne".
- Vælg "Tidspunkter og datoer".
- Bank let på "Tidspunkter for måltider".
- Gennemse listen og bank let på det relevante klokkeslæt.
- Bank let på det relevante måltid, for at ændre det.

Det er kun muligt, at kombinere et tidsinterval med ét måltid.

10. REDSKABER

Tryk på ⚙️, for når som helst at åbne menuen "Redskaber". Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.

FJERNFUNKTION

Bruges til at aktivere brug af 6th Sense Live Whirlpool app'en.

MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærmbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på ⚙️.
- Bank let på ⌚.

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Bank let på "AFVISE", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Bank let på "INDSTIL NY TIMER", for at indstille minuturet igen.

LYS

Tænding eller slukning af ovenlyset.

SELVRENSENDE

Aktivér selvrensningssfunktionen "Selvrensende" for at

opnå en optimal rengøring af de indre flader.

Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

- Fjern alt tilbehør fra ovnen, før du aktiverer funktionen.
- Hæld 200 ml drikkevand i bunden af ovnen, når den er kold.
- Bank let på "START" for at aktivere rengøringsfunktionen.

Når cyklussen er valgt, kan du udskyde starten på den automatiske rengøring. Bank let på "UDSKYDELSE", for at indstille sluttiden som beskrevet i det relevante afsnit.

UDTØM

Drænfunktionen gør det muligt, at tømme vandet ud, for at undgå at det stagnerer i tanken. Det anbefales altid at afvikle en udtømning hver gang ovnen er blevet brugt med en dampcyklus, for at opnå optimal brug af apparatet.



Udfør de anviste handlinger, efter at have valgt funktionen "Tøm": Åbn lågen og sæt en stor kande under afløbsdysen i højre side af panelets bund. Hold kanden i denne position efter start af udtømningen og indtil handlingen

er fuldført. Udtømning af en fuld fyldning varer gennemsnitligt cirka tre minutter.

Om nødvendigt kan udtømningen stilles i bero ved at banke let på PAUSE på displayet (for eksempel i tilfælde af at kanden allerede er fuld af vand i løbet af udtømningsprocessen).

Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN ER FALDET".

Vigtigt: Hvis tanken ikke tømmes jævnlige vil apparatet, et par dage efter den seneste genopfyldning, anmode om at dette gøres ved at vise meddelelsen <TØMNINGSCYKLUS PÅKRÆVET>: Denne anmodning kan ikke ignoreres og det vil først være muligt at fortsætte den normale brug af produktet efter afvikling af drænprocessen.

AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde tanken og dampkredsløbet i den bedste tilstand.

Meddelelsen <BEHOV FOR AFKALKNINGSCYKLUS> vil blive vist på displayet, for at minde dig om at udføre denne handling regelmæssigt.

Afkalkning udløses af antallet af udførte damptilberedningscyklusser, eller anvendelsestimer af dampkedlen siden den seneste afkalkningscyklus (se nedenstående tabel).

MEDDELELSEN "AFKALK" vises efter	HVAD SKAL DU GØRE
15 cyklusser af damptilberedning 22 timers damptilberedning varighed	Afkalkning anbefales
20 cyklusser af damptilberedning 30 timers damptilberedning varighed	
	Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus

Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af tanken og det interne dampkredsløb.

Den gennemsnitlige varighed af den fulde funktion er cirka 185 minutter. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet.

Bemærk: Funktionen kan stilles på pause, men hvis funktionen annulleres på et tidspunkt, skal hele afkalkningscyklussen gentages fra begyndelsen.

» FASE 1.1: UDTØMNING (op til 3 min.)

Hvis reservoiret ikke er tørt, skal drænfasen afvikles, før man starter den reelle afkalkningsproces. I dette tilfælde skal man iværksætte drænopgaven som beskrevet i det dedikerede afsnit om udtømning.

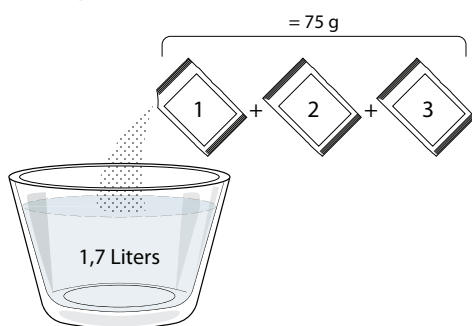
Hvis reservoiret derimod ikke indeholder vand, vil apparatet automatisk springe til FASE 1.2.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN ER FALDET".

Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

» FASE 1.2: AFKALKNING (~120 MIN.)

Når displayet beder dig om at forberede opløsningen, skal du tilføje 3 poser (svarende til 75 g) af den specifikke WPRO ovnafkalker* i 1,7 liter drikkevand ved stuetemperatur.



Tryk på **START** for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen.

Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hvert trin er udført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

» UDTØMNINGSFASE (op til 3 min.)

Udfør venligst udtømningen som beskrevet i afsnittet om udtømning når <ANBRING EN BEHOLDER UNDER VANDETS AFLØBSHUL> vises på displayet.

» FASE 2.1: VANDPÅFYLDNING

For at rengøre tanken og dampkredsløbet, skal skyllecyklussen afvikles.

Når <GENOPFYLD TANKEN> vises på displayet, skal du hælde drikkevand i skuffen, indtil <GENOPFYLDT TANK> vises på displayet.

» FASE 2.2: SKYLNING (~65 min.)

Systemet er nu klar til at starte den afsluttende skylleproces, tryk på **START** for at starte.

» FASE 2.3: UDTØMNING (OP TIL 3 MIN.)

Tryk efter den sidste udtømningshandling på **CLOSE**, for at fuldføre afkalkningen.

Når afkalkningsproceduren er fuldført, er det muligt at bruge alle dampfunktionerne igen.

*WPRO-afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. Følg venligst brugsanvisningerne på emballagen. Kontakt serviceafdelingen eller www.whirlpool.eu for at bestille eller indhente oplysninger

Whirlpool kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.



LYD FRA

Bank let på ikonet, for at slå al lyd og alarmer fra eller til.



KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

Aktivering af låsen:

- Bank let på ikonet.

Inaktivering af låsen:

- Bank let på skærmen.
- Stryg op over den viste meddelelse.



FLERE FUNKTIONER

Til valg af Sabbathfunktion og til at tage adgang til Effektstyring.



FORETRUKNE

Til ændring af adskillige indstillinger.



WI-FI

Til ændring af indstillingerne eller konfiguration af et nyt hjemmenetværk.



INFO

Til inaktivering af "Gem demo-funktionen", nulstilling af produktet og til at søge efter flere oplysninger om produktet.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVEAU	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	 
Bagværk med fyld (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	 
Småkager / Mørdejskage		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	 
		Ja	135	40 - 60	  
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	 
		Ja	150	40 - 60	  
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	220 - 240	25 - 50 *	  
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	 
		Ja	220 - 240	15 - 30	  
Krydrede tærter (grønsagstærter, Madtærter)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNKTIONER



Over/underv.



Varmluft



Over/underv.



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Øko-varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVEAU	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Lasagne / Flan / Bagt pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam / Kalv / Oksekød / Svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Flæskesteg med 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 (Fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyldte grøntsager (tomater, Squash, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30 **	
Medisterpølse / grillspyd / spare ribs / hakkebøf		-	2 - 3 (Mid – Høj)	15 - 30 **	
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	
Lammekølle / skank		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Steg kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	
Småkager	 Småkager	Ja	135	50 - 70	
Tærter	 Tærter	Ja	170	50 - 70	
Rund pizza	 Rund pizza	Ja	210	40 - 60	
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	 Med menu	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		-	200	80 - 120 *	
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.
 ** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
 *** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

TILBEHØR						
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist	Dryppebakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Damprist

REN DAMP

Opskrift	Forvarme	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (Min.)	Niveau og tilbehør	
Friske grønsager (hel)	-	100	30 - 80		
Friske grønsager (stykker)	-	100	15 - 40		
Frosne grøntsager	-	100	20 - 40		
Fisk (hel)	-	90	40 - 50		
Fiskefileter	-	90	20 - 30		
Kyllingefileter	-	100	15 - 50		
Æg	-	100	10 - 30		
Frugt (Hel)	-	100	15 - 45		
Frugt (stykker)	-	100	10 - 30		

Vælg funktionen Ren damp i menuen med manuelle funktioner. Indstil tilberedningens temperatur og varighed. Det er muligvis nødvendigt at genopfylde vandtanken, før du kører cyklussen.

TILBEHØR



Rist

Ovnfast fad eller
tærteform
på ristDryppebakke /
bradepande
eller ovnfast fad på
ristDrypbakke /
BradepandeDryppebakke med
500 ml vand

Damprist

VARMLUFT + DAMP

Opskrift	Dampniveau	Forvarme	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (Min.)	Niveau og tilbehør
Mørdejsskage / Småkager	LAVT	-	140 - 150	35 - 55	
	LAVT	-	140	30 - 50	
	LAVT	-	140	40 - 60	
Lille kage / Muffin	LAVT	-	160 - 170	30 - 40	
	LAVT	-	150	30 - 50	
	LAVT	-	150	40 - 60	
Kager med hævemiddel	LAVT	-	170 - 180	40 - 60	
Sandkage	LAVT	-	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LAVT	-	200 - 220	20 - 40	
Brød	LAVT	-	170 - 180	70 - 100	
Kuvertbrød	LAVT	-	200 - 220	30 - 50	
Flute	LAVT	-	200 - 220	30 - 50	
Steg kartofler	MID	-	200 - 220	50 - 70	
Kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg	MID	-	180 - 200	60 - 100	
Kalvekød / oksekød / svinekød (Stykker)	MID	-	160 - 180	60-80	
Roastbeef - rød 1 kg	MID	-	200 - 220	40 - 50	
Roastbeef - rød 2 kg	MID	-	200	55 - 65	
Lammekølle	MID	-	180 - 200	65 - 75	
Grydestegt svineskank	MID	-	160 - 180	85 - 100	
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	MID	-	200 - 220	50 - 70	
Kylling / perlehøne / and (Stykker)	MID	-	200 - 220	55 - 65	
Fyldte grøntsager (tomater, Squash, aubergine)	MID	-	180 - 200	25 - 40	
Fiskefilet	HØJ	-	180 - 200	15 - 30	

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLERNE

Tabellen indeholder listen over: opskrifter, hvis forvarme er nødvendig, temperatur (°C), grillniveau, tilberedningstid (minutter), anbefalet tilbehør og rille til tilberedningen. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og ovnfaste fade af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det medfølgende tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift			Anbefalet mængde	Vend (af tilberedningstid)	Niveau og tilbehør	
Casseroles (Gryderetter)/ Bagt pasta	Fresh Lasagna (Frisk lasagne)		500 - 3000 g	-	2 	1 
	Frozen Lasagna (Frossen lasagne)		500 - 3000 g	-	2 	1 
Rice & Cereals (Ris & Kornprodukter)	Ris 	Hvide ris	100 - 500 g	-	2 	1 
		Brune ris	100 - 500 g	-	2 	1 
		Fuldkornsrís	100 - 500 g	-	2 	1 
	Seeds & Cereals (Frø & Kornprodukter) 	Quinoa	100 - 300 g	-	2 	
		Millet (Hirse)	100 - 300 g	-	3 	
		Byg	100 - 300 g	-	3 	
		Spelt	100 - 300 g	-	3 	
Kød	Oksekød	Roastbeef	600 - 2000 g	-	3 	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Svinekød	Svinekød	600 - 2500 g	-	3 	
		Pork ribs (Svinekødsribben)	500 - 2000 g	2/3	5 	1 
	Stegt kylling	Hel	600 - 3000 g	-	2 	
		Fillet / Breast (Filet / Bryst)	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Kødretter	Kebab	en rist	1/2	2 	1 
		Pølser & hotdogpølser	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Steamed meat (Dampkogt kød) 	Kyllingefileter	1 - 5 cm	-	2 	
		Kalkunfileter	1 - 5 cm	-	2 	

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller
tærteform
på rist



Dryppebakke /
bradepande
eller ovnfast fad på rist



Drypbakke / Bradepande



Dryppebakke med
500 ml vand

Opskrift			Anbefalet mængde	Vend (af tilberedningstid)	Niveau og tilbehør	
Fish & Seafood (Fisk & Skaldyr)	Roasted fillets & steaks (Stegte fileter & bøffer)	Fish fillets/slices (Fiskefileter/skiver)	0,5 - 2,5 cm	-	5	
		Frozen fillets (Frosne fileter)	0,5 - 2,5 cm	-	4	
	Dampkogte filetter & Bøf	Fish fillets/slices (Fiskefileter/skiver)	0,5 - 2,5 cm	-	3	
		Frozen fillets (Frosne fileter)	0,5 - 2,5 cm	-	3	
	Grilled seafood (Grillede fisk og skaldyr)	Kammuslinger	en form	-	4	
		Muslinger	en form	-	4	
		Rejer	en form	-	4	
		Rejer	en form	-	4	
	Steamed seafood (Dampkogte fisk og skaldyr)	Gratin scallops (Gratinerede kammuslinger)	en form	-	2	
		Muslinger	en form	-	2	
		Rejer	en form	-	2	
		Rejer	en form	-	2	
		Blæksprutte	100 - 500 g	-	2	
		Blæksprutte	500 - 2000 g	-	2	
Grøntsager	Roasted Vegetables (Stegte grøntsager)	Kartofler	500 - 1500 g	-	3	
		Stuffed vegetables (Fyldte grøntsager)	100 - 500 g hver	-	3	
		Andre grøntsager	500 - 1500 g	-	3	
	Gratin Vegetables (Gratinerede grøntsager)	Kartofler	en form	-	3	
		Tomater	en form	-	3	
		Peberfrugter	en form	-	3	
		Broccoli	en form	-	3	
		Blomkål	en form	-	3	
		Andet	en form	-	3	
	Steamed Fresh Vegetables (Dampede friske grøntsager)	Kartofler, hele	50 - 500 g *	-	2	
		Potatoes small / pieces (Kartofler, små / i stykker)	100 - 300 g *	-	2	
		Ærter	200 - 2.500 g	-	2	
		Broccoli	200 - 3000 g	-	2	
		Blomkål	200 - 3000 g	-	2	
	Steamed Vegetables Frozen (Dampede grøntsager, Frosne)	Ærter	200 - 3000 g	-	2	

	Opskrift	Anbefalet mængde	Vend (af tilberedningstid)	Niveau og tilbehør
Cakes and pastries (Kager og småkager)	Sukkerbrødskegler i form	500 - 1200 g	-	2 
	Småkager	200 - 600 g	-	3 
	Croissants (Croissanter)	en form *	-	3 
	Æbleskiver	en form *	-	3 
	Tærter	400 - 1600 g	-	3 
	Strudel	400 - 1600 g	-	3 
	Frugttærte	500 - 2000 g	-	2 
Salty cakes (Madtærter)	-	800 - 1200 g	-	2 
Brød	Rundstykker 	60 - 150 g hver	-	3 
	Sandwichbrød i form 	400 - 600 g hver	-	2 
	Stort brød 	700 - 2000 g	-	2 
	Flute 	200 - 300 hver	-	3 
Pizza	Tynd	rund - form *	-	2 
	Tyk	rund - form *	-	2 
	Frosne	1 - 4 lag *	-	2 
				4 2  5 3 1  5 3 2 1 
Steamed Fruits (Dampkogt frugt) 	Hel	100 - 500 g	-	2 1  
	Stykker	-	-	2 1  

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller
tærteform
på rist



Dryppebakke /
bradepande
eller ovnfast fad på
rist



Dryppebakke /
Bradepande



Dryppebakke med
500 ml vand



Damprist

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug aldrig damprensere.

Brug ikke ståluld, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af 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.

For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

- Aktivér selvrensningfunktionen "Selvrensende" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

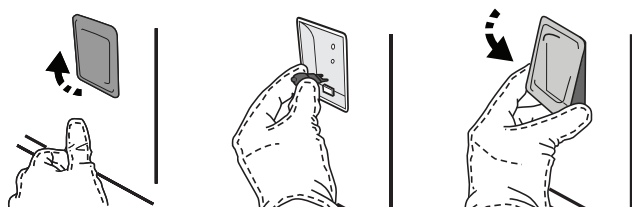
- Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

UDSKIFTNING AF PÆREN

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Sådan udtages skinnerne.
- Tag lampeglasset af.
- Udskift pæren.
- Sæt lampeglasset på igen, og tryk herpå indtil det klikker på plads.
- Sådan genmonteres skinnerne.
- Sæt stikket i stikkontakten igen.

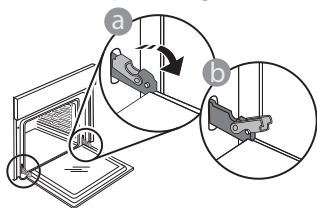
Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos serviceafdelingen.

Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens låge må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.



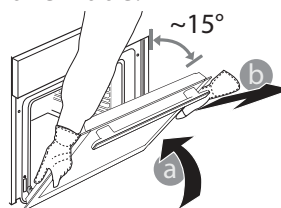
AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

- For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



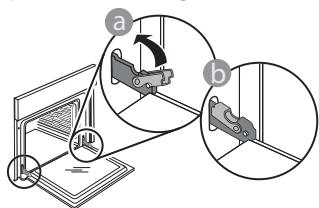
- Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.

Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

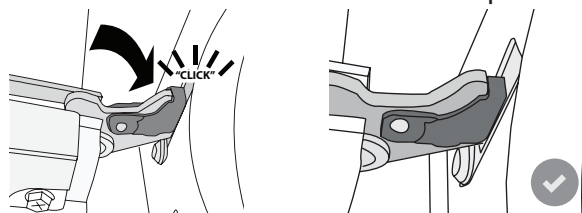


Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

- Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



- Udvøv et let tryk, for at kontrollere at fæstelementerne er i den korrekte position.



- Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

WIFI OSS

WiFi er ikke tilgængelig i Rusland

Hvilke WiFi protokoller understøttes?

Den installerede WiFi adapter understøtter WiFi b/g/n for de europæiske lande.

Hvilke indstillinger skal jeg konfigurere i routerens software?

Følgende router indstillinger er nødvendige: 2,4 GHz aktiveret, WiFi b/g/n, DHCP og NAT aktiveret.

Hvilken WPS version er understøttet?

WPS 2,0 eller senere. Tjek routerens dokumentation.

Er der forskelle mellem at bruge en smartphone (eller en tablet) med Android eller iOS?

Du kan bruge det operativsystem du vil, det gør ingen forskel.

Kan jeg bruge en 3G mobiltelefon i stedet for en router?

Ja, men cloud servicer er skabt til permanent tilsluttede enheder.

Hvordan kan jeg kontrollere, om min Internet forbindelse i hjemmet virker og at den trådløse funktion er slået til?

Du kan søge efter dit netværk på din smart enhed. Husk at inaktivere eventuelle andre dataforbindelser før du prøver.

Hvordan kan jeg kontrollere, om apparatet er forbundet til hjemmets trådløse netværk?

Tag adgang til routerens konfiguration (se routerens vejledning) og kontrollér om apparatets Mac-adresse står i listen over trådløst forbundne enheder.

Hvor finder jeg apparatets Mac-adresse?

Tryk på og bank herefter let på WiFi eller kik på apparatet: Der er et mærkat der viser SAID nummeret og MAC-adresserne. Selve MAC-adressen består af en kombination af numre og bogstaver der begynder med "88:e7".

Hvordan kan jeg kontrollere om apparatets trådløse funktion er slået til?

Brug din smart enhed og 6th Sense Live app'en til at kontrollere, om apparatets netværk er synligt og forbundet til skyen (cloud).

Er der noget, som kan forhindre signalet i at nå apparatet?

Kontrollér at de tilsluttede enheder ikke optager hele den disponible båndvidde.

Kontrollér, at dine enheder med WiFi-funktion ikke overskrider det maksimalt tilladte antal af routeren.

Hvor langt væk fra ovnen bør 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 opsætningsskærmbillede ved hjælp af en tilsluttet enhed.

Hvad kan jeg gøre, hvis min router bruger naboens WiFi-kanal?

Forcér routeren til at bruge WiFi kanalen i dit hjem.

Hvad kan jeg gøre, hvis vises på skærmen, eller apparatet ikke er i stand til at etablere en stabil forbindelse til min router?

Apparatet er muligvis korrekt forbundet med routeren, men det er ikke i stand til at tage adgang til Internettet. For at forbinde apparatet med Internettet, skal du tjekke routerens og/eller bærerens indstillinger.

Router indstillinger: NAT skal være aktiveret, firewall og DHCP skal være konfigureret korrekt. Understøttet adgangskodekryptering: WEP, WPA, WPA2. Indhent venligst yderligere oplysninger i routerens vejledning, for at prøve anden kryptering.

Bærerens indstillinger: Hvis din Internet udbyder har fastsat antallet af Mac-adresser, der kan oprette forbindelse til Internettet, vil du muligvis ikke kunne forbinde dit apparat

med skyen. Mac-adressen er enhedens unikke identifikator. Indhent venligst oplysninger om, hvordan man opretter internetforbindelse med andre enheder end computere hos din internet-udbyder.

Hvordan kan jeg kontrollere, om dataene er blevet sendt?

Efter opsætning af netværket skal du slukke for strømmen, vente 20 sekunder og herefter tænde for ovnen: Kontrollér at app'en viser apparatets UI status. Det kan tage op til flere sekunder, før visse indstillinger vises i app'en.

Hvordan kan jeg ændre min Whirlpool konto og bibeholde mine forbundne apparater?

Du kan oprette en ny konto, men husk at framelde dine apparater fra den gamle konto, før du flytter dem til den nye.

Jeg har skiftet min router ud - hvad skal jeg gøre?

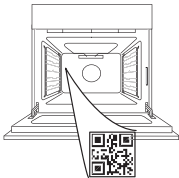
Du kan enten bibeholde de samme opsætningsegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F". Tryk på  , bank let på  og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettet.
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Den ændres ved at trykke på  , vælge  "Flere funktioner" og herefter vælge "Effektstyring".
Ovnen varmer ikke op.	Demofunktionen er aktiv.	Tryk på  , bank let på  "Info" og vælg herefter "Gem demo-funktion", for at afslutte.
Ikonet  vises på skærmen.	WiFi routeren er slukket. Routerens opsætningsegenskaber er blevet ændret. De trådløse forbindelser når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til at oprette en stabil forbindelse til hjemmets netværk. Tilslutning understøttes ikke.	Kontrollér, at WiFi routeren er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi routerens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte routeren. Se afsnittet "OSS WiFi" Hvis indstillingerne til hjemmets trådløse netværk er blevet ændret, skal du oprette forbindelse til netværket: Tryk på  , bank let på  "WiFi" og vælg herefter "Opret forbindelse til netværk".
Tilslutning understøttes ikke.	Fjernfunktion er ikke tilladt i dit land.	Kontrollér, før du erhverver et elektronisk apparat, at dit land tillader fjernbetjening heraf.
Damp slipper ud af skuffen under tilberedningen.	Lav vandstand i tanken.	Tilsæt et glas drikkevand.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge 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.

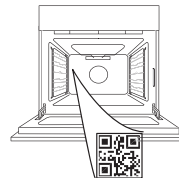




TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

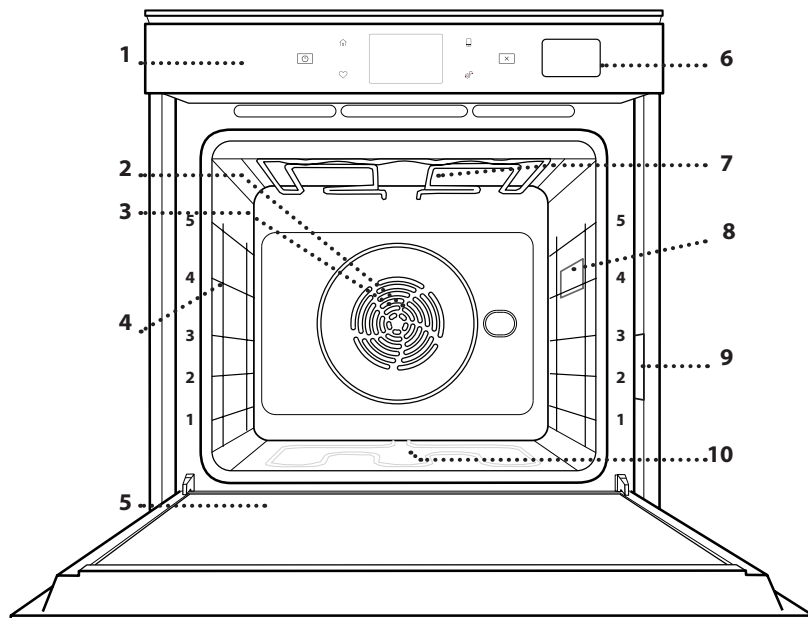
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register

TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS SKANNIGE OMA SEADME QR-KOOD



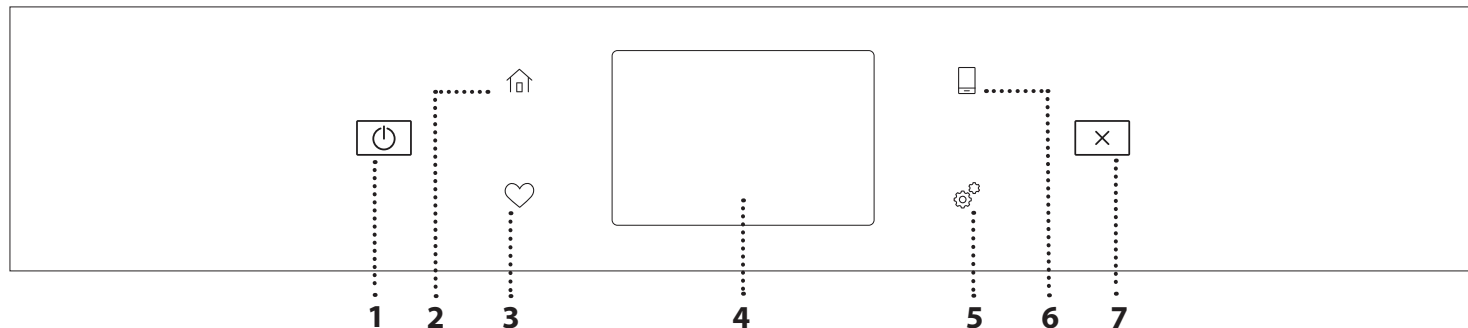
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. SISSE / VÄLJA

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüsse.

3. LEMMIKUD

Lemmikfunktsioonide loetelu kuvamiseks.

4. EKRAAN

5. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

6. KAUGJUHTIMINE

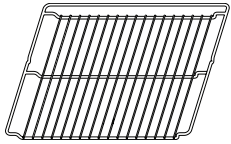
Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

7. LOOBU

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

TARVIKUD

TRAATREST



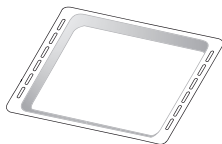
Kasutage toiduvalmistamiseks või toena pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate esemete ja küpsetusnõude jaoks

AURUPLAAT



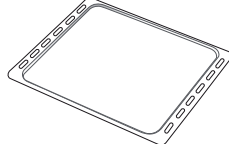
Aurutusrest laseb aurul lihtsalt ringi liikuda ja toit küpseb ühtlasemalt. Pange sellest tase allapoole küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispann.**

NÕRGUMISPANN



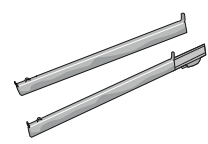
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccacia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT



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

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

**Ainult Auru funktsiooniga kasutamiseks.

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

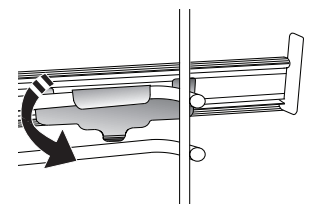
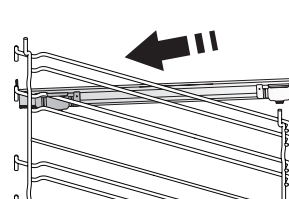
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

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



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

KÜPSETUSFUNKTSIOONID



KÄSIFUNKTSIOONID

- **EELKUUMUTUS**
Ahju kiire eelkuumutamine.
- **TAVAPÄRANE**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.
- **GRILL**
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitage asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.
- **TURBO GRILL**
Suurte lihatükkide (koivad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitage asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.
- **SUNDÕHK**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel eri tasemel (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
- **COOK 4 FUNKTSIOONI**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve eine. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **KONVEKTSIOON**
Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **AUR**
 - » **PURE STEAM (PUHAS AUR)**
Tervislike toitude küpsetamiseks auru abil, et säiliks toidu loomulik toiteväärtus. See funktsioon sobib köögiviljade, kala ja puuvilja küpsetamiseks ja ka kupatamiseks. Juhul kui pole märgitud teisiti, eemaldage enne ahju asetamist toidult kogu pakend ja kaitsekile.
 - » **SUNDÕHK + AURUTAMINE**
Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitage valida kalale KÕRGE aurutaseme, lihale KESKMISE aurutaseme ja leivale ning magustoitudele MADALA aurutaseme.

ERIFUNKTSIOONID

- » **ÜLESSULATAMINE**
Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
- » **SOOJASHOIDMINE**
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.
- » **CONVENIENCE (VALMISTOIDUD)**
Valmistoitude küpsetamiseks, mida on hoitud toatemperatuuril või külmikus (biskviidid, koogid, muffinid, pastaroad ja leivatooted). Funktsioon küpsetab toitu kiiresti ja õrnalt ning seda saab kasutada ka juba küpsetatud toitude soojendamiseks. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Järgige pakendil olevaid juhiseid.
- » **MAXI COOKING**
Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.
- » **SÄÄSTLIK SUNDÕHK**
Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ÖKOFUNKTSIOONI kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. ÖKO-tsükli kasutamiseks ja seega volutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.
- **KÜLMUTATUD**
Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.



6th SENSE

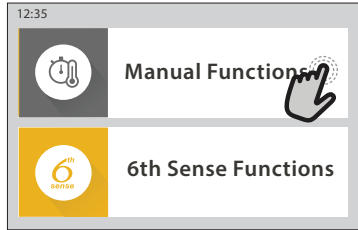
See võimaldab küpsetada igat tüüpi toite täisautomaatselt. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid.
Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



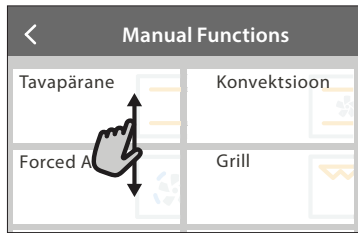
Valimine ja kinnitamine:

puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



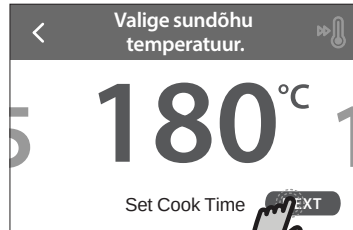
Kerimine läbi menüü või loendi:

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



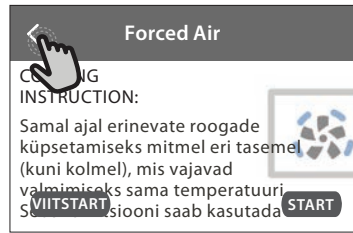
Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine:

puudutage nuppu „SET“ (Määra) või „NEXT“ (Järgmine).



Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu < .



ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigurereida.

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

1. VALIGE KEEL

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaeg.

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

Nupu < puudutamisel viiakse teid tagasi eelmisele kuvale.

2. WIFI SEADISTAMINE

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

- Puudutage nuppu SETUP NOW, et alustada ühenduse seadistamist.

Kui soovite ühenduse hiljem luua, puudutage nuppu SKIP.

ÜHENDUSE SEADISTAMINE

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

Miimuminõuded.

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

Vaadake rakenduse ühilduvust Androidi ja iOSi versioonidega rakenduste poest.

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

1. Laadige alla rakendus 6th Sense Live

Esimene samm seadme ühendamiseks on laadida mobiilseadmesse rakendus. Rakendus 6th Sense Live juhendab teid läbi siin toodud sammude. Rakenduse 6th Sense Live saate alla laadida 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 mobiilseadmetest vaadata ja juhtida.

3. Registreerige seade

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

4. Ühendage WiFi-võrku

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

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

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

SAID-koodi kasutatakse nutiseadme sünkroonimiseks seadmega.

Kuvatakse MAC-aadress WiFi-mooduli jaoks.

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

3. KELLAAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

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

- Puudutage kellaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev

- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Pärast pikka elektritõrget toitekadu peate kellaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

4. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

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

5. KUUMUTAGE AHI

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

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

Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

- Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Saate kuvalt valida käsifunktsioone või 6th Sense'i funktsioone.

- 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

- Kerige läbi väärtuste ja valige soovitud väärtus.
- Kui funktsioon võimaldab, võite eelkuumutuse aktiveerimiseks puudutada nuppu .

KESTUS

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama. Taimeri kasutamise korral

küpsetab ahi valitud aja jooksul. Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

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

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

3. AUTOMAATFUNKTSIOONIDE 6th SENSE VALIMINE

Funktsioonid 6th Sense võimaldavad valmistada erinevaid roogasid, valides neid kuvatud loendist.

Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tulemuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

- Valige loendist retsept.

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

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

4. MÄÄRA KÄIVITAMISE VIITAEG

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

- Puudutage nuppu DELAY, et määrata soovitud käivitusaeg.
- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage nuppu „START DELAY“ (Käivita viitaeg), et käivitada ooteaeg.
- Pange toit ahju ja sulgege uks: funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.

Küpsetamise hilinenud algusaja programmeerimiseks tuleb ahju eelsoojendusfaas välja lülitada: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusajad võivad olla natuke pikemad, kui küpsetustabelis märgitud.

- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu .

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOON

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

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

- Aktiivse funktsiooni peatamiseks võite igal ajal puudutada nuppu .

6. EELKUUMUTAMINE

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

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage küpsetamise käivitamiseks nuppu „DONE“ (Valmis).

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

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

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

7. KÜPSETAMISE AJUTINE PEATAMINE

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

- Avage uks.
- Tehke ekraanil viidatud toiming.
- Sulgege uks ja puudutage seejärel küpsetamise jätkamiseks nuppu „DONE“ (Valmis).

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

Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

- Kontrollige toitu.
- Sulgege uks ja puudutage seejärel küpsetamise jätkamiseks nuppu „DONE“ (Valmis).

8. KÜPSETAMISE LÕPP

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

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

9. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.

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

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

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

- Puudutage ikoone, et valida vähemalt üks.
- Funktsiooni salvestamiseks puudutage nuppu „SAVE AS FAVORITE“ (Salvesta lemmikuna).

PÄRAST SALVESTAMIST

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

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

SEADETE MUUTMINE

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

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage nuppu „EDIT“ (Muuda).
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Puudutage nuppu „NEXT“ (Järgmine): Ekraanil kuvatakse uued atribuudid.

- Muudatuste salvestamiseks puudutage nuppu SAVE.

Lisaks saate lemmikute ekraanil salvestatud funktsioone kustutada:

- Puudutage funktsioonil nuppu ♥.
 - Puudutage nuppu „REMOVE IT“ (Eemalda).
- Samuti saate kohandada kellaega, millal erinevaid söögikordi näidatakse:
- Vajutage nuppu ⚙️.
 - Valige 📖 „Preferences“.
 - Valige „Times and Dates“ (Kellaajad ja kuupäevad).
 - Puudutage nuppu „Your Meal Times“ (Teie söögiajad).
 - Kerige läbi loendi ja puudutage vastavat kellaega.
 - Puudutage muutmiseks vastavat söögikorda.

Kellaaja kirje saab siduda ainult söögikorraga.

10. TÖÖRIISTAD

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

KAUGJUHTIMISE LUBAMINE

Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

KÖÖGITAIMER

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

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage nuppu ⚙️.
- Puudutage nuppu 🕒.

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

- Puudutage nuppu „DISMISS“ (Tühista), et taimer tühistada või määrata uus taimer kestus.
- Taimeri uuesti seadistamiseks puudutage nuppu „SET NEW TIMER“ (Seadista uus taimer).

LIGHT (VALGUSTUS)

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

SELF-CLEAN (AUTOMAATPUHASTUS)

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

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

- Enne funktsiooni aktiveerimist eemaldage ahjust kõik tarvikud.
- Kui ahi on külm, valage ahju põhja 200 ml joogivett.

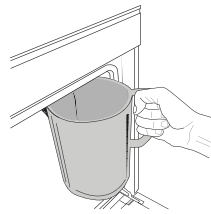
- Puudutage puhastusfunktsiooni käivitamiseks nuppu „START“.

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

VEE ÄRAVOOL

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

Pärast funktsiooni „Drain“ (Äravool) valimist tehke



järgmist. Avage uks ja asetage suur kann äravooluotsaku alla, mis asub paneelist all paremal. Kui äravoolamine on alanud, hoidke kannu paigal, kuni toiming on lõpetatud. Täiskoguse äravooluks kulub ligikaudu kolm minutit.

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

Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

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

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

DESCALE (KATLAKIVI EEMALDAMINE)

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab paagi ja auruahela heas korras.

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

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

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

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

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

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

» **FAAS 1.1: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)**

Kui reservuaar ei ole tühi, on tühjendusfaas teha enne õige katlakivieemalduse alustamist protsess. Sellisel juhul jätkake tühjendamisega ülesanne, nagu on kirjeldatud spetsiaalses Äravoolu lõigus.

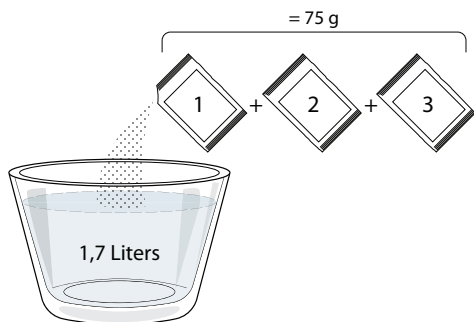
Selle asemel, kui reservuaar ei sisalda vett, seade lülitub automaatselt faasile 1.2..

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

Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

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

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



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

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

» **ÄRAVOOLAMISE FAAS (kuni 3 min.)**

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

» **FAAS 2.1: VEE LISAMINE**

Paagi ja aurukontuuri puhastamiseks loputage tsükkel tuleb läbi teha.

Kui ekraanil kuvatakse teade <REFILL THE TANK (TÄITKE PAAK)>, kallake sahtlisse joogivett, kuni ekraanil kuvatakse teade <TANK REFILLED (PAAK TÄIS)>.

» **FAAS 2.2: RINSING (LOPUTAMINE) (~65 min.)**

Nüüd on süsteem valmis lõpliku loputuse alustamiseks

protsess, alustamiseks vajutage **START**.

» **FAAS 2.3: ÄRAVOOLAMINE (KUNI 3 MIN)**

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

Kui katlakivi eemaldamine on lõpetatud, saab kasutada kõiki aurufunktsioone.

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

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

MUTE (VAIGISTAMINE)

Puudutage ikooni, et helid ja alarmid vaigistada või aktiveerida.

NUPULUKK

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

Luku aktiveerimine:

- Puudutage ikooni .

Luku inaktiveerimine:

- Puudutage ekraani.
- Libistage kuvatud teatel sõrmega üles.

MORE MODES (MUUD REŽIIMID)

Režiimi Sabbath valimiseks ja võimsuseadete avamiseks.

EELISTUSED

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.

WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.

INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme lähtestamiseks ja tooteinfo vaatamiseks.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	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	35 – 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 / sai / focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	
		Jah	190 – 230	20 – 50	
Pitsa (õhuke, paks, Focaccia)		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 *	
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	
		Jah	180 – 190	20 – 40	
		Jah	180 – 190	20 – 40 *	

FUNKTSIOONID



Tavapärane



Sundõhk



Konvektsioon



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4

Säästlik
sundõhk

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid		Jah	190 – 200	45 – 65	
Lammas/vasikas/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, Suvikõrvits, Baklažaan)		Jah	180 – 200	50 – 60	
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 ***	
Ahjukaartulid		—	2 (keskmine)	35 – 55 ***	
Köögiviljagratään		—	3 (kõrge)	10 – 25	
Küpsised	 Küpsised	Jah	135	50 – 70	
Tordid	 Tordid	Jah	170	50 – 70	
Ümmargune pitsa	 Ümmargune pitsa	Jah	210	40 – 60	
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/ lasanje (tase 3)/liha (tase 1)		Jah	190	40 – 120 *	
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5) / rõstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)	 Menu	Jah	190	40 - 120	
Lasanje ja liha		Jah	200	50 – 100 *	
Liha ja kartulid		Jah	200	45 – 100 *	
Kala ja Vegetebles (köögiviljad)		Jah	180	30 – 50 *	
Täidetud praad		—	200	80 – 120 *	
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		—	200	50 – 100 *	

* Arvestuslik ajakulu: Toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust erineval ajal välja võtta.
 ** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
 *** Vajaduse korral pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

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

PURE STEAM (PUHAS AUR)

Retsept	Eelkuumus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja tarvikud	
Värsked köögiviljad (terved)	—	100	30 - 80		
Värsked köögiviljad (tükid)	—	100	15 - 40		
Sügavkülmutatud köögivili	—	100	20 - 40		
Terve kala	—	90	40 - 50		
Kalafileed	—	90	20 - 30		
Kanaliha filee	—	100	15 - 50		
Munad	—	100	10 - 30		
Puuvili (terve)	—	100	15 - 45		
Puuvili (tükid)	—	100	10 - 30		

Valige käsitsi funktsioonide menüüst funktsioon Pure Steam (puhas aur). Määrake küpsetustemperatuur ja -aeg. Võimalik, et peate enne tsükli käivitamist veepaaki uuesti täitma.

TARVIKUD



Traatrest

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

Auruplaat



In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

SUNDÕHK + AURUTAMINE

Retsept	Aurutase	Eelkuumutus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja tarvikud
Küpsised	MADAL	—	140 – 150	35 – 55	3
	MADAL	—	140	30 – 50	4 1
	MADAL	—	140	40 – 60	5 3 1
Väike kook / muffin	MADAL	—	160 – 170	30 – 40	3
	MADAL	—	150	30 – 50	4 1
	MADAL	—	150	40 – 60	5 3 1
Pärmitainast koogid	MADAL	—	170 – 180	40 – 60	2
Biskviitkook	MADAL	—	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	MADAL	—	200 – 220	20 – 40	3
Leiva- või saiapäts	MADAL	—	170 – 180	70 – 100	3
Väike sai	MADAL	—	200 – 220	30 – 50	3
Baguette	MADAL	—	200 – 220	30 – 50	3
Ahjukartulid	MID	—	200 – 220	50 – 70	3
Vasikas/Loomaliha/Sealiha 1 kg	MID	—	180 – 200	60 – 100	3
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	MID	—	160 – 180	60 – 80	3
Veisepraad pooltoores 1 kg	MID	—	200 – 220	40 – 50	3
Veisepraad pooltoores 2 kg	MID	—	200	55 – 65	3
Lambakints	MID	—	180 – 200	65 – 75	3
Hautatud seakoot	MID	—	160 – 180	85 – 100	3
Kana / pärlkana / part 1–1,5 kg	MID	—	200 – 220	50 – 70	3
Kana / pärlkana / part (tükid)	MID	—	200 – 220	55 – 65	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, Suvikõrvits, baklažaan)	MID	—	180 – 200	25 – 40	3
Kalafilee	KÕRGE	—	180 – 200	15 – 30	3

KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

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

Retsept			Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetusajast)	Tase ja tarvikud	
Vormiroad / küpsetatud pasta	Fresh Lasagna (Värske lasanje)		500–3000 g	—	2 	1 
	Frozen Lasagna (Sügavkülmutatud lasanje)		500–3000 g	—	2 	1 
Rice & Cereals (Riis ja teraviljad)	Riis 	Valge riis	100–500 g	—	2 	1 
		Pruun riis	100–500 g	—	2 	1 
		Täistera riis	100–500 g	—	2 	1 
	Seeds & Cereals (Seemned ja terad) 	Kinoa	100–300 g	—	2 	—
		Millet (Hirss)	100–300 g	—	3 	—
		Oder	100–300 g	—	3 	—
		Speltanisu	100–300 g	—	3 	—
		—	—	—	3 	—
Liha	Loomaliha	Rostbiif	600–2000 g	—	3 	—
		Hamburger	1,5–3 cm	3/5	5 	—
	Sealiha	Sealiha	600–2500 g	—	3 	—
		Pork Ribs (Searibid)	500–2000 g	2/3	5 	1 
	Röstitud kana	Terve	600–3000 g	—	2 	—
		Fillet / Breast (Filee/ rind)	1–5 cm	2/3	5 	—
	Lihatoidud	Kebab	üks rest	1/2	2 	1 
		Vorstikesed	1,5–4 cm	2/3	5 	—
	Steamed meat (Aurutatud liha) 	Kanaliha filee	1–5 cm	—	2 	—
		Kalkuni fileed	1–5 cm	—	2 	—
	—	—	—	—	2 	—

TARVIKUD



Traatrest



Ahjuplaat või koogivorm
traatrestil



Nõrgumispann/
küpsetusplaat
või ahjuplaat traatrestil



Nõrgumispann/
küpsetusplaat



Nõrgumispann
500 ml veega

Retsept			Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetusajast)	Tase ja tarvikud			
Fish & Seafood (Kala ja mereannid)	Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)	Fish fillets/slices (Kalafilee/-lõigud)	0,5–2,5 cm	—	5 			
		Frozen Fillets (Külmutatud fileed)	0,5–2,5 cm	—	4 			
	Steamed fillets & steaks (Aurutatud fileed ja lõigud) 	Fish fillets/slices (Kalafilee/-lõigud)	0,5–2,5 cm	—	3 	2 		
		Frozen Fillets (Külmutatud fileed)	0,5–2,5 cm	—	3 	2 		
	Grilled seafood (Grillitud mereannid)	Kammkarbid	üks küpsetusplaat	—	4 			
		Karbid	üks küpsetusplaat	—	4 			
		Shrimps (Krevetid)	üks küpsetusplaat	—	4 	3 		
		Krevetid	üks küpsetusplaat	—	4 	3 		
	Steamed seafood (Aurutatud mereannid) 	Gratin scallops (Karpide gratään)	üks küpsetusplaat	—	2 	1 		
		Karbid	üks küpsetusplaat	—	2 	1 		
		Krevetid	üks küpsetusplaat	—	2 	1 		
		Krevetid	üks küpsetusplaat	—	2 	1 		
		Kalmaar	100–500 g	—	2 	1 		
		Kaheksajalg	500–2000 g	—	2 	1 		
		Köögilivi	Roasted Vegetables (Röstitud Köögiviljad)	Kartulid	500–1500 g	—	3 	
				Stuffed vegetables (Täidetud köögiviljad)	100–500 g tk	—	3 	
Other vegetables (Muud köögiviljad)	500–1500 g			—	3 			
Gratin Vegetables (Gratineeritud köögiviljad)	Kartulid		üks küpsetusplaat	—	3 			
	Tomatid		üks küpsetusplaat	—	3 			
	Paprika		üks küpsetusplaat	—	3 			
	Brokoli		üks küpsetusplaat	—	3 			
	Lillkapsad		üks küpsetusplaat	—	3 			
	Muu		üks küpsetusplaat	—	3 			
Steamed Fresh Vegetables (Aurutatud värsked köögiviljad) 	Terved kartulid		50–500 g*	—	2 	1 		
	Potatoes small / pieces (Väikesed kartulid / kartulitükid)	100-300 g*	—	2 	1 			
	Herned	200–2500 g	—	2 	1 			
	Brokoli	200-3000 g	—	2 	1 			
	Lillkapsad	200-3000 g	—	2 	1 			
	Steamed Vegetables Frozen (Aurutatud külmutatud köögiviljad) 	Herned	200-3000 g	—	2 	1 		

	Retsept	Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetusajast)	Tase ja tarvikud
Cakes and pastries (Koogid ja küpsetised)	Biskviitkook ahjuvormis	500–1200 g	—	2 
	Küpsised	200–600 g	—	3 
	Croissants (Croissantid)	üks alus *	—	3 
	Kondiitritooted	üks alus *	—	3 
	Tordid	400–1600 g	—	3 
	Struudel	400–1600 g	—	3 
	Puuviljapirukas	500–2000 g	—	2 
Salty cakes (Soolased pirukad)	—	800–1200 g	—	2 
Leib	Kuklid 🍞	60–150 g tk	—	3 
	Võileiva viil ahjuvormis 🍞	400–600 g tk	—	2 
	Suur leib 🍞	700–2000 g	—	2 
	Bagetid 🍞	200–300 / tk	—	3 
Pitsa	Õhuke	ümar, alus *	—	2 
	Paks	ümar, alus *	—	2 
	Külmutatud	1–4 kihti *	—	2 
				4  2 
				5  3  1 
Steamed Fruits (Aurutatud puuviljad) 🍌	Terve	100–500 g	—	2  1 
	Tükid	—	—	2  1 

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

PUHASTUS JA HOOLDUS

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

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.
Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

SISEPINNAD

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid.

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

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

TARVIKUD

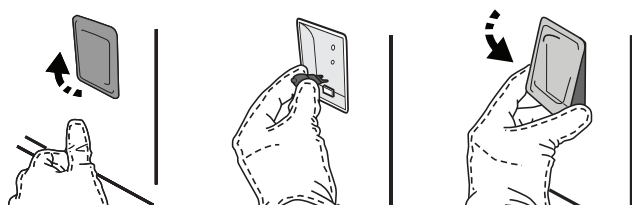
- Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

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

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

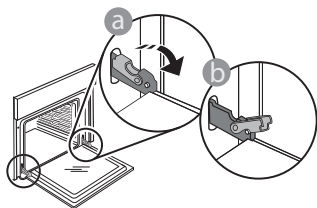
Kui kasutate halogeenpirne, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmeläljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.



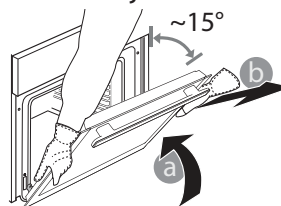
UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

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

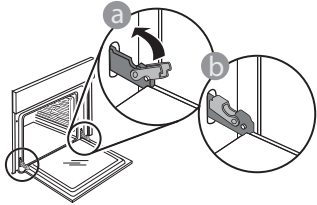


- Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

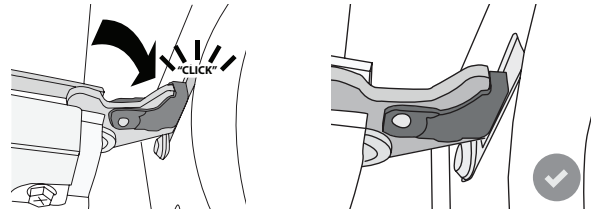


Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

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



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



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

WIFI KKK

WiFi ei ole Venemaal saadaval

Millised WiFi-protokollid on toetatud?

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

Milliseid seadeid tuleb konfigureerida marsruuteri tarkvaras?

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

Milline WPS-i versioon on toetatud?

WPS 2,0 või kõrgem. Kontrollige marsruuteri dokumentatsioonist.

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

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

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

Jah, kuid pilveteenused on mõeldud püsühendusega seadmete jaoks.

Kuidas kontrollida, kas minu kodune internetiühendus ja raadiovõrk töötavad?

Saate oma raadiovõrku nutiseadmega otsida. Inaktiveerige eelnevalt muud andmeühendused.

Kuidas kontrollida, kas seade on ühendatud minu kodusse raadiovõrku?

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

Kust leida seadme MAC-aadress?

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

Kuidas kontrollida, kas seadme raadiovõrgu funktsioon on aktiveeritud?

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

Kas miski võib takistada signaali jõudmist seadmeni?

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

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

Kui kaugel peaks marsruuter ahjust olema?

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

Mida teha, kui raadiosignaal ei ulatu seadmeni?

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

Kust vaadata oma raadiovõrgu nime ja parooli?

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

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

Sundige marsruuter kasutama kodust WiFi-kanalit.

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

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

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

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

Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?
Pärast võrgu seadistamist lülitage toide välja ja oodake 20 sekundit, seejärel lülitage ahi sisse: Kontrollige, kas rakendus näitab seadme kasutajaliidese olekut.
Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.

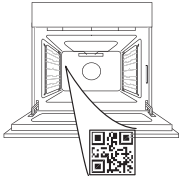
Kuidas saan muuta oma Whirlpool kontot, jättes seadmed ühendatuks?
Saate luua uue konto, kuid seadmed tuleb vanalt kontolt enne uuele üleviimist eemaldada.
Vahetasin välja marsruuteri – mida pean tegema?
Võite kas seaded samaks jätta (võrgu nimi ja parool) või kustutada varasemad seaded seadmest ja need uuesti konfigureerida.

RIKKEOTSING

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

Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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





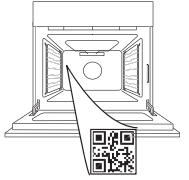
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa
www.whirlpool.eu/register

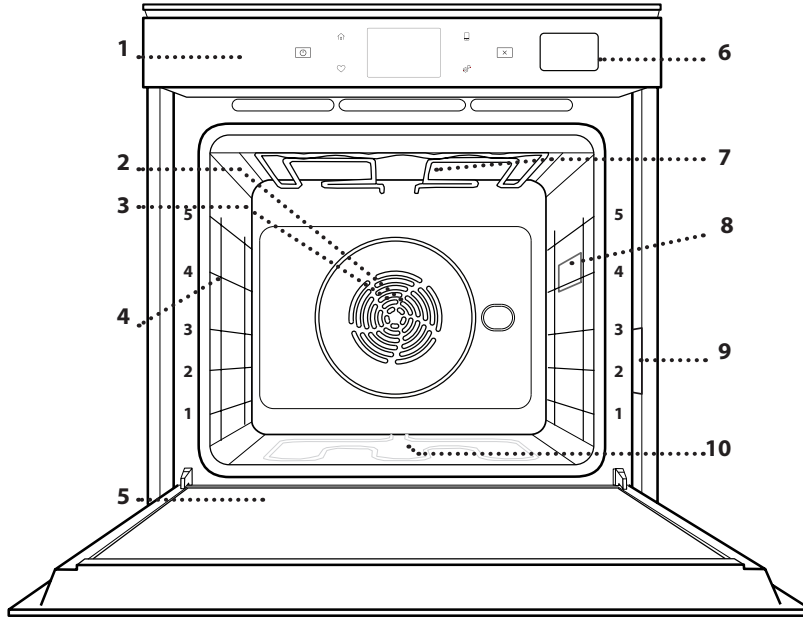


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

**SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA
QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN**

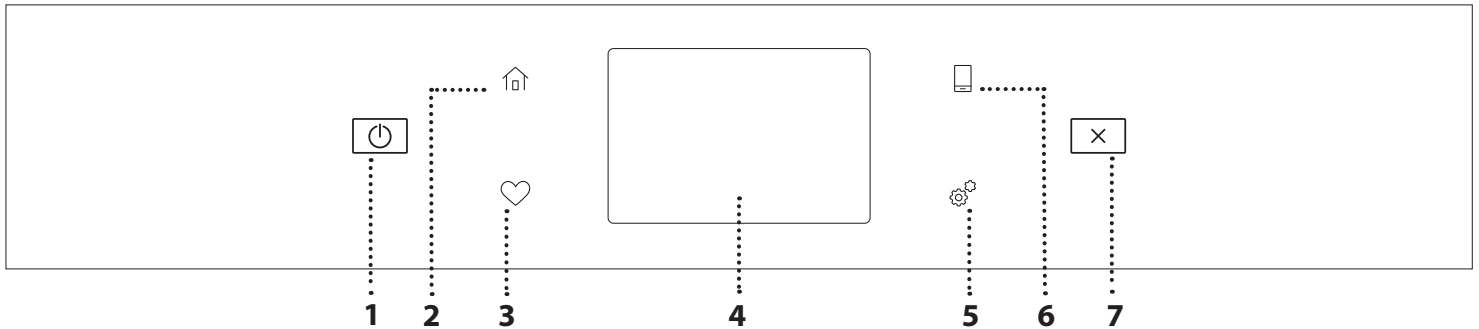


TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
4. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
5. Luukku
6. Vesilokero
7. Ylempi lämpövastus/grilli
8. Valo
9. Arvokilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvässä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ/POIS

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

2. ALOITUS

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

3. SUOSIKKI

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

4. NÄYTTÖ

5. TYÖKALUT

Voit valita useista vaihtoehtoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

6. ETÄOHJAUS

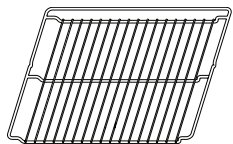
Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

7. PERUUTA

Voit pysäyttää uunin toiminnon lukuun ottamatta kelloa, keittiön ajastinta ja säätimien lukitusta.

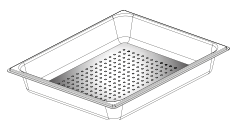
TARVIKKEET

RITILÄ



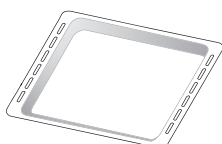
Käytä ruoanvalmistukseen ja pannujen, kakkuvuokien ja muiden uunia kestävien ruoanvalmistusastioiden kanssa

HÖYRYVUOKA



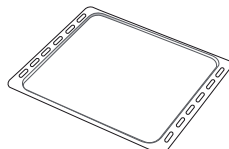
Tämä helpottaa höyryn kiertoa ja ruoka kypsenee tasaisemmin. Aseta uunipannu alla olevalle tasolle keräämään nesteitä.**

UUNIPANNU



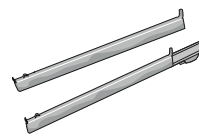
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI



Käytetään leivonnaisten, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden laittamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

* Saatavana vain eräissä malleissa

** Käytä ainoastaan höyrytoimintoon.

Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut tarvikkeet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

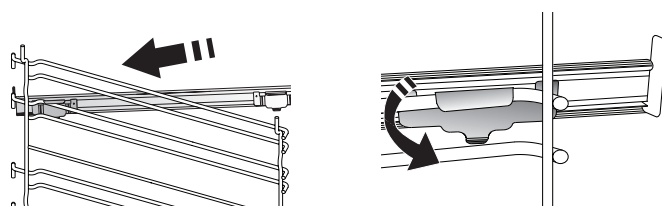
HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- Voit poistaa kannattimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä alemman osan varoen irti paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.
- Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylemmään kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN (JOS NÄMÄ SISÄLTÄYVÄT TARVIKKEISIIN)

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. Kiinnitä kannatin paikoilleen painamalla pidikkeen alaosa tukevasti kannatinta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.



Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

KYPSENNYSTOIMINNOT



MANUAALISET TOIMINNOT

- **NOPEA ESILÄMMITYS**
Esilämmittää uunin nopeasti.
- **PERINTEINEN**
Kaikenlaisten ruokien kypsentaminen yhdellä tasolla.
- **GRILL (GRILLI)**
Pihvien, lihavartaiden 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.
- **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.
- **COOK 4 -TOIMINNOT**
Erilaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) valmistukseen sekä täydellisen aterian valmistukseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.
- **PAISTO KIERTOILMALLA**
Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien leivonnaisten leipominen vain yhdellä tasolla.
- **HÖYRY**
 - » **PELKKÄ HÖYRY**
Luonnollisten ja terveellisten annosten valmistamiseen höyryllä ruuan luonnollisten ravintoarvojen säilyttämiseksi. Tämä toiminto soveltuu erityisesti kasvisten, kalan ja hedelmien kypsentaamiseen sekä kalttaukseen. Ellei toisin ole ilmoitettu, poista kaikki pakkausmateriaalit ja suojakalvo ennen annoksen asettamista uuniin.
 - » **KIERTOILMA + HÖYRY**
Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Suosittelemme parhaiden

tulosten saavuttamiseksi valitsemaan KORKEA-höyrytason kalalle, KESKITASO-tason lihalle ja MATALA-tason leivälle ja leivonnaisille.

• ERIKOISTOIMINNOT

- » **SULATUS**
Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.
- » **PIDÄ LÄMPIMÄNÄ**
Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.
- » **KOHOTUS**
Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
- » **MUKAVUUS**
Sellaisten valmisruokien kypsentaaminen, 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.
- » **MAXI COOKING**
Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.
- » **ECO-KIERTOILMA**
Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentaamiseen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy sammutettuna kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukku ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.
- **PAKASTE LEIV.**
Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä pakastetuille valmisruoille tarkoitetusta tyylistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.



6th SENSE

Nämä mahdollistavat kaiken tyyppisten ruokien kypsennyksen täysin automaattisesti. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



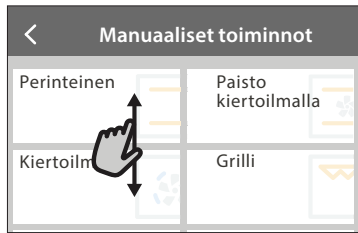
Valinta tai vahvistus:

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.



Valikon tai luettelon vierittäminen:

Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.



Asetuksen vahvistus tai siirtyminen seuraavalle näytölle:

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-valikkoo.

1. KIELEN VALINTA

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit siirtyä takaisin edelliselle näytölle napauttamalla < .

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 toimenpide vaaditaan laitteen rekisteröimiseen ja kotiverkkoon yhdistämiseen.

- Jatka yhteyden asettamista napauttamalla VALITSE ASETUKSET NYT.

Voit yhdistää tuotteen myöhemmin napauttamalla OHITA.

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.

Vähimmäisvaatimukset.

Älylaite: Android ja 1280x720 (tai tarkempi) näyttö tai iOS.

Katso app storesta 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 jo tehnyt näin, sinun on luotava tili. Tämä mahdollistaa laitteidesi yhdistämisen verkkoon sekä niiden tarkastelemisen ja hallitsemisen etäyhteyden avulla.

3. Rekisteröi laitteesi

Rekisteröi laitteesi noudattamalla sovelluksen ohjeita. Tarvitset rekisteröintiprosessin suorittamiseen Smart Appliance Identifier (SAID) -numeron. Löydät tämän yksilöllisen koodin tuotteeseen kiinnitetystä tunnistelevystä.

4. Muodosta WiFi-yhteys

Noudata yhdistä skannaamalla -asetustoimenpidettä. Sovellus ohjaa prosessin läpi, kun yhdistät laitteen kotisi langattomaan verkkoon.

Jos reitittimesi tukee WPS 2.0 -ominaisuutta (tai uudempaa), valitse MANUAALINEN, ja napsauta sitten WPS-asetusten teko: Muodosta yhteys kahden laitteen välille painamalla langattoman reitittimen WPS-painiketta.

Voit tarvittaessa yhdistää laitteen myös manuaalisesti käyttämällä Etsi verkko -toimintoa.

SAID-koodia käytetään älylaitteen synkronoimiseen laitteesi kanssa.

Näkyvillä on WiFi-moduulin MAC-osoite.

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.

- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.

- Vahvista 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 arvoa.

- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.

5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Suosittelemme tämän vuoksi, että lämmität uunin tyhjänä ennen ruoan valmistamista mahdollisten tuoksujen poistamiseksi. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat tarvikkeet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin yhden tunnin ajaksi.

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

- Voit kytkeä uunin päälle painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöstä valitaan joko manuaaliset tai 6th Sense -toiminnot.

- 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

- Vieritä ehdotettuja arvoja ja valitse haluamasi.

Jos toiminto sen sallii, voit aktivoida esilämmityksen napsauttamalla .

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 Aseta kypsytysaika.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napauttamalla SEURAAVA.

Voit peruuttaa asetetun keston ja hallita manuaalisesti kypsennyksen lopettamista napauttamalla keston arvoa ja valitsemalla sitten PYSÄYTYS.

3. ASETA 6th SENSE -TOIMINNOT

6th Sense -toiminnolla pystyt valmistamaan runsaasti erilaisia ruokalajeja luettelosta valitsemalla.

Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokalajityyppien mukaisesti 6th SENSE -RUOKALISTA -valikosta (katso kyseiset taulukot) sekä reseptien ominaisuuksien mukaisesti "LIFESTYLE"-valikosta.

- 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.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla KÄYNNISTYSVIIVE.
- Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Jos haluat ohjelmoida viivästetyn kypsennysajan alkamisen ajan, uunin esilämmitysvaihe on poistettava käytöstä: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä.

- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla .

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.

- Voit pysäyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa painamalla .

6. ESILÄMMITYS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja aloita kypsennys napauttamalla SUORITETTU.

Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esilämmitysaikaa.

Voit muuttaa esilämmityksen oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Aktivoi tai deaktivoi esilämmitys napsauttamalla kuvaketta . Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on ruokaa käännettävä kypsennyksen aikana. Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla SUORITETTU.

Uunin tulisi kehottaa ennen kypsentämisen loppumista tarkistamaan ruoka vastaavalla tavalla. Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

- Tarkista ruoka.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla SUORITETTU.

8. KYPSENNYKSEN 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.

- Voit tallentaa suosikiksi napauttamalla .
- Voit käynnistää viiden minuutin ruskistusjakson valitsemalla Ekstraruskistus.
- Voit tallentaa kypsennyksen pitkittämisen napauttamalla .

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 päättynyt, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla . Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla. Näyttö mahdollistaa toiminnon tallentamisen ja esittää enintään 4 suosikkiateriaa, mukaan lukien aamiainen, lounas, välipala ja illallinen.

- Valitse vähintään yksi napauttamalla kuvakkeita.
- tallenna toiminto napauttamalla TALLENNA SUOSIKIKSI.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoo painamalla : Toiminnot on jaettu eri ruoka-aikoihin ja laite tarjoaa joitakin suosituksia.

- Katso vastaavat luettelot napauttamalla ateriakuvaketta
- Vieritä luetteloa.
- Valitse haluamasi resepti tai toiminto napauttamalla.
- Voit aktivoida kypsentämisen napauttamalla KÄYNNISTÄ.

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta MUOKKAA.
- Valitse muutettava määrittäminen.

- Napauta SEURAAVA: Näyttö näyttää uudet määritteet.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA. Suosikkinäytöllä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:
- Napauta toiminnon kohdalla ♥ .
- Napauta POISTA SE.

Voit myös säätää aikaa, milloin eri ateriat näytetään:

- Paina ⚙️ .
- Valitse 📅 Suositut valinnat.
- Valitse Kellonajat ja päivämäärät.
- Napauta Omat ruoka-ajat.
- vieritä luetteloa ja napauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda asianmukaista ateriaa napauttamalla.

Ajankohta voidaan yhdistää vain aterian kanssa.

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 ⚙️ .
- Napauta 🕒 .

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla POISTU.
- Voit asettaa ajastimen uudelleen napauttamalla ASETA UUSI AJASTIN.

VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

ITSEPUHDISTUS

Aktivoi "Itsepuhdistus"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.

Suosittellemme, että et avaa uunin luukkua puhdistusjakson aikana, jotta vesihöyry ei poistu uunista, koska tämä saattaa vaikuttaa haitallisesti puhdistustulokseen.

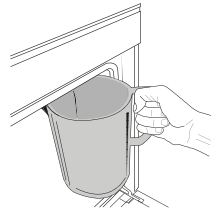
- Poista kaikki tarvikkeet uunista ennen toiminnon aktivoimista.
- Kun uuni on kylmä, kaada 200 ml juomavettä uunin pohjalle.

- Voit aktivoida puhdistustoiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Kun jakso on valittu, voit myös viivästyttää automaattisen puhdistuksen aloitusta. Voit asettaa vastaavassa osiossa kuvatun lopetusajan napauttamalla VIIVE.

TYHJENNYS

Tyhjennystoiminto mahdollistaa veden tyhjentämisen säiliön puhtaana pitämiseksi. Laitteen optimaalisen käytön takaamiseksi on suositeltavaa suorittaa tyhjennys aina kun uunia on käytetty höyryjaksolla.



Kun "Tyhjennys"-toiminto on valittu, noudata annettuja ohjeita: Avaa luukku ja aseta suuri astia paneelin oikeassa alakulmassa olevan tyhjennys-suuttimen alle. Kun tyhjennys alkaa, anna astian olla paikoillaan, kunnes toimenpide

on suoritettu. Täydellä kuormituksella suoritettavan tyhjennyksen keskimääräinen kesto on noin kolme minuuttia.

Tarvittaessa tyhjennysprosessi voidaan keskeyttää koskettamalla näyttöltä TAUKO (jos esimerkiksi kannu on jo täynnä vettä tyhjennysprosessin puolivälissä).

Astian tilavuuden tulee olla vähintään 2 litraa.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 4 tuntia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti <VESI ON LIIAN KUUMAA: ODOTA KUNNES LÄMPÖTILA LASKEE>.

Tärkeää: Jos säiliötä ei tyhjennetä säännöllisesti, muutaman päivän kuluttua viimeisestä täytöstä laite pyytää suorittamaan tyhjennyksen näyttämällä viestin <TYHJENNYSJAKSO TARP.>: tätä pyyntöä ei voi jättää huomioimatta ja tuotteen normaalia käyttöä voidaan jatkaa vasta kun tyhjennys on suoritettu.

POISTA KALKKI

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa säiliön ja höyrypiirin pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Näytöllä näkyy viesti <KALKINPOISTOA TARVITAAN>, joka muistuttaa tämän toiminnon säännöllisestä suorittamisesta.

Kalkinpoisto tulee tarpeelliseksi kun on suoritettu tietty määrä höyrykypsennysjaksoja tai höyryboileri on toiminut tietyn tuntimäärän viimeisen kalkinpoistojakson jälkeen (ks. alla oleva taulukko).

"KALKINPOISTO"-VIESTI tulee näkyviin kun	MITÄ TEHDÄ
15 höyrykypsennysjaksoa 22 tuntia höyrykypsennystä	Kalkinpoistoa suositellaan
20 höyrykypsennysjaksoa 30 tuntia höyrykypsennystä	Ei ole mahdollista suorittaa höyrytysjaksoa ennen kuin kalkinpoistojakso on suoritettu

Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa säiliön ja sisäisen höyrypiirin tarkemmin.

Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 185 minuuttia. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita.

Huomaa: Toiminto voidaan keskeyttää, mutta jos se peruutetaan missä tahansa vaiheessa, koko kalkinpoistojakso on toistettava alusta alkaen.

» **VAIHE 1.1: TYHJENNYS (kork. 3 min.)**

Jos säiliö ei ole tyhjä, tyhjennysjakso on suoritettava ennen varsinaisen kalkinpoistoprosessin aloittamista

. Tässä tapauksessa on suoritettava tyhjennystoimenpide

Tyhjennys-kappaleessa kuvatulla tavalla.

Sen sijaan, jos säiliössä ei ole vettä,

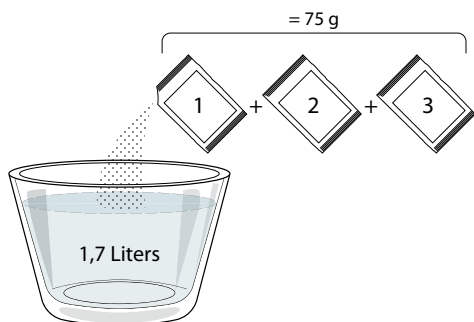
laite hyppää automaattisesti VAIHEESEEN 1.2.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 4 tuntia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti <VESI ON LIIAN KUUMAA: ODOTA KUNNES LÄMPÖTILA LASKEE>.

Astian tilavuuden tulee olla vähintään 2 litraa.

» **VAIHE 1.2: KALKINPOISTO (~120 MIN.)**

Kun näyttö pyytää valmistamaan liuoksen, lisää 3 pussia (vastaa 75 grammaa) erityistä Oven WPRO*-kalkinpoistoainetta 1,7 litraan huoneenlämpöistä juomakelpoista vettä.



Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla **START**.

Kalkinpoistovaiheiden aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

» **TYHJENNYSVAIHE (kork. 3 min.)**

Kun näytöllä lukee <ASETA ASTIA VEDENTYHJENNYS-AUKON ALLE>, suorita tyhjennys kyseisessä Tyhjennys-kappaleessa kuvatulla tavalla.

» **VAIHE 2.1: VEDEN TÄYTTÖ**

Säiliön ja höyrypiirin puhdistamiseksi on suoritettava huuhtelujakso.

Kun näytöllä näkyy <TÄYTÄ SÄILIÖ>, kaada laatikkoon juomakelpoista vettä, kunnes näytöllä lukee <SÄILIÖ TÄYTETTY>.

» **VAIHE 2.2: HUUHTELU (~65 min.)**

Järjestelmä on nyt valmis käynnistämään lopullisen huuhteluprosessin, aloita painamalla **START**.

» **VAIHE 2.3: TYHJENNYS (KORK. 3 MIN.)**

Viimeisen tyhjennystoimenpiteen jälkeen vie kalkinpoisto loppuun painamalla **CLOSE**.

Kun kalkinpoistoprosessi on viety loppuun, on mahdollista käyttää kaikkia höyrytoimintoja.

*Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoainetta, jotta uunin höyrytoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Noudata pakkauksen käyttöohjeita. Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.whirlpool.eu Whirlpool ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käytämisestä.



MYKISTYS

Voit mykistää kaikki äänet ja hälytykset tai poistaa niiden mykistuksen napauttamalla kuvaketta.



SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Lukituksen aktivointi:

- Napsauta kuvaketta .

Lukituksen poistaminen:

- Napauta näyttöä.
- Sipaise näkyvillä oleva viesti ylös.



LISÄÄ KÄYTTÖILOJA

Kohdasta valitaan Sapattitila ja päästään kohtaan Tehonhallinta.



SUOSITUT VALINNAT

Erilaisten uunin asetusten muuttaminen.



WI-FI

Asetusten muuttaminen tai uuden kotiverkon määrittäminen.



INFO

Myymälän esittelytilan pois päältä kytkeminen, tuotteen nollaaminen ja tuotteen lisätietojen näyttäminen.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C) / GRILLAUSTASO	KESTO (min.)	TASO JA TARVIKKEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		Kyllä	170	30 – 50	
		Kyllä	160	30 – 50	
		Kyllä	160	30 – 50	 
Täytetyt piiraat (juustokakku, strudel, omenapiirakka)		Kyllä	160 – 200	30 – 85	
		Kyllä	160 – 200	35 – 90	 
Pikkuleivät/murokeksit		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	220 – 240	25 – 50 *	  
Pakastepizza		Kyllä	250	10 – 15	
		Kyllä	250	10 – 20	 
		Kyllä	220 – 240	15 – 30	  
Suolaiset piiraat (kasvispiiraat, ransk. kinkkupiirakka)		Kyllä	180 – 190	45 – 55	
		Kyllä	180 – 190	45 – 60	 
		Kyllä	180 – 190	45 – 70 *	  
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 – 200	20 – 30	
		Kyllä	180 – 190	20 – 40	 
		Kyllä	180 – 190	20 – 40 *	  

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma

Paisto
kiertoilmalla

Grilli



Turbogrilli



Maxi Cooking



Cook 4



ECO-kiertoilma

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C) / GRILLAUSTASO	KESTO (min.)	TASO JA TARVIKKEET
Lasagne / hedelmätortut / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 – 200	45 - 65	3
Lampaanliha / vasikka / nauta / sika 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 - 110	3
Rapeakuorinen sianpaisti 2 kg		–	170	110 - 150	2
Kana / kani / ankka 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 (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Paahdoteipä		–	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafileet/pihvit		–	2 (keski)	20 – 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / jauhelihipihvit		–	2 – 3 (keski – korkea)	15 – 30 **	5 4
Broileri 1–1,3 kg		–	2 (keski)	55 – 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		–	2 (keski)	60 – 90 ***	3
Paahdetut perunat		–	2 (keski)	35 – 55 ***	3
Kasvisgratiini		–	3 (korkea)	10 - 25	3
Keksit	 Keksit	Kyllä	135	50 – 70	5 4 3 1
Tortut	 Tortut	Kyllä	170	50 – 70	5 4 3 1
Pyöreät pizzat	 Pyöreä pizza	Kyllä	210	40 – 60	5 4 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)	 Ruokalista	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		–	200	80 – 120 *	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)		–	200	50 - 100 *	3

* Arvioitu aika: astiat voidaan poistaa uunista eri aikoina henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.
 ** Käännä ruoka kypsennyksen puolivälissä.
 *** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannelle valmistusajasta (tarvittaessa).

TARVIKKEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Höyrytysalusta

PELKKÄ HÖYRY

Resepti	Esilämmitys	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min.)	Taso ja tarvikkeet	
Tuoreet kasvikset (kokonaiset)	–	100	30 – 80		
Tuoreet kasvikset (palat)	–	100	15 – 40		
Pakastevihannekset	–	100	20 - 40		
Kokonainen kala	–	90	40 – 50		
Kalafileet	–	90	20 – 30		
Kanafileet	–	100	15 - 50		
Kananmunat	–	100	10 – 30		
Hedelmät (kokonaiset)	–	100	15 – 45		
Hedelmät (palat)	–	100	10 – 30		

Valitse Pelkkä höyry -toiminto manuaalisten toimintojen valikosta. Aseta kypsennyslämpötila ja -aika. Joudut ehkä täyttämään vesisäiliön ennen jakson käynnistämistä.

TARVIKKEET						
	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Höyrytysalusta

KIERTOILMA + HÖYRY

Resepti	Höyryn taso	Esilämmitys	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min.)	Taso ja tarvikkeet
Murokeksit/pikkuleivät	MATALA	–	140 – 150	35 – 55	3
	MATALA	–	140	30 – 50	4 1
	MATALA	–	140	40 – 60	5 3 1
Pienet kakut/muffinit	MATALA	–	160 – 170	30 – 40	3
	MATALA	–	150	30 – 50	4 1
	MATALA	–	150	40 – 60	5 3 1
Nostatetut kakut	MATALA	–	170 – 180	40 – 60	2
Sokerikakut	MATALA	–	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	MATALA	–	200 – 220	20 - 40	3
Limppu	MATALA	–	170 – 180	70 – 100	3
Pieni leipä	MATALA	–	200 – 220	30 – 50	3
Patonki	MATALA	–	200 – 220	30 – 50	3
Paahdetut perunat	KESKI	–	200 – 220	50 – 70	3
Vasikka / nauta / sika 1 kg	KESKI	–	180 – 200	60 - 100	3
Vasikka / nauta / sika (palat)	KESKI	–	160 – 180	60 – 80	3
Raaka paahtopaisti 1 kg	KESKI	–	200 – 220	40 – 50	3
Raaka paahtopaisti 2 kg	KESKI	–	200	55 – 65	3
Lampaankoipi	KESKI	–	180 – 200	65 – 75	3
Porsaan potka	KESKI	–	160 – 180	85 – 100	3
Kana / helmikana / ankka 1 – 1,5 kg	KESKI	–	200 – 220	50 – 70	3
Kana / helmikana / ankka (palat)	KESKI	–	200 – 220	55 – 65	3
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	KESKI	–	180 – 200	25 – 40	3
Kalafile	KORKEA	–	180 – 200	15 – 30	3

KYPSENNYSTAULUKON LUKUOHJEET

Taulukot kuvaavat seuraavat tiedot: Reseptit, vaaditaanko esilämmitystä, lämpötila (°C) / grillaustaso, kypsennysaika (minuuttia), tarvikkeet ja kypsentämiseen suositeltu korkeus. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esilämmitys (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä tarvikkeista. Aloita alhaisimmilla suositelluilla arvoilla ja jos ruoka ei ole riittävän kypsää, siirry käyttämään korkeampia arvoja. Käytä mukana toimitettuja tarvikkeita ja mielellään tummia kakku- ja uunivuokia. Voit käyttää myös pyrexistä tai keramiikasta valmistettuja pannuja ja tarvikkeita, mutta muista, että tämä saattaa pidentää hieman kypsennysaikaa. Noudata mukana toimitetuille tarvikkeille kypsennystaulukon ohjeita huolellisesti parhaiden tulosten saamiseksi, ja aseta tarvikkeet ohjeiden mukaisille tasoille.

Resepti			Suositteltu määrä	Käännä (kypsennysajasta)	Taso ja tarvikkeet	
Pataruoat/ uunipasta	Tuore lasagne		500 – 3 000 g	–	2 	1 
	Pakastelasagne		500 – 3 000 g	–	2 	1 
Riisi ja mysli	Riisi 🍲	Valkoinen riisi	100 – 500 g	–	2 	1 
		Tumma riisi	100 – 500 g	–	2 	1 
		Täysjyväriisi	100 – 500 g	–	2 	1 
	Siemenet ja mysli 🍲	Kvinoa	100 – 300 g	–	2 	
		Hirssi	100 – 300 g	–	3 	
		Ohra	100 – 300 g	–	3 	
		Speltti	100 – 300 g	–	3 	
Liha	Naudanliha	Paahtopaisti	600 – 2 000 g	–	3 	
		Hampurilainen	1,5 – 3 cm	3/5	5 	
	Porsaanliha	Porsaanliha	600 – 2 500 g	–	3 	
		Porsaan grillikylki	500 - 2000 g	2/3	5 	1 
	Paahdettu kana	Kokonainen	600 – 3 000 g	–	2 	
		Filee/rinta	1 – 5 cm	2/3	5 	
	Liharuoat	Lihavarras	yksi ritilä	1/2	2 	1 
		Makkarat ja nakit	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Höyrytetty liha 🍲	Kanafileet	1 – 5 cm	–	2 	
		Kalkkunan fileet	1 – 5 cm	–	2 	

TARVIKKEET


Ritilä
Uunipelti tai kakkuvuoka
ritilällä
Uunipannu/uuniritilä
tai uunivuoka ritilällä
Uunipannu / uunivuoka
Uunipannu ja
500 ml vettä

Resepti		Suositteltu määrä	Käännä (kypsennysajasta)	Taso ja tarvikkeet	
Kala ja äyriäiset	Paistetut fileet & pihvit	Kalafileet/viipaleet	0,5 - 2,5 cm	–	5 
		Pakastefileet	0,5 - 2,5 cm	–	4 
	Höyrytetty fileet ja pihvit 	Kalafileet/viipaleet	0,5 - 2,5 cm	–	3  2 
		Pakastefileet	0,5 - 2,5 cm	–	3  2 
	Grillattu kala ja äyriäiset	Kampasimpukat	yksi ritilä	–	4 
		Simpukat	yksi ritilä	–	4 
		Katkaravut	yksi ritilä	–	4  3 
		Katkaravut	yksi ritilä	–	4  3 
		Kampasimpukkagratiini	yksi ritilä	–	2  1 
	Höyrytetty kala ja äyriäiset 	Simpukat	yksi ritilä	–	2  1 
		Katkaravut	yksi ritilä	–	2  1 
		Katkaravut	yksi ritilä	–	2  1 
		Katkaravut	yksi ritilä	–	2  1 
		Kalmari	100 – 500 g	–	2  1 
		Mustekala	500 - 2000 g	–	2  1 
Kasvikset	Paahdetut kasvikset	Perunat	500 - 1500 g	–	3 
		Täytetyt kasvikset	100 - 500 g	–	3 
		Muut vihannekset	500 - 1500 g	–	3 
	Gratinoidut kasvikset	Perunat	yksi ritilä	–	3 
		Tomaatit	yksi ritilä	–	3 
		Paprikat	yksi ritilä	–	3 
		Parsakaali	yksi ritilä	–	3 
		Kukkakaali	yksi ritilä	–	3 
		Muut	yksi ritilä	–	3 
		Muut	yksi ritilä	–	3 
	Höyrytetty tuoreet kasvikset 	Kokonaiset perunat	50 - 500 g *	–	2  1 
		Pienet perunat / palat	100 - 300 g *	–	2  1 
		Herneet	200 - 2.500 g	–	2  1 
		Parsakaali	200 - 3000 g	–	2  1 
		Kukkakaali	200 - 3000 g	–	2  1 
	Höyrytetty pakastekasvikset 	Herneet	200 - 3000 g	–	2  1 

	Resepti	Suositteltu määrä	Käännä (kypsennysajasta)	Taso ja tarvikkeet
Kakut ja leivonnaiset	Sokerikakut vuoassa	500 – 1 200 g	–	2 
	Keksit	200 – 600 g	–	3 
	Voisarvet	yksi pelti *	–	3 
	Tuulihatut	yksi pelti *	–	3 
	Torttu vuoassa	400 – 1 600 g	–	3 
	Struudeli	400 – 1 600 g	–	3 
	Täytetty hedelmäpiirakka	500 - 2000 g	–	2 
Voileipäkakut	–	800 – 1 200 g	–	2 
Leipä	Sämpylät 	60 – 150 g / kpl	–	3 
	Leipä vuoassa 	400 – 600 g / kpl	–	2 
	Suuri leipä 	700 – 2 000 g	–	2 
	Patongit 	200 – 300 g / kpl	–	3 
Pizza	Ohut	pyöreä - vuoka *	–	2 
	Paksu	pyöreä - vuoka *	–	2 
	Pakastettu	1 - 4 kerrosta *	–	2 
				4 2  
Höyrytettyt hedelmät 	Kokonainen	100 – 500 g	–	5 3 1   
	Palat	–	–	5 3 2 1    

TARVIKKEET



Ritilä

Uunipelti tai
kakkuvuoka
ritilälläUunipannu/uuniritilä
tai uunivuoka ritilälläUunipannu /
uunivuokaUunipannu ja
500 ml vettä

Höyrytysalusta

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään huoltoa tai kunnossapitoa. Älä käytä höyrypesureita.

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 kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.

- Aktivoi "Itsepuhdistus"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

TARVIKKEET

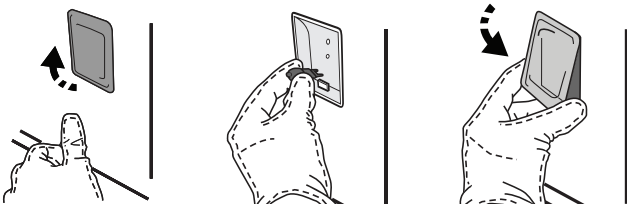
- Upota tarvikkeet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele tarvikkeita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

LAMPUN VAIHTO

- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Irrota kannattimet.
- Poista lampun suojus.
- Vaihda lamppu.
- Aseta lampun suojus takaisin paikoilleen painamalla sitä tukevasti, kunnes se napsahtaa paikoilleen.
- Asenna kannattimet takaisin.
- Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä vain 20-40 W/230 ~ V tyyppin G9, T300°C -halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

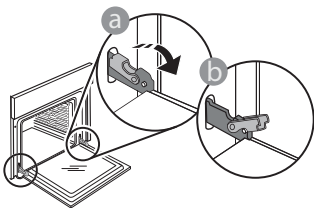
Kun käytät halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.



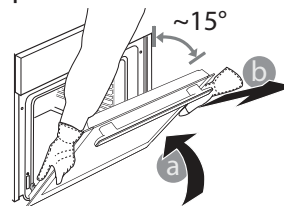
LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

- Poista luukku** avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtaantuu paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

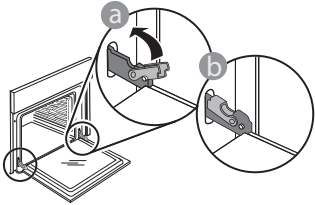


- Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmiin käsiin – älä kannattele luukkua kahvasta.

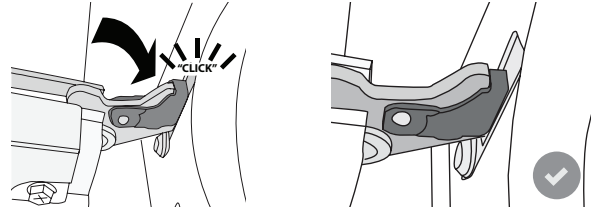


Kiinnitä luukku takaisin siirtämällä sitä uunia kohti ja kohdistamalla saranoiden koukut ja kiinnittämällä yläosan paikoilleen.

- 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.



- Yritä sulkea luukku, jotta voit tarkistaa, että se on kohdistettu käyttöpaneeliin. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet. Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

Usein kysytyt kysymykset WiFistä

WiFiä ei ole saatavilla Venäjällä

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?

WPS 2.0 tai uudempi. Tarkista reitittimen dokumentaatio.

Onko älypuhelimien tai tabletin

käyttöjärjestelmäversioilla eroja (Android tai iOS)?

Voit käyttää haluamaasi käyttöjärjestelmää, tällä ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

Voinko käyttää mobiililaitteen 3G-yhteyden jakamista 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 ja napauta sitten WiFi tai katso laitetta: Laitteessa on tarra, jossa näkyy SAID- ja MAC-osoitteet. MAC-osoite koostuu numeroiden ja kirjainten yhdistelmästä, joka alkaa "88:e7".

Kuinka voin tarkistaa, onko laitteeni langaton yhteys käytössä?

Käytä älylaitettasi ja 6th Sense Live -sovellusta ja tarkasta onko laitteen verkko näkyvissä ja onko yhteys pilveen muodostettu.

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 reititin voi olla uunista?

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 voin tehdä, jos reitittimeni käyttää lähiympäristön WiFi-kanavaa?

Pakota laite käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

Mitä voin tehdä, jos näytöllä näkyy tai uuni 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.

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, sammuta uuni, odota 20 sekuntia ja kytke uuni päälle: Tarkista, että sovellus näyttää uunin UI-tilan.

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?

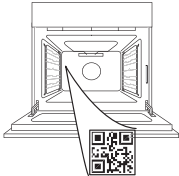
Voit joko säilyttää samat asetukset (verkon nimi ja salasana) tai poistaa edelliset asetukset laitteelta ja määrittää asetukset uudelleen.

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.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero. Paina  , napauta  ja valitse sitten Tehdasasetusten palautus. Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.
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. Voit muuttaa sen painamalla  , valitsemalla  Lisää käyttötiloja ja valitsemalla sitten Tehonhallinta.
Uuni ei lämpene.	Esittelytila on käynnissä.	Paina  , napauta  Info ja poistu valitsemalla sitten Myymälän esittelytila.
Näytöllä näkyy  -kuvake.	WiFi-reititin on pois päältä. Reitittimen asetusominaisuudet ovat muuttuneet. Langaton yhteys ei saavuta laitetta. uuni ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kodin verkkoon. Yhteyttä ei tueta.	Varmista, onko WiFi-reititin yhdistetty internetiin. Vahvista, onko laitteen lähellä oleva WiFi-signaali hyvä. Yritä käynnistää reititin uudelleen. Katso kappale WiFiä koskevat usein kysytyt kysymykset Jos kotiverkkosi ominaisuudet ovat muuttuneet, suorita verkkoon yhdistäminen: Paina  , napauta  ja valitse sitten Liitä verkkoon.
Yhteyttä ei tueta.	Käyttöönottoa etäyhteyden avulla ei tueta maassasi.	Varmista ennen ostamista, salliiko maasi sähkölaitteiden etähallinnan.
Laatikosta lähtee höyryä kypsennyksen aikana.	Matala vesitaso säiliössä.	Lisää lasillinen juomakelpoista vettä.

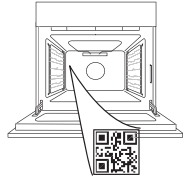
Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



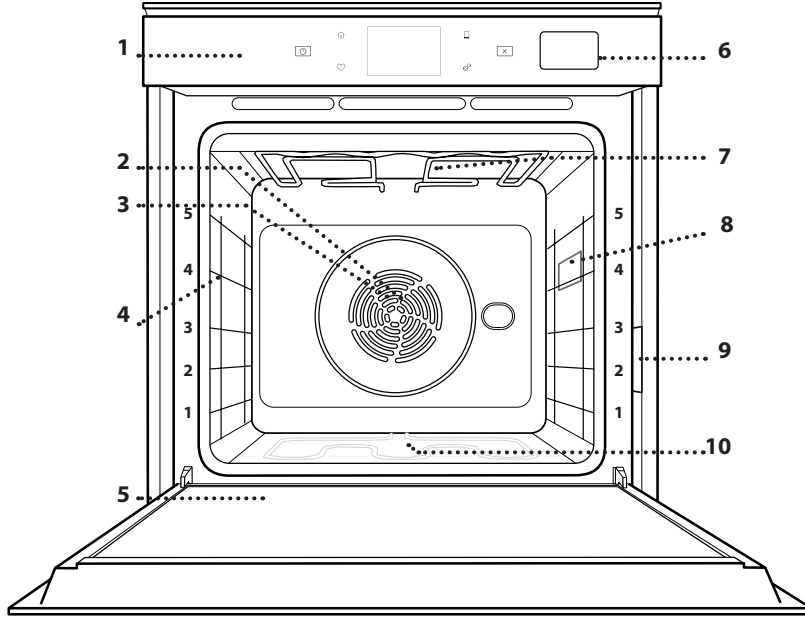

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu/register

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ


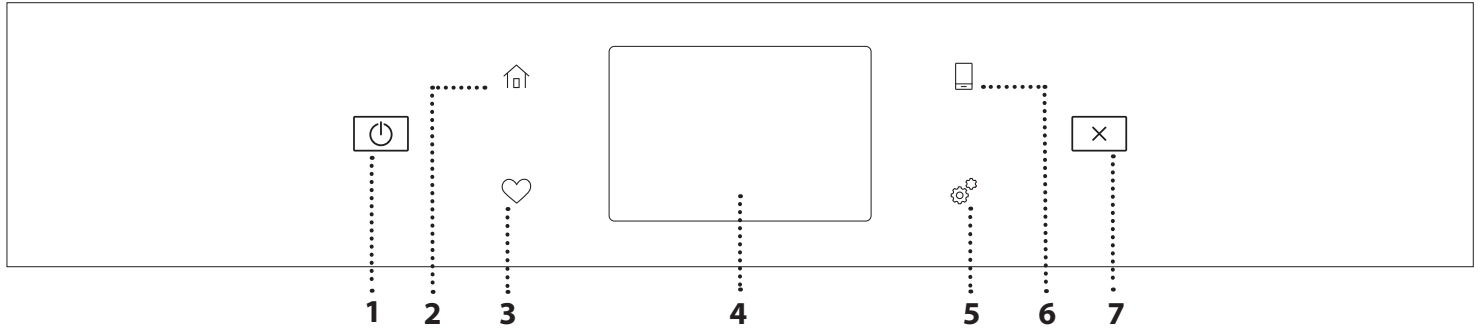
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Συρτάρι νερού
7. Άνω αντίσταση/γκριλ
8. Λαμπτήρας
9. Πινάκίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ


1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

2. HOME

Για γρήγορη πρόσβαση στο κύριο μενού.

3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων λειτουργιών.

4. ΟΘΟΝΗ
5. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Για να επιλέξετε από διάφορες επιλογές καθώς και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και τις προτιμήσεις του φούρνου.

6. ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ

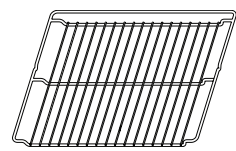
Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6th Sense Live Whirlpool.

7. ΑΚΥΡΩΣΗ

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



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

ΔΙΣΚΟΣ ΑΤΜΟΥ



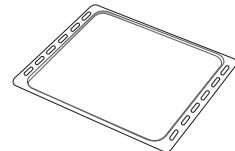
Διευκολύνει την κυκλοφορία του ατμού, κάτι που βοηθά στο ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού. Τοποθετήστε το λιποσυλλέκτη στο επίπεδο από κάτω για τη συλλογή των χυμών ψησίματος.**

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



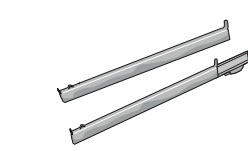
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



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

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

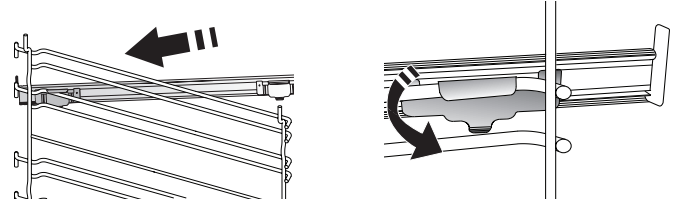
Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω. Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς. Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

GRILL

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

TURBO GRILL

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ COOK 4

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ

Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.

ΑΤΜΟΣ

» PURE STEAM (ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ)

Για το ψήσιμο φυσικών και υγιεινών πιάτων χρησιμοποιώντας ατμό για να διατηρείται η φυσική θρεπτική αξία. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού και φρούτων, καθώς και για ζεμάτισμα. Εκτός εάν υποδεικνύεται διαφορετικά, αφαιρέστε τη συσκευασία και την προστατευτική μεμβράνη πριν τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο.

» ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑΣ+ΑΤΜΟΣ

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Για να επιτύχετε τα

καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο, σας συνιστούμε να επιλέξετε ένα ΥΨΗΛΟ επίπεδο ατμού για ψήσιμο ψαριών, ΜΕΣΑΙΟ για κρέας και ΧΑΜΗΛΟ για ψωμί και επιδόρπια.

SPECIAL FUNCTIONS (ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ)

» DEFROST (ΑΠΟΨΥΞΗ)

Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

» ΔΙΑΤΗΡ. ΖΕΣΤΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

» ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

» CONVENIENCE (ΕΤΟΙΜΟ ΦΑΓΗΤΟ)

Για να μαγειρέψετε έτοιμα φαγητά, αποθηκευμένα σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο (μπισκότα, κέικ, μάφιν, πιάτα ζυμαρικών και προϊόντα ψωμιού). Η λειτουργία αυτή ψήνει όλα τα φαγητά γρήγορα και ομαλά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για το ζέσταμα ήδη μαγειρεμένου φαγητού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.

» MAXI COOKING

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

» ΕΞΑΝ. ΑΕΡ. ECO

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

ΨΗΣ. ΚΑΤΕΨ.

Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.



6th SENSE

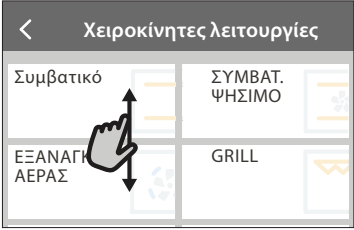
Επιτρέπουν το ψήσιμο του φαγητού εντελώς αυτόματα. Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία με τον καλύτερο τρόπο, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ

 **Για επιλογή ή επιβεβαίωση:**
Πατήστε την οθόνη για να επιλέξετε την τιμή ή το στοιχείο που απαιτείται από το μενού.



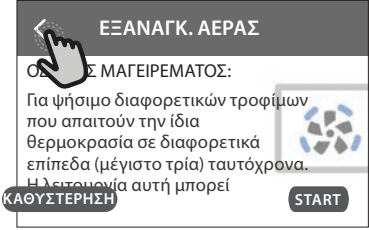
 **Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:**
Απλά σύρετε το δάκτυλό σας στην οθόνη για να μετακινηθείτε στα στοιχεία ή τις τιμές.



Για να επιβεβαιώσετε μια ρύθμιση ή να μεταβείτε στην επόμενη οθόνη:
Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".



Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:
Πατήστε < .



ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Θα χρειαστεί να διαμορφώσετε το προϊόν όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.
Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και σε δεύτερο χρόνο πιέζοντας  για πρόσβαση στο μενού "Εργαλεία".

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

- Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω στην οθόνη για κύλιση της λίστας διαθέσιμων γλωσσών.
- Πατήστε τη γλώσσα που σας ενδιαφέρει.

Πατώντας το < θα επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ WIFI

Η λειτουργία 6th Sense Live σας επιτρέπει να λειτουργείτε το φούρνο από μακριά μέσω μιας κινητής συσκευής. Για να ενεργοποιήσετε την συσκευή από απόσταση, θα χρειαστεί πρώτα να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης. Αυτή η διαδικασία είναι απαραίτητη για την Εγγραφή της συσκευής σας και τη σύνδεσή της στο οικιακό σας δίκτυο.

- Πατήστε "ΑΜΕΣΗ ΡΥΘΜΙΣΗ" για να προχωρήσετε στη ρύθμιση της σύνδεσης.

Διαφορετικά, πατήστε "ΠΑΡΑΛΕΙΨΗ" για να συνδέσετε το προϊόν σας αργότερα.

ΠΩΣ ΘΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία θα χρειαστείτε:
Ένα smartphone ή tablet και έναν ασύρματο δρομολογητή συνδεδεμένο στο Internet. Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας για να βεβαιωθείτε ότι το ασύρματο σήμα του οικιακού δικτύου σας είναι αρκετά ισχυρό κοντά στη συσκευή.
Ελάχιστες απαιτήσεις.
Έξυπνη συσκευή: Android με οθόνη 1280x720 (ή μεγαλύτερη) ή iOS.
Αναζητήστε στο app store τη συμβατότητα της εφαρμογής με τις εκδόσεις Android ή iOS.
Ασύρματο router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Κατεβάστε την εφαρμογή 6th Sense Live

Το πρώτο βήμα για τη σύνδεση της συσκευής είναι να κατεβάσετε την εφαρμογή στην κινητή συσκευή σας. Η εφαρμογή 6th Sense Live θα σας οδηγήσει σε όλα τα βήματα που αναφέρονται εδώ. Μπορείτε να κατεβάσετε την εφαρμογή 6th Sense Live από το ή από το Google Play Store.

2. Δημιουργήστε έναν λογαριασμό

Αν δεν έχετε ήδη, θα πρέπει να δημιουργήσετε ένα λογαριασμό. Αυτό θα σας επιτρέψει να δικτυώσετε τις συσκευές σας, να τις βλέπετε και να τις ελέγχετε από μακριά.

3. Καταχωρίστε τη συσκευή σας

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή και καταχωρίστε τη συσκευή σας. Θα χρειαστείτε έναν αριθμό Smart Appliance

IDentifier (SAID) για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία καταχώρισης. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό του μοναδικού κωδικού στην πινακίδα αναγνώρισης που είναι τοποθετημένη στο προϊόν.

4. Σύνδεση WiFi

Ακολουθήστε τη διαδικασία ρύθμισης με σάρωση για σύνδεση. Η εφαρμογή θα σας καθοδηγήσει στη διαδικασία σύνδεσης της συσκευής σας στο ασύρματο δίκτυο του σπιτιού σας.

Αν το router σας υποστηρίζει WPS 2,0 (ή μεγαλύτερο), επιλέξτε "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ" και μετά πατήστε "Ρύθμιση WPS": Πατήστε το κουμπί WPS στο ασύρματο router σας για να γίνει η σύνδεση ανάμεσα στα δύο προϊόντα.

Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να συνδέσετε το προϊόν μη αυτόματα χρησιμοποιώντας την "Αναζήτηση δικτύου".

Ο κωδικός SAID χρησιμοποιείται για τον συγχρονισμό μιας έξυπνης συσκευής με τη συσκευή σας.

Η διεύθυνση MAC εμφανίζεται για τη μονάδα WiFi.

Η διαδικασία σύνδεσης θα χρειαστεί να πραγματοποιηθεί ξανά μόνο αν αλλάξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή σας (π.χ. όνομα δικτύου ή κωδικός πρόσβασης ή πάροχος δεδομένων).

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

Η σύνδεση του φούρνου με το οικιακό σας δίκτυο θα ρυθμίσει αυτόματα την ώρα και την ημερομηνία. Διαφορετικά θα χρειαστεί να τα ρυθμίσετε χειροκίνητα

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ώρα.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

Η οθόνη σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις Χειροκίνητες λειτουργίες και τις λειτουργίες 6th Sense.

- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.
- Μετακινηθείτε προς τα επάνω ή προς τα κάτω για να εξερευνήσετε τη λίστα.
- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε, πατώντας την.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL

- Μετακινηθείτε στις προτεινόμενες τιμές και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.

Αν το επιτρέπει η λειτουργία, μπορείτε να πατήσετε  για ενεργοποίηση της προθέρμανσης.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα. Σε λειτουργία με χρονομέτρηση, ο φούρνος μαγειρεύει για το χρονικό διάστημα που επιλέγετε. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, το μαγείρεμα σταματάει αυτόματα.

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ημερομηνία.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

Μετά από μεγάλη διακοπή ρεύματος, πρέπει να ρυθμίσετε ξανά την ώρα και την ημερομηνία.

4. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16 Ampere): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13 Ampere).

- πατήστε την τιμή στα δεξιά για να επιλέξετε την ισχύ.
- Πατήστε "ΕΝΤΑΞΕΙ" για την ολοκλήρωση της αρχικής ρύθμισης.

5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα.

Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

- Για να επιλέξετε τη διάρκεια, πατήστε "Μετρών την ώρα".
- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος.
- Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ) για επιβεβαίωση.

Για να ακυρώσετε μια καθορισμένη διάρκεια, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ώστε να διαχειριστείτε χειροκίνητα το τέλος του μαγειρέματος, πατήστε την τιμή διάρκειας και, στη συνέχεια, επιλέξτε "ΔΙΑΚΟΠΗ".

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6th SENSE

Οι λειτουργίες 6th Sense σας επιτρέπουν να ετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, επιλέγοντας από αυτά που εμφανίζονται στη λίστα. Οι περισσότερες ρυθμίσεις μαγειρέματος επιλέγονται αυτόματα από τη συσκευή για να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα.

Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορίες τροφίμων στο μενού "ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΟΥ 6th SENSE" (βλ. σχετικούς πίνακες) και με βάση τα χαρακτηριστικά της συνταγής στο μενού "LIFESTYLE".

- Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, απλά υποδείξτε το χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλει αποτέλεσμα.

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μπορείτε να καθυστερήσετε το μαγείρεμα πριν ξεκινήσετε μια λειτουργία: Η λειτουργία θα ξεκινήσει τη στιγμή που θα επιλέξετε εκ των προτέρων.

- Πατήστε "DELAY" (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ) για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης που επιθυμείτε.
- Μόλις ρυθμίσετε την καθυστέρηση που θέλετε, πατήστε "START DELAY" (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ) για να ξεκινήσει ο χρόνος αναμονής.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε.

Για να προγραμματίσετε έναν καθυστερημένο χρόνο έναρξης μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιήσετε τη φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

- Για την άμεση ενεργοποίηση της λειτουργίας και διαγραφή του προγραμματισμένου χρόνου καθυστέρησης, πατήστε το .

5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Μόλις επιλέξετε τις ρυθμίσεις, πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε.

- Οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε  για να διακοπεί η ενεργή λειτουργία.

6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Αν έχει προηγουμένως ενεργοποιηθεί, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει τη λειτουργία προθέρμανσης. Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "DONE" (ΤΕΛΟΣ) για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση της προθέρμανσης επιλογή για λειτουργίες μαγειρέματος που σας επιτρέπουν να το κάνετε χειροκίνητα.

- Επιλέξτε μια λειτουργία που σας επιτρέπει να επιλέξετε τη λειτουργία προθέρμανσης με μη αυτόματο τρόπο.
- Πατήστε το εικονίδιο  για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την προθέρμανση. Θα οριστεί ως προεπιλεγμένη επιλογή.

7. ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό κατά το ψήσιμο. Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ανοίξτε την πόρτα.

- Κάντε την ενέργεια που σας ζητείται από την οθόνη.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Πριν τελειώσει το ψήσιμο, ο φούρνος μπορεί να σας προτρέψει να ελέγξετε το φαγητό με τον ίδιο τρόπο.

Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ελέγξτε το φαγητό.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

8. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Με ορισμένες λειτουργίες, αφού τελειώσει το ψήσιμο, μπορείτε να δώσετε στο πιάτο σας επιπλέον ρόδισμα, να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος ή να αποθηκεύσετε τη λειτουργία ως αγαπημένη.

- πατήστε το  για αποθήκευση στα αγαπημένα.
- Επιλέξτε "Επιπλέον ρόδισμα" για να ξεκινήσει ο πεντάλεπτος κύκλος ροδίσματος.
- Πατήστε το  για την αποθήκευση της παράτασης του ψήσιματος.

9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Η λειτουργία Αγαπημένα αποθηκεύει τις ρυθμίσεις του φούρνου για την αγαπημένη σας συνταγή.

Ο φούρνος αναγνωρίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιούνται περισσότερο. Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις ολοκληρωθεί η λειτουργία, πατήστε το  για να αποθηκευτεί ως αγαπημένο. Αυτό θα σας επιτρέψει να το χρησιμοποιήσετε γρήγορα στο μέλλον διατηρώντας τις ίδιες ρυθμίσεις. Η οθόνη σας επιτρέπει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία, υποδεικνύοντας έως και 4 ώρες φαγητού, συμπεριλαμβανομένου του πρωινού, του γεύματος, του σνακ και του δείπνου.

- Πατήστε τα εικονίδια για να επιλέξετε τουλάχιστον ένα.
- Πατήστε "SAVE AS FAVORITE" (ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ) για να αποθηκευτεί η λειτουργία.

ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

Για να εμφανίσετε το μενού αγαπημένων, πατήστε  : οι λειτουργίες θα χωριστούν ανά διαφορετικές ώρες φαγητού και θα γίνουν ορισμένες προτάσεις.

- Πατήστε το εικονίδιο γευμάτων για να δείτε τη σχετική λίστα
- Μετακινηθείτε στην εμφανιζόμενη λίστα.
- Πατήστε τη συνταγή ή τη λειτουργία που θέλετε.
- Πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να ενεργοποιηθεί το μαγείρεμα.

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Στην οθόνη αγαπημένων, μπορείτε να προσθέσετε μια εικόνα ή το όνομα του αγαπημένου προκειμένου να το εξατομικεύσετε στις προτιμήσεις.

- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε να αλλάξετε.

- Πατήστε "EDIT" (ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ).
 - Επιλέξτε το χαρακτηριστικό που θέλετε να αλλάξετε.
 - Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ): Στην οθόνη εμφανίζονται τα νέα χαρακτηριστικά.
 - Πατήστε "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ" για επιβεβαίωση των αλλαγών.
- Στην οθόνη αγαπημένων μπορείτε επίσης να διαγράψετε λειτουργίες που έχετε αποθηκεύσει:
- Πατήστε το ❤️ στη λειτουργία.
 - Πατήστε "ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ".

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε την ώρα των εμφανιζόμενων γευμάτων:

- Πατήστε ⚙️.
- Επιλέξτε 📅 "Preferences" (Προτιμήσεις).
- Επιλέξτε "Times and Dates" (Ώρες και ημερομηνίες).
- Πατήστε "Your Meal Times" (Χρόνοι γευμάτων).
- Μετακινηθείτε στη λίστα και πατήστε τη σχετική ώρα.
- Πατήστε το σχετικό γεύμα για να το αλλάξετε.

Θα είναι δυνατό να συνδυάσετε ένα χρονικό διάστημα μόνο με ένα γεύμα.

10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Πατήστε ⚙️ για να ανοίξετε το μενού "Εργαλεία" οποιαδήποτε στιγμή. Αυτό το μενού σας δίνει τη δυνατότητα κάνετε διάφορες επιλογές και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή τις προτιμήσεις για το προϊόν ή την οθόνη.

🔊 ΜΑΚΡΙΝΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6th Sense Live Whirlpool.

🕒 ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο. Αφού ξεκινήσει, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία. Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει τη μέτρηση στην κάτω δεξιά γωνία της οθόνης.

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε ⚙️.
- Πατήστε 🕒.

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

- Πατήστε "ΜΑΤΑΙΩΣΗ" για διαγραφή του χρονοδιακόπτη ή μια νέα χρονική διάρκεια.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΝΕΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ" για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ξανά.

💡 ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

🧼 ΚΑΘΑΡΗ

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

Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου

καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

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

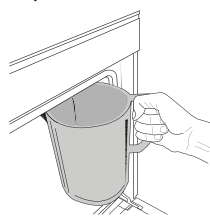
Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη του αυτόματου καθαρισμού. Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου που υποδεικνύεται στο σχετικό τμήμα.



ΑΠΑΝΤΛΗΣΗ

Η λειτουργία αποστράγγισης επιτρέπει την αποστράγγιση του νερού προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση στο δοχείο. Για βέλτιστη χρήση της συσκευής, συνιστάται να πραγματοποιείτε πάντα αποστράγγιση κάθε φορά που ο φούρνος έχει χρησιμοποιηθεί με κύκλο ατμού.

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία "Αποστράγγιση", ακολουθήστε



τις ενέργειες που υποδεικνύονται:

Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε μια μεγάλη κανάτα κάτω από το ακροφύσιο αποστράγγισης που βρίσκεται στην κάτω δεξιά πλευρά του πίνακα. Μόλις ξεκινήσει η αποστράγγιση, κρατήστε την κανάτα στη θέση της μέχρι να ολοκληρωθεί η

λειτουργία. Η μέση διάρκεια για την πλήρη αποστράγγιση φορτίου είναι περίπου τρία λεπτά.

Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία αποστράγγισης πιέζοντας το ΠΑΥΣΗ στην οθόνη (για παράδειγμα στην περίπτωση που η κανάτα θα ήταν ήδη γεμάτη με νερό στη μέση της διαδικασίας αποστράγγισης).

Η κανάτα πρέπει να έχει χωρητικότητα τουλάχιστον 2 λίτρα.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 4 ώρες από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ": ΠΕΡΙΜΕΝΕΤΕ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΠΕΣΕΙ Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ".

Σημαντικό: Εάν η δεξαμενή δεν αποστραγγίζεται τακτικά, μετά από λίγες μέρες από την τελευταία επαναπλήρωση, η συσκευή θα ζητήσει να το κάνει εμφανίζοντας το μήνυμα <ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΚΥΚΛΟΣ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ>: αυτό το αίτημα δεν μπορεί να αγνοηθεί και η κανονική χρήση του προϊόντος θα μπορεί να συνεχιστεί μόνο εφόσον πραγματοποιηθεί η αποστράγγιση.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε τη δεξαμενή και το κύκλωμα ατμού στην βέλτιστη κατάσταση.

Στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα <ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΚΥΚΛΟΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ>, για να σας υπενθυμίσει την τακτική διενέργεια της εργασίας αυτής.

Η απαίτηση καθαρισμού αλάτων ενεργοποιείται με βάση τον αριθμό των κύκλων μαγειρέματος με ατμό που πραγματοποιήθηκαν ή τις ώρες εργασίας του λέβητα ατμού από τον τελευταίο κύκλο καθαρισμού αλάτων (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

Το μήνυμα "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ" εμφανίζεται μετά από	ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
15 κύκλοι μαγειρέματος με ατμό	Συνιστάται ο καθαρισμός αλάτων
22 ώρες διάρκειας μαγειρέματος με ατμό	
20 κύκλοι μαγειρέματος με ατμό	Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων
30 ώρες διάρκειας μαγειρέματος με ατμό	

Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό της δεξαμενής και του εσωτερικού κυκλώματος ατμού.

Η μέση διάρκεια της πλήρους λειτουργίας είναι περίπου 185 λεπτά. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ακολουθήστε τα βήματα που εμφανίζονται στην οθόνη.

Σημείωση: Η λειτουργία μπορεί να διακοπεί αλλά, εάν ακυρωθεί οποιαδήποτε στιγμή, ο πλήρης κύκλος καθαρισμού αλάτων πρέπει να επαναληφθεί από την αρχή.

» ΦΑΣΗ 1.1: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (έως 3 λεπτά)

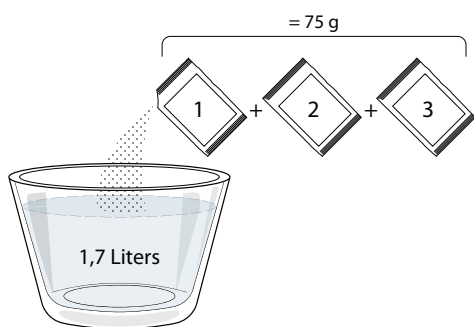
Εάν το δοχείο δεν είναι άδειο, πρέπει να πραγματοποιηθεί η φάση αποστράγγισης πριν ξεκινήσει η σωστή διαδικασία αφαλάτωσης. Σε αυτήν την περίπτωση, συνεχίστε με την εργασία αποστράγγισης όπως περιγράφεται στην ειδική παράγραφο Αποστράγγισης. Αντίθετα, εάν η δεξαμενή δεν περιέχει νερό, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στη ΦΑΣΗ 1.2.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 4 ώρες από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ": ΠΕΡΙΜΕΝΕΤΕ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΠΕΣΕΙ Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ".

Η κανάτα πρέπει να έχει χωρητικότητα τουλάχιστον 2 λίτρα.

» ΦΑΣΗ 1.2: ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ (~120 ΛΕΠΤΑ)

Όταν σας ζητηθεί από την οθόνη να προετοιμάσετε το διάλυμα, προχωρήστε προσθέτοντας 3 σακουλάκια (που αντιστοιχούν σε 75 g) του συγκεκριμένου προϊόντος καθαρισμού αλάτων φούρνου WPRO* σε 1,7 λίτρα πόσιμου νερού σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.



Μόλις ρίξετε το διάλυμα αφαλάτωσης στο συρτάρι, πατήστε **START** για να ξεκινήσει η κύρια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων.

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

» ΦΑΣΗ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ (έως 3 λεπτά.)

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το <ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΕΝΑ ΔΟΧΕΙΟ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΠΗ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ ΝΕΡΟΥ>, προχωρήστε με

την εργασία αποστράγγισης όπως περιγράφεται στην ειδική παράγραφο "Αποστράγγιση".

» ΦΑΣΗ 2.1: ΕΠΑΝΑΠΛΗΡΩΣΗ ΝΕΡΟΥ

Για να καθαρίσετε τη δεξαμενή και το κύκλωμα ατμού, πρέπει να γίνει ο κύκλος ξεπλύματος.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη <REFILL THE TANK> (Γεμίστε ξανά τη δεξαμενή), ρίξτε πόσιμο νερό στο συρτάρι, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη <TANK REFILLED> (Δεξαμενή γεμάτη).

» ΦΑΣΗ 2.2: ΞΕΠΛΥΜΑ (~65 ΛΕΠΤΑ.)

Το σύστημα είναι έτοιμο να ξεκινήσει την τελική διαδικασία ξεπλύματος, πιάστε **START** για να ξεκινήσει.

» ΦΑΣΗ 2.3: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (ΕΩΣ 3 ΛΕΠΤΑ)

Μετά από την τελευταία ενέργεια αποστράγγισης πατήστε το **CLOSE** για να ολοκληρωθεί η αφαίρεση αλάτων.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού.

* Το καθαριστικό αλάτων WPRO είναι το προτεινόμενο επαγγελματικό προϊόν για τη διατήρηση της βέλτιστης απόδοσης της λειτουργίας του ατμού στον φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης στη συσκευασία. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu

Η Whirlpool δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά που μπορεί να προκληθεί από τη χρήση άλλων προϊόντων καθαρισμού που διατίθενται στην αγορά.

ΣΙΓΑΣΗ

Πατήστε το εικονίδιο για σίγαση ή κατάργηση σίγασης όλων των ήχων και των συναγερμών.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Το "Κλείδωμα διακοπών" σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε το εικονίδιο

Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε την οθόνη.
- Σύρετε προς τα πάνω το μήνυμα που εμφανίζεται.

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για την επιλογή της λειτουργίας Sabbath και την πρόσβαση στη Διαχείριση ισχύος.

ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για αλλαγή πολλών ρυθμίσεων του φούρνου.

WI-FI

Για αλλαγή ρυθμίσεων ή διαμόρφωση ενός νέου οικιακού δικτύου.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για απενεργοποίηση του "Λειτουργία επίδειξης καταστήματος", επαναφορά του προϊόντος και για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C) / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
Πίτες με γέμιση τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 - 200	30 - 85	
		Ναι	160 - 200	35 - 90	
Μπισκότα / Κουλουράκια		Ναι	150	20 - 40	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	135	40 - 60	
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	40 - 60	
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	
		Ναι	180 - 190	35 - 45	
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	
		Ναι	90	130 - 150	
		Ναι	90	140 - 160 *	
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 230	20 - 50	
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	
		Ναι	250	10 - 20	
		Ναι	220 - 240	15 - 30	
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κις)		Ναι	180 - 190	45 - 55	
		Ναι	180 - 190	45 - 60	
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	
		Ναι	180 - 190	20 - 40	
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Συμβατικό

Εξαναγκασμένος
αέραςΣυμβατικό
ψήσιμο

Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4

Εξαναγκασμένος
Αέρας Eco

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C) / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά / Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί / Μοσχάρι / ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ / Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		—	170	110 - 150	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		—	2- 3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	
Μπουτί αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	
Μπισκότα	 Μπισκότα	Ναι	135	50 - 70	
Τάρτα	 Τάρτα	Ναι	170	50 - 70	
ΠΙΤΣΑ +ΠΡΟΘΕΡΜ.	 ΠΙΤΣΑ +ΠΡΟΘΕΡΜ.	Ναι	210	40 - 60	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5)/ Λαζάνια (Επίπεδο 3)/Κρέας (Επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)	 Menu	Ναι	190	40 - 120	
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	
Ψάρι και Vegetables (λαχανικά)		Ναι	180	30 - 50 *	
Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	200	80 - 120 *	
Κομμάτια κρέατος κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		—	200	50 - 100 *	

* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

*** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

ΑΞΕΣΟΥΑΡ						
	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Δίσκος ατμού

ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ

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

Επιλέξτε τη λειτουργία Pure Steam από το μενού χειροκίνητων λειτουργιών. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος. Ίσως χρειαστεί να ξαναγεμίσετε τη δεξαμενή νερού πριν εκτελέσετε τον κύκλο.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ						
	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Δίσκος ατμού

ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑΣ+ΑΤΜΟΣ

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

ΠΩΣ ΘΑ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λίστα πινάκων: συνταγές, αν χρειάζεται προθέρμανση, θερμοκρασία (°C), επίπεδο γκριλ, χρόνος ψησίματος (λεπτά), αξεσουάρ και προτεινόμενο επίπεδο ψησίματος. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συστασόμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τις συμβουλές που δίνονται στον πίνακα ψησίματος για την επιλογή των παρεχόμενων αξεσουάρ, τα οποία θα τοποθετήσετε στα διάφορα ράφια.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Συνταγή			Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ	
Casseroles (Φαγητά κατσαρόλας)/ Ζυμαρικά	Fresh Lasagna (Φρέσκα λαζάνια)		500 - 3000 γρ.	—	2 	1
	Frozen Lasagna (Κατεψυγμένα λαζάνια)		500 - 3000 γρ.	—	2 	1
Rice & Cereals (Ρύζι και δημητριακά)	Ρύζι	Λευκό ρύζι	100 - 500 γρ	—	2 	1
		Καφέ ρύζι	100 - 500 γρ	—	2 	1
		Ρύζι ολ. άλεσης	100 - 500 γρ	—	2 	1
	Seeds & Cereals (Σπόροι και δημητριακά)	Κινόα	100 - 300 γρ.	—	2 	
		Millet (Κεχρί)	100 - 300 γρ.	—	3 	
		Κριθαράκι	100 - 300 γρ.	—	3 	
		ΣΙΤΑΡΙ	100 - 300 γρ.	—	3 	
Κρέας	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ	Ροστ μπιφ	600 - 2000 γρ.	—	3 	
		Hamburger (Χάμπουργκερ)	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Χοιρινό	Χοιρινό	600 - 2500 γρ	—	3 	
		Pork ribs (Χοιρινά παϊδάκια)	500 - 2000 γρ.	2/3	5 	1
	Ψητό κοτόπουλο	Ολόκληρο	600 - 3000 γρ.	—	2 	
		Fillet / Breast (Φιλέτο / στήθος)	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Πιάτα κρεατικών	Kebab (Σουβλάκι)	μία σχάρα	1/2	2 	1
		Λουκάνικα	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Steamed meat (ΚΡΕΑΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)	Φιλέτα κοτόπουλου	1 - 5 cm	—	2 	
		ΦΙΛΕΤΑ ΓΑΛΟΠ.	1 - 5 cm	—	2 	

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

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

Συνταγή			Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ	
Ψάρια και Seafood (θαλασσινά)	Roasted fillets & steaks (Ψητά φιλέτα και μπιριζόλες)	Fish fillets/slices (Φιλέτα/κομμάτια ψαριού)	0,5 - 2,5 cm	—	5	
		Frozen fillets (Κατεψυγμένα φιλέτα)	0,5 - 2,5 cm	—	4	
	Steamed fillets & steaks (Φιλέτα και μπιριζόλες στον ατμό) 🍽️	Fish fillets/slices (Φιλέτα/κομμάτια ψαριού)	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
		Frozen fillets (Κατεψυγμένα φιλέτα)	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
	Grilled seafood (Ψητά θαλασσινά)	ΣΚΑΛΟΠΙΝΙΑ	ένας δίσκος	—	4	
		Μύδια	ένας δίσκος	—	4	
		Γαρίδες	ένας δίσκος	—	4	3
		Γαρίδες	ένας δίσκος	—	4	3
	Steamed seafood (Θαλασσινά στον ατμό) 🍽️	Gratin scallops (Χτένια γκρατέν)	ένας δίσκος	—	2	1
		Μύδια	ένας δίσκος	—	2	1
		Γαρίδες	ένας δίσκος	—	2	1
		Γαρίδες	ένας δίσκος	—	2	1
		Καλαμάρι	100 - 500 γρ	—	2	1
		Χταπόδι	500 - 2000 γρ.	—	2	1
Λαχανικά	Roasted Vegetables (Ψητά λαχανικά)	Πατάτες	500 - 1500 γρ.	—	3	
		Stuffed vegetables (Γεμιστά λαχανικά)	100 - 500 γρ. each	—	3	
		Άλλα λαχανικά	500 - 1500 γρ.	—	3	
	Gratin Vegetables (Λαχανικά ογκρατέν)	Πατάτες	ένας δίσκος	—	3	
		Ντομάτες	ένας δίσκος	—	3	
		Πιπεριές	ένας δίσκος	—	3	
		Μπρόκολο	ένας δίσκος	—	3	
		Κουνουπίδι	ένας δίσκος	—	3	
		ΑΛΛΑ	ένας δίσκος	—	3	
	Steamed Fresh Vegetables (Φρέσκα λαχανικά στον ατμό) 🍽️	Ολόκληρ. πατάτες	50 - 500 γρ.*	—	2	1
		Potatoes small / pieces (Πατάτες μικρές / κομμάτια)	100 - 300 γρ.*	—	2	1
		Μπιζέλια	200 - 2.500 γρ.	—	2	1
		Μπρόκολο	200 - 3000 γρ.	—	2	1
		Κουνουπίδι	200 - 3000 γρ.	—	2	1
	Steamed Vegetables Frozen (Κατεψυγμένα λαχανικά στον ατμό) 🍽️	Μπιζέλια	200 - 3000 γρ.	—	2	1

	Συνταγή	Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Cakes and pastries (Κέικ και γλυκά)	ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΚΟΥΤΑΚΙ	500 - 1200 γρ.	—	 2
	Μπισκότα	200 - 600 γρ	—	 3
	Croissants (Κρουασάν)	ένας δίσκος *	—	 3
	ΓΛΥΚΑ - ΣΟΥ	ένας δίσκος *	—	 3
	Τάρτα	400 - 1600 γρ.	—	 3
	Στρούντελ	400 - 1600 γρ.	—	 3
	Πίτα φρούτων	500 - 2000 γρ.	—	 2
Salty cakes (Αλμυρά κέικ)	—	800 - 1200 γρ.	—	 2
Ψωμί	ΡΟΛΑ 	60 - 150 γρ. το καθένα	—	 3
	ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΣΕ ΤΑΨΙ 	400 - 600 γρ. το καθένα	—	 2
	Μεγάλο ψωμί 	700 - 2000 γρ.	—	 2
	Μπαγκέτα 	200 - 300 γρ. το καθένα	—	 3
Πίτσα	Λεπτή	στρογγυλό - δίσκος *	—	 2
	ΠΑΧΙΑ	στρογγυλό - δίσκος *	—	 2
				 2
	Κατεψ. τρόφιμα	1 - 4 στρώσεις *	—	 4  2
Steamed Fruits (Φρούτα στον ατμό) 	Ολόκληρο	100 - 500 γρ	—	 2  1
	Κομμάτια	—	—	 2  1

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

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

Δίσκος ατμού

Whirlpool

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή

περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Καθαρή" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

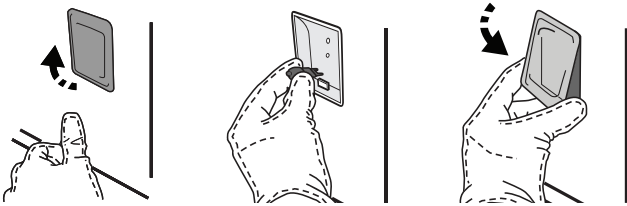
- Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Αφαιρέστε τα ράφια.
- Αφαιρέστε το καπάκι του λαμπτήρα.
- Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
- Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα, ενώ το πιέζετε σταθερά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
- Τοποθετήστε ξανά τα ράφια.
- Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

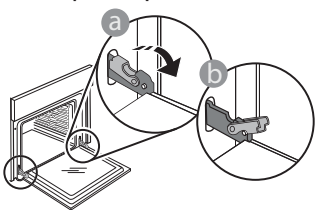
Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε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

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



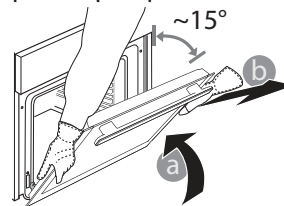
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



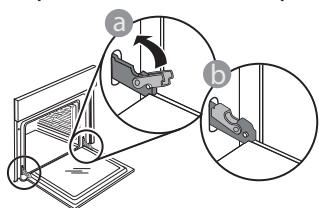
- Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

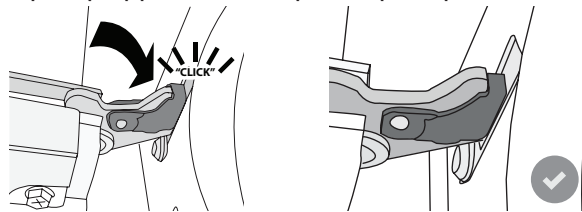


Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

- Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



- Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



- Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

WIFI ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

Το WiFi δεν διατίθεται στη Ρωσία

Ποια πρωτόκολλα WiFi υποστηρίζονται;

Ο εγκατεστημένος προσαρμογέας υποστηρίζει WiFi b/g/n για Ευρωπαϊκές χώρες.

Ποιες ρυθμίσεις πρέπει να γίνουν στο λογισμικό του δρομολογητή (router);

Απαιτούνται οι παρακάτω ρυθμίσεις δρομολογητή: 2,4 GHz ενεργοποιημένη, WiFi b/g/n, DHCP και NAT ενεργό.

Ποια έκδοση WPS υποστηρίζεται;

WPS 2,0 ή νεότερη. Ελέγξτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή.

Υπάρχουν διαφορές ανάμεσα στη χρήση ενός smartphone (ή tablet) με Android ή iOS?

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποιο λειτουργικό επιθυμείτε, δεν υπάρχει διαφορά.

Μπορώ να χρησιμοποιήσω την τεχνολογία 3G tethering (πρόσβαση στο διαδίκτυο μέσω κινητού ή άλλης συσκευής) αντί για δρομολογητή;

Ναι, αλλά οι υπηρεσίες cloud έχουν σχεδιαστεί για μόνιμα συνδεδεμένες συσκευές.

Πώς μπορώ να ελέγξω εάν η σύνδεση στο Διαδίκτυο του σπιτιού μου λειτουργεί και η ασύρματη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη;

Μπορείτε να αναζητήσετε το δίκτυό σας στην έξυπνη συσκευή σας. Απενεργοποιήστε οποιαδήποτε άλλη σύνδεση δεδομένων πριν δοκιμάσετε.

Πώς μπορώ να ελέγξω αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο οικιακό ασύρματο δίκτυο;

Μεταβείτε στη διαμόρφωση του δρομολογητή σας (βλ. εγχειρίδιο του δρομολογητή) και ελέγξτε αν η διεύθυνση MAC της συσκευής παρατίθεται στη σελίδα ασύρματων συνδεδεμένων συσκευών.

Πού μπορώ να βρω τη διεύθυνση MAC της συσκευής;

Πατήστε μετά πατήστε WiFi ή κοιτάξτε τη συσκευή σας: Υπάρχει μια ετικέτα που δείχνει τις διευθύνσεις SAID και MAC. Η διεύθυνση Mac (MAC address) αποτελείται από έναν συνδυασμό αριθμών και γραμμάτων που αρχίζει με "88:e7".

Πώς μπορώ να ελέγξω αν είναι ενεργοποιημένη η ασύρματη λειτουργία της συσκευής;

Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας και την εφαρμογή 6th Sense Live για να ελέγξετε αν το δίκτυο της συσκευής είναι ορατό και συνδεδεμένο με το cloud.

Υπάρχει κάτι που εμποδίζει το σήμα να φτάσει στη συσκευή?

Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές που έχετε συνδέσει δεν χρησιμοποιούν όλο το διαθέσιμο εύρος ζώνης. Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές με δυνατότητα WiFi δεν υπερβαίνουν τον μέγιστο αριθμό που επιτρέπεται από τον δρομολογητή.

Πόσο μακριά πρέπει να είναι ο δρομολογητής από το φούρνο;

Κανονικά το σήμα WiFi είναι αρκετά ισχυρό για να καλύψει μερικά δωμάτια, αλλά αυτό εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένοι οι τοίχοι. Μπορείτε να ελέγξετε την ισχύ του σήματος τοποθετώντας την έξυπνη συσκευή σας δίπλα στη συσκευή.

Τι μπορώ να κάνω εάν η ασύρματη σύνδεση μου δεν φτάνει στη συσκευή;

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συγκεκριμένες συσκευές για να επεκτείνετε την κάλυψη WiFi στο σπίτι σας, όπως σημεία πρόσβασης, αναμεταδότες WiFi και γέφυρες μεταφοράς ηλεκτρικής ενέργειας (δεν παρέχονται με τη συσκευή).

Πώς μπορώ να βρω τον κωδικό πρόσβασης για το ασύρματο δίκτυό μου;

Ελέγξτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή. Συνήθως υπάρχει ένα αυτοκόλλητο στον δρομολογητή που εμφανίζει τις πληροφορίες που χρειάζεστε για να φτάσετε στη σελίδα ρύθμισης της συσκευής χρησιμοποιώντας μια συνδεδεμένη συσκευή.

Τι μπορώ να κάνω αν ο δρομολογητής μου χρησιμοποιεί το κανάλι WiFi της γειτονιάς;

Αναγκάστε το δρομολογητή να χρησιμοποιήσει το οικιακό σας κανάλι WiFi.

Τι μπορώ να κάνω αν εμφανίζεται στην οθόνη το ή αν ο φούρνος δεν μπορεί να δημιουργήσει σταθερή σύνδεση με τον οικιακό δρομολογητή;

Η συσκευή μπορεί να έχει συνδεθεί με επιτυχία στον δρομολογητή, αλλά δεν είναι σε θέση να έχει πρόσβαση στο Διαδίκτυο. Για να συνδέσετε τη συσκευή στο Διαδίκτυο, θα πρέπει να ελέγξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή ή/και του φορέα.

Ρυθμίσεις δρομολογητή: NAT πρέπει να είναι on, το τείχος προστασίας και το DHCP πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένα. Υποστηρίζεται κρυπτογράφηση κωδικού πρόσβασης: WEP, WPA, WPA2. Για να δοκιμάσετε διαφορετική κρυπτογράφηση, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο του δρομολογητή.

Ρυθμίσεις φορέα: Εάν ο πάροχος υπηρεσιών διαδικτύου έχει καθορίσει τον αριθμό των διευθύνσεων MAC που μπορούν να συνδεθούν στο Διαδίκτυο, μπορεί να μην μπορείτε να συνδέσετε τη συσκευή σας στο cloud. Η διεύθυνση MAC μιας συσκευής είναι το μοναδικό αναγνωριστικό της. Ρωτήστε τον πάροχο υπηρεσιών Διαδικτύου για τον τρόπο σύνδεσης των συσκευών, εκτός των υπολογιστών, στο Διαδίκτυο.

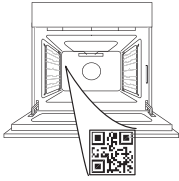
Πώς μπορώ να ελέγξω εάν μεταδίδονται δεδομένα;
Αφού ρυθμίσετε το δίκτυο, απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε 20 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ανάψτε το φούρνο: Ελέγξτε ότι η εφαρμογή εμφανίζει την κατάσταση του UI (Περιβάλλον Χρήστη) της συσκευής.
Ορισμένες ρυθμίσεις χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα για να εμφανιστούν στην εφαρμογή.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F". Πατήστε  , πατήστε  και μετά επιλέξτε "Factory Reset" (Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων). Όλες οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διαγράφονται.
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Για να το αλλάξετε, πατήστε  , επιλέξτε  "Περισσότερες λειτουργίες" και μετά επιλέξτε "Διαχείριση ισχύος".
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο τρόπος λειτουργίας επίδειξης βρίσκεται σε εξέλιξη.	Πατήστε  , πατήστε  "Info" και μετά επιλέξτε "Λειτουργία επίδειξης καταστήματος" για έξοδο.
Το εικονίδιο  εμφανίζεται στην οθόνη.	Ο δρομολογητής WiFi είναι απενεργοποιημένος. Οι ιδιότητες ρυθμίσεων του δρομολογητή έχουν αλλάξει. Οι ασύρματες συνδέσεις δεν φτάνουν στη συσκευή. Ο φούρνος δεν μπορεί να έχει σταθερή παροχή από το οικιακό δίκτυο. Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα.	Ελέγξτε αν ο δρομολογητής WiFi συνδέεται στο διαδίκτυο. Ελέγξτε αν είναι καλή η ισχύς του σήματος WiFi κοντά στη συσκευή. Δοκιμάστε να επανεκκινήσετε τον δρομολογητή. Βλ. παράγραφο "ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ WiFi". Αν έχουν αλλάξει οι ιδιότητες του οικιακού ασύρματου δικτύου, κάντε τη ζευγοποίηση με το δίκτυο: Πατήστε  , πατήστε  "WiFi" και μετά επιλέξτε "Σύνδεση στο δίκτυο".
Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα.	Η απομακρυσμένη ενεργοποίηση δεν επιτρέπεται στη χώρα σας.	Βεβαιωθείτε πριν αγοράσετε εάν στη χώρα σας επιτρέπεται το τηλεχειριστήριο για ηλεκτρονικές συσκευές.
Ο ατμός φεύγει από το συρτάρι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Χαμηλή στάθμη νερού στη δεξαμενή.	Προσθέστε ένα ποτήρι πόσιμο νερό.

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

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Την ιστοσελίδα μας **docs.whirlpool.eu**
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

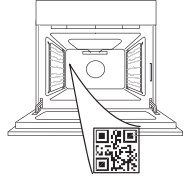



**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

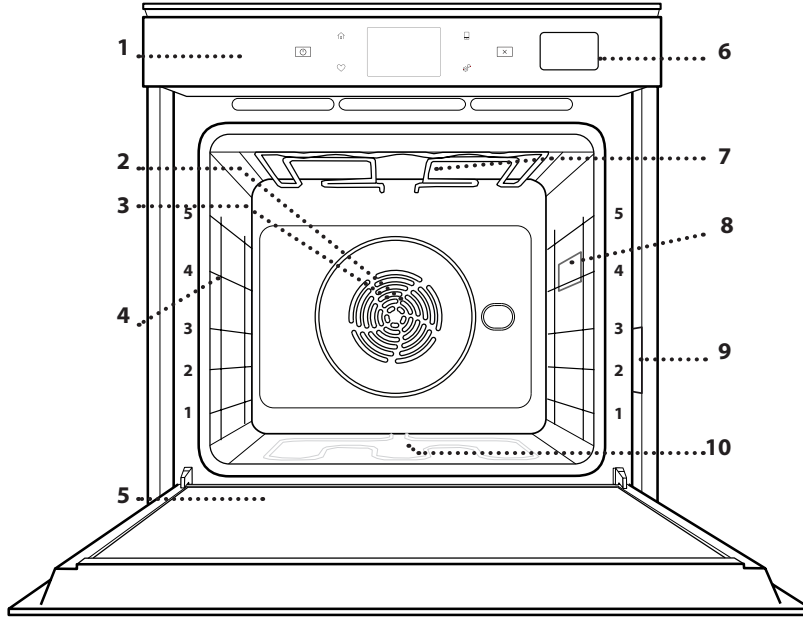
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: www.whirlpool.eu/register



A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

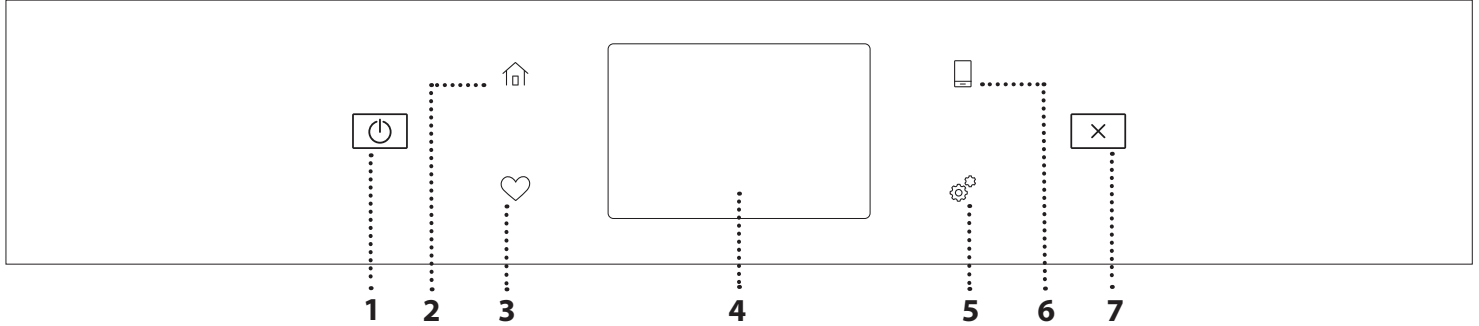
**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ
QR-KÓDOT**


TERMÉKLEÍRÁS



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

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA


1. BE /KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

Gyors hozzáférés a főmenühöz.

3. KEDVENCEK

Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

4. KIJELEZŐ
5. ESZKÖZÖK

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

6. TÁVVEZÉRLÉS

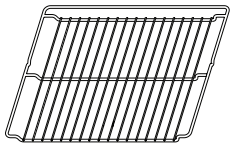
A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

7. MÉGSE

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

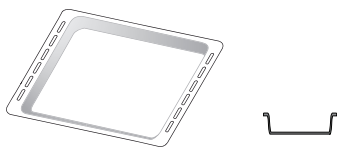
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



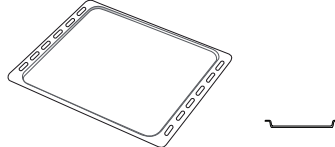
Ételek sütésére vagy edények, sütőformák és egyéb hőálló tartozékok alátámasztására

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



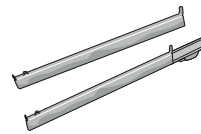
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI



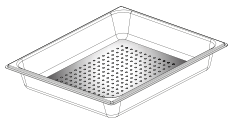
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

GŐZÖLŐTÁLCA



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

* Csak bizonyos típusoknál elérhető

** Csak a Gőz funkcióhoz használja.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

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

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

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

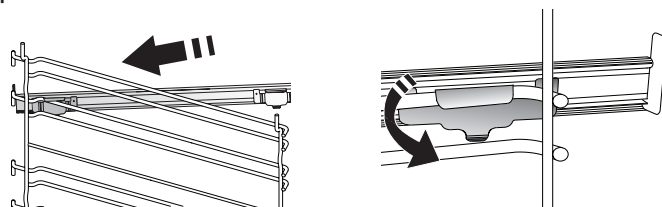
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sín eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sín ekkor már eltávolítható.
- A polcvezető sín visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

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

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



Megjegyzés: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

SÜTÉSI FUNKCIÓK



KÉZI FUNKCIÓK

- **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**
A sütő gyors előmelegítése.
- **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
- **GRILL**
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **TURBO GRILL**
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.
- **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.
- **COOK 4 FUNKCIÓK**
Ez akkor hasznos, ha egyszerre négy szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszeket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.
- **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**
Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.
- **GŐZ**
 - » **TISZTA GŐZ**
Természetes és egészséges ételek készítése gőzzel, ami megőrzi az ételek természetes tápanyagait. Ez a funkció kifejezetten zöldségek, hal és gyümölcsök készítéséhez, valamint blansírozáshoz ideális. Ha a csomagoláson más utasítást nem talál, vegye le a védőfóliát az ételről, mielőtt a sütőbe tenné.
 - » **HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZ**
A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy MAGAS

gőzsíntet válasszon hal, KÖZEPES szintet hús és ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

- » **DEFROST (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.
- » **CONVENIENCE (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 süttőt nem szükséges előmelegíteni. Kövesse a termékek csomagolásán található utasításokat.
- » **MAXI COOKING**
Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.
- » **ECO HŐLÉGBEFÚVÁS**
Töltött sütek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az ECO ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.
- **FAGYASZTOTT TÉSZTA**
Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A süttőt nem szükséges előmelegíteni.



6th SENSE

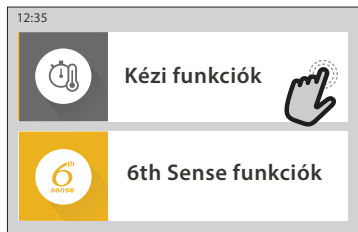
Ez a funkció bármilyen típusú étel automatikus sütéséhez való. A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó főzési táblázat utasításait. A süttőt nem szükséges előmelegíteni.

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELEZŐ HASZNÁLATA



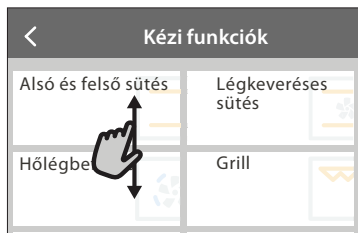
Kiválasztás vagy mentés:

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.



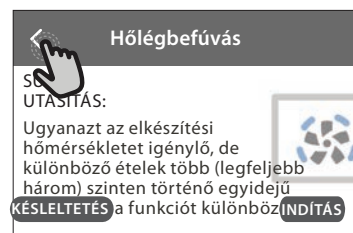
Beállítások mentése vagy továbblépés a következő képernyőre:

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



Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg a(z) < ikont.



ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

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

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

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

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

A < gombot megérintve visszaléphet az előző képernyőre.

2. A WIFI BEÁLLÍTÁSA

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

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

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

A KAPCSOLAT BEÁLLÍTÁSA

Ehhez a funkcióhoz a következőkre lesz szüksége:

Okostelefon vagy tablet és az internetre csatlakoztatott vezeték nélküli router. Okoseszközzel ellenőrizze, hogy az otthoni vezeték nélküli hálózat jelerőssége kellően erős-e a sütő közelében is.

Minimális rendszerkövetelmények.

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

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

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

1. Töltse le a 6th Sense Live alkalmazást

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

2. Fiók létrehozása

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

3. Regisztrálja készülékét

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

4. Csatlakozás a WIFI-hálózathoz

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

Ha az Ön routere támogatja a WPS 2.0 (vagy újabb) rendszert, válassza a „KÉZI” opciót, majd érintse meg a „WPS beállítás” gombot: Nyomja meg a vezeték nélküli routeren a WPS gombot a két készülék közötti kapcsolat létrehozásához.

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

Az SAID-kód az okoseszköz és a készülék szinkronizálásához szükséges.

Megjelenik a WIFI-modulhoz tartozó MAC-cím.

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

3. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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

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

4. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

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

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

5. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse a sütőt 200 °C-on nagyjából egy 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 és a 6th Sense funkciók közül.
- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.
 - Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.
 - Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.

2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

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

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT

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

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

IDŐTARTAM

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

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

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

3. A 6th SENSE FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

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

- Válasszon egy receptet a listából.

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

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

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

Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítést ki kell kapcsolni: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

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

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

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

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

- Az éppen futó funkció bármikor leállítható az  gombbal.

6. ELŐMELEGÍTÉS

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

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

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

Az előmelegítési opcióra vonatkozó alapértelmezett beállítás

módosítható azoknál a sütési funkcióknál, ahol lehetséges a manuális beállítás.

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

7. A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE

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

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

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

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet.

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

8. A SÜTÉS VÉGE

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

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

9. KEDVENCEK

A Kedvencek funkció elmenti az Ön kedvenc receptjeihez tartozó beállításokat.

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

FUNKCIÓ MENTÉSE

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

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

MENTÉS UTÁN

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

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

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

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

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

A kedvencek képernyőről a korábban elmentett funkciókat ki is törölheti:

- Érintse meg a ♥ gombot a funkción.
- Érintse meg a „TÁVOLÍTSA EL” gombot.

Különböző ételek elkészítési időpontját is módosíthatja:

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

Az adott elkészítési időpontot egyszerre csak egy ételhez lehet hozzárendelni.

10. ESZKÖZÖK

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

TÁVVEZÉRLÉS ENGEDÉLYEZÉSE

A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

KONYHAI IDŐZÍTŐ

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

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

- Nyomja meg a ⚙️ gombot.
- Érintse meg a(z) 🕒 ikont.

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

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

VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

ÖNTISZTÍTÁS

A belső felületek optimális tisztításához használja az „Öntisztítás” funkciót.

A tisztítási ciklus ideje alatt lehetőleg ne nyissa ki a sütő ajtaját, mert ekkor vízgőz távozik, ami hátrányosan befolyásolja a végső tisztítási eredményt.

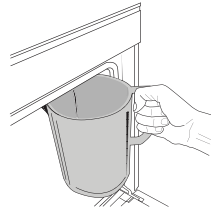
- A funkció bekapcsolása előtt ki kell venni a sütőből a tartozékokat.
- Ha a sütő lehűlt, öntsön 200 ml ivóvizet a sütő aljára.
- Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a tisztítási funkció indításához.

A ciklus kiválasztása után az automatikus tisztítás indítását el lehet halasztani. Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a befejezési idő beállításához, a korábbiakban már ismertetett módon.

VÍZLEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leengedhető a víz, így elkerülhető, hogy állott víz maradjon a tartályban. A készülék optimális használata érdekében javasoljuk, hogy minden esetben végezze el a leeresztést, miután a sütő gőzölési programját használta.

A „Leeresztés” funkció kiválasztása után hajtsa végre a következő műveleteket: Nyissa ki az ajtót, és helyezzen egy nagy edényt a leeresztő kifolyó alá, a panel jobb alsó részénél. Ha elkezdte a leeresztést, tartsa az edényt a helyén a művelet befejezéséig. A teljes leeresztés átlagos időtartama körülbelül három perc.



Szükség esetén a leeresztési folyamat a kijelzőn lévő SZÜNET gombbal szüneteltethető (például, ha a tartály megtelik vízzel a leeresztési folyamat közben).

Az edény legalább 2 literes legyen.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ TÚL FORRÓ: VÁRJON, AMÍG LEHÜL”.

Fontos: Ha nem üríti rendszeresen a tartályt, az utolsó feltöltés után néhány nappal a készülék a következő üzenettel figyelmeztet erre: <LEERESZTÉSI CIKLUS SZÜKSÉGES>; ez a figyelmeztetés nem törölhető, azaz a készülék csak akkor használható tovább, ha elvégezte a tartály ürítését.

VÍZKÖMENTESÍTÉS

E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a tartály és a gőzölőrendszer kiváló állapota.

A kijelzőn megjelenő <VÍZKÖMENTESÍTÉSI CIKLUS SZÜKSÉGES> üzenet figyelmeztet arra, hogy rendszeresen végezze el a műveletet. A vízkömentesítési figyelmeztetés az utolsó vízkömentesítési program óta lefuttatott gőzpárolási programok száma vagy a gőzforraló üzemórái függvényében kapcsol be (lásd a lenti táblázatot).

„VÍZKÖMENTESÍTSEN” ÜZENET látható	TEENDŐ
15 gőzpárolási ciklus	Vízkömentesítés javasolt
22 órányi gőzpárolás	
20 gőzpárolási ciklus	Gőzölési program csak a vízkömentesítési ciklus lefuttatása után indítható
30 órányi gőzpárolás	

Emellett a vízkömentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a tartályt és a belső gőzölőrendszert.

A funkció átlagos időtartama kb. 185 perc. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

Ne feledje: A funkció szüneteltethető, de ha bármikor leállítja azt, a teljes vízkömentesítési ciklust az elejétől kell megismételni.

» 1.1. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

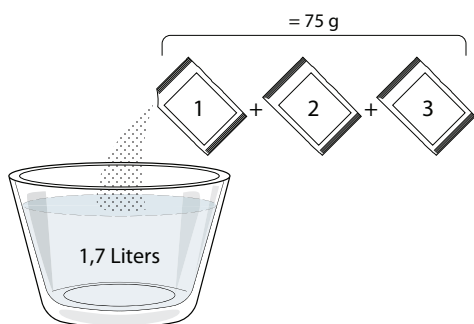
Ha a tartály nem üres, el kell végezni a leürítést a vízkömentesítés megkezdése előtt. Ebben az esetben a leürítést a Vízleeresztés c. bekezdésben leírtak szerint hajtsa végre. Abban az esetben ha a tartályban nem található víz, a berendezés automatikusan a 1.2 SZAKASZRA ugrik.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ TÚL FORRÓ: VÁRJON, AMÍG LEHŰL”.

Az edény legalább 2 literes legyen.

» 1.2. SZAKASZ: VÍZKÖMENTESÍTÉS (~120 PERC)

Ha a kijelzőn az oldat elkészítésére felhívó üzenet látható, adjon 3 tasak (75 g) speciális, sütőhöz való WPRO* vízkömentesítőt 1,7 liter szobahőmérsékletű ivóvízhez.



Miután beöntötte a vízkömentesítő oldatot a rekeszbe, nyomja meg a **START** gombot a fő vízkömentesítési folyamat indításához.

A vízkömentesítési lépések elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes lépések befejezése után egy akusztikus visszajelzés hangzik el, és a kijelzőn megjelennek a következő fázisra vonatkozó utasítások.

» LEERESZTÉSI SZAKASZ (max. 3 perc)

Ha a kijelzőn a <TEGYEN EGY EDÉNYT A VÍZLEERESZTŐ NYÍLÁS ALÁ> üzenet látható, végezze el a leeresztési műveletet a vonatkozó Leeresztés részben jelzettek szerint.

» 2.1. SZAKASZ: VÍZ ÚJRATÖLTÉSE

A tartály és a gőzrendszer megtisztításához egy öblítési ciklust kell végrehajtani.

Amikor a kijelzőn megjelenik a <REFILL THE TANK> utasítás, töltsön ivóvizet a tartályba, amíg a <TANK REFILLED> üzenet nem olvasható.

» 2.2. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (~65 perc)

A rendszer ekkor már készen áll a végső öblítésre előtt, nyomja meg a gombot **START** a kezdéshez.

» 2.3. SZAKASZ: LEERESZTÉS (MAX. 3 PERC)

Az utolsó leeresztési művelet után nyomja meg a(z) **CLOSE** gombot a vízkömentesítés befejezéséhez.

A vízkömentesítési folyamat elvégzése után ismét használható az összes gőzölési funkció.

*A sütő gőzölő funkciójának kiváló hatékonyságú karbantartásához a professzionális WPRO vízkömentesítő javasolt. Kövesse a termék csomagolásán található használati utasításokat. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges. A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószeres által okozott bármilyen károkért.

🔊 NÉMÍTÁS

Érintse meg az ikont a készülék hangjelzéseinek és riasztásainak kikapcsolásához vagy bekapcsolásához.

🔒 KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

A gombzár aktiválásához:

- Érintse meg a  ikont.

A gombzár feloldásához:

- Érintse meg a kijelzőt.
- Húzza felfelé a megjelenő üzenetet.

🔧 TOVÁBBI ÜZEMMÓDOK

A Sabbath üzemmód kiválasztása és az Energiagazdálkodás menü elérése.

📱 PREFERENCIÁK

A sütő számtalan beállításának módosítása.

📶 WIFI

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.

ℹ️ INFO

A „Demo üzemmód tárolása” kikapcsolása, a termék visszaállítása és a készülékkel kapcsolatos további információk megjelenítése.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C) / GRILLEZÉSI SZINT	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / 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	35 - 90	 
Aprósütemények / Keksz		Igen	150	20 - 40	
		Igen	140	30-50	
		Igen	140	30-50	 
		Igen	135	40-60	  
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20 - 40	
		Igen	150	30-50	
		Igen	150	30-50	 
		Igen	150	40-60	  
Képviselőfánk		Igen	180 - 200	30-40	
		Igen	180-190	35 - 45	 
		Igen	180-190	35 - 45 *	  
Habcsók		Igen	90	110 - 150	
		Igen	90	130 - 150	 
		Igen	90	140 - 160 *	  
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190-250	15 - 50	
		Igen	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	220 - 240	25 - 50 *	  
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	
		Igen	250	10 - 20	 
		Igen	220 - 240	15 - 30	  
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45 - 55	
		Igen	180-190	45-60	 
		Igen	180-190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190-200	20-30	
		Igen	180-190	20 - 40	 
		Igen	180-190	20 - 40 *	  

FUNKCIÓK


 Alsó és felső
sütés


 Hőlégbefúvás


 Légkeverés
sütés


 Grill


 Turbo Grill


 MaxiCooking


 Cook 4


 Eco
hőlégbefúvás



In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C) / GRILLEZÉSI SZINT	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Lasagne / felfújtak (flán) / sült 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	 Cookies	Igen	135	50 - 70	
Tarts	 Tarts	Igen	170	50 - 70	
Kerek pizza	 Kerek pizza	Igen	210	40–60	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1 szint)		Igen	190	40 - 120 *	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	 Menu	Igen	190	40-120	
Lasagne és hús		Igen	200	50 - 100 *	
Hús és burgonya		Igen	200	45 - 100 *	
Hal és zöldségek		Igen	180	30 - 50 *	
Töltött sütek		-	200	80 - 120 *	
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	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).

TARTOZÉKOK						
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácscon	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácscon	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Gőzölőttálca

TISZTA GŐZ

Recept	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és tartozékok	
Friss zöldség (egész)	-	100	30-80	 2	 1
Friss zöldség (darabok)	-	100	15-40	 2	 1
Fagyasztott zöldségek	-	100	20 - 40	 2	 1
Egész hal	-	90	40-50	 2	 1
Halfilék	-	90	20-30	 2	 1
Csirkefilék	-	100	15 - 50	 2	 1
Tojás	-	100	10-30	 2	 1
Gyümölcs (egész)	-	100	15-45	 2	 1
Gyümölcs (darabok)	-	100	10-30	 2	 1

Válassza ki a Tiszta gőz funkciót a manuális funkciók menüből. Állítsa be a sütési hőmérsékletet és időt. A ciklus futtatása előtt előfordulhat, hogy újra kell töltenie a tartályt.

TARTOZÉKOK



Sütőrács

Sütőtepsi vagy
sütőforma
a sütőrácsraCseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi
vagy sütőtepsi a
sütőrácsraCseppfelfogó tálca /
Süteményes tepsiCseppfelfogó tálca
500 ml vízzel

Gőzlőtálca

HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZ

Recept	Gőzzint	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és tartozékok
Kecs / Aprósütemények	ALACSONY	-	140-150	35-55	3
	ALACSONY	-	140	30-50	4 1
	ALACSONY	-	140	40-60	5 3 1
Kis méretű torta / Muffin	ALACSONY	-	160-170	30-40	3
	ALACSONY	-	150	30-50	4 1
	ALACSONY	-	150	40-60	5 3 1
Kelt tészták	ALACSONY	-	170-180	40-60	2
Piskóta	ALACSONY	-	160-170	30-40	2
Focaccia	ALACSONY	-	200 - 220	20 - 40	3
Kenyér, vekni	ALACSONY	-	170 -180	70-100	3
Zsemle	ALACSONY	-	200 - 220	30-50	3
Bagett	ALACSONY	-	200 - 220	30-50	3
Sült burgonya	KÖZEPES	-	200 - 220	50 - 70	3
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	KÖZEPES	-	180 - 200	60-100	3
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	KÖZEPES	-	160 - 180	60-80	3
Marhasült angolosan 1 kg	KÖZEPES	-	200 - 220	40-50	3
Marhasült angolosan 2 kg	KÖZEPES	-	200	55-65	3
Báránycomb	KÖZEPES	-	180 - 200	65-75	3
Pörkölt sertéscsülök	KÖZEPES	-	160 - 180	85-100	3
Csirke / Gyöngytyúk / Kacsa 1-1,5 kg	KÖZEPES	-	200 - 220	50 - 70	3
Csirke / Gyöngytyúk / Kacsa (darabok)	KÖZEPES	-	200 - 220	55-65	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	KÖZEPES	-	180 - 200	25-40	3
Halfilé	MAGAS	-	180 - 200	15 - 30	3

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

A táblázat felsorolja: receptek, szükséges-e előmelegítés, hőmérséklet (°C), grillezési szint, sütési idő (percben), javasolt tartozékok és sütési szintek. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül át eléggé, állítsa magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű fém tortaformákat és tepsiket használjon. Ugyancsak használhat jénai tálakat és tartozékokat, illetve kőedényeket, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében körültekintően kövesse a sütési táblázatban a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkozóan adott tanácsokat.

Recept			Ajánlott mennyiség	Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltékor)	Szint és tartozékok	
Casseroles (Szerpenyős raguk)/Sült tészta	Friss lasagne		500-3000 g	-	2	1
	Fagyasztott lasagna		500-3000 g	-	2	1
Rizs és Cereals (gabonafélék)	Rizs	Fehér rizs	100-500 g	-	2	1
		Barna rizs	100-500 g	-	2	1
		Teljes kiőrlésű rizs	100-500 g	-	2	1
		Quinoa	100-300 g	-	2	
	Seeds & Cereals (Magok és gabonafélék)	Millet (Köles)	100-300 g	-	3	
		Árpa	100-300 g	-	3	
		Tönköly	100-300 g	-	3	
Hús	Marha	Marhasült	600-2000 g	-	3	
		Hamburger	1,5-3 cm	3/5	5	
	Sertés	Sertés	600-2500 g	-	3	
		Sertésoldalas	500-2000 g	2/3	5	1
	Sült csirke	Egész	600-3000 g	-	2	
		Fillet / Breast (Filé / Mell)	1-5 cm	2/3	5	
	Húsételek	Kebab	egy rács	1/2	2	1
		Kolbász és virsli	1,5-4 cm	2/3	5	
	Gőzölt hús	Csirkefilék	1-5 cm	-	2	
		Pulykafilék	1-5 cm	-	2	

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi



Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

Recept			Ajánlott mennyiség	Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltekor)	Szint és tartozékok	
Hal és tengeri ételek	Sült filék és szeletek	Halfilé/szeletek	0,5–2,5 cm	-	5	
		Fagyasztott filék	0,5–2,5 cm	-	4	
	Párolt filék és szeletek 🍷	Halfilé/szeletek	0,5–2,5 cm	-	3	2
		Fagyasztott filék	0,5–2,5 cm	-	3	2
	Grilled seafood (Grillezett tengeri élelmiszerek)	Fésűkagyló	egy tálca	-	4	
		Kagylók	egy tálca	-	4	
		Koktélrák	egy tálca	-	4	3
		Garnéla	egy tálca	-	4	3
	Steamed seafood (Párolt tengeri ételek) 🍷	Csőben sült fésűkagyló	egy tálca	-	2	1
		Kagylók	egy tálca	-	2	1
		Koktélrák	egy tálca	-	2	1
		Garnéla	egy tálca	-	2	1
		Tintahal	100–500 g	-	2	1
		Polip	500-2000 g	-	2	1
Zöldségek	Sült zöldségek	Burgonya	500–1500 g	-	3	
		Töltött zöldségek	100-500 g/db	-	3	
		Egyéb zöldségek	500–1500 g	-	3	
	Csőbensült zöldségek	Burgonya	egy tálca	-	3	
		Paradicsom	egy tálca	-	3	
		Paprika	egy tálca	-	3	
		Brokkoli	egy tálca	-	3	
		Karfiol	egy tálca	-	3	
		Egyéb	egy tálca	-	3	
	Párolt friss zöldségek 🍷	Egész burgonya	50–500 g *	-	2	1
		Burgonya - kicsi/darabok	100-300 g *	-	2	1
		Zöldborsó	200–2500 g	-	2	1
		Brokkoli	200-3000 g	-	2	1
		Karfiol	200-3000 g	-	2	1
	Párolt fagyasztott zöldségek 🍷	Zöldborsó	200-3000 g	-	2	1

	Recept	Ajánlott mennyiség	Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltekor)	Szint és tartozékok
Torták és sütemények	Piskóta sütőformában	500-1200 g	-	2 
	Aprósütemények	200-600 g	-	3 
	Croissant-ok	egy tálca *	-	3 
	Hajtog. tészta	egy tálca *	-	3 
	Torta	400-1600 g	-	3 
	Rétes	400-1600 g	-	3 
	Gyümölcsös pite	500-2000 g	-	2 
Sós sütemények	-	800-1200 g	-	2 
Kenyer	Zsemlefélék 	60-150 g / db	-	3 
	Szendvicskenyér formában 	400-600 g/db	-	2 
	Nagy kenyér 	700-2000 g	-	2 
	Baguette 	200-300 g/db	-	3 
Pizza	Vékony	kerek - tálca *	-	2 
	Vastag	kerek - tálca *	-	2 
	Fagyasztott	1-4 réteg *	-	2 
				4 2  5 3 1  5 3 2 1 
Gőzölt gyümölcsök 	Egész	100-500 g	-	2 1  
	Darabok	-	-	2 1  

TARTOZÉKOK						
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Gőzölőtlálca

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt. Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.	Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.	Viseljen védőkesztyűt. A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálás törölkendővel tisztítsa.
Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.
- 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 törölkendővel.

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 sütésekor képződő pára felszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje ki ruhával vagy szivaccsal.
- A belső felületek optimális tisztításához használja az „Öntisztítás” funkciót.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

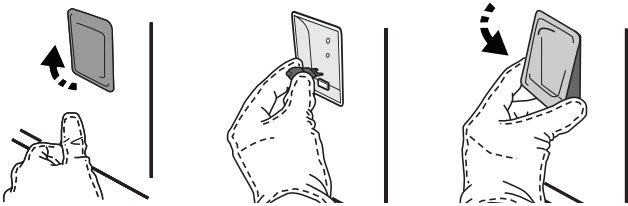
- A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
- Vegye ki a polcvezető síneket.
- Vegye le a lámpa burkolatát.
- Cserélje ki az izzót.
- Helyezze vissza a lámpabúrát, és nyomja be határozottan, amíg a helyére nem kattann.
- Tegye vissza a polcvezető síneket.
- Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

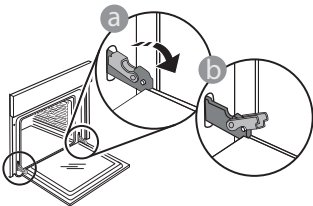
Ne feledje: Kizárólag 20–40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzá csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabúra nincs visszahelyezve.



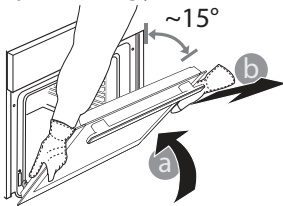
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



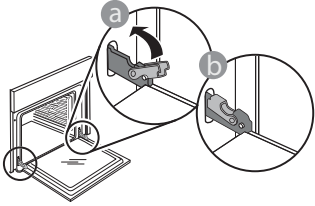
- Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.

Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

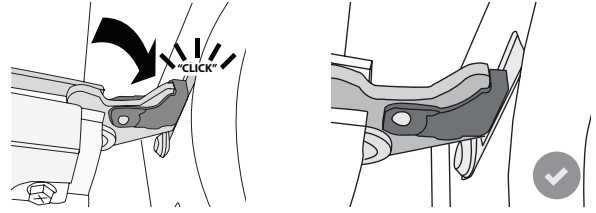


Illesse vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.

- Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



- Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



- Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

WIFI GYIK

A WIFI Oroszországban nem elérhető

Milyen WIFI-protokollt támogat a készülék?

A beszerelt WIFI-adapter az európai országokban érvényes WIFI b/g/n beállítást támogatja.

Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

A szükséges routerbeállítások: 2,4 GHz, WIFI b/g/n, aktív DHCP és NAT.

Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

WPS 2,0 vagy újabb verzió. Olvassa el a router dokumentációját.

Van különbség az Android és az iOS rendszert használó mobiltelefonok (vagy táblagépek) között?

Bármelyik operációs rendszert használhatja, ezek között nincs különbség.

A tetheringhez használható router helyett 3G-adatátvitel?

Igen, de a felhő alapú szolgáltatásokat állandó internetkapcsolattal rendelkező készülékekhez tervezték.

Hogyan ellenőrizhető, hogy az otthoni internetkapcsolat és a vezeték nélküli funkció működik-e?

A hálózatot egy okoseszköz segítségével tudja megkeresni. Mielőtt megkeresné, kapcsolja ki a többi adatkapcsolatot.

Hogyan ellenőrizhetem, hogy a készülék csatlakozik-e az otthoni vezeték nélküli hálózatra?

Lépjen be a router beállítási menüjébe (lásd a router útmutatóját), és ellenőrizze, hogy a készülék MAC-címe szerepel-e a vezeték nélküli csatlakoztatott eszközök listáján.

Hol találom a készülék MAC-címét?

Nyomja meg a gombot, majd érintse meg a WIFI ikont, vagy keresse meg a készülékén: egy címkén megtalálható az SAID-kód és a MAC-cím. A MAC-cím alfanumerikus karakterekből áll, és így kezdődik: „88:e7”.

Hogyan ellenőrizhetem, hogy működik-e a készülék vezeték nélküli funkciója?

Az okoseszköz és a 6th Sense Live alkalmazás segítségével ellenőrizze, hogy a készülék hálózata látható-e, illetve csatlakozik-e a felhő alapú szolgáltatáshoz.

Mi akadályozhatja meg, hogy a jel eljusson a készülékhez?

Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott eszközök nem foglalják-e le a teljes elérhető sáv szélességet.

Ellenőrizze, hogy a WIFI-t használható eszközök száma nem haladja-e meg a router által engedélyezett maximális számot.

Mekkora távolság lehet a router és a sütő között?

Normál esetben a WIFI-jel elég erős ahhoz, hogy néhány szobával arrébb is fogni lehessen, de ez nagyjában függ a falak anyagától. A jelerősség ellenőrzéséhez tegye az okoseszközt a készülék mellé.

Mi a teendő, ha a vezeték nélküli kapcsolat nem elérhető a készüléknél?

Az otthoni WIFI-hálózat lefedettsége megnövelhető bizonyos készülékekkel, mint pl. hozzáférési pontok, WIFI jelismétlők és powerline adapterek használatával (ezek nem tartozékok).

Hol találom a vezeték nélküli hálózatom nevét és jelszavát?

Olvassa el a router dokumentációját. A routeren általában található egy címke azokkal az adatokkal, melyek segítségével a csatlakoztatott eszközről hozzáférhet a készülék beállításaihoz.

Mi a teendő, ha a routerem valamelyik szomszéd WIFI-csatornáját használja?

Állítsa be a routert úgy, hogy a saját WIFI-csatornáját használja.

Mit tegyek, ha a kijelzőn megjelenik a ikon, vagy ha a sütő nem tud stabil kapcsolatot létrehozni az otthoni routerrel?

Előfordulhat, hogy a készülék csatlakozik a routerhez, de az internetre nem sikerül csatlakoznia. Ha csatlakoztatni kívánja a készüléket az internetre, ellenőrizze a router és/vagy a szolgáltató beállításait.

Routerbeállítások: a NAT-funkció legyen bekapcsolva, a tűzfal és a DHCP-protokoll beállítása legyen megfelelő. Támogatott jelszótítkosítás: WEP, WPA, WPA2. Más titkosítási típus használatához lásd a router útmutatóját.

Szolgáltatói beállítások: Ha az internetszolgáltató korlátozza az internetre csatlakoztatható MAC-címek számát, előfordulhat, hogy a készülék nem csatlakoztatható a felhő alapú szolgáltatáshoz. A MAC-cím a készülék egyedi azonosítója.

Forduljon az internetszolgáltatóhoz, ha tudni szeretné, hogyan csatlakoztathatók az internetre a számítógéptől eltérő eszközök.

Hogyan ellenőrizhető, hogy működik-e az adatátvitel?
A hálózat létrehozása után kapcsolja ki a sütőt, várjon 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza: Ellenőrizze, hogy az alkalmazás kijelzi-e a készülék felhasználói felületének állapotát.
Bizonyos beállítások esetén néhány másodperc szükséges ahhoz, hogy az adatok megjelenjenek az alkalmazásban.

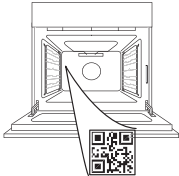
Hogyan válthatok Whirlpool fiókot úgy, hogy a csatlakozó készülékeim megmaradjanak?
Bármikor létrehozhat új felhasználói fiókot, de mindenképpen törölje a készülékeit a régi fiókból, mivel csak így kapcsolhatók az új fiókhoz.
Kicséréltem a routert, mi a teendő?
Megtarthatja a meglévő beállításokat (hálózati nevet és jelszót), vagy törölheti az előző beállításokat a készülékből, és ismét elvégezheti a beállítási folyamatot.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű után látható számot. Nyomja meg a  gombot, érintse meg az  ikont, majd válassza a „Factory Reset” (Gyári visszaállítás) opciót. Minden mentett beállítás törlődik.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. A módosításhoz nyomja meg a  gombot, válassza a  „További üzemmódok” opciót, majd a „Teljesítménykezelés” opciót.
A sütő nem melegszik fel.	A Bolti demó üzemmód fut.	Nyomja meg a  gombot, érintse meg az  „Info” opciót, majd válassza a „Demo üzemmód tárolása” opciót a kilépéshez.
A kijelzőn a  ikon látható.	A WIFI-router ki van kapcsolva. A router beállításai megváltoztak. A vezeték nélküli kapcsolat nem éri el a készüléket. A sütő nem képes stabilan csatlakozni az otthoni hálózatra. A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	Ellenőrizze, hogy a WIFI-router kapcsolódik-e az internetre. Ellenőrizze, hogy a WIFI-jel erőssége a készülék közelében megfelelő-e. Próbálja újraindítani a routert. Lásd: WIFI GYIK c. fejezet Ha az Ön otthoni vezeték nélküli hálózatának tulajdonságai megváltoznak, meg kell ismételni a készülékek csatlakoztatását: Nyomja meg a  gombot, érintse meg a  „WIFI” opciót, majd válassza a „Csatlakozás hálózathoz” parancsot.
A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	A távvezérlés az Ön országában nem engedélyezett.	A készülék megvásárlása előtt nézzen utána, hogy az Ön országában engedélyezett-e az elektronikus eszközök távvezérlése.
Főzés közben a fiókból gőz száll ki.	Alacsony vízszint a tartályban.	Öntsön be egy pohár ivóvizet.

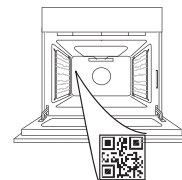
A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használata
- a docs.whirlpool.eu honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



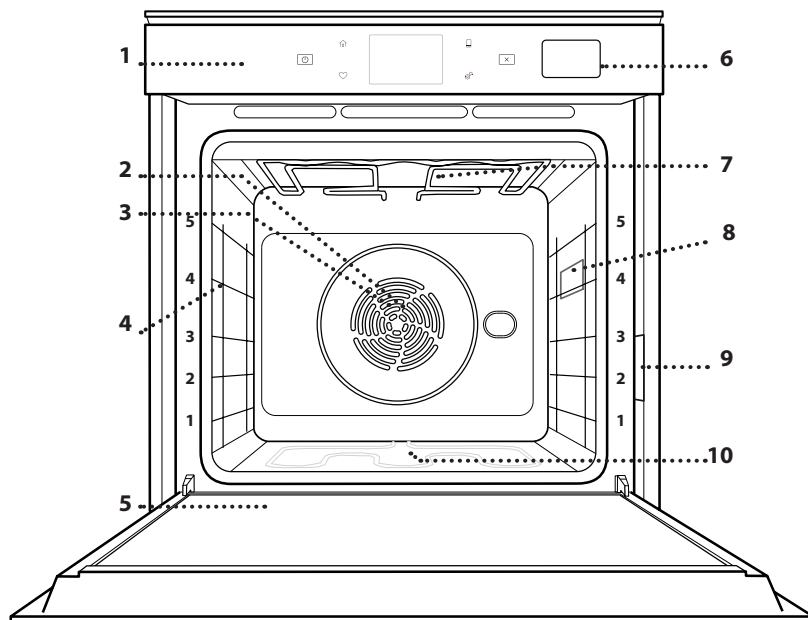

**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register

**LAI IEGŪTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET
KVADRĀTKODU UZ IERĪCES**


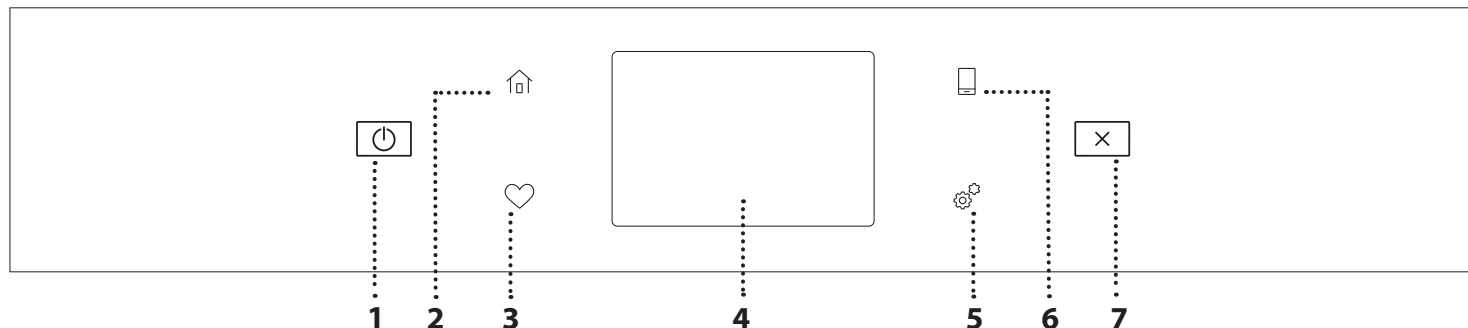
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Ūdens atvilktnē
7. Augšējais sildelements/grils
8. Apgaismojuma spuldze
9. Datu plāksnīte (nenonēmt)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS


1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns.

2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. DISPLEJS
5. RĪKI

Lai izvēlētos kādu no vairākām opcijām un mainītu cepeškrāsns iestatījumus un preferences.

6. TĀLVADĪBA

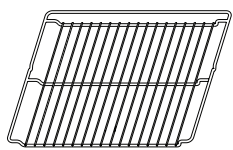
Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

7. ATCELT

Lai pārtrauktu jebkuru cepeškrāsns funkciju, izņemot "Pulksteni", "Virtuves taimeru" un "Vadības bloķēšana".

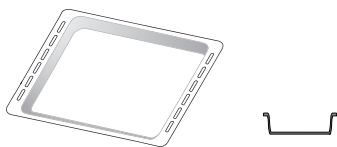
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



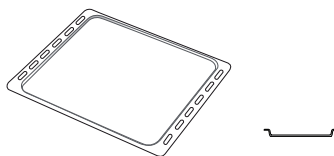
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem

ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE



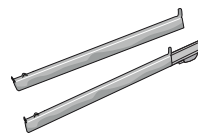
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA



Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

TVAIKA PAPLĀTE



Tas veicina tvaika cirkulāciju un tādējādi palīdz ēdienam cepties vienmērīgi. Novietojiet notekpaplāti vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu ēdienu gatavošanas sulas.**

* Tikai atsevišķiem modeļiem

** Izmantot tikai Tvaika (Steam) funkcijai.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

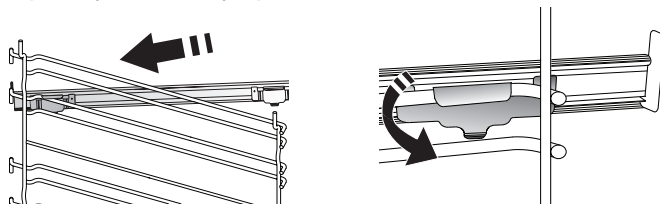
PLAUKTU VADOTNU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, paceliet tos un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.
- Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slidošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā. Lai fiksētu vadotni, stingri piespiediet stiprinājuma apakšdaļu pret plauktu vadotni. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.



Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS



MANUĀLĀS FUNKCIJAS

- **ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA**
Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.
- **KONVENCIONĀLA**
Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
- **GRILL (GRILĒŠANA)**
Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.
- **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.
- **PIESPIEDU GAISS**
Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
- **COOK 4 FUNKCIJAS**
Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, tartes, apaļas picas (arī saldētas) un arī pilnu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.
- **KONVEKCIJAS CEPŠANA**
Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.
- **TVAIKS**
 - » **TĪRS TVAIKS**
Lai gatavotu dabīgas un veselīgas maltītes, izmantojot tvaiku un tādējādi saglabājot produktu dabisko uzturvērtību. Šī funkcija ir īpaši piemērota dārzeņu, zivju un augļu gatavošanai, kā arī blanšēšanai. Pirms gatavošanas izņemiet produktus no iepakojuma un noņemiet aizsargplēvi, ja vien nav norādīts citādi.
 - » **PIESPIEDU GAISS + TVAIKS**
Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patikami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus,

ieteicams izvēlēties AUGSTU tvaika līmeni zivju gatavošanai, VIDĒJU līmeni gaļas gatavošanai un ZEMU līmeni maizes un deserta gatavošanai.

ĪPAŠAS FUNKCIJAS

- » **ATLAIDINĀT**
Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdiena uz vidējā plaukta. Neizpakoiet ēdiena, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.
- » **UZTURĒT SILTU**
Lai tikko pagatavotu ēdiena uzturētu karstu un kraukšķīgu.
- » **RAUDZĒŠANA**
Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu miklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsts.
- » **VIENKĀRŠA GATAVOŠANA**
Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kēksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsnī nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.
- » **MAXI COOKING**
Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smagākus par 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.
- » **EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA**
Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.
- **SALDĒTS PĪRĀGS**
Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.



6th SENSE

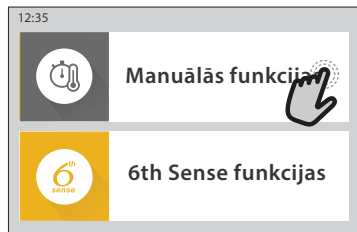
Šī funkcija sniedz iespēju pagatavot visu veidu pārtiku pilnīgi automātiski. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



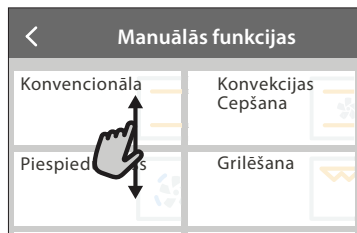
Lai atlasītu vai apstiprinātu:

Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.



Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:

Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu.



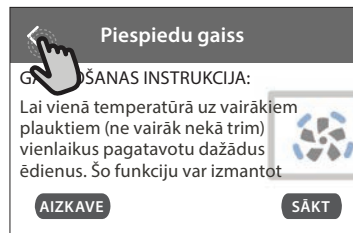
Lai apstiprinātu iestatījumu vai dotos uz nākamo ekrānu:

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".



Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarieties < .



PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlnei "Rīki".

1. VALODAS ATLASE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.

- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

Pieskaroties < , varēs atgriezties iepriekšējā ekrānā.

2. WIFI IESTATĪŠANA

Funkcija 6th Sense Live sniedz iespēju vadīt cepeškrāsni attāli, izmantojot mobilo ierīci. Lai iespējotu ierīces tālvadību, vispirms veiksmīgi jāpabeidz savienošanas process. Šis process ir nepieciešams, lai reģistrētu jūsu ierīci un savienotu to ar mājas tīklu.

- Lai iestatītu savienojumu, pieskarieties "IESTATĪT TŪLĪT".

Ja vēlaties izveidot savienojumu vēlāk, pieskarieties "IZLAIST".

KĀ IESTATĪT SAVIENOJUMU

Lai izmantotu šo funkciju ir nepieciešams:

Viedtālrunis vai planšete un bezvadu maršrutētājs ar interneta savienojumu. Lūdzu, izmantojiet savu viedierīci, lai pārbaudītu, vai ierīces tuvumā mājas bezvadu tīkla signāls ir stiprs.

Minimālās prasības.

Viedierīce: Android ar 1280x720 (vai lielāku) ekrānu vai iOS.

Lietotņu veikalā noskaidrojiet lietotnes savietojamību ar Android vai iOS versijām.

Bezvadu maršrutētājs: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Lejupielādējiet lietotni 6th Sense Live App

Lai izveidotu cepeškrāsns savienojumu, vispirms nepieciešams lejupielādēt lietotni jūsu mobilajā ierīcē. Lietotne 6th Sense Live App palīdzēs jums veikt visas tālāk aprakstītās darbības. Jūs varat lejupielādēt 6th Sense Live lietotni no App Store vai Google Play Store.

2. Izveidojiet kontu

Ja tas vēl nav izdarīts, jums būs nepieciešams izveidot kontu. Tas ļaus savienot tīklā jūsu ierīces, kā arī tās redzēt un vadīt attāli.

3. Reģistrējiet savu ierīci

Lai reģistrētu savu ierīci, sekojiet lietotnē sniegtajām instrukcijām. Lai pabeigtu reģistrāciju, jums būs vajadzīgs viedās ierīces identifikācijas numurs (Smart Appliance IDentifier (SAID)) numurs. Tās unikālo koda numuru jūs varat atrast uz identifikācijas plāksnītes, kas piestiprināta produktam.

4. Savienojiet ierīci ar WiFi

Sekojiet "skenēt, lai savienotu" procedūras darbībām. Lietotne ļaus jums secīgi veikt visas nepieciešamās darbības, lai savienotu jūsu ierīci ar mājas bezvadu tīklu.

Ja jūsu maršrutētājs atbalsta WPS 2,0 (vai augstāku), atlasiet iespēju "MANUĀLI", un pēc tam pieskarieties pie "WPS iestatīšana": Nospiediet WPS pogu uz bezvadu maršrutētāja, lai izveidotu abu ierīču savienojumu.

Ja nepieciešams, jūs varat savienot produktu manuāli, izmantojot funkciju "Meklēt tīklu".

SAID kods tiek izmantots tikai viedierīces sinhronizācijai ar jūsu ierīci.

MAC adrese tiek attēlota WiFi modulim.

Savienošana jāveic atkārtoti tikai tādā gadījumā, ja maināt maršrutētāja iestatījumus (piem., tīkla nosaukumu vai paroli vai datu sniedzēju).

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

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu mājāsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarieties labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarieties „LABI”, lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.

5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākt gatavot, ieteicams iesildīt tukšu cepeškrāsni, lai atbrīvotos no iespējama nepatīkama aromāta. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu.

Pirms 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 vai 6th Sense.

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlnei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus var mainīt.

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS

- Ritiniet piedāvāto vērtību sarakstu un atlasiet vajadzīgo.

Ja funkcija to atļauj, jūs varat pieskarties , lai ieslēgtu iepriekšējo uzsildīšanu.

DARBĪBAS LAIKS

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

- Lai iestatītu darbības laiku, pieskarieties "Iestatīt gatavošanas laiku".
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai gatavošanas laikā atceltu iestatīto gatavošanas ilgumu un tādā veidā manuāli vadītu gatavošanas beigas, pieskarieties ilguma vērtībai un atlasiet "STOP".

3. 6th SENSE FUNKCIJU IESTATĪŠANA

"6th Sense" funkcijas sniedz iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas tiek attēlotas atbilstoši ēdienu kategorijām izvēlnē „6th SENSE” ĒDIENS” (sk. atbilstošās tabulas) un atbilstoši receptēm izvēlnē “LIFESTYLE”.

- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

Pirms gatavošanas sākšanas jūs varat izmantot laika aizkavi: Funkcija tiks sākta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarieties “AIZKAVE”, lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku.
- Kad aizkave iestatīta, pieskarieties “SĀKUMA AIZKAVE”, lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.

Lai ieprogrammētu atlikto gatavošanas sākuma laiku, cepeškrāsns priekšsildīšanas fāze ir jāatslēdz: Krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet .

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

- Kad esat konfigurējuši iestatījumus, pieskarieties pie “SĀKT”, lai aktivizētu funkciju.

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt.

- Nospiediet , lai jebkurā laikā apturētu aktīvo funkciju.

6. PRIEKŠSILDĪŠANA

JA iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkarsusi līdz iestatītajai temperatūrai.

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties “GATAVS”, lai sāktu gatavošanu.

Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas

funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Pieskarieties  ikonai, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

7. GATAVOŠANAS APTURĒŠANA (PAUZE)

Dažās 6th Sense funkcijās gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt vai maisīt ēdienu. Tiks atskaņots signāls, un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Atveriet durvis.
- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties “GATAVS”, lai atsāktu gatavošanu.

Pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns var attēlot ziņojumu ar aicinājumu pārbaudīt ēdienu šajā pašā veidā.

Tiks atskaņots signāls, un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu.
- Aizveriet durvis un pieskarieties “GATAVS”, lai atsāktu gatavošanu.

8. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažām funkcijām kad gatavošana ir pabeigta, jūs varat papildus apbrūnināt ēdienu, pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.

- Pieskarieties , lai to saglabātu izlasē.
- Atlasiet “Papildu apbrūnināšana”, lai sāktu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.
- Pieskarieties , lai saglabātu gatavošanas laika paildzināšanu.

9. IZLASE

Izlasses funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.

Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties , lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus. Ekrānā iespējams saglabāt funkciju, norādot līdz pat 4 iecienītākajām ēdienreizēm, t.sk. brokastis, pusdienas, uzkodas un vakariņas.

- Pieskarieties ikonām, lai atlasītu vismaz vienu.
- Pieskarieties “SAGLABĀT KĀ FAVORĪTU”, lai saglabātu funkciju.

PĒC SAGLABĀŠANAS

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet  : funkcijas tiks iedalītas pēc dažādiem maltīšu laikiem un tiks piedāvāti daži ieteikumi.

- Lai skatītu atbilstošos sarakstus, pieskarieties maltīšu ikonai
- Ritiniet piedāvāto sarakstu.
- Pieskarieties nepieciešamajai receptei vai funkcijai.
- Pieskarieties “SĀKT”, lai ieslēgtu gatavošanu.

IESTATĪJUMU MAIŅA

Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai

nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "REDIĢĒT".
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "NĀKAMAIS": Ekrānā būs redzami jauni raksturlielumi.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Favorītu ekrānā jūs varat arī dzēst saglabātās funkcijas:

- Pieskarieties ♥ funkcijā.
- Pieskarieties „IZŅEMT TO”.

Jūs varat arī regulēt laiku, kad tiks attēlotas dažādas ēdienreizes:

- Nospiediet ⚙️.
- Atlasiet 📄 "Preferences".
- Atlasiet "Laiki un datumi".
- Pieskarieties "Jūsu ēdienrežu laiki".
- Ritiniet sarakstu un pieskarieties atbilstošajam laikam.
- Pieskarieties atbilstošajai ēdienreizei, lai to mainītu.

Laika nišu iespējams apvienot tikai ar ēdienreizi.

10. RĪKI

Nospiediet ⚙️, lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.

ATTĀLĀ IESPĒJOŠANA

Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet ⚙️.
- Pieskarieties 🕒.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

- Pieskarieties pie "NORĀDĪT", lai atceltu taimeri un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Lai iestatītu taimeri vēlreiz, pieskarieties "IESTATĪT JAUNU TAIMERI".

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

PAŠTĪRĪŠANA

Ieslēdziet funkciju "Paštīrīšana", lai pilnībā notīrītu iekšējās virsmas.

Lai nepieļautu ūdens tvaiku zudumu, kas var ietekmēt beigu tīrīšanas ciklu, cikla laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

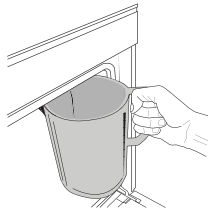
- Pirms funkcijas ieslēgšanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
- Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, iepildiet tās apakšdaļā 200 ml dzeramā ūdens.
- Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu tīrīšanas funkciju.

Kad cikls ir atlasīts, jūs varat aizkavēt automātiskās tīrīšanas sākumu. Pieskarieties „AIZKAVE”, lai iestatītu beigu laiku kā norādīts atbilstošajā sadaļā.

IZLAIŠANA

Izliešanas funkcija ļauj aizvadīt ūdeni, lai novērstu tā sastāvēšanos tvertnē. Lai ierīci izmantotu optimāli, pēc krāsns lietošanas ar tvaika ciklu ieteicams vienmēr veikt iztukšošanu.

Kad ir atlasīta funkcija "Izliešana", veiciet norādītās darbības. Atveriet ierīces durvis un zem izliešanas



sprauslas, kas atrodas paneļa apakšējā daļā pa labi, novietojiet lielu krūzi. Sākot izliešanu, turiet krūzi paredzētajā vietā, līdz izliešana ir pabeigta. Vidējais pilnas izliešanas ilgums ir apmēram trīs minūtes.

Ja nepieciešams, izliešanu var apturēt, displejā pieskaroties pogai PAUZE (piemēram, gadījumā, ja izliešanas laikā krūze jau ir pilna, bet iztukšošana vēl nav pabeigta).

Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai pārliecinātos, vai ūdens ir auksts, nav iespējams veikt šo darbību, pirms ir pagājušas 4 stundas kopš pēdējā cikla (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums tika ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā būs redzama šāda norāde: "ŪDENS IR PĀRĀK KARSTS. UZGAIDIET, LĪDZ TEMPERATŪRA PAZEMINĀS".

Svarīgi! Ja tvertne netiek regulāri iztukšota, dažas dienas pēc pēdējās uzpildes ierīce norādīs veikt iztukšošanu, parādot ziņojumu <DRAIN CYCLE IS NEEDED> (Nepieciešama izliešana): šo pieprasījumu nedrīkst ignorēt; izstrādājuma ierastā lietošana būs iespējama tikai pēc ūdens izliešanas.

ATKAĻĶOŠANA

Šī papildu funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvertni un tvaika sistēmas kontūru labākajā stāvoklī.

Displejā tiks parādīts ziņojums <NEPIECIEŠAMA ATKAĻĶOŠANA>, lai atgādinātu, ka šī darbība jāveic regulāri.

Atkaļķošanas pieprasījums ir tiek aktivizēts pēc noteikta gatavošanas ar tvaiku ciklu skaita vai pēc noteikta tvaika katla darba stundu skaita kopš pēdējā atkaļķošanas cikla (sk. tālāk pievienoto tabulu).

Pēc tam tiek parādīts ziņojums "ATKAĻĶOT"	KĀ RIKOTIES
15 cikli, gatavošana ar tvaiku 22 stundas, gatavošana ar tvaiku	Atkaļķošana ir ieteicama
20 cikli, gatavošana ar tvaiku 30 stundas, gatavošana ar tvaiku	Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkaļķošanas cikls

Atkaļķošanu var veikt arī tad, ja lietotājam nepieciešama pamatīgāka tvertnes un iekšējā tvaika kontūra tīrīšana.

Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 185 minūtes. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības.

Lūdzu, ņemiet vērā: Funkciju jebkurā brīdī var apturēt; ja tā tiek atcelta, viss atkaļķošanas cikls jāatkārto no sākuma.

» POSMS 1.1: IZLIEŠANA (līdz 3 min)

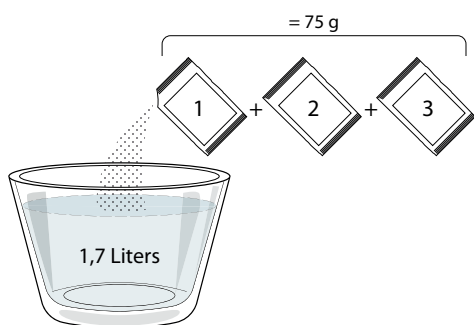
Ja tvertne nav tukša, izliešanas fāze ir jāveic pirms tiek uzsākts pilnīgs atkaļķošanas process. Tādā gadījumā, lūdzu, turpiniet izliešanas soli, kā tas ir aprakstīts attiecīgajā nodaļā «Izliešana». Tā vietā, ja tvertnē nav ūdens, ierīce automātiski pāries uz 1.2. fāzi.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai pārļiecinātos, vai ūdens ir auksts, nav iespējams veikt šo darbību, pirms ir pagājušas 4 stundas kopš pēdējā cikla (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums tika ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā būs redzama šāda norāde: "ŪDENS IR PĀRĀK KARSTS. UZGAIDIET, LĪDZ TEMPERATŪRA PAZEMINĀS".

Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

» POSMS 1.2: ATKAĻĶOŠANA (~120 MIN)

Kad displejā tiek parādīts uzaicinājums sagatavot šķīdumu, pievienojot 3 maisiņus (atbilst 75 g) speciālā Oven WPRO* atkaļķotāja 1,7 litriem dzeramā ūdens istabas temperatūrā.



Pēc atkaļķošanas šķīduma iepildes atvilktņē nospiediet **START** lai sāktu galveno atkaļķošanas procesu.

Lai veiktu atkaļķošanu, jums nav jāatrodas pie ierīces. Pēc katras darbības soļa pabeigšanas tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā tiks parādīti norādījumi veikt nākamo darbību.

» IZLIEŠANAS FĀZE (līdz 3min.)

Kad displejā parādās ziņojums <NOVIETOT ZEM IZLIEŠANAS ATVERES TVERTNĒ>, turpiniet izliešanu, kā aprakstīts sadaļā "Izliešana".

» POSMS 2.1: ŪDENS UZPILDE

Lai iztīrītu tvertni un ar tvaiku iztīrītu cirkulācijas sistēmu, ir jāveic skalošanas cikls.

Kad displejā parādās paziņojums <UZPILDĪT TVERTNĒ>, lūdzu, ielejiet dzeramo ūdeni iepildes atvilktņē līdz displejā redzams paziņojums <TVERTNĒ UZPILDĪTA>.

» POSMS 2.2: SKALOŠANA (~65 min.)

Sistēma tagad ir gatava sākt nobeiguma skalošanas procesu; nospiediet **START**, lai uzsāktu to.

» POSMS 2.3: IZLIEŠANA (LĪDZ 3 MĪN)

Pēc pēdējās izliešanas darbības nospiediet **CLOSE**, lai pabeigtu atkaļķošanu.

Kad atkaļķošana būs pabeigta, varēsiet izmantot visas tvaika funkcijas.

* WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lūdzu, ievērojiet lietošanas norādījumus uz iepakojuma. Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu

Whirlpool neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.

IZSLĒGT SKAŅU

Pieskarieties ikonai, lai izslēgtu vai ieslēgtu skaņas un brīdinājumu signālus.

VADĪBAS BLOKĒŠANA

"Vadības bloķēšana" ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

Lai aktivizētu bloķēšanu:

- Pieskarieties ikonai

Lai izslēgtu bloķēšanu:

- Pieskarieties ekrānam.
- Velciet uz augšu pa attēloto ziņojumu.

CITI REŽĪMI

Lai atlasītu režīmu Sabats un pieklūtu Enerģijas iestatījumiem.

PREFERENCES

Lai mainītu atsevišķus cepeškrāsns iestatījumus.

WI-FI

Lai mainītu iestatījumus vai konfigurētu jaunu mājas tīklu.

INFORMĀCIJA

Lai izslēgtu "Saglabāt demo režīmu", atiestatītu izstrādājumu un iegūtu plašāku informāciju par to.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS	DARBĪBAS LAIKS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	 
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	
		Jā	160 - 200	35 - 90	 
Cepumi/smilšu cepumi		Jā	150	20-40	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	140	30 - 50	 
		Jā	135	40-60	  
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20-40	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	30 - 50	 
		Jā	150	40-60	  
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30-40	
		Jā	180-190	35 - 45	 
		Jā	180-190	35 - 45 *	  
Bezē		Jā	90	110 - 150	
		Jā	90	130 - 150	 
		Jā	90	140 - 160 *	  
Pica/maize/fokača		Jā	190-250	15-50	
		Jā	190 - 230	20 - 50	 
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	220 - 240	25 - 50 *	  
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	 
		Jā	220 - 240	15 - 30	  
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45 - 55	
		Jā	180-190	45-60	 
		Jā	180-190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi		Jā	190-200	20 - 30	
		Jā	180-190	20-40	 
		Jā	180-190	20 - 40 *	  

FUNKCIJAS



Konvencionāla



Piespiedu gaiss

Konvekcijas
Cepšana

Grilēšana



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4

Eko piespiedu
gaisa plūsma

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS	DARBĪBAS LAIKS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni		Jā	190–200	45–65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	
Vistas/truša/piles gaļa, 1 kg		Jā	200–230	50–100	
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, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudvēda maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas/kebabi/riņņas/kebabs		-	2–3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10–25	
Cepumi	 Cookies	Jā	135	50–70	
Pīrāgi	 Pīrāgi	Jā	170	50–70	
Apaļa pica	 Apaļa pica	Jā	210	40–60	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis) /lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)	 Menu	Jā	190	40 - 120	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu		-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 100 *	

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.
 ** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.
 *** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

PIEDERUMI						
	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Notekplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Tvaika paplāte

TĪRS TVAIKS

Recepte	Priekšsildīšana	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)	Līmenis un piederumi	
Svaigi dārzeņi (veseli)	-	100	30 - 80		
Svaigi dārzeņi (gabalos)	-	100	15 - 40		
Saldēti dārzeņi	-	100	20-40		
Vesela zivs	-	90	40 - 50		
Zivs filejas	-	90	20 - 30		
Vistas filejas	-	100	15-50		
Olas	-	100	10 - 30		
Augļi (veseli)	-	100	15 - 45		
Augļu (gabalos)	-	100	10 - 30		

Izvēlēties the Tīrs Tvaiks funkciju no mnauālas funkciju izvēlnes. Iestatie gatavošanas temperatūru un laiku. Iespējams, ka pirms cikla uzsākšana būs nepieciešams uzpildīt tvaika tvertni.

PIEDERUMI						
	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Notekplāte/ cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Tvaika paplāte

PIESPIEDU GAISS + TVAIKS

Recepte	Tvaika līmenis	Priekšsildīšana	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)	Līmenis un piederumi
Smilšu cepumi/šokolādes cepumi	ZEMAS INTENSITĀTES	-	140 - 150	35 - 55	3
	ZEMAS INTENSITĀTES	-	140	30 - 50	41
	ZEMAS INTENSITĀTES	-	140	40-60	531
Neliela kūka/smalkmaizīte	ZEMAS INTENSITĀTES	-	160 - 170	30-40	3
	ZEMAS INTENSITĀTES	-	150	30 - 50	41
	ZEMAS INTENSITĀTES	-	150	40-60	531
Kūkas no raudzētas mīklas	ZEMAS INTENSITĀTES	-	170 - 180	40-60	2
Biskvīta kūkas	ZEMAS INTENSITĀTES	-	160 - 170	30-40	2
fokača	ZEMAS INTENSITĀTES	-	200-220	20-40	3
Maizes klaips	ZEMAS INTENSITĀTES	-	170 -180	70 - 100	3
Maizītes	ZEMAS INTENSITĀTES	-	200-220	30 - 50	3
Bagete	ZEMAS INTENSITĀTES	-	200-220	30 - 50	3
Cepti kartupeļi	VID.	-	200-220	50-70	3
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	VID.	-	180 - 200	60 - 100	3
Teļa/liellopa/cūkas gaļa (gabalos)	VID.	-	160-180	60-80	3
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	VID.	-	200-220	40 - 50	3
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	VID.	-	200	55 - 65	3
Jēra stilbs	VID.	-	180 - 200	65 - 75	3
Sautēta cūkgaļa	VID.	-	160-180	85 - 100	3
Cālis/pērļu vīstiņa/pīle, 1-1,5 kg	VID.	-	200-220	50-70	3
Cālis/pērļu vīstiņa/pīle (gabali)	VID.	-	200-220	55 - 65	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)	VID.	-	180 - 200	25 - 40	3
Zivs fileja	AUGSTS	-	180 - 200	15 - 30	3

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulu saraksts: receptes, ja nepieciešama priekšsildīšana, temperatūra (°C) / grila līmenis, gatavošanas laiks (minūtes), gatavošanai ieteicamie piederumi un līmenis. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos temperatūru un laiku iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, rūpīgi ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus par piederumu (komplektā iekļauto) izvēli, un izvietošanu dažādās plauktos.

Recepte			Ieteicamais daudzums	Apmasīt (no gatavošana laika)	Līmenis un piederumi	
Sautējumi/cepti makaroni	Svaiga lazanja		500–3000 g	-	2 	1
	Saldēta lazanja		500–3000 g	-	2 	1
Rīsi un putras	Rīsi	Baltie rīsi	100–500 g	-	2 	1
		Brūnie rīsi	100–500 g	-	2 	1
		Pilngraudu rīsi	100–500 g	-	2 	1
	Sēklas un putras	Kvinoja	100–300 g	-	2 	
		Prosa	100–300 g	-	3 	
		Mieži	100–300 g	-	3 	
		Speltas kvieši	100–300 g	-	3 	
Gaļa	Liellopu gaļa	Cepts liellops	600 - 2000 g	-	3 	
		Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Cūkgaļa	Cūkgaļa	600 - 2500 g	-	3 	
		Cūkgaļas ribiņas	500 - 2000 g	2/3	5 	1
	Cepta vistas gaļa	Veseli	600 - 3000 g	-	2 	
		Fileja / krūtiņa	1–5 cm	2/3	5 	
	Gaļas ēdieni	Kebabs	viens režģis	1/2	2 	1
		Desas un desiņas	1,5–4 cm	2/3	5 	
	Tvaicēta gaļa	Vistas filejas	1–5 cm	-	2 	
		Tītara filejas	1–5 cm	-	2 	

PIEDERUMI

Stieplu plaukts

Paplāte vai kūkas veidne
uz stieplu plaukta

Notekpaplāte/
cepešpanna
vai paplāte uz stieplu
plaukta

Šķidrumu savākšanas
paplāte/cepešpanna

Šķidrumu savākšanas
paplāte ar 500 ml ūdens

Recepte			Ieteicamais daudzums	Apmaisīt (no gatavošanas laika)	Līmenis un piederumi
Zivis un jūras veltes	Ceptas filejas un steiki	Zivs fileja/šķēles	0,5–2,5 cm	-	5
		Saldētas filejas	0,5–2,5 cm	-	4
	Tvaicētas filejas un steiki 🍽️	Zivs fileja/šķēles	0,5–2,5 cm	-	3 2
		Saldētas filejas	0,5–2,5 cm	-	3 2
	Grilētas jūras veltes	Eskalopi	viena panna	-	4
		Mīdijas	viena panna	-	4
		Garneles	viena panna	-	4 3
		Garneles	viena panna	-	4 3
	Tvaicētas jūras veltes 🍽️	eskalopa gratēns	viena panna	-	2 1
		Mīdijas	viena panna	-	2 1
		Garneles	viena panna	-	2 1
		Garneles	viena panna	-	2 1
		Kalmārs	100–500 g	-	2 1
		Astoņkājis	500 - 2000 g	-	2 1
Dārzeni	Cepti dārzeni	Kartupeļi	500–1500 g	-	3
		Pildīti dārzeni	100–500 g katrs	-	3
		Citi dārzeni	500–1500 g	-	3
	Dārzeni panējumā	Kartupeļi	viena panna	-	3
		Tomāti	viena panna	-	3
		Pipari	viena panna	-	3
		Brokoļi	viena panna	-	3
		Ziedkāposti	viena panna	-	3
		Citi	viena panna	-	3
	Tvaicēti svaigi dārzeni 🍽️	Kartupeļi, nesagriezti	50–500 g *	-	2 1
		Smalki sagriezti kartupeļi	100–300 g*	-	2 1
		Zirņi	200-2.500 g	-	2 1
		Brokoļi	200–3000 g	-	2 1
		Ziedkāposti	200–3000 g	-	2 1
	Tvaicēti dārzeni, saldēti 🍽️	Zirņi	200–3000 g	-	2 1

Recepte		Ieteicamais daudzums	Apmasīt (no gatavošanas laika)	Limenis un piederumi	
Pīrāgi un konditorejas izstrādājumi	Biskvītkūka folijā	500 - 1200 g	-	2	
	Cepumi	200–600 g	-	3	
	Kruasāni	viena panna *	-	3	
	Kārtainā mīkla	viena panna *	-	3	
	Pīrāga skārda forma	400 - 1600 g	-	3	
	Štrūdele	400 - 1600 g	-	3	
	Augļu pīrāgs	500 - 2000 g	-	2	
Sāļās kūkas	-	800–1200 g	-	2	
Maize	Rolli 🍞	60 - 150 g katrs	-	3	
	Sendviču maize skārda formā 🍞	400–600 g katra	-	2	
	Liela maize 🍞	700 - 2000 g	-	2	
	Bagetes 🍞	200–300 g katra	-	3	
Pica	Plāna	apaļa panna *	-	2	
	Biezs	apaļa panna *	-	2	
	Saldēts	1–4 kārtas *	-	2	
				4 2	
Tvaicēti augļi 🍞	Veseli	100–500 g	-	5 3 1	
	Gabali	-	-	5 3 2 1	

PIEDERUMI



Stieplu plaukts



Paplāte vai kūkas
veidne
uz stieplu plaukta



Notekplāte/
cepešpanna
vai paplāte uz stieplu
plaukta



Šķidrumu savākšanas
paplāte/cepešpanna



Šķidrumu savākšanas
paplāte ar 500 ml
ūdens



Tvaika paplāte

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārlicinieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Izmantojiet aizsargcimdus. Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām.

Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

- Ieslēdziet funkciju "Paštīrīšana", lai pilnībā notīrītu iekšējās virsmas.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvis var izņemt.

PIEDERUMI

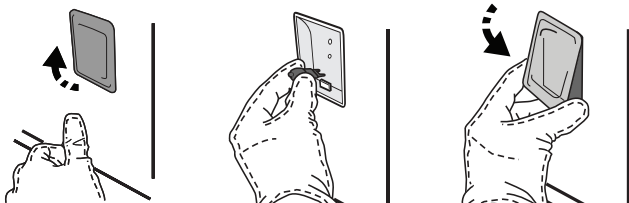
- Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimds, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

SPULDZES NOMAĪŅA

- Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
- Izņemiet plauktu stiprinājumus.
- Noņemiet lampas pārsegu.
- Nomainiet lampu.
- Uzlieciet lampas pārsegu, stingri piespiežot, līdz tas fiksējas.
- Ievietojiet atpakaļ plauktu stiprinājumus.
- Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēnspuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

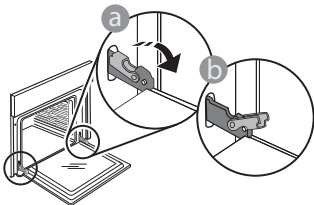
Izmantojot halogēnlampas, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.



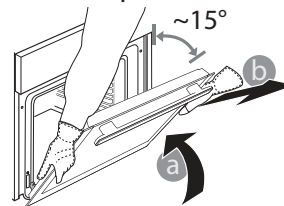
DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.

vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

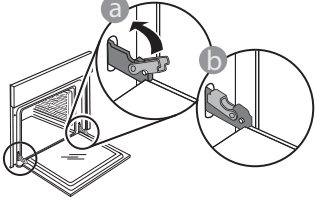


- Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un

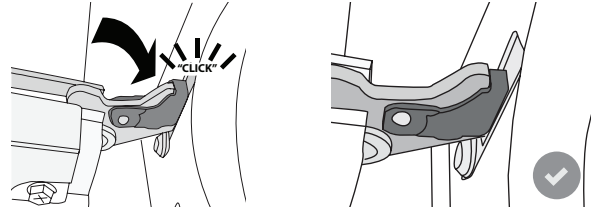


Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu istajā pozīcijā.

- Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet fiksatorus sākotnējā stāvoklī: Pārļiecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



- Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



- Mēģiniet aizvērt durvis un pārļiecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

WIFI BUJ

WiFi nav pieejams Krievijā

Kādi Wi-Fi protokoli tiek atbalstīti?

Uzstādītais WiFi adapteris atbalsta WiFi b/g/n Eiropas valstīs.

Kādi iestatījumi jākonfigurē maršrutētāja programmatūrā?

Nepieciešami šādi maršrutētāja iestatījumi: iespējota 2,4 GHz frekvence, WiFi b/g/n, aktivizēts DHCP un NAT.

Kāda WPS versija tiek atbalstīta?

WPS 2,0 vai jaunāka. Pārbaudiet maršrutētāja dokumentāciju.

Vai pastāv atšķirības, lietojot viedtālruni (vai planšetdatoru) ar Android sistēmu vai iOS?

Varat izmantot jebkuru operētājsistēmu; atšķirību nav.

Vai var izmantot mobilo 3G piesaisti maršrutētāja vietā?

Jā, taču mākoņpakalpojumi paredzēti pastāvīgi pievienotām ierīcēm.

Kā pārbaudīt, vai darbojas mājas interneta savienojums un ir ieslēgta bezvadu funkcija?

Tiklu ir iespējams atrast, izmantojot viedierīci. Pirms mēģināt atrast tīklu, atspējojiet citus datus savienojumus.

Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?

Atveriet maršrutētāja konfigurācijas sadaļu (skatiet maršrutētāja rokasgrāmatu) un pārbaudiet, vai ierīces MAC adrese ir norādīta bezvadu pievienoto ierīču lapā.

Kur atrast ierīces MAC adresi?

Nospiediet , pēc tam pieskarieties  WiFi vai skatiet uz savas elektroierīces: uz tās jābūt apzīmējumam ar SAID un MAC adresēm. Mac MAC adresē ir ciparu un burtu kombinācija, sākot ar "88:e7".

Kā pārbaudīt, vai ir ieslēgta ierīces bezvadu funkcija?

Lai noskaidrotu, vai ierīces tīkls ir atpazīts un ir izveidots savienojums ar mākonī, izmantojiet savu viedierīci un lietotni 6th Sense Live.

Vai pastāv kādi apstākļi, kas var traucēt signālam sasniegt ierīci?

Pārbaudiet, vai ierīces, ko pievienojāt, neizmanto visu pieejamo joslas platumu.

Pārbaudiet, vai jūsu pievienoto ierīču, kurās iespējots WiFi, skaits nepārsniedz maksimālo maršrutētāja ierobežojumu.

Cik tālu maršrutētājam jāatrodas no cepeškrāsns?

Parasti WiFi signāls ir pietiekami spēcīgs, lai aptvertu dažas telpas, taču signāla stiprums ir atkarīgs no sienu izgatavošanas materiāla. Signāla stiprumu var pārbaudīt, novietojot viedierīci blakus ierīcei.

Kas jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci?

Lai palielinātu mājas WiFi pārklājumu, varat izmantot īpašas ierīces, piemēram, piekļuves punktus, WiFi atkārtotājus un elektrolīnijas tiltus (nav ierīces komplektā).

Kā noskaidrot sava bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?

Skatiet maršrutētāja dokumentāciju. Maršrutētāja etiķetē parasti norādīta informācija, lai atvērtu ierīces iestatīšanas lapu, izmantojot pievienoto ierīci.

Kā jārikojas, ja maršrutētājs izmanto apkārtnes WiFi kanālu?

Iestatiet, lai maršrutētājs izmanto mājas Wi-Fi kanālu.

Kā jārikojas, ja displejā parādās , vai ierīce nespēj izveidot stabilu savienojumu ar mājas maršrutētāju?

Ierīce var būt veiksmīgi pievienota maršrutētājam, taču savienojums ar internetu netiek izveidots. Lai izveidotu savienojumu starp ierīci un internetu, pārbaudiet maršrutētāja un/vai operatora iestatījumus.

Maršrutētāja iestatījumi: jābūt ieslēgtam NAT, ugunsdrošībai un DHCP jābūt konfigurētam pareizi. Atbalstītais paroles šifrēšanas režīms: WEP, WPA, WPA2. Lai izmēģinātu citu šifrēšanas veidu, skatiet maršrutētāja rokasgrāmatu.

Operatora iestatījumi: ja jūsu interneta pakalpojumu sniedzējs ir noteicis to konkrētu MAC adresi skaitu, kas var izveidot savienojumu ar internetu, iespējams, ka nevarēsiet pievienot ierīci mākonim. Ierīces MAC adrese ir ierīces unikālais

identifikators. Lūdzu, sazinieties ar savu interneta pakalpojumu sniedzēju, lai uzzinātu, kā pievienot internetam ierīces, kas nav dators.

Kā pārbaudīt, vai dati tiek pārraidīti?

Pēc tīkla iestatīšanas, izslēdziet strāvas padevi, uzgaidiet 20 sekundes un tad atkal ieslēdziet cepeškrāsni. Pārbaudiet, vai lietotne uzrāda ierīces UI statusu.

Dažu iestatījumu parādīšanai lietotnē nepieciešamas vairākas sekundes.

Kā mainīt savu Whirlpool kontu, saglabājot savienojumu ar ierīcēm?

Varat izveidot jaunu kontu, taču, ņemiet vērā, ka ierīces vispirms jānoņem no vecā konta, pirms to pievienošanas jaunajam kontam.

Es nomainīju maršrutētāju. Kā jārikojas?

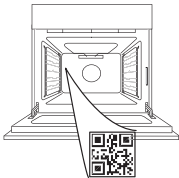
Varat saglabāt vai nu tos pašus iestatījumus (tīkla nosaukumu un paroli), vai dzēst iepriekšējos ierīces iestatījumus un konfigurēt tos vēlreiz.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F". Nospiediet  , pieskarieties  un pēc tam atlasiet "Factory Reset" (Atstatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem). Visi saglabātie iestatījumi tiks izdzēsti.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedzinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Lai mainītu, nospiediet  , atlasiet  „Citi režīmi”, pēc tam atlasiet „Barošanas”.
Cepeškrāsns neiesilst.	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms.	Nospiediet  , pieskarieties  „Informācija”, tad atlasiet “Saglabāt demo režīmu”, lai izietu.
Ekrānā ir redzama ikona  .	WiFi maršrutētājs ir izslēgts. Maršrutētāja iestatītie rekvizīti ir mainīti. Kas jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci. Krāsns nespēj nodrošināt stabilu savienojumu ar mājas tīklu. Savienošana netiek atbalstīta.	Pārliedzinieties, vai WiFi maršrutētājs ir pieslēgts internetam. Pārliedzinieties, vai WiFi signāls ierīces tuvumā ir pietiekami stiprs. Mēģiniet pārstartēt maršrutētāju. Skatiet punktu „BUJ WiFi” Ja ir mainīti jūsu mājas bezvadu tīkla rekvizīti, veiciet savienošanu pāri ar tīklu: Nospiediet  , pieskarieties  “WiFi” un pēc tam atlasiet “Pieslēgties tīklam”.
Savienošana netiek atbalstīta.	Tālvadības iespējošana jūsu valstī nav atļauta.	Pirms iegādes pārliedzinieties, vai jūsu valstī ir atļauta elektroierīču tālvadība.
Tvaiks izplūst no atvilktnes gatavošanas laikā.	Zems ūdens līmenis tvertnē.	Pievienojiet glāzi dzeramā ūdens.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

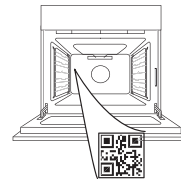
- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



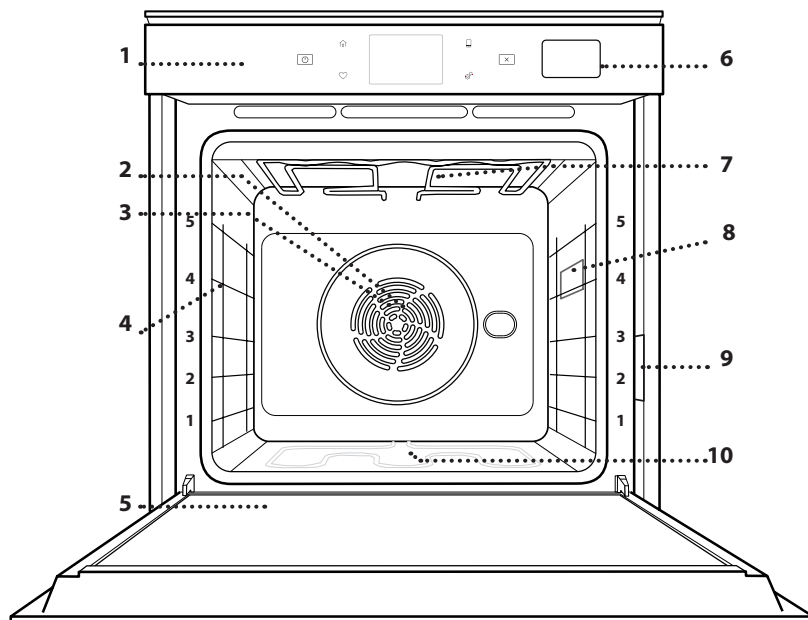
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti
pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje
www.whirlpool.eu/register

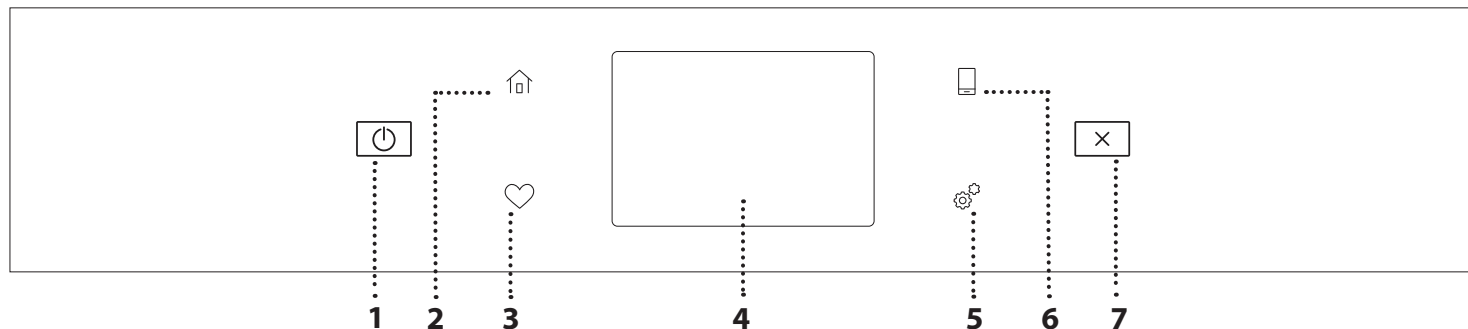
**JEIGU REIKIA DAUGIAU
INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE
QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO
PRIETAISU**



**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite
saugos instrukcijas.**

GAMINIO APRAŠYMAS

1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (neparodyta)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Vandens stalčius
7. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
8. Lempa
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDymo PULTO APRAŠYMAS**1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS**

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Naudojama greitai įjungti pagrindinį meniu.

3. MĖGSTAMIAUSIEJI

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

4. EKRANAS**5. ĮRANKIAI**

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

6. NUOTOLINIS VALDYMAS

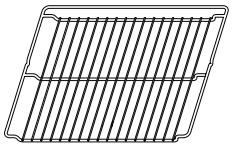
Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6th Sense“ programą „Live“.

7. ATŠAUKTI

Naudojama atšaukiant bet kurią orkaitės funkciją, išskyrus laikrodį, virtuvės laikmatį ir valdymo užrakinimą.

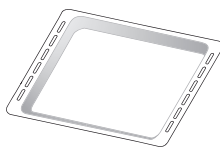
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



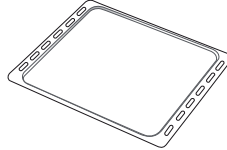
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminių indams

SURINKIMO PADĖKLAS



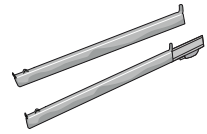
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO PADĖKLAS



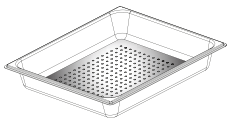
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

GARINIMO PADĖKLAS



Naudojant šį padėklą, lengviau cirkuliuoja garas, o maistas gaminamas tolygiau. Vienu lygiu žemiau įstatykite surinkimo dėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys.**

* Tik tam tikruose modeliuose

** Naudokite tik garų funkcijai.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

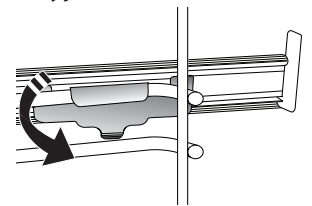
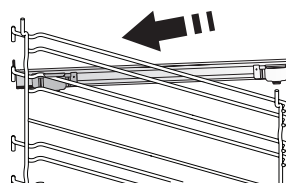
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Norėdami išimti kreipiamąsias grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti lentynų laikiklius.
- Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinę grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių. Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

GAMINIMO FUNKCIJOS



RANKINIU BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS

- **GREITAS ĮKAITINIMAS**
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
- **TRADIC. GAMIN.**
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
- **GRILL**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepatė mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **TURBOGRILIS**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **KARŠTAS ORAS**
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
- **„COOK 4“ FUNKCIJOS**
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, tartaletes, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.
- **KONVEKČINIS KEPIMAS**
Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.
- **GARAI**
 - » **GRYNI GARAI**
Naudojama natūraliems ir sveikiems patiekalams gaminti garuose, siekiant išsaugoti visas maistingąsias medžiagas. Ši funkcija ypač tinka ruošiant daržoves, žuvį ir vaisius bei apvirti. Jei nėra nurodyta kitaip, prieš sudėdami maistą į orkaitę, išimkite iš pakuotės ir nuimkite apsauginę plėvelę.
 - » **KARŠTAS ORAS IR GARAI**
Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad

pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant žuvį rekomenduojame rinktis HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą – MEDIUM (Vidutinį) ir LOW (Žemą), jei kepatė duoną ir desertus.

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

- » **ATŠILDYMAS**
Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.
- » **IŠLAIKYTI ŠILTĄ**
Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.
- » **TEŠLOS KILDINIMAS**
Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.
- » **PATOGUS BŪDAS**
Gaminant jau paruoštą kambario temperatūros arba šaldytuve laikomą maistą (sausainiai, pyragų mišiniai, bandelės, makaronų patiekalai ir duonos gaminiai). Ši funkcija greitai ir švelniai paruošia visus patiekalus ir ją galima naudoti šildant jau pagamintą maistą. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais nurodymais.
- » **MAXI COOKING (MAKS. KEPIMAS)**
Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.
- » **EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS**
Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.
- **UŽŠALDYTŲ PRODUKTŲ KEPIMAS**
Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.



„6th SENSE“

Suteikia galimybę ruošti bet kokią maistą visiškai automatiškai. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais.

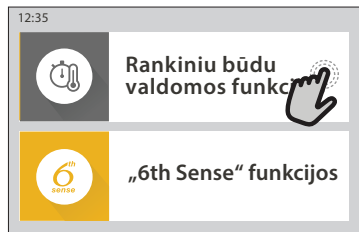
Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ



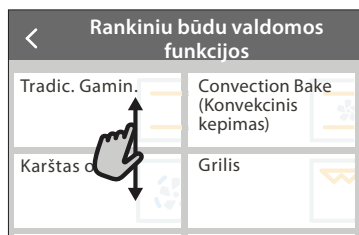
Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.



Slinkimas meniu arba sąrašu

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.



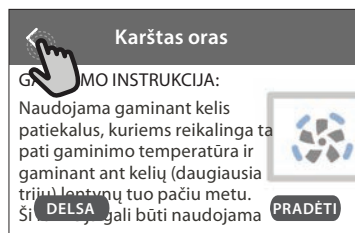
Nustatymo patvirtinimas arba perėjimas į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.



Grįžimas į ankstesnį ekraną

Palieskite < .



NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti.

Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Rankiai“.

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

Palietę < grįžite į ankstesnį ekraną.

2. „WI-FI“ NUSTATYMAS

„6th Sense“ funkcija „Live“ suteikia galimybę valdyti orkaitę nuotoliniu būdu, naudojant mobilųjį įrenginį. Jei norite valdyti prietaisą nuotoliniu būdu, pirmą turėsite sėkmingai atlikti sujungimo procesą. Šis procesas būtinas, nes jį atliekant jūsų prietaisas užregistruojamas ir prijungiamas prie namų tinklo.

- Palieskite NUSTATYTI DABAR ir nustatykite ryšį.

Kitu atveju palieskite PRALISTI ir galėsite prijungti savo prietaisą vėliau.

KAIP NUSTATYTI RYŠĮ

Jei norite pasinaudoti šia funkcija, jums reikės: išmaniojo telefono arba planšetinio kompiuterio ir prie interneto prijungto maršruto parinktuvo. Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu patikrinkite, ar namų belaidžio interneto signalas prie įrenginio yra stiprus.

Minimalūs reikalavimai.

Išmanūs įrenginys: „Android“ 1280 x 720 (ar didesniu) ekranu arba „iOS“.

Programų parduotuvėje patikrinkite programų suderinamumą su „Android“ arba „iOS“ versijomis.

Belaidis maršruto parinktuvas: 2,4 Ghz „Wi-Fi“ b/g/n.

1. Atsisiųskite „6th Sense“ programą „Live“

Pirmas įrenginio prijungimo žingsnis – programos atsisiuntimas į mobilųjį įrenginį. „6th Sense“ programa „Live“ padės jums atlikti visus nurodytus veiksmus. „6th Sense“ programą „Live“ galima atsisiųsti iš programų arba „Google Play“ parduotuvės.

2. Sukurkite paskyrą

Jei to dar nesate padarę, turėsite susikurti paskyrą. Taip galėsite sukurti savo prietaisų tinklą, galėsite juos peržiūrėti ir valdyti nuotoliniu būdu.

3. Užregistruokite savo prietaisą

Vadovaukitės programos pateikiamomis instrukcijomis ir užregistruokite savo prietaisą. Jums reikės „Smart Appliance Identifier“ (SAID) numerio, kad galėtumėte užbaigti registracijos procesą. Unikali numerį rasite prie gaminio pritvirtintoje duomenų lentelėje.

4. Prisijunkite prie „Wi-Fi“

Atlikite paieškos ir prisijungimo nustatymo procedūrą. Programos nurodymai padės prijungti prietaisą prie belaidžio namų tinklo.

Jei maršruto parinktuvas palaiko WPS 2.0 (arba naujesnę versiją), pasirinkite „RANKINIS“ (Rankiniu būdu), tada palieskite „WPS sąranka“: Paspauskite belaidžio maršruto parinktuvo WPS mygtuką, kad būtų užmegztas ryšys tarp šių dviejų įrenginių.

Jei reikia, prietaisą galite prijungti ir rankiniu būdu, naudodamiesi „Search for a network“ (Ieškoti tinklo).

SAID kodas naudojamas sinchronizuojant išmaniųjų įrenginių su jūsų prietaisu.

Parodomas MAC adresas „Wi-Fi“ moduliui.

Prijungimo procedūra reiks pakartoti tik tuo atveju, jei pakeisite maršruto parinktuvo nustatymus (pvz., tinklo pavadinimą, slaptažodį arba duomenų teikėją).

3. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

Jei prijungsite orkaitę prie savo namų tinklo, laikas ir data bus nustatyta automatiškai. Kitu atveju turėsite tai nustatyti rankiniu būdu

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkusi energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

4. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C ir palikite veikti apie valandą.

Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

- Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą.

Ekrane galėsite pasirinkti „Rankinis“ arba „6th Sense“ funkcijas.

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDŲ VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS

- Slinkite per siūlomas reikšmes ir pasirinkite tą, kurios jums reikia.

Jei funkcijoje yra galimybė, galite paliesti  ir suaktyvinti įkaitinimą.

TRUKMĖ

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas

laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Jei norite nustatyti trukmę, palieskite „Nustatyti kepimo laiką“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Jei gaminimo metu norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką ir gaminimo pabaigą valdyti rankiniu būdu, palieskite trukmės reikšmę ir pasirinkite „STABDYTI“.

3. NUSTATYKITE „6th SENSE“ FUNKCIJAS

Naudodami „6th Sense“ funkcijas galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąraše. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas „MAISTAS NAUDOJANT „6th SENSE“ meniu (žr. atitinkamas lenteles) ir pagal receptų ypatybes „LIFESTYLE“ meniu.

- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

4. NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ

Prieš paleidžiant funkciją galite atidėti gaminimą. Funkcija bus pradėta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „ATIDĖJIMAS“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „ATIDĖJIMO PRADŽIA“, kad būtų pradėtas skaičiuoti laukimo laikas.
- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

Norint užprogramuoti atidėtą kepimo pradžios laiką, orkaitės įkaitinimo fazė turi būti išjungta: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

- Norėdami nedelsiant įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite .

5. PRADĖKITE FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę.

- Paspauskite  ir bet kuriuo metu sustabdykite aktyvią funkciją.

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Norėdami pradėti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite DONE.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Bakstelėkite piktogramą  ir suaktyvinkite arba išjunkite įkaitinimą. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. PRISTABDYKITE GAMINIMĄ

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti arba pamaišyti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.

Prieš pasibaigiant gaminimo procesui orkaitę gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

- Palieskite  ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Palieskite  ir išsaugokite gaminimo pailginimą.

9. PARANKINIAI

Mėgstamiausią funkciją išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.

Orkaitė automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Funkcijai pasibaigus, palieskite  ir išsaugokite ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ją pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus. Ekrane funkciją galima išsaugoti nurodant iki 4 mėgstamiausių valgymo laikų, įskaitant pusryčius, priešpiečius, užkandžius ir pietūs.

- Palieskite piktogramas ir pasirinkite bent vieną.
- Palieskite „MĖGSTAMAS“ ir išsaugokite funkciją.

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite  : funkcijos bus suskirstytos pagal skirtingą valgymo laiką ir bus pateikti keli pasiūlymai.

- Palieskite patiekalų piktogramą ir peržiūrėkite atitinkamus sąrašus
- Slinkite pateiktu sąrašu.
- Palieskite reikiamą receptą arba funkciją.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir įjunkite gaminimą.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite „REDAGUOTI“.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Palieskite „TOLIAU“: Ekrane bus rodomos naujos ypatybės.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Mėgstamiausiųjų ekrane galite ištrinti išsaugotas funkcijas:

- Prie funkcijos palieskite .
- Palieskite „PAŠALINTI“.

Galite koreguoti laiką, kuomet rodomi tam tikri patiekalai:

- Paspauskite .
- Pasirinkite  „Parinkty“.
- Pasirinkite „Laikai ir datos“.
- Palieskite „Jūsų valgio laikai“.
- Slinkite sąrašus ir palieskite reikiamą laiką.
- Palieskite reikiamą patiekalą ir jį pakeiskite.

Laiko intervalą galima derinti tik su patiekalu.

10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.

NUOTOLINIS ĮJUNGIMAS

Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6th Sense“ programą „Live“.

VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkite ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas

- Paspauskite .
- Palieskite .

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

- Palieskite „ATMESTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Palieskite „NUSTATYTI NAUJĄ LAIKMATĮ“ ir vėl nustatykite laikmatį.

ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

AUTOMATINIS VALYMAS

Įjunkite „Automatinio valymo“ funkciją, kad vidinių paviršių valymo rezultatai būtų optimalūs.

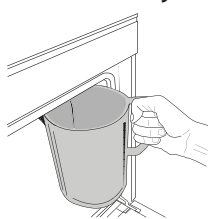
Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepašalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

- Išimkite iš orkaitės visus priedus ir tik tada suaktyvinkite funkciją.
- Kai orkaitė šalta, jos apačioje išpilkite 200 ml geriamo vandens.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite valymo funkciją.

Kai ciklas pasirenkamas, galite atidėti automatinio valymo pradžią. Palieskite „DELSA“ ir nustatykite pabaigos laiką, kaip nurodyta atitinkamame skyriuje.

VANDENS IŠLEIDIMAS

Išleidimo funkcija yra skirta vandeniui išleisti, kad rezervuare nesusidarytų nuosėdos. Siekiant užtikrinti optimalų prietaiso veikimą, vandenį rekomenduojame išleisti po kiekvieno orkaitės garų ciklo naudojimo.



Pasirinkę „Išleidimo“ funkciją atlikite nurodytus veiksmus: Atidarykite dureles ir padėkite didelį indą po išleidimo antgaliu, kuris yra prie apatinio dešiniojo ekrano kampo. Prasidėjus išleidimui nepatraukite indo, kol operacija

nebus baigta. Vidutinė viso išleidimo trukmė yra apie trys minutės.

Jei reikia, išleidimo procesą galima pristabdyti ekrane paspaudžiant mygtuką PRISTABDYTI, (pvz., jei įpusėjus išleidimo procesui ašotis jau yra užpildytas išleidžiamu vandeniu).

Ašotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepaėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS. PALAUKITE, KOL NUKRIS TEMPERATŪRA“.

Svarbu. Jei talpyklos reguliariai neištuštinsite, praėjus kelioms dienoms po paskutinio papildymo, prietaisas paragins jus tai padaryti parodydamas pranešimą <BŪTINA ATLIKTI IŠLEIDIMO CIKLĄ>: šio raginimo negalima ignoruoti, nes įprastai galėsite naudoti prietaisą tik po to, kai bus atlikta išleidimo operacija.

KALKIŲ ŠALINIMAS

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią talpyklos ir garų kontūro būklę.

Ekrane bus rodomas pranešimas <BŪTINA ATLIKTI KALKIŲ ŠALINIMO CIKLĄ>, primenantis atlikti šią operaciją reguliariai.

Raginimas atlikti kalkių šalinimą suaktyvinamas po tam tikro gaminimo garuose ciklų skaičiaus arba praėjus tam tikram garų įrenginio darbo valandų skaičiui nuo paskutinio kalkių šalinimo ciklo (žr. toliau pateiktą lentelę).

Pranešimas „ATLIKITE KALKIŲ ŠALINIMĄ“ parodomas po	KĄ DARYTI
15 gaminimo garuose ciklų 22 val. trukmės gaminimo garuose	Rekomenduojame atlikti kalkių šalinimą
20 gaminimo garuose ciklų 30 val. trukmės gaminimo garuose	Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas

Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti talpyklą ir vidinį garų kontūrą.

Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 185 minutes. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus.

Atkreipkite dėmesį: Funkciją galima pristabdyti, bet jei funkcija bet kuriuo metu atšaukiama, visą kalkių šalinimo ciklą reikės pakartoti nuo pradžios.

» ETAPAS 1.1: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

Jei talpykla nėra tuščia, prieš pradėdant tinkamą kalkių šalinimo procesą turi būti atliktas išleidimas. Išleidimo užduotį atlikite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu.

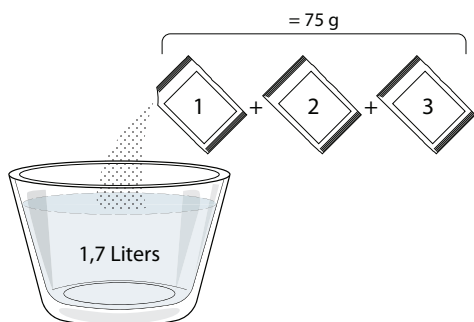
Jei talpykloje vandens nėra, prietaisas automatiškai pereis prie ETAPŲ 1.2.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepraėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS. PALAUKITE, KOL NUKRIS TEMPERATŪRA“.

Ašotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

» ETAPAS 1.2: KALKIŲ ŠALINIMAS (~120 MIN.)

Kai ekrane bus parodytas raginimas paruošti kalkių šalinimo tirpalą, įpilkite 3 paketėlius (po maždaug 75 g) specialios orkaitės WPRO* kalkių šalinimo priemonės į 1,7 l kambario temperatūros geriamo vandens.



Supylę kalkių šalinimo tirpalą į stalčių, paspauskite **START** kad būtų pradėtas pagrindinis kalkių šalinimo procesas.

Kalkių šalinimo metu jums nereikia stovėti prie prietaiso. Pasibaigus kiekvienam etapui pasigirs garsinis signalas, o ekrane bus rodomos perėjimo į kitą etapą instrukcijos.

» ETAPAS IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

ai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDĄ PO IŠLEIDIMO ANGA>, išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu.

» ETAPAS 2.1: VANDENS PRIPYLIMAS

Kad būtų išvalytas rezervuaras ir garų kontūras, būtina atlikti skalavimo ciklą.

Kai ekrane parodomas pranešimas <UŽPILDYKITE REZERVUARĄ>, pilkite į stalčių geriamąjį vandenį, kol ekrane bus parodyta <REZERVUARAS PILNAS>.

» ETAPAS 2.2: SKALAVIMAS (~65 min.)

Sistema paruošta ir gali pradėti paskutinį skalavimo procesą; paspauskite **START** ir pradėkite.

» ETAPAS 2.3: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)

Pasibaigus paskutinei išleidimo operacijai paspauskite **CLOSE** ir kalkių šalinimas bus baigtas.

Pasibaigus kalkių šalinimo procedūra galėsite naudotis visomis garų funkcijomis.

* WPRO kalkių šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų nepriekaištingai. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais naudojimo nurodymais. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu

„Whirlpool“ nepriims atsakomybės dėl bet kokios žalos, jei naudosite kitus rinkoje siūlomus valymo produktus.



NUTILDYTI

Palieskite piktogramą ir nutildykite arba panaikinkite visų garsų ir signalų nutildymą.



VALDIKLIŲ UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Užrakto suaktyvinimas:

- Palieskite  piktogramą.

Užrakto išjungimas:

- Palieskite ekraną.
- Perbraukite aukštyn rodomame pranešime.



DAUGIAU REŽIMŲ

„Šabo režimas“ pasirinkimas ir prieiga prie galios valdymo.



PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų pakeitimas.



„WI-FI“

Nustatymų pakeitimas arba naujo namų tinklo konfigūravimas.



INFORMACIJA

Išjungiamas „Išsaugoti demonstracinį režimą“, gaminys nustatomas iš naujo ir apie jį gaunama daugiau informacijos.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	30–50	 
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160–200	30–85	
		Taip	160–200	35 - 90	 
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai		Taip	150	20 - 40	
		Taip	140	30–50	
		Taip	140	30–50	 
		Taip	135	40–60	  
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20 - 40	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	30–50	 
		Taip	150	40–60	  
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	
		Taip	180–190	35 - 45	 
		Taip	180–190	35 - 45 *	  
Morengai		Taip	90	110 - 150	
		Taip	90	130 - 150	 
		Taip	90	140 - 160 *	  
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15–50	
		Taip	190 - 230	20 - 50	 
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	220 - 240	25 - 50 *	  
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	 
		Taip	220 - 240	15–30	  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180–190	45–55	
		Taip	180–190	45–60	 
		Taip	180–190	45 - 70 *	  
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20 - 40	 
		Taip	180–190	20 - 40 *	  

FUNKCIJOS



Tradic. Gamin.



Karštas oras

Konvekcinis
kepinimas

Grilis



Turbogrilis



MaxiCooking



Cook 4

EKO priverstinio
oro srautas

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Kepta kauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110 - 150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190–200	80 - 130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50 - 60	
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3 - 6	
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	
Dešrelės, kebabai, kaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15 - 30 **	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	
Sausainiai	 Cookies	Taip	135	50–70	
Tartaletės	 Tartaletės	Taip	170	50–70	
Apvali pica	 Apvali pica	Taip	210	40–60	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis)/ lazanija (3 lygis)/ mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjautosiai (1 lygis)	 Menu	Taip	190	40–120	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai		-	200	80 - 120 *	
Mėsos pjautosiai (triušiena, vištiena, ėriena)		-	200	50–100 *	

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

PRIEDAI						
	Grotelių Lentyna	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Garinimo padėklas

GRYNI GARAI

Receptas	Įkaitinimas	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)	Lygis ir priedai	
Šviežios daržovės (nesmulkintos)	-	100	30 - 80		
Šviežios daržovės (gabalėliais)	-	100	15-40		
Šaldytos daržovės	-	100	20 - 40		
Visa žuvis	-	90	40 - 50		
Žuvies filė gabalėliai	-	90	20-30		
Vištienos filė gabalėliai	-	100	15-50		
Kiaušiniai	-	100	10 - 30		
Vaisiai (nesmulkinti)	-	100	15 - 45		
Vaisiai (gabalėliais)	-	100	10 - 30		

Neautomatinių funkcijų meniu pasirinkite funkciją Gryni garai. Nustatykite gaminimo temperatūrą ir laiką. Prieš paleidžiant ciklą gali tekti papildyti vandens rezervuarą.

PRIEDAI						
	Grotelių Lentyna	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Garinimo padėklas

KARŠTAS ORAS IR GARAI

Receptas	Garų lygis	Įkaitinimas	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)	Lygis ir priedai
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	MAŽAS	-	140 - 150	35–55	
	MAŽAS	-	140	30–50	
	MAŽAS	-	140	40–60	
Mažas pyragas / bandelės	MAŽAS	-	160 - 170	30–40	
	MAŽAS	-	150	30–50	
	MAŽAS	-	150	40–60	
Mieliniai pyragai	MAŽAS	-	170–180	40–60	
Biskvitinis pyragai	MAŽAS	-	160 - 170	30–40	
Fokačija	MAŽAS	-	200–220	20 - 40	
Duonos kepalas	MAŽAS	-	170 -180	70 - 100	
Duonelė	MAŽAS	-	200–220	30–50	
Prancūziškas batonas	MAŽAS	-	200–220	30–50	
Keptos bulvės	VID.	-	200–220	50–70	
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	VID.	-	180–200	60 - 100	
Veršiena / jautiena / kauliena (gabaliukai)	VID.	-	160–180	60-80	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	VID.	-	200–220	40 - 50	
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	VID.	-	200	55 - 65	
Ėriuko koja	VID.	-	180–200	65 - 75	
Kiaulienos kojos troškiny	VID.	-	160–180	85 - 100	
Vištiena / perlinė višta / antiena 1–1,5 kg	VID.	-	200–220	50–70	
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabalėliai)	VID.	-	200–220	55 - 65	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	VID.	-	180–200	25 - 40	
Žuvies filė	DIDELIS	-	180–200	15–30	

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELĖMIS

Lentelių sąrašas: receptai, jei reikalingas išankstinis įkaitinimas, temperatūra (°C), kepinimo lygis / gaminimo laikas (min.), priedai ir gaminimui siūlomi lygiai. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepamąsias skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti pyrekso arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų apie tai, ant kokių lentynų dėti kokius konkrečius pateikiamus priedus.

Receptas			Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai	
Troškintuvas / kepti makaronai	Šviežia lazanija		500–3000 g	-	2 	1 
	Šaldyta lazanija		500–3000 g	-	2 	1 
Ryžiai ir grūdai	Ryžiai 🍴	Baltieji ryžiai	100–500 g	-	2 	1 
		Rudieji ryžiai	100–500 g	-	2 	1 
		Viso grūdo ryžiai	100–500 g	-	2 	1 
	Sėklos ir grūdai 🍴	Bolivinė balanda	100–300 g	-	2 	
		Soros	100–300 g	-	3 	
		Miežiai	100–300 g	-	3 	
		Spelta	100–300 g	-	3 	
		Mėsa	Jautiena	Kepta jautiena	600–2000 g	-
Mėsainis	1,5–3 cm			3/5	5 	
Kiauliena	Kiauliena		600–2500 g	-	3 	
	Kiaulienos šonkauliai		500–2000 g	2/3	5 	1 
Kepta vištiena	Visa		600–3000 g	-	2 	
	Filė / krūtinėlė		1–5 cm	2/3	5 	
Mėsos patiekalai	Kebabas		vienerios grotelės	1/2	2 	1 
	Dešrelės ir dešros		1,5–4 cm	2/3	5 	
	Garuose kepta mėsa 🍴		Vištienos filė gabalėliai	1–5 cm	-	2 
Kalakutienos filė gabalėliai			1–5 cm	-	2 	

PRIEDAI

 Grotelių Lentyna Orkaitės padėklas arba
pyrago forma
ant grotelių lentynos Skysčių surinkimo skarda /
kepimo
arba orkaitės padėklas ant
grotelių lentynos Skysčių surinkimo
padėklas / kepimo skarda Surinkimo padėklas su
500 ml vandens

	Receptas		Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai		
Žuvis ir jūros gerybės	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Žuvies filė / gabalėliai	0,5–2,5 cm	-			
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5–2,5 cm	-			
	Garuose kepti filė gabalėliai ir kepsniai 🍷	Žuvies filė / gabalėliai	0,5–2,5 cm	-			
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5–2,5 cm	-			
	Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Šukutės	vienas padėklas	-			
		Midijos	vienas padėklas	-			
		Krevetės	vienas padėklas	-			
		Didžiosios krevetės	vienas padėklas	-			
	Garuose paruoštos jūrų gėrybės 🍷	Šukučių apkepas	vienas padėklas	-			
		Midijos	vienas padėklas	-			
		Krevetės	vienas padėklas	-			
		Didžiosios krevetės	vienas padėklas	-			
		Kalmaras	100–500 g	-			
		Aštuonkojis	500–2000 g	-			
	Daržovės	Keptos daržovės	Bulvės	500–1500 g	-		
			Įdarytos daržovės	100–500 g kiekviena	-		
Kitos daržovės			500–1500 g	-			
Daržovių apkepas		Bulvės	vienas padėklas	-			
		Pomidorai	vienas padėklas	-			
		Pipirai	vienas padėklas	-			
		Brokoliai	vienas padėklas	-			
		Žiedinis kopūstas	vienas padėklas	-			
		Kita	vienas padėklas	-			
Garuose ruoštos šviežios daržovės 🍷		Bulvės (visos)	50–500 g *	-			
		Mažos bulvės / gabaliukai	100–300 g *	-			
		Žirniai	200–2500 g	-			
		Brokoliai	200–3000 g	-			
		Žiedinis kopūstas	200–3000 g	-			
Garuose ruoštos šaldytos daržovės 🍷		Žirniai	200–3000 g	-			

	Receptas	Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai
Pyragai ir pyragaičiai	Biskvit. pyrag.formoje	500–1200 g	-	
	Sausainiai	200–600 g	-	
	Kruasanai	vienas padėklas *	-	
	Plikyta tešla	vienas padėklas *	-	
	Pyragai	400–1600 g	-	
	Štrudelis	400–1600 g	-	
	Vaisinis pyragas	500–2000 g	-	
Sūrūs pyragai	-	800–1200 g	-	
Duona	Bandelės 🍞	60–150 g kiekvienas	-	
	Sumuštinis skardoje 🍞	400–600 g kiekvienas	-	
	Didelis duonos kepalas 🍞	700–2000 g	-	
	Pranc. batonas 🍞	200–300 kiekvienas	-	
Pizza (Pica)	Plonas	apvalus padėklas *	-	
	Storas	apvalus padėklas *	-	
	Šaldyta	1–4 sluoksniai *	-	
				
Garuose kepti vaisiai 🍌	Visa	100–500 g	-	
	Pjaustyta	-	-	

PRIEDAI

					
Grotelių Lentyna	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Garinimo padėklas

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius. Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių.

Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

- Ijunkite „Automatinio valymo“ funkciją, kad vidinių paviršių valymo rezultatai būtų optimalūs.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

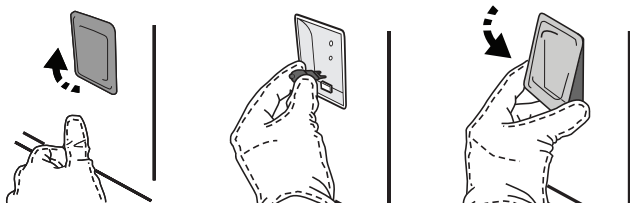
- Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

LEMPUTĖS KEITIMAS

- Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
- Išimkite skersines groteles.
- Nuimkite lemputės gaubtą.
- Pakeiskite lemputę.
- Uždėkite lemputės gaubtą stipriai paspausdami, kol jis užsifiksuos.
- Išstatykite skersines groteles.
- Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

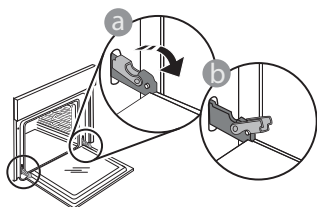
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.



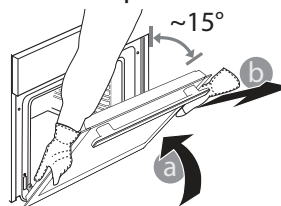
DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



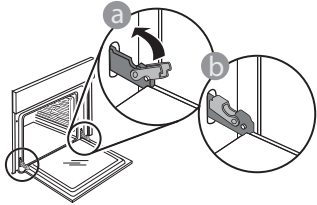
- Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir

šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

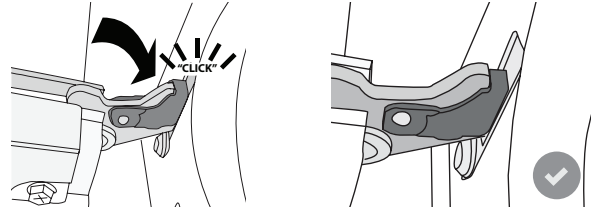


Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

- Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



- Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



- Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

„WI-FI“ DUK

„Wi-Fi“ Rusijoje neveikia

Kurie „Wi-Fi“ protokolai yra palaikomi?

Įdiegtas „Wi-Fi“ adapteris palaiko „Wi-Fi“ b/g/n Europos šalyse.

Kurie nustatymai turi būti konfigūruojami maršruto parinktuvo programinėje įrangoje?

Būtini toliau nurodyti maršruto parinktuvo nustatymai. 2,4 GHz įjungtas, „Wi-Fi“ b/g/n . DHCP ir NAT suaktyvintas.

Kuri WPS versija yra palaikoma?

WPS 2.0 arba naujesnė versija. Daugiau informacijos pateikiama maršruto parinktuvo dokumentuose.

Ar yra skirtumų, jei naudojamas „Android“ arba „iOS“ naudojantis išmanusis telefonas (arba planšetinis kompiuteris)?

Galite naudoti operacinę sistemą, kurį jums patinka, skirtumo nėra.

Ar galima naudoti susiejimą mobiliuoju 3G ryšiu, o ne naudojant maršruto parinktuvą?

Taip, bet debesų paslaugos yra sukurtos nuolat prijungtiems įrenginiams.

Kaip galėčiau patikrinti, ar mano namų interneto ryšys veikia ir belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?

Tinklo paiešką galite atlikti naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu. Prieš bandydami nepamirškite išjungti visų kitų duomenų ryšių.

Kaip patikrinti, ar prietaisas prijungtas prie belaidžio namų tinklo?

Eikite į maršruto parinktuvo konfigūraciją (žr., maršruto parinktuvo vadovą) ir patikrinkite, ar prietaiso MAC adresas yra belaidžio ryšiu prijungtų įrenginių puslapio sąrašė.

Kur rasti prietaiso MAC adresą?

Paspauskite , tada palieskite  „Wi-Fi“ arba pažiūrėkite ant prietaiso: Etiketėje yra nurodyti SAID ir MAC adresai. MAC adresą sudaro skaičių ir raidžių seka, kuri prasideda „88:e7“.

Kaip galėčiau patikrinti, ar prietaiso belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?

Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu ir „6th Sense“ programa „Live“ patikrinkite, ar prietaiso tinklas yra matomas ir prijungtas prie debesies.

Ar yra kas nors, kas galėtų neleisti signalui pasiekti prietaiso?

Patikrinkite, ar jūsų prijungti įrenginiai neišnaudoja viso galimo interneto pralaidumo.

Įsitikinkite, kad „Wi-Fi“ naudojantys įrenginiai neviršija didžiausio maršruto parinktuvo leidžiamo skaičiaus.

Koks atstumas turi būti tarp maršruto parinktuvo ir orkaitės?

Paprastai „Wi-Fi“ signalas yra pakankamai stiprus, kad galėtų veikti keliuose kambariuose, bet tai labai priklauso nuo medžiagų, iš kurių pastatytos sienos. Signalo stiprumą galite patikrinti padėję išmanųjį prietaisą prie įrenginio.

Ką daryti, jei belaidis ryšys nepasiekia prietaiso?

Galite panaudoti specialius įrenginius, kurie išplečia „Wi-Fi“ ryšio zoną namuose, pvz., prieigos taškas, „Wi-Fi“ kartotuvus ir „Power-line“ tiltą (su prietaisu nepriedamas).

Kaip sužinoti savo belaidžio tinklo pavadinimą ir slaptažodį?

Žr. maršruto parinktuvo dokumentus. Maršruto parinktuvo etiketėje paprastai pateikiama informacija, kuri yra būtina norint pasiekti įrenginio sąrankos puslapį naudojant prijungtą įrenginį.

Ką daryti, jei mano maršruto parinktuvas naudoja kaimynų „Wi-Fi“ kanalą?

Priverskite maršruto parinktuvą naudoti jūsų namų „Wi-Fi“ kanalą.

Ką daryti, jei įrenginio ekrane rodoma , arba orkaitė negali užmegzti pastovaus ryšio su namų maršruto parinktuvu?

Gali būti, kad prietaisas sėkmingai prijungtas prie maršruto parinktuvo, bet jis negali prisijungti prie interneto. Jei norite, kad prietaisas būtų prijungtas prie interneto, patikrinkite maršruto parinktuvo ir (arba) pernašos nustatymus.

Maršruto parinktuvo nustatymai: NAT turi būti įjungtas, užkarda ir DHCP turi būti tinkamai sukonfigūruoti. Palaikomas slaptažodžio šifravimas: WEP, WPA, WPA2. Jei norite išbandyti kitą šifravimo tipą, žr. maršruto parinktuvo vadovą.

Operatoriaus nustatymai: Jei interneto paslaugos teikėjas nustatė galinčių jungtis prie interneto MAC adresų skaičių, gali

nepavykti prijungti prietaiso prie debesies. Įrenginio MAC adresas yra jo unikalus identifikatorius. Jei prie interneto norite prijungti kitus įrenginius (ne kompiuterius), dėl procedūrų kreipkitės į interneto paslaugos teikėją.

Kaip galėčiau patikrinti, ar duomenys yra perduodami?

Po to, kai nustatysite tinklą, išjunkite maitinimą, palaukite 20 sek. ir tada vėl įjunkite orkaitę: Patikrinkite, ar programa rodo įrenginio UI būseną.

Kai kuriems nustatymams prireikia kelių sekundžių, kol jie atsiranda programoje.

Kaip galiu pakeisti „Whirlpool“ paskyrą, bet palikti prijungtus prietaisus?

Galite sukurti naują paskyrą, bet prieš perkeldami prietaisus į naują paskyrą nepamirškite pasiimti prietaisų iš senosios paskyros.

Pakeičiau maršruto parinktuvą, ką turiu daryti?

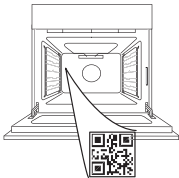
Galite pasilikti tuos pačius nustatymus (tinklo pavadinimą ir slaptažodį) arba galite įrenginyje ištrinti ankstesnius nustatymus ir sukonfigūruoti juos iš naujo.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės. Paspauskite  , palieskite  ir pasirinkite „Factory Reset“ (Atkurti gamyklinius parametrus). Visi išsaugoti nustatymai bus ištrinti.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Jei norite pakeisti, paspauskite  , pasirinkite  „Daugiau režimų“ ir tada pasirinkite „Energijos“.
Orkaitė nekaista.	Veikia demonstracinis režimas.	Paspauskite  , palieskite  „Informacija“, tada pasirinkite „Išsaugoti demonstracinį režimą“, kad iš jo išeitumėte.
Ekrane rodoma  piktograma.	„Wi-Fi“ maršruto parinktuvą yra išjungtas. Pasikeitė maršruto parinktuvo nustatymų ypatybės. Belaidis ryšys nepasiekia prietaiso. Orkaitei nepavyksta užmegzti pastovaus ryšio su namų tinklu. Ryšys nepalaikomas.	Patikrinkite, ar „Wi-Fi“ maršruto parinktuvą prijungtas prie interneto. Patikrinkite, ar prie prietaiso geras „Wi-Fi“ signalo stiprumas. Pabandykite iš naujo paleisti maršruto parinktuvą. Žr. skyrių „DUK „Wi-Fi““ Jei pasikeitė namų belaidžio tinklo ypatybės, atlikite susiejimą su tinklu iš naujo: Paspauskite  , palieskite  „Wi-Fi“ ir pasirinkite „Prijungti prie tinklo“.
Ryšys nepalaikomas.	Nuotolinis valdymas jūsų šalyje negalimas.	Prieš pirkdami įsitikinkite, ar jūsų šalyje leidžiamas nuotolinis elektronikos prietaisų valdymas.
Ruošimo metu iš stalčiuko eina garai.	Bake žemas vandens lygis.	Įpilkite stiklinę geriamo vandens.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu docs.whirlpool.eu
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

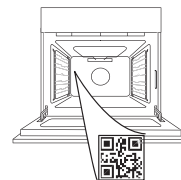




MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

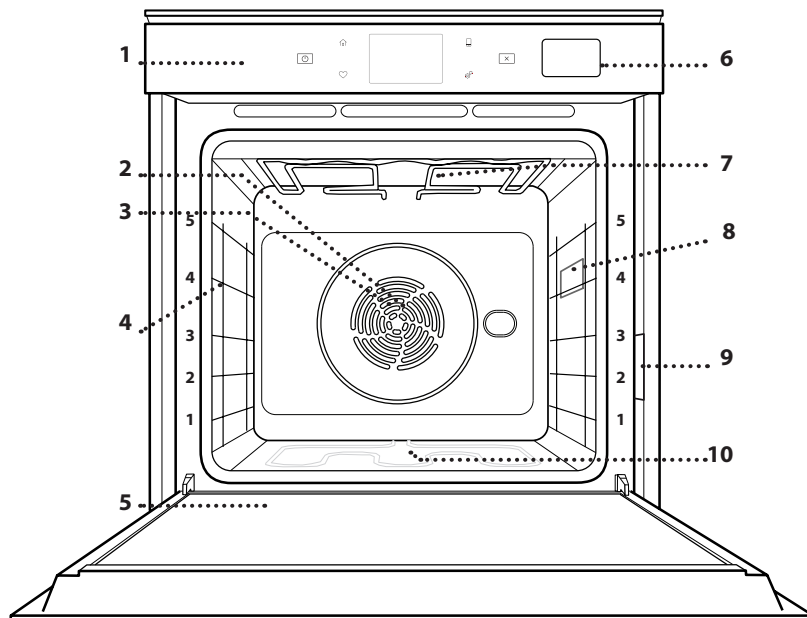
For å motta på www.whirlpool.eu/register

VENNLIGST SKANNER QR-KODEN
PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ
YTTERLIGERE INFORMASJON



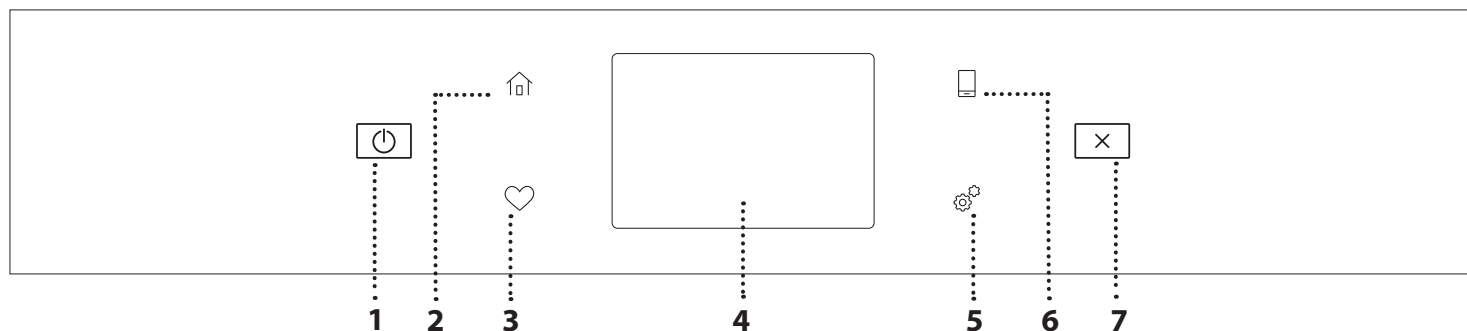
Før du bruker apparatet må du lese
sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Ristenes spor (nivået er indikert framme på ovnen)
5. Dør
6. Vannskuff
7. Øvre varmeelement/grill
8. Lampe
9. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV 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 dine favorittfunksjoner.

4. DISPLAY

5. VERKTØY

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

6. FJERNKONTROLL

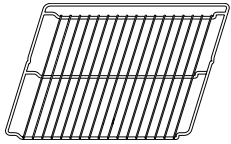
For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

7. AVBRYT

For å stanse enhver av ovnens funksjoner med unntak av Klokken, Kjøkkentimer og Tastperre.

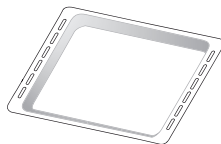
TILBEHØR

RIST



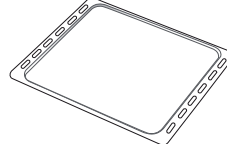
Brukes til å lage mat som tillegg til panner, kakeformer og annet ovnssikkert matlagingsutstyr

LANGPANNE



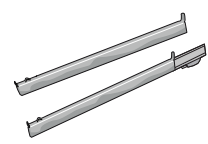
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

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.

DAMPBRETT



Dette gjør det enklere for dampen å sirkulere, som hjelper med å tilberede maten jevnt. Plasser en langpanne på nivået under for å samle opp stekesjyen.**

* Kun tilgjengelig på noen modeller

** Kun for bruk med damp-funksjonen.

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

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.

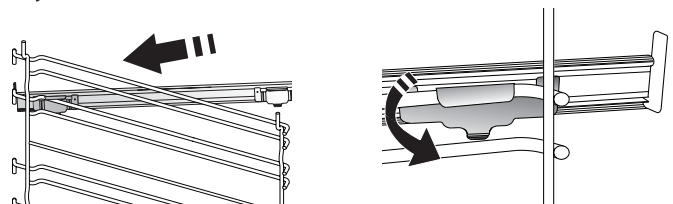
FJERNING OG INSTALLASJON AV RILLENES SPOR

- For å fjerne rillenes spor, løft sporene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Rillenes spor kan nå fjernes.
- For å installere rillenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)

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 rillen presses nedre del av klipsen hardt mot rillen. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

TILBEREDNINGSFUNKSJONER



MANUELLE FUNKSJONER

- **FAST PREHEAT (RASK FORVARMING)**
For å hurtig forvarming ovnen.
- **KONVENSJONELL**
For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
- **GRILL**
Til grilling av biffer, kebab og pølser, tilberede grønnsaker au gratin eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser brett på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **TURBOGRILL**
For å steke store kjøttstykker (lårstek, 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.
- **TVUNGEN LUFT**
For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.
- **COOK 4 FUNKSJONER**
For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, rund pizza (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg matlagingstabellen for å oppnå best resultat.
- **KONVEKSJONSBAKING**
For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.
- **DAMP**
 - » **REN DAMP**
For å tilberede naturlige og sunne retter ved bruk av damp for å opprettholde matens naturlige næringsverdier. Denne funksjonen er spesielt egnet til å lage grønnsaker, fisk og frukt, og også for skålding. Med mindre annet er angitt, fjernes all emballasje og beskyttelsesfilm før maten legges i ovnen.
 - » **FORCED AIR + STEAM (TVUNGEN LUFT + DAMP)**
Når egenskapene til damp kombineres med egenskapene til tvungen luft, lar denne funksjonen deg lage mat som er sprø og brune på utsiden og samtidig møre og saftige på innsiden. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.

• SPESIALFUNKSJONER

- » **TINING**
For å framskynde tining av mat. Plasser maten på hyllen 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.
- » **HEVENDE**
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.
- » **BEKVEMMELIGHET**
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 (STEKING AV STORE STYKKER)**
For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.
- » **ECO FORCED AIR (TVUNGEN LUFT)**
For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.
- **FROSSEN BAKEVARE**
Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell tilberedningstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer frosne ferdigmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.



6th SENSE

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



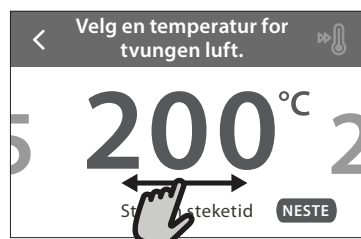
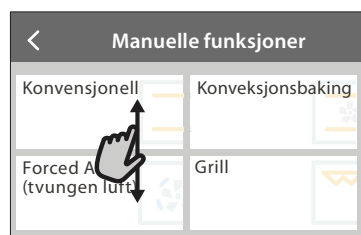
For å velge eller bekrefte:

Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.



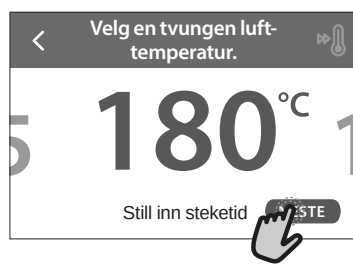
For å bla gjennom menyen eller listen:

Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.



For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjerm:

Tast "STILL INN" eller "NESTE".



For å gå tilbake til forrige skjerm:

Trykk på < .



FØRSTEGANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skur på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke for å få tilgang til "Verktøy"-menyen.

1. VELGE SPRÅK

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skur på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språk.

Hvis du trykker på < vil det føre deg tilbake til den forrige skjermen.

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.

- Trykk på "UTFØR OPPSETT NÅ" for å fortsette med oppsettet.

Hvis ikke trykker du på "HOPP OVER" for å koble til produktet senere.

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.

Minimumskrav.

Smartenhet: 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. Du trenger Smart Appliance IDentifier (SAID)-nummeret for å fullføre registreringsprosessen. Du kan finne den unike koden på identifikasjonsplaten festet til produktet.

4. Koble til WiFi

Følg "skann for å tilkoble"-oppsettsprosedyren. Appen vil ta deg gjennom prosessen med å koble apparatet til det trådløse nettverket hjemme hos deg. Hvis ruterens din støtter WPS 2.0 (eller høyere), velger du "MANUELL", og trykker deretter på "WPS-oppsett": Trykk på WPS-knappen på den trådløse ruterens for å opprette en tilkobling mellom de to produktene. Dersom det er nødvendig kan du også kople produktet manuelt ved å benytte "Søk etter et nettverk".

SAID-koden brukes til å synkronisere en smartenhet med apparatet.

MAC-adressen er vist for WiFi-modulen.

Tilkoblingsprosedyren vil bare måtte utføres igjen hvis du endrer ruterinnstillinger (f.eks. nettverksnavn eller -passord eller leverandør).

3. INNSTILLING AV KLOKKESLETT 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 STRØMFORBRUKET

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 OVNE

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å tilberede mat, anbefaler vi derfor at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuelle lukter.

Fjern eventuell beskyttelsesplapp 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 skru på ovnen, trykker du  eller berører et sted på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom Manuell og 6th Sense Funksjonene.

- 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

- Bla gjennom de foreslåtte verdiene og velg den du ønsker.

Dersom funksjonen tillater det, kan du taste  for å aktivere forvarming.

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 "Still inn steketid".
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast "NESTE" for å bekrefte.

For å avbryte en innstilt varighet i løpet av tilberedningen og så manuelt stille inn slutten på tilberedningen, trykker du på varigheten og velger "STOPP".

3. STILL INN 6th SENSE-FUNKSJONER

6th Sense-funksjoner gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises i listen. De fleste matlagingsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matkategori i menyen "6th SENSE-MAT" (se de tilhørende tabellene) og ved oppskriftsfunksjoner i "LIFESTYLE" menyen.

- 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.

- Trykk på "DELAY" (UTSETTELSE) for å stille inn ønsket starttid.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "START-FORSINKELSE" for å starte ventingen.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

For å programmere en utsatt starttid for tilberedning må ovnens fase for forvarming deaktiveres: Ovnens vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på .

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.

- Trykk når som helst på  for å stanse den aktive funksjonen.

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er ferdig, høres en lyd og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og trykk på "FERDIG" for å begynne matlagingen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarming opsjon for tilberedningsfunksjoner som gjør at du kan gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Tast  ikonet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli stilt inn som en default-oppsjon.

7. SETTE MATLAGING PÅ PAUSE

Noen av 6th Sense funksjonene krever at du snur maten mens steking pågår. Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

Før matlagingen er ferdig, vil kanskje ovnen be deg om å sjekke maten på samme måte.

Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Sjekk maten.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

8. ENDT STEKING

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 matlagingstiden eller lagre funksjonen som favoritt.

- Trykk på  for å lagre som favoritt.
- Velg "Ekstra bruning" for å starte en fem minutters bruningssyklus.
- Trykk på  for å forlenge matlagingen.

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, trykker du på  for å lagre som favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene. Displayet lar deg lagre funksjonen ved å indikere opptil fire favorittider for spising, inkludert frokost, lunsj, mellommåltid og middag.

- Trykk på ikonene for å velge minst én.
- Trykk på "LAGRE SOM FAVORITT" for å lagre funksjonen.

NÅR LAGRET

Trykk på  for å se favorittmenyen: funksjonene vil være delt inn etter forskjellige måltidstider og noen forslag vil tilbys.

- Trykk på måltidsikonene for å se de relevante listene
- Bla gjennom listen som kommer opp.
- Trykk på oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Trykk på "START" for å aktivere matlagingen.

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 "REDIGER".
- Velg egenskapen du vil endre.
- Trykk på "NESTE": Displayet vil vise de nye attributtene.
- Klikk "LAGRE" for å bekrefte endringene.

I favorittskjermen kan du også slette funksjonene du har lagret:

- Trykk på ♥ funksjonen.
- Trykk på "FJERN DEN".

Du kan også justere tiden for når de forskjellige måltidene vises:

- Trykk på ⚙️.
- Velg 📅 "Preferanser".
- Velg "Tider og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- Bla gjennom listen og trykk på aktuell tid.
- Trykk på det relevante måltidet for å endre det.

Det vil bare være mulig å kombinere en tidsluke med et måltid.

10. VERKTØY

Trykk når som helst på ⚙️ 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.

KITCHEN TIMER (KJØKKENUR)

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en matlagingsfunksjon 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 ⚙️.
- Trykk på ⌚.

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på "AVVIS" for å avbryte timeren eller stille inn ny varighet.
- Trykk på "STILL INN NY TIMER" for å stille inn timeren igjen.

LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

SELVRENGJØRING

Aktiver "Selvrensjøring"-funksjonen for optimal rengjøring av interne overflater.

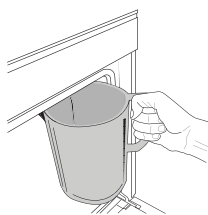
Det anbefales at ovnsdøren ikke åpnes i løpet av rengjøringssyklusen for å unngå tap av vanddamp som kan ha negativ innvirkning på resultatet av rengjøringen.

- Ta ut alt tilbehør fra ovnen før du aktiverer funksjonen.
- Når ovnen er kald, heller du 200 ml drikkevann i bunnen av ovnen.
- Trykk på "START" for å aktivere rengjøringsfunksjonen.

Når syklusen har blitt valgt, kan du forsinke starten til den automatiske rengjøringen. Tast "UTSETTELSE" for å stille inn sluttiden slik det indikeres i det aktuelle avsnittet.

TØMMING

Dreneringsfunksjonen gjør at vannet dreneres for å unngå fortetning i tanken. For optimal bruk av apparatet, anbefales det å tømme det hver gang ovnen har vært i bruk med en dampsyklus.



Når funksjonen "Tømming" er valgt, følg handlingene som angis: Åpne døren og plasser en stor mugge under dreneringstuten på nedre høyre side av panelet. Når dreneringen har begynt, holdes muggen på plass til oppgaven

er fullført. Dreneringen av full beholder varer i gjennomsnitt i omtrent tre minutter.

Dersom det er nødvendig, er det mulig å ta en pause i dreneringsprosessen ved å trykk på knappen PAUSE på display (for eksempel dersom muggen er full av vann allerede midt under dreneringsprosessen).

Muggen må være minst 2 liter stor.

Vennligst merk deg: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil display vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN SYNKER".

Viktig: Dersom tanken ikke tømmes regelmessig, etter noen få dager siden siste påfylling, vil apparatet be deg tømme ved å vise meldingen <SYKLUS FOR TØMMING ER NØDVENDIG>: denne oppmodingen kan ikke overses, og det vil kun være mulig å fortsette med normal bruk av produktet etter at tappingen er utført.

AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde tanken og dampkretsen i best mulig stand.

Meldingen <AVKALKINGSYKLUSEN MÅ UTFØRES> vil vises på displayet ditt for å minne deg på å utføre denne handlingen med jevne mellomrom.

Meldingen om at det bør avkalkes løses ut etter at et visst antall dampkokingssykluser er utførte eller når dampkokeren når en gitt funksjonstid siden siste avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDINGEN "AVKALKE" vises etter	HVA SKAL GJØRES
15 sykluser med dampkoking 22 timer med dampkoking	Avkalking anbefales
20 sykluser med dampkoking 30 timer med dampkoking	Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres

Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av tanken og den interne dampkretsen.

Den gjennomsnittlige varighet til hele funksjonen er omtrent 185 minutter. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet.

Vennligst merk deg: Funksjonen kan settes på pause, men dersom den slettes, må hele avkalkingssyklusen gjentas fra begynnelsen av.

» **FASE 1.1: TØMMING (inntil 3 min.)**

Dersom reservoaret ikke er tomt, må fasen for tømning

utføres for den virkelige avkalkings-

prosessen startes. I dette tilfellet, vennligst fortsett med tømings-

oppgaven slik det beskrives i det egne avsnittet om Tømming.

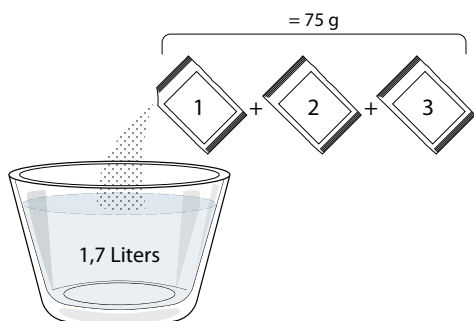
Dersom reservoaret derimot ikke inneholder vann, vil apparatet hoppe direkte til FASE 1.2.

Vennligst merk deg: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil display vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN SYNKER".

Muggen må være minst 2 liter stor.

» **FASE 1.2: AVKALKING (~120 MIN.)**

Når display ber deg tilberede løsningen, gå fram ved å tilføre 3 poser (som tilsvarer 75g) av det spesifikke avkalkingsmiddelet for ovner WPRO* blandet i 1,7 liter drikkevann ved omgivelsestemperatur.



Når løsningen med avkalkingsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på **START** for å starte avkalkingens hovedprosess.

Du trenger ikke stå framfor apparatet mens trinnene i avkalkingen pågår. Etter at hvert trinn er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjoner for hvordan fortsette med den neste fasen.

» **FASE FOR TØMMING (inntil 3 min.)**

Når display viser meldingen <PLASSER EN BEHOLDER UNDER HULLET FOR TØMMING AV VANN>, start tømningen slik det beskrives i det egne avsnittet om Tømming.

» **FASE 2.1: FYLLING AV VANN**

For å gjøre ren tanken og dampkretsen, må skyllesyklusen gjennomføres.

Når display viser <REFILL THE TANK> (ETTERFYLL TANKEN), vennligst hell drikkevannet i beholderen, helt til display viser <TANK REFILLED> (TANKEN ER FYLT).

» **FASE 2.2: RINSING (SKYLLING) (~65 min.)**

Systemet er nå klart for å starte den avsluttende skyllings-

prosessen, trykk **START** for å starte.

» **FASE 2.3: DRENERING (INNTIL 3 MIN.)**

Etter siste drenering, trykk **CLOSE** for å fullføre avkalkingen.

Når avkalkingsprosedyren er avsluttet, vil det være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Avkalkingsmiddelet *WPRO er det profesjonelle produktet som anbefales for å opprettholde optimal ytelse ved din ovns dampfunksjon. Vennligst følg instruksene for bruk som står på pakken. For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu

Whirlpool vil ikke stå til ansvar for ev. skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.



DEMP

Berør ikonet for å dempe eller øke alle lyder og alarmer.



KONTROLLÅS

"Kontrollås" gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

For å aktivere låsen:

- Tast på  ikonet.

For å deaktivere låsen:

- Trykk på displayet.
- Sveip opp på meldingene som vises.



FLERE MODUSER

For valg av Sabbath-modus eller for tilgang til Strømstyring.



PREFERANSER

For å endre flere av ovns innstillinger.



WI-FI

For å endre innstillingene eller konfigurere et nytt hjemmenettverk.



INFO

For å slå av "Lagre demo-modus", for å stille inn produktet på nytt og oppnå ytterligere informasjon om produktet.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	VARIGHET (Min.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 – 50	
		Ja	160	30 – 50	
		Ja	160	30 – 50	
Fylte kaker (ostekaker, strudel, eplepai)		Ja	160 – 200	30 – 85	
		Ja	160 – 200	35 – 90	
Kaker/shortbread		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	220 – 240	25 – 50 *	
Frossenpizza		Ja	250	10 – 15	
		Ja	250	10 – 20	
		Ja	220 – 240	15 – 30	
Ikke-søte paier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	
		Ja	180 – 190	45 – 60	
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		Ja	190 – 200	20 – 30	
		Ja	180 – 190	20 – 40	
		Ja	180 – 190	20 – 40 *	

FUNKSJONER



Konvensjonell



Tvungen luft



Konveksjonsbaking



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco Forced air
(tvungen luft)

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	VARIGHET (Min.)	HYLLE OG TILBEHØR
Lasagne / flans / ovnsbakt pasta / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lammekjøtt/kalvekjøtt/storfekjøtt/ svinekjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Stekt svinekjøtt med svor 2 kg		—	170	110 - 150	2
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnsstekt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker(tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Ristet brød)		—	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefileter / Stek		—	2 (mid)	20 - 30 **	4 3
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		—	2 - 3 (mid - høy)	15 - 30 **	5 4
Stekt kylling 1-1.3 kg		—	2 (mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammelår/lammeskank		—	2 (mid)	60 - 90 ***	3
Stekte poteter		—	2 (mid)	35 - 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 - 25	3
småkaker	Småkaker	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Terter	Terter	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Runde pizzaer	Rund pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / lasagna (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)	Meny	Ja	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fylte grillsteker		—	200	80 - 120 *	3
Kjøttdele (kanin, kylling, lam)		—	200	50 - 100 *	3

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen på forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis i matlagingen.

*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

TILBEHØR						
	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne/ bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Dampbrett

REN DAMP

Oppskrift	Forvarm	Temperatur (°C)	Matlagingstid (min.)	Nivå og tilbehør	
Ferske grønnsaker (hele)	-	100	30 – 80	 2	 1
Ferske grønnsaker (delte)	-	100	15 – 40	 2	 1
Frosne grønnsaker	-	100	20 – 40	 2	 1
Hel fisk	-	90	40 – 50	 2	 1
Fiskefileter	-	90	20 – 30	 2	 1
Kyllingfileter	-	100	15 – 50	 2	 1
Egg	-	100	10 – 30	 2	 1
Frukt (hele)	-	100	15 – 45	 2	 1
Frukt (deler)	-	100	10 – 30	 2	 1

Velg Pure Steam-funksjonen (ren damp) fra menyen for manuelle funksjoner. Still inn tilberedningstemperatur og tid. Det er mulig du må etterfylle vanntanken før du starter syklusen.

TILBEHØR



Rist

Ovnfast panne eller
kakeform
på ristLangpanne/
bakebrett
eller ovnsfast panne
på rist

langpanne/bakebrett

Langpanne med
500 ml vann

Dampbrett



FORCED AIR + STEAM (TVUNGEN LUFT + DAMP)

Oppskrift	Dampnivå	Forvarm	Temperatur (°C)	Matlagingstid (min.)	Nivå og tilbehør
Shortbread/kjeks	LAV	-	140 – 150	35 – 55	3
	LAV	-	140	30 – 50	4 1
	LAV	-	140	40 – 60	5 3 1
Småkaker/muffins	LAV	-	160 – 170	30 – 40	3
	LAV	-	150	30 – 50	4 1
	LAV	-	150	40 – 60	5 3 1
Gjærkaker	LAV	-	170 – 180	40 – 60	2
Sukkerbrødkaker	LAV	-	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	LAV	-	200 – 220	20 – 40	3
Helt brød	LAV	-	170 -180	70 – 100	3
Lite brød	LAV	-	200 – 220	30 – 50	3
Bagett	LAV	-	200 – 220	30 – 50	3
Stekte poteter	MID	-	200 – 220	50 - 70	3
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt 1 kg	MID	-	180 – 200	60 - 100	3
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt (deler)	MID	-	160 – 180	60–80	3
Lett stekt oksekjøtt 1 kg	MID	-	200 – 220	40 – 50	3
Lett stekt oksekjøtt 2 kg	MID	-	200	55 – 65	3
Lammelår	MID	-	180 – 200	65 – 75	3
Stuet svineknok	MID	-	160 – 180	85 – 100	3
Kylling/perlehøne/and 1 – 1,5 kg	MID	-	200 – 220	50 - 70	3
Kylling/perlehøne/and (deler)	MID	-	200 – 220	55 – 65	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, aubergine)	MID	-	180 – 200	25 – 40	3
Fiskefilet	HØY	-	180 – 200	15 – 30	3

HVORDAN LESE MATLAGINGSTABELLENE

Tabellisten: oppskrifter, om forvarming er nødvendig, temperatur (°C), grillnivå, steketid (minutter), tilbehør og foreslått nivå på matlagingen. 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 de laveste anbefalte verdiene i begynnelsen, og hvis maten ikke er ferdig, går du over til høyere verdier. Bruk det medleverte tilbehøret og fortrinnsvis mørke kakeformer av metall og ovnsfaste panner. Du kan også bruke panner og utstyr i pyrex eller steintøy, men husk at matlagingstidene vil være litt lengre. For best resultat følger du nøye rådene i matlagingstabellen hva angår valg av tilbehør (medlevert) som skal plasseres på de forskjellige hyllene.

TABELL FOR TILBEREDNING

	Oppskrift		Anbefalt mengde	Snuing (i forhold til tilberedningstid)	Nivå og tilbehør	
Kasseroller/ ovnsbakt pasta	Fersk lasagna		500 – 3000 g	-	2 	1 
	Frossen lasagna		500 – 3000 g	-	2 	1 
Ris og kornprodukter	Ris 🍚	Hvit ris	100 – 500 g	-	2 	1 
		Brun ris	100 – 500 g	-	2 	1 
		Helkornsrís	100 – 500 g	-	2 	1 
	Frø og kornprodukter 🌾	Quinoa	100 – 300 g	-	2 	
		Hirse	100 – 300 g	-	3 	
		Bygg	100 – 300 g	-	3 	
		Spelt	100 – 300 g	-	3 	
Kjøtt	Biff	Roastbiff	600 – 2000 g	-	3 	
		Hamburger	1,5 – 3 cm	3/5	5 	
	Svin	Svin	600 – 2500 g	-	3 	
		Spareribs	500 – 2000 g	2/3	5 	1 
	Grillet kylling	Hel	600 – 3000 g	-	2 	
		Fillet/bryst	1 – 5 cm	2/3	5 	
	Kjøttretter	Kebab	én rist	1/2	2 	1 
		Pølser og wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Dampkokt kjøtt 🍲	Kyllingfileter	1 – 5 cm	-	2 	
		Kalkunfileter	1 – 5 cm	-	2 	

TILBEHØR



Rist

Ovnsfast panne eller
kakeform
på ristLangpanne/bakebrett
eller ovnsfast panne på
rist

langpanne/bakebrett

Langpanne med
500 ml vann

	Oppskrift		Anbefalt mengde	Snuing (i forhold til tilberedningstid)	Nivå og tilbehør	
Fisk & Sjømat	grillede fileter og steker	Fiskefileter/-skiver	0,5 - 2,5 cm	-	5	
		Frosne fileter	0,5 - 2,5 cm	-	4	
	Dampede fileter & steker 🍽️	Fiskefileter/-skiver	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
		Frosne fileter	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
	Grillet sjømat	Kamskjell	et brett	-	4	
		Muslinger	et brett	-	4	
		Reker	et brett	-	4	3
		Kongereker	et brett	-	4	3
	Dampet sjømat 🍽️	Gratinerte kamskjell	et brett	-	2	1
		Muslinger	et brett	-	2	1
		Reker	et brett	-	2	1
		Kongereker	et brett	-	2	1
		Akkar	100 – 500 g	-	2	1
		Blekksprut	500 – 2000 g	-	2	1
Grønnsaker	Grillede grønnsaker	Poteter	500 – 1500 g	-	3	
		Fylte grønnsaker	100 – 500 g hver	-	3	
		Andre grønnsaker	500 – 1500 g	-	3	
	Gratinerte grønnsaker	Poteter	et brett	-	3	
		Tomater	et brett	-	3	
		Paprika	et brett	-	3	
		Brokkoli	et brett	-	3	
		Blomkål	et brett	-	3	
		Andre	et brett	-	3	
	Dampkokte ferske grønnsaker 🍽️	Poteter, hele	50 - 500 g *	-	2	1
		Poteter små/deler	100 - 300 g *	-	2	1
		Erter	200 - 2.500 g	-	2	1
		Brokkoli	200 – 3000 g	-	2	1
		Blomkål	200 – 3000 g	-	2	1
	Dampkokte frosne grønnsaker 🍽️	Erter	200 – 3000 g	-	2	1

Oppskrift		Anbefalt mengde	Snuing (i forhold til tilberedningstid)	Nivå og tilbehør	
Kaker og butterdeig	Sukkerbrødkaker i form	500 – 1200 g	-	2	
	småkaker	200 – 600 g	-	3	
	Croissanter	ett brett *	-	3	
	Vannbakkels	ett brett *	-	3	
	Terte i form	400 – 1600 g	-	3	
	Strudel	400 – 1600 g	-	3	
	Fruktfylt pai	500 – 2000 g	-	2	
Salte kaker	-	800 – 1200 g	-	2	
Brød	Ruller 	60 – 150 g hver	-	3	
	Brød i form 	400 – 600 g hver	-	2	
	Stort brød 	700 – 2000 g	-	2	
	Bagetter 	200 – 300 hver	-	3	
Pizza	Tynn	rund - brett *	-	2	
	Tykk	rund - brett *	-	2	
				2	
	Frosne	1 - 4 lag *	-	4 2	 
Dampkokte frukter 	Hel	100 – 500 g	-	2 1	 
	Deler	-	-	2 1	 

TILBEHØR



Rist

Ovnsskål eller
kakeform
på ristLangpanne/
bakebrett
eller ovnsfast panne
på rist

langpanne/bakebrett

Langpanne med
500 ml vann

Dampbrett

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.

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 kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.

- Aktiver "Selvrensjøring"-funksjonen for optimal rengjøring av interne overflater.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

TILBEHØR

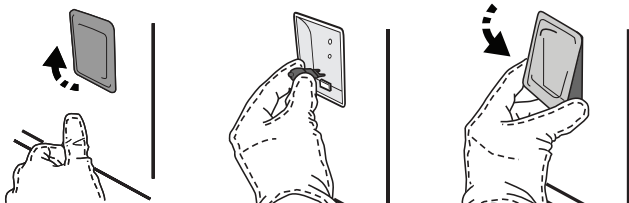
- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

SKIFTE LAMPEN

1. Koble ovnen fra effekt.
2. Ta av ristens skinner.
3. Fjern pærens deksel.
4. Skift lampen.
5. Sett på lampedekselet igjen, og skyv det godt inn til det klikker på plass.
6. Sett på ristens skinner igjen.
7. Koble ovnen effekt strøm igjen.

Vennligst merk: Bruk bare 20–40 W / 230 ~ V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice.

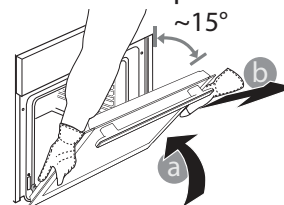
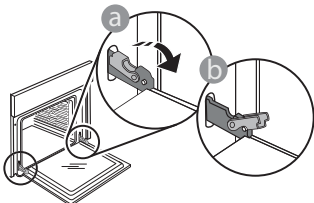
Når halogenpærer brukes, må de ikke håndteres med bare hender siden fingeravtrykkene kan forårsake skade. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.



FJERNING OG DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

- For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.

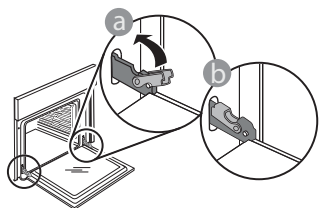
den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.



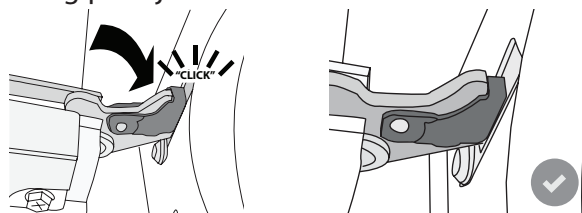
- Lukk døren så mye du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke

Monter på plass døren ved å sette den mot ovnen og stille inn kroene til hengslene med festene og sette på den øvre delen i festet.

- 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.



- Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

WIFI FAQs

WiFi er ikke tilgjengelig i Russland

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?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruter.

Utgjør det en forskjell dersom en bruker en smarttelefon (eller nettbred) med Android eller iOS?

Det utgjør ingen forskjell, du kan benytte det operativsystemet du ønsker.

Kan jeg benytte den mobile 3G-tjoring i stedet for en ruter?

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig tilkopledd nettet.

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 ruter 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?

Trykk på og deretter WiFi eller se på apparatet ditt: Det er en etikett som viser SAID- og MAC-adressene. MAC-adressen består av en kombinasjon av tall og bokstaver, begynnende med "88:e7".

Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

Bruk smarttelefonen/nettbrettet ditt og 6th Sense Live appen for å sjekke om apparatets nettverk er synlig og koblet til cloud.

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 ruter.

Hvor langt unna ovnen bør ruter være?

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 ditt, 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 ruter. Som regel finnes det et klistremerke på ruter som viser informasjonen du trenger for å nå siden for innstilling av enheten ved bruk av en tilkoblet enhet.

Hva kan jeg gjøre hvis ruter min bruker naboens WiFi kanal?

Tving ruter din til å bruke din husholdnings WiFi-kanal.

Hva kan jeg gjøre dersom kommer opp på display eller ovnen ikke er i stand til å opprette en stabil tilkobling til min hjemme-ruter?

Apparatet kan være vellykket koblet til ruter, men det kan hende det ikke har tilgang til Internett. For å koble apparatet til Internett, må du sjekke innstillingene for ruter og/eller din internettleverandør.

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, skruv du av strømmen, venter 20 sekunder og skruv deretter på ovnen: Sjekk at appen viser UI-statusen til apparatet. Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.

Hvordan kan jeg endre min Whirlpool-konto men holde apparatene mine tilkoblet?

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?

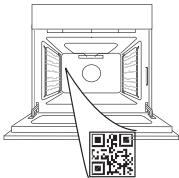
Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Kontakt ditt nærmeste Ettersalgsservicesenter og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F". Trykk på  , trykk  og velg deretter "Nullstilling til fabrikkinnstillinger". Alle lagrede innstillinger vil slettes.
Strømmen slår seg av.	Strøminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Trykk på  , velg  "Flere Moduser" og velg deretter "Strømbehandling".
Ovnen varmes ikke opp.	Demonstrasjonsmodus kjører.	Trykk på  , trykk  "Info" og velg deretter "Butikkdemomodus" for å avslutte.
 -ikonet vises på displayet.	WiFi-ruteren er slått av. Egenskapene for oppsett av ruteren har endret seg. De trådløse tilkoblingene når ikke apparatet. Ovnen kan ikke opprettholde en stabil tilkobling til hjemmenettverket. Tilkoblingsteknologien støttes ikke.	Påse at WiFi-ruteren er koblet til internett. Påse at WiFi-signalstyrken ved apparatet er bra. Prøv å starte ruteren på nytt. Se avsnittet "Spørsmål og svar om WiFi" Hvis egenskapene til ditt trådløse hjemmenettverk har blitt endret, utfører du paring til nettverket: Trykk på  , trykk  "WiFi" og velger deretter "Koble til nettverk".
Tilkoblingsteknologien støttes ikke.	Fjernstyring er ikke tillatt i landet ditt.	Sjekk om landet ditt tillater fjernstyring av elektroniske apparater før du kjøper.
Damp siger ut av skuffen under tilberedningen.	Lav vannivå på tanken.	Tilfør et glass drikkevann.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

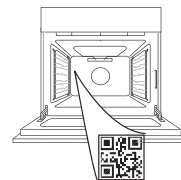
- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



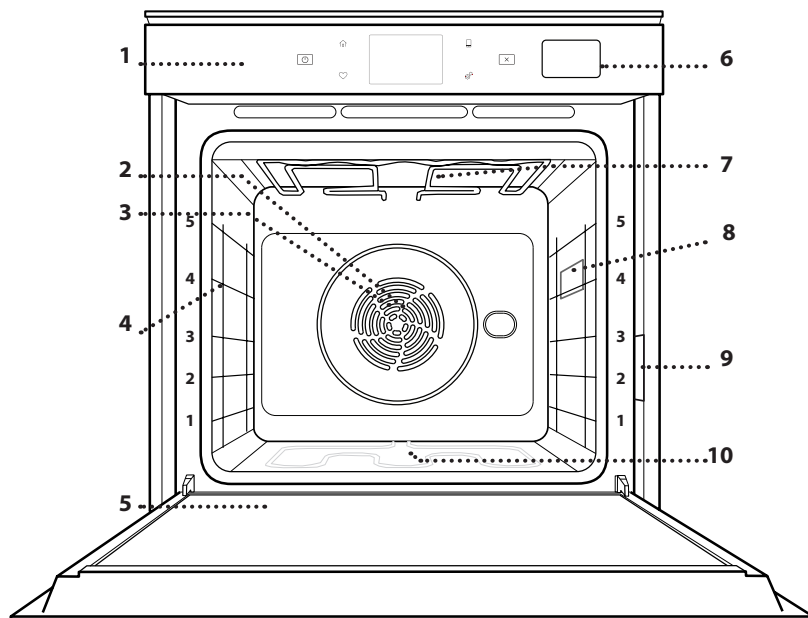
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.whirlpool.eu/register

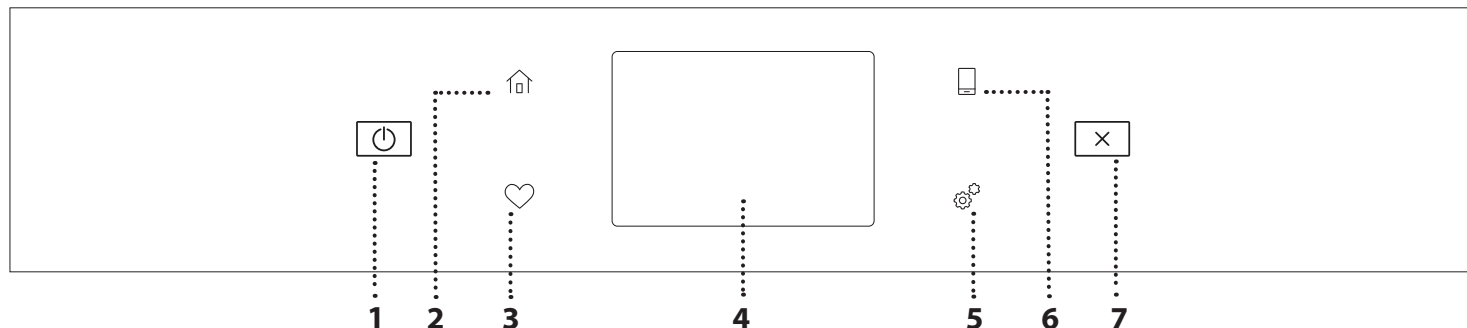
**W CELU UZYSKANIA
SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI,
NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA
URZĄDZENIU**



**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać
instrukcję bezpieczeństwa.**

OPIS PRODUKTU

1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna/grill
8. Oświetlenie
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA**1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE**

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Szybki dostęp do głównego menu.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

4. WYŚWIETLACZ**5. NARZĘDZIA**

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

6. ZDALNE STEROWANIE

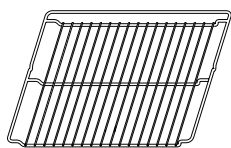
Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANULUJ

Przerwanie działania danej funkcji urządzenia poza zegarem, minutnikiem kuchennym oraz blokadą elementów sterujących.

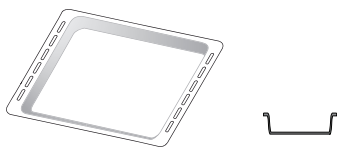
AKCESORIA

RUSZT



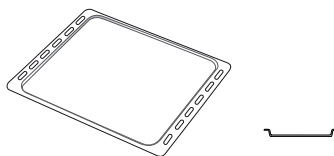
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



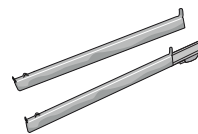
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

TACA DO GOTOWANIA NA PARZE



Ułatwia prawidłową cyrkulację pary, zapewniając równomiernie gotowanie się potraw. Umieścić blachę na ściekający tłuszcz na poziomie poniżej, aby zebrać płyny powstające podczas pieczenia.**

* Dostępne tylko w wybranych modelach

** Używać tylko funkcji Pary.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

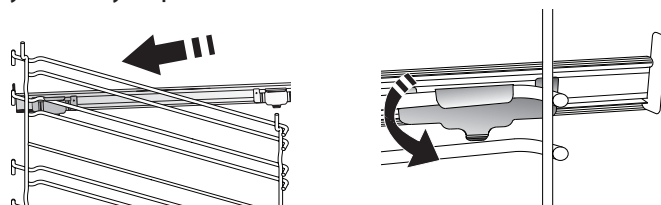
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

- Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania. Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic. Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE PIECZENIA



FUNKCJE RĘCZNE

- **SZYBKIE NAGRZEW**
W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
- **KONWENCJONALNE**
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
- **GRILL**
Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.
- **TURBOGRILL**
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbief, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
- **WYMUSZONY NADMUCH**
Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.
- **FUNKCJE COOK 4**
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcja polecana do pieczenia ciastek, placków, okrągłych pizz (również mrożonych) oraz do przygotowywania pełnych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
- **PIECZENIE KONWEKCYJNE**
Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.
- **GOTOWANIE NA PARZE**
 - » **CZYSTA PARA**
Do gotowania na parze świeżych i zdrowych potraw, z zachowaniem ich naturalnych wartości odżywczych. Ta funkcja nadaje się szczególnie do gotowania warzyw, ryb i owoców oraz do blanszowania. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy usunąć całe jej opakowanie i folię ochronną, o ile nie wskazano inaczej.
 - » **WYMUSZONY NADMUCH + PARA**
Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór WYSOKIEGO poziomu pary do gotowania ryb, ŚREDNIEGO do mięsa oraz NISKIEGO do chleba i deserów.

FUNKCJE SPECJALNE

- » **ROZMRAŻANIE**
Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
- » **UTRZYMAJ CIEPŁO**
Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.
- » **WYRASTANIE**
Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.
- » **WYGODA**
Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkopci, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.
- » **MAXI COOKING**
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.
- » **WYMUSZONY NADMUCH ECO**
Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
- **WYPIEK Z MROŻ**
Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



6th SENSE

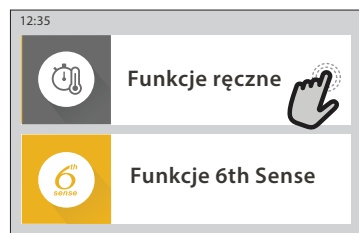
Funkcja ta umożliwia w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby wybrać lub zatwierdzić:

Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.



Aby przewinąć menu lub listę:

Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.



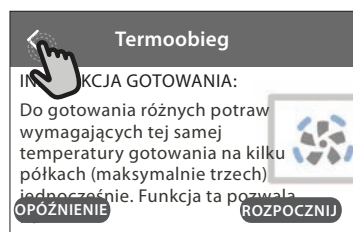
Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.



Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

dotknąć < .



PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

Dotknięcie < umożliwi powrót do poprzedniego ekranu.

2. USTAWIENIE WIFI

Funkcja 6th Sense Live pozwala na zdalną obsługę piekarnika z urządzenia mobilnego. Aby umożliwić zdalne sterowanie urządzeniem, należy najpierw pomyślnie wykonać procedurę konfiguracji połączenia. Ta procedura jest konieczna w celu rejestracji posiadanego urządzenia oraz podłączenia go do sieci domowej.

- Dotknąć „SKONFIGURUJ TERAZ”, aby rozpocząć konfigurację połączenia.

W przeciwnym razie dotknąć „POMIŃ”, aby odłożyć połączenie urządzenia na później.

W JAKI SPOSÓB SKONFIGUROWAĆ POŁĄCZENIE

Aby użyć tej funkcji, należy posiadać: Smartfon lub tablet oraz bezprzewodowy router podłączony do internetu. Należy użyć urządzenia mobilnego, aby sprawdzić, czy sygnał bezprzewodowej domowej sieci jest silny w pobliżu urządzenia.

Minimalne wymagania.

Urządzenie mobilne: Android z ekranem o rozdzielczości 1280x720 (lub wyższej) lub iOS.

Sprawdź na app store (platforma z aplikacjami) kompatybilność aplikacji z wersją systemu Android lub iOS.

Bezprzewodowy router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Pobranie aplikacji 6th Sense Live

Pierwszym krokiem do połączenia urządzenia jest pobranie aplikacji na urządzenie mobilne. Aplikacja 6th Sense Live poprowadzi użytkownika przez wszystkie opisane tutaj kroki. Można pobrać aplikację 6th Sense Live ze sklepu iTunes Store lub Google Play Store.

2. Utworzenie konta

Jeśli jeszcze nie zostało to zrobione należy utworzyć konto. Umożliwi to połączenie posiadanych urządzeń w sieć oraz ich zdalny podgląd i sterowanie.

3. Zarejestrowanie posiadanego urządzenia

Zarejestrować posiadane urządzenie zgodnie ze wskazówkami aplikacji. Potrzebny będzie numer identyfikacyjny urządzenia mobilnego (SAID), aby zakończyć proces rejestracji. Unikalny numer można znaleźć na tabliczce znamionowej dołączonej do urządzenia.

4. Podłączenie do WiFi

Postępować zgodnie z procedurą scan-to-connect (skanowanie w celu połączenia). Aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces podłączenia urządzenia do bezprzewodowej sieci domowej.

Jeśli posiadany router obsługuje WPS 2,0 (lub wyższy), wybrać „RĘCZNE”, a następnie dotknąć „Konfiguracja WPS”: W bezprzewodowym routerze nacisnąć przycisk WPS w celu nawiązania połączenia między dwoma urządzeniami.

Jeśli będzie to konieczne można również połączyć urządzenie ręcznie za pomocą opcji „Szukanie sieci”.

Kod SAID jest używany do synchronizacji urządzenia mobilnego z posiadanym urządzeniem.

Adres MAC jest wyświetlany dla modułu WiFi.

Procedura połączenia będzie musiała być powtórzona, jedynie jeśli zmienione zostaną ustawienia posiadanego routera (np. nazwa sieci lub hasło lub dostawca danych).

3. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie. W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.

- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.

- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

4. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.

- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.

5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

- Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy funkcją Ręczne a funkcjami 6th Sense.

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żądaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA / POZIOM GRILLA

- Przewinąć sugerowane wartości i wybrać żądaną wartość.

Jeśli pozwala na to dana funkcja można dotknąć , aby aktywować nagrzewanie wstępne.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania pieczenia, dotknąć „Ustaw czas gotowania”.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania pieczenia podczas pieczenia i dalej zarządzać ręcznie końcowym etapem pieczenia, dotknąć ustawionego czasu trwania pieczenia i wybrać „STOP”.

3. USTAWIANIE FUNKCJI 6th SENSE

Funkcje 6th Sense umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje wyświetlają się według kategorii jedzenia w menu

„POTRAWA 6th SENSE” (patrz odpowiednie tabele) oraz według właściwości przepisu w menu „LIFESTYLE”.

- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić żadaną godzinę rozpoczęcia.
- Po ustawieniu żadanego opóźnienia, dotknąć „OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Aby zaprogramować opóźniony czas rozpoczęcia gotowania, faza nagrzewania piekarnika musi być wyłączona: Piekarnik będzie stopniowo nagrzewał się do wymaganej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieco dłuższy niż podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknąć .

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

- Naciśnąć , aby zatrzymać aktywną funkcję w każdym momencie.

6. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć „WYKONANO”, aby rozpocząć pieczenie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

W przypadku funkcji gotowania, które umożliwiają ręczną zmianę ustawienia domyślnego opcji podgrzewania, można zmienić ustawienie domyślne.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Naciśnij ikonę , aby włączyć lub wyłączyć wstępne podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. WSTRZYMYWANIE PIECZENIA

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potrawy podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknąć drzwiczki, następnie dotknąć „WYKONANO”, aby wznowić pieczenie.

Przed zakończeniem pieczenia piekarnik może wyświetlić polecenie sprawdzenia potrawy w ten sam sposób.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdzić potrawę.
- Zamknąć drzwiczki, następnie dotknąć „WYKONANO”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

- Dotknąć , aby zapisać w Ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknąć , aby zapisać wydłużenie pieczenia.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu działania funkcji dotknąć , aby zapisać ją w Ulubionych. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień. Wyświetlacz umożliwia zapisanie funkcji wskazując maksymalnie 4 pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.

- Dotknąć ikony, aby wybrać przynajmniej jeden posiłek.
- Dotknąć „ULUBIONE”, aby zapisać funkcję.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione naciśnąć : funkcje będą podzielone według pory posiłku i podane będą pewne sugestie.

- Dotknąć ikony posiłków, aby zobaczyć odpowiednie listy
- Przewinąć proponowaną listę.
- Dotknąć żadanego przepisu lub funkcji.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby rozpocząć pieczenie.

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.

- Dotknąć „EDYCJA”.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „DALEJ”: Wyświetlacz pokaże nowe właściwości.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Na ekranie Ulubionych można również usuwać funkcje, które zostały zapisane:

- Dotknąć na danej funkcji.
- Dotknąć „USUŃ TO”.

Można również dostosować godzinę, o której są wyświetlane różne posiłki:

- Nacisnąć .
- Wybrać „Preferencje”.
- Wybrać „Godziny i daty”.
- Dotknąć „Twoje godziny posiłków”.
- Przewinąć listę i dotknąć odpowiedniej godziny.
- Dotknąć nazwy odpowiedniego posiłku, aby go zmienić.

Możliwe będzie połączenie przedziału czasowego jedynie z posiłkiem.

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.

AKTYWNIANIE ZDALNE

Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

MINUTNIK KUCHENNY

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiegś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Nacisnąć .
- Dotknąć .

Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknąć „ODRZUĆ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknąć „USTAW NOWY MINUTNIK”, aby ponownie ustawić minutnik.

OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

SAMOCZYSZCZENIE

Uruchomić funkcję „Samoczyszczenie” w celu optymalnego oczyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.

W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory

piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

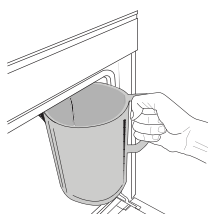
- Przed włączeniem tej funkcji wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Kiedy piekarnik jest zimny, włączyć na jego dno 200 ml wody pitnej.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby uruchomić funkcję czyszczenia.

Po wybraniu cyklu można opóźnić rozpoczęcie automatycznego czyszczenia. Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić czas zakończenia czyszczenia tak, jak zostało to opisane w odpowiedniej sekcji.

OPRÓŻ. WODY

Funkcja opróżniania umożliwia taki odpływ wody, aby nie pozostawała w zbiorniku. W celu optymalnego wykorzystania urządzenia zawsze zaleca się opróżnianie piekarnika za każdym razem, gdy piekarnik był używany w cyklu gotowania na parze.

Po wybraniu funkcji „Opróżnianie” wykonać wskazane działania: Otworzyć drzwiczki i włożyć duży dzbanek



pod dyszę spustową znajdującą się u dołu po prawej stronie panelu. Po rozpoczęciu opróżniania, utrzymać dzbanek w niezmienionej pozycji, aż do zakończenia operacji. Średni czas trwania opróżniania przy pełnym obciążeniu wynosi około trzech minut.

W razie potrzeby można przerwać proces opróżniania, naciskając przycisk PAUZA na wyświetlaczu (np. w przypadku, gdy dzbanek był już wypełniony wodą w połowie procesu opróżniania).

Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 4 godzin od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST ZA GORĄCA: POCZEKAJ, AŻ TEMPERATURA SPADNIE”.

Ważne: Jeśli zbiornik nie jest regularnie opróżniany, po kilku dniach od ostatniego napełnienia urządzenie przypomni o konieczności wykonania tej czynności, wyświetlając komunikat <KONIECZNY CYKL OPRÓŻNIANIA>: proszę tej nie można zignorować, a normalne użytkowanie produktu będzie można kontynuować dopiero po wykonaniu opróżnienia.

ODKAMINIARZ

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie zbiornika i przepływu pary w najlepszym stanie.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat <KONIECZNY CYKL ODKAMINIARZ>, przypominający o konieczności regularnego wykonywania tej operacji.

Wymóg odkamieniania jest uruchamiany przez liczbę wykonanych cykli gotowania na parze lub liczbę godzin pracy parowaru od ostatniego cyklu odkamieniania (patrz tabela poniżej).

KOMUNIKAT „ODKAMIENIAJ” pojawia się po	CO ROBIĆ
15 cyklach gotowania na parze	Zaleca się odkamienianie
22 godzinach gotowania na parze	
20 cyklach gotowania na parze	Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu Gotowania na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl Odkamieniania
30 godzinach gotowania na parze	

Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia zbiornika i wewnętrznego obwodu pary.

Średni czas trwania całej funkcji to około 185 minut. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu.

Uwaga: Funkcję można przerwać, ale jeśli zostanie przerwana w dowolnym momencie, cały cykl odkamieniania musi być powtórzony od początku.

» FAZA 1.1: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)

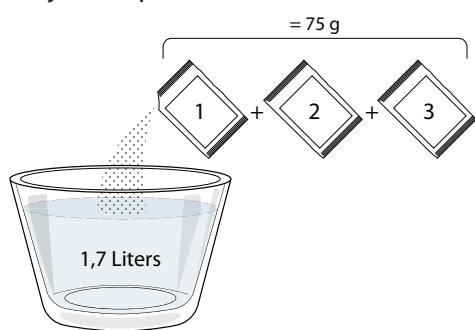
Jeżeli zbiornik nie jest pusty, należy wykonać fazę opróżniania przed rozpoczęciem właściwego odkamieniania. W takim przypadku należy kontynuować opróżnianie zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie. Natomiast jeśli zbiornik nie zawiera wody, urządzenie automatycznie przejdzie do FAZY 1.2.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 4 godzin od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST ZA GORĄCĄ: POCZEKAJ, AŻ TEMPERATURA SPADNIE”.

Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

» FAZA 1.2: ODKAMIENIANIE (~120 MIN.)

Kiedy na wyświetlaczu pojawi się prośba o przygotowanie roztworu, kontynuować, dodając 3 saszetki (odpowiadające 75 g) specjalnego odkamieniacza Oven WPRO* do 1,7 litra wody pitnej w temperaturze otoczenia.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć **START**, aby rozpocząć główny proces odkamieniania.

Etapy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdego kroku zostanie odtworzony dźwiękowy komunikat zwrotny, a na wyświetlaczu pojawią się instrukcje przejścia do następnej fazy.

» FAZA OPRÓŻNIANIA (do 3 min.)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <WŁÓŻ POJEMNIK POD OTWÓR SPUSTOWY WODY>, należy wykonać

opróżnianie zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie.

» FAZA 2.1: UZUPEŁNIANIE WODY

Aby oczyścić zbiornik i obwód pary, należy wykonać cykl płukania.

Kiedy wyświetlacz pokazuje <NAPEŁNIJ ZBIORNIK>, nalać wody pitnej do szuflady do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się <ZBIORNIK NAPEŁNIONY>.

» FAZA 2.2: PŁUKANIE (~65 min.)

System jest teraz gotowy do rozpoczęcia końcowego procesu

płukania, nacisnąć **START**, aby rozpocząć.

» FAZA 2.3: OPRÓŻNIANIE (DO 3 MIN.)

Po ostatniej operacji opróżniania nacisnąć **CLOSE**, aby zakończyć odkamienianie.

Po zakończeniu procedury odkamieniania będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

*Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji gotowania na parze w piekarniku. Prosimy przestrzegać wskazówek dotyczących użytkowania podanych na opakowaniu. W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu

Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku..

WYCISZ

Dotknąć ikony, aby wyciszyć lub anulować wyciszenie wszystkich dźwięków i alarmów.

BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby aktywować blokadę:

- Dotknąć ikony

Aby dezaktywować blokadę:

- Dotknąć wyświetlacza.
- Przeciągnąć palcem w górę po wyświetlonym komunikacie.

WIĘCEJ TRYBÓW

Aby wybrać tryb szabatu lub uzyskać dostęp do pozycji Moc.

PREFERENCJE

Do zmiany kilku ustawień piekarnika.

WI-FI

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.

INFO

Do wyłączenia „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, resetowania urządzenia oraz pozyskiwania dalszych informacji o urządzeniu.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30–50	 2
		Tak	160	30–50	 2
		Tak	160	30–50	 4  1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160 – 200	30 - 85	 3
		Tak	160 – 200	35 - 90	 4  1
Ciasteczka / Kruche ciasteczka		Tak	150	20 - 40	 3
		Tak	140	30–50	 4
		Tak	140	30–50	 4  1
		Tak	135	40–60	 5  3  1
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	 3
		Tak	150	30–50	 4
		Tak	150	30–50	 4  1
		Tak	150	40–60	 5  3  1
Ptyisie		Tak	180 - 200	30 - 40	 3
		Tak	180 - 190	35–45	 4  1
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	 5  3  1
Bezy		Tak	90	110 - 150	 3
		Tak	90	130 - 150	 4  1
		Tak	90	140 - 160 *	 5  3  1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190–250	15–50	 2
		Tak	190 - 230	20–50	 4  1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	220 - 240	25 - 50 *	 5  3  1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	 3
		Tak	250	10 - 20	 4  1
		Tak	220 - 240	15 - 30	 5  3  1
Tarty słone (warzywna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 55	 3
		Tak	180 - 190	45–60	 4  1
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	 5  3  1
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190–200	20–30	 3
		Tak	180 - 190	20 - 40	 4  1
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	 5  3  1

FUNKCJE



Konwencjonalne

Wymuszony
nadmuch

Piecz. Konwek



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

Wymuszony
Nadmuch Eco

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Lazania/ Tarta/ Zapiekan makaronowa/ Cannelloni		Tak	190–200	45–65	
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190–200	80–110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórka 2 kg		-	170	110 - 150	
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	
Indyk / gęś 3 kg		Tak	190–200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40–60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	
Kiełbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Ciasteczka	 Cookies	Tak	135	50 - 70	
Tarty	 Tarty	Tak	170	50 - 70	
Pizza okrągła	 Pizza okrągła	Tak	210	40–60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	 Menu	Tak	190	40 - 120	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50 - 100 *	

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

AKCESORIA						
	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Taca do gotowania na parze

CZYSTA PARA

Przepis	Nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min.)	Poziom i akcesoria	
Świeże warzywa (całe)	-	100	30 - 80		
Świeże warzywa (kawałki)	-	100	15 - 40		
Mrożone warzywa	-	100	20 - 40		
Ryba w całości	-	90	40 - 50		
Filety rybne	-	90	20-30		
Filety z kurczaka	-	100	15-50		
Jajka	-	100	10 - 30		
Owoce (całe)	-	100	15 - 45		
Owoce (kawałki)	-	100	10 - 30		

Wybrać funkcję Czysta Para z menu funkcji ręcznych. Ustawić temperaturę i godzinę pieczenia. Przed rozpoczęciem cyklu może być konieczne napełnienie zbiornika na wodę.

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody



Taca do gotowania na parze

WYMUSZONY NADMUCH + PARA

Przepis	Poziom pary	Nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min.)	Poziom i akcesoria
Ciasteczka / herbatniki	NISKI	-	140 - 150	35-55	
	NISKI	-	140	30-50	 
	NISKI	-	140	40-60	  
Małe ciasta / muffinka	NISKI	-	160 - 170	30 - 40	
	NISKI	-	150	30-50	 
	NISKI	-	150	40-60	  
Ciasta drożdżowe	NISKI	-	170-180	40-60	
Biszkopty	NISKI	-	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	NISKI	-	200 - 220	20 - 40	
Bochenek chleba	NISKI	-	170 -180	70 - 100	
Mały chleb	NISKI	-	200 - 220	30-50	
Bagietka	NISKI	-	200 - 220	30-50	
Pieczone ziemniaki	ŚREDNIE	-	200 - 220	50 - 70	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	ŚREDNIE	-	180 - 200	60 - 100	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina (kawałki)	ŚREDNIE	-	160 - 180	60-80	
Befszytk krwisty 1 kg	ŚREDNIE	-	200 - 220	40 - 50	
Befszytk krwisty 2 kg	ŚREDNIE	-	200	55 - 65	
Udziec jagnięcy	ŚREDNIE	-	180 - 200	65 - 75	
Duszona gołonka wieprzowa	ŚREDNIE	-	160 - 180	85 - 100	
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	ŚREDNIE	-	200 - 220	50 - 70	
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	ŚREDNIE	-	200 - 220	55 - 65	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	ŚREDNIE	-	180 - 200	25 - 40	
Filet rybny	WYSOKI	-	180 - 200	15 - 30	

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

Lista z tabeli: przepisy, jeśli nagrzewanie wstępne jest wymagane, temperatura (°C), poziom grilla, czas pieczenia (minuty), akcesoria oraz sugerowany poziom pieczenia. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

TABELA PIECZENIA

Przepis			Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria	
Zapiekanki/ Makarony pieczone	Świeża Lazania		500 - 3000 g	-	2 	1 
	Mrożona lazania		500 - 3000 g	-	2 	1 
Ryż i zboża	Ryż 	Ryż biały	100-500 g	-	2 	1 
		Ryż brązowy	100-500 g	-	2 	1 
		Ryż pełnoziarnisty	100-500 g	-	2 	1 
	Ziarna i zboża 	Quinoa	100 - 300 g	-	2 	
		Proso	100 - 300 g	-	3 	
		Jęczmień	100 - 300 g	-	3 	
		Pszenica orkisz	100 - 300 g	-	3 	
Mięso	Wołowina	Pieczeń wołowa	600 - 2000 g	-	3 	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Wieprzowina	Wieprzowina	600 - 2500 g	-	3 	
		Żeberka wieprzowe	500 - 2000 g	2/3	5 	1 
	Pieczony kurczak	W całości	600 - 3000 g	-	2 	
		Filet / Pierś	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Dania mięsne	Kebab	jeden ruszt	1/2	2 	1 
		Kielbasy i parówki	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Mięso gotowane na parze 	Filety z kurczaka	1 - 5 cm	-	2 	
		Filety z indyka	1 - 5 cm	-	2 	

AKCESORIA



Ruszt

Taca lub forma do ciasta
na ruszcieBlacha na ściekający
tłuszcz / Blacha do
pieczenia
lub taca na ruszcieBlacha na ściekający
tłuszcz/ blacha do
pieczeniaBlacha na ściekający
tłuszcz
napęczniona 500 ml wody

	Przepis		Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria
Ryby i owoce morza	Pieczone filety i steki	Filety rybne/kawałki	0,5 - 2,5 cm	-	5 
		Mrożone filety	0,5 - 2,5 cm	-	4 
	Filety i steki gotowane na parze 	Filety rybne/kawałki	0,5 - 2,5 cm	-	3  2 
		Mrożone filety	0,5 - 2,5 cm	-	3  2 
	Owoce morza grillowane	Przegrzebki	jedna taca	-	4 
		Małże	jedna taca	-	4 
		Krewetki	jedna taca	-	4  3 
		Krewetki koktajlowe	jedna taca	-	4  3 
		Zapiekane przegrzebki	jedna taca	-	2  1 
	Owoce morza gotowane na parze 	Małże	jedna taca	-	2  1 
		Krewetki	jedna taca	-	2  1 
		Krewetki koktajlowe	jedna taca	-	2  1 
		Kalmary	100-500 g	-	2  1 
		Ośmiorniczki	500 - 2000 g	-	2  1 
	Pieczone warzywa	Ziemniaki	500 - 1500 g	-	3 
		Warzywa faszerowane	100 - 500 g na sztukę	-	3 
		Inne warzywa	500 - 1500 g	-	3 
Warzywa	Zapiekane warzywa	Ziemniaki	jedna taca	-	3 
		Pomidory	jedna taca	-	3 
		Papryka	jedna taca	-	3 
		Brokuły	jedna taca	-	3 
		Kalafior	jedna taca	-	3 
		Inne	jedna taca	-	3 
	Świeże warzywa gotowane na parze 	Ziemniaki całe	50 - 500 g *	-	2  1 
		Ziemniaki małe / kawałki	100 - 300 g *	-	2  1 
		Groszek	200 - 2500 g	-	2  1 
		Brokuły	200 - 3000 g	-	2  1 
		Kalafior	200 - 3000 g	-	2  1 
	Mrożone warzywa gotowane na parze 	Groszek	200 - 3000 g	-	2  1 

	Przepis	Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria
Ciasta i pieczywo słodkie	Biskopt w formie	500-1200 g	-	2 
	Ciasteczka	200-600 g	-	3 
	Rogaliki	jedna taca *	-	3 
	Ciasto ptysiowe	jedna taca *	-	3 
	Tarta w blasze	400 - 1600 g	-	3 
	Strucla	400 - 1600 g	-	3 
	Ciasto owocowe	500 - 2000 g	-	2 
Słone ciasta	-	800 - 1200 g	-	2 
Chleb	Bułki 	60 - 150 g na każde	-	3 
	Bochenek kanapkowy w formie 	400 - 600 g na każde	-	2 
	Chleb duży 	700 - 2000 g	-	2 
	Bagietki 	200 - 300 g na sztukę	-	3 
Pizza	Cienkie ciasto	okrągła - taca *	-	2 
	Grube ciasto	okrągła - taca *	-	2 
	Mrożone	1 - 4 poziomy *	-	2 
				4 2  5 3 1  5 3 2 1 
Owoce gotowane na parze 	W całości	100-500 g	-	2 1 
	Kawałki	-	-	2 1 

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody



Taca do gotowania na parze

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących

parą. Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw.

- Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Uruchomić funkcję „Samoczyszczenie” w celu optymalnego oczyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemonować drzwiczki.

AKCESORIA

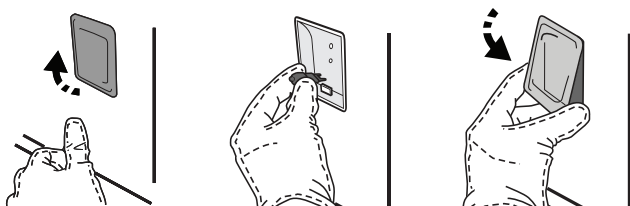
- Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Wyjąć prowadnice poziomów.
3. Zdjąć osłonę lampy.
4. Wymienić lampę.
5. Zamontować osłonę lampy, dociskając ją mocno, aż zatrzaśnie się na miejscu.
6. Włożyć z powrotem prowadnice półek.
7. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

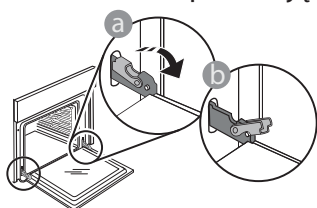
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.



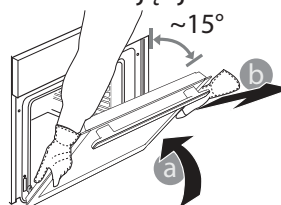
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

- Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



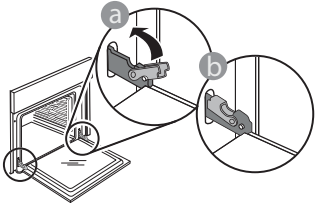
- Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

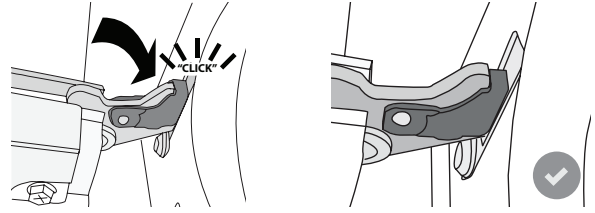


Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

- Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



- Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



- Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

WiFi jest niedostępne w Rosji

Które protokoły WiFi są obsługiwane?

Zainstalowany adapter WiFi obsługuje standardy przesyłania danych WiFi b/g/n dla krajów europejskich.

Które ustawienia należy skonfigurować w oprogramowaniu routera?

Wymagane są następujące ustawienia routera: włączone 2,4 GHz, WiFi b/g/n, aktywne DHCP i NAT.

Która wersja WPS jest obsługiwana?

WPS 2,0 lub wyższa. Sprawdzić w dokumentacji routera.

Czy są jakieś różnice między używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem Android a używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem iOS?

Można używać dowolnego systemu operacyjnego, nie ma to znaczenia.

Czy zamiast routera mogę używać funkcji tetheringu z telefonu komórkowego jako modemu do sieci 3G?

Tak, lecz usługi chmury są opracowane dla urządzeń na stałe połączonych z internetem.

Jak mogę sprawdzić czy moje domowe połączenie internetowe działa a funkcja łączności bezprzewodowej jest włączona?

Możesz poszukać swojej sieci na swoim urządzeniu typu smart. Wyłącz wszystkie inne połączenia transmisji danych, zanim spróbujesz wyszukać swoją sieć.

Jak mogę sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do mojej domowej sieci bezprzewodowej?

Należy wejść do konfiguracji routera (patrz instrukcja obsługi routera) i sprawdzić, czy adres MAC urządzenia jest wymieniony na liście urządzeń połączonych z daną siecią bezprzewodową.

Gdzie mogę znaleźć adres MAC urządzenia?

Nacisnąć , a następnie dotknąć  WiFi lub spojrzeć na swoje urządzenie: Zobaczysz etykietę z adresami SAID i MAC. Adres Mac składa się z kombinacji cyfr i liter zaczynających się od „88:e7”.

Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu jest włączona funkcja łączności bezprzewodowej?

Użyj swojego urządzenia typu smart oraz aplikacji 6th Sense Live, aby sprawdzić czy sieć urządzenia jest widoczna i połączona z chmurą.

Czy jest coś, co może utrudniać dotarcie sygnału do urządzenia?

Należy sprawdzić, czy urządzenia, które są połączone z siecią, nie zużywają całej dostępnej szerokości pasma.

Upewnić się, czy ilość urządzeń z włączoną funkcją połączenia z WiFi nie przekracza maksymalnej liczby dozwolonej dla routera.

Jak daleko powinien być ustawiony router od piekarnika?

W normalnych warunkach sygnał WiFi jest dostatecznie mocny, aby pokryć kilka pomieszczeń, lecz zależy to w dużym stopniu od materiału, z którego wykonane są ściany. Można sprawdzić moc sygnału, umieszczając inteligentne urządzenie obok sprzętu.

Co mogę zrobić, jeśli moje połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia?

Aby rozszerzyć zasięg swojego domowego WiFi, można użyć specjalnych urządzeń, takich jak punkty dostępu, wzmacniacze sygnału WiFi oraz adaptory sieciowe power line (nie są one dostarczane w komplecie z urządzeniem).

Jak mogę znaleźć nazwę oraz hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

Należy sprawdzić w dokumentacji routera. Zazwyczaj na routerze znajduje się naklejka z informacjami, których potrzebuje użytkownik w celu uzyskania dostępu do strony konfiguracji za pomocą urządzenia podłączonego do internetu.

Co mam zrobić, jeśli mój router korzysta z kanału WiFi znajdującego się w sąsiedztwie?

Wymusić na routerze korzystanie z kanału własnej domowej sieci WiFi.

Co mogę zrobić, jeśli symbol  pojawia się na wyświetlaczu lub jeśli piekarnik nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?

Możliwe, że urządzenie zdołało połączyć się z routerem, ale nie może połączyć się z Internetem. Aby połączyć urządzenie z internetem, należy sprawdzić ustawienia routera oraz dostawcy Internetu.

Ustawienia routera: Funkcja NAT musi być włączona, zaporą sieciową i DHCP muszą być prawidłowo skonfigurowane. Obsługiwane szyfrowanie haseł: WEP, WPA, WPA2. Aby wypróbować inny rodzaj szyfrowania, skorzystać z informacji zamieszczonych w instrukcji obsługi routera.

Ustawienia dostawcy internetu: Jeśli liczba adresów MAC, które mogą połączyć się z Internetem, została określona przez dostawcę usług internetowych, połączenie urządzenia z chmurą może nie być możliwe. Adres MAC urządzenia jest jego unikalnym identyfikatorem. Prosimy zapytać swojego dostawcę usług internetowych, jak połączyć z Internetem urządzenia inne niż komputery.

Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?

Po skonfigurowaniu ustawień sieci należy wyłączyć urządzenie, odczekać 20 sekund i ponownie włączyć piekarnik: Sprawdzić, czy aplikacja pokazuje status UI urządzenia.

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.

Jak mogę zmienić swoje konto Whirlpool i jednocześnie mieć cały czas połączenie z moimi urządzeniami?

Można stworzyć nowe konto, ale należy pamiętać, aby usunąć swoje urządzenia ze starego konta przed przeniesieniem ich na nowe konto.

Zmieniłem router - co powinienem zrobić?

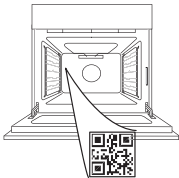
Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć  , a następnie wybrać „Factory Reset”. Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. W tym celu należy nacisnąć  , wybrać  „Więcej Trybów”, a następnie wybrać „Moc”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Tryb demonstracyjny jest uruchomiony.	Nacisnąć  , dotknąć  „Info”, a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, aby wyjść.
Na wyświetlaczu pojawi się ikona  .	Router WiFi jest wyłączony. Ustawione właściwości routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Piekarnik nie jest w stanie uzyskać stałego połączenia z domową siecią. Połączenie nie jest obsługiwane.	Sprawdzić, czy router WiFi jest połączony z internetem. Sprawdzić, czy siła sygnału WiFi blisko urządzenia jest dobra. Spróbować uruchomić router ponownie. Patrz paragraf „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi” Jeśli właściwości domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy przeprowadzić parowanie z siecią: Nacisnąć  , dotknąć  „WiFi”, a następnie wybrać „Połącz z siecią”.
Połączenie nie jest obsługiwane.	Uaktywnianie zdalne nie jest dozwolone w danym kraju.	Przed dokonaniem zakupu należy sprawdzić, czy dany kraj zezwala na zdalne sterowanie urządzeń elektronicznych.
Para wydostaje się z szuflady podczas gotowania.	Niski poziom wody w zbiorniku.	Dodać szklankę wody pitnej.

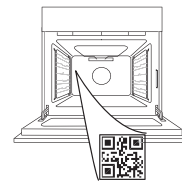
Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



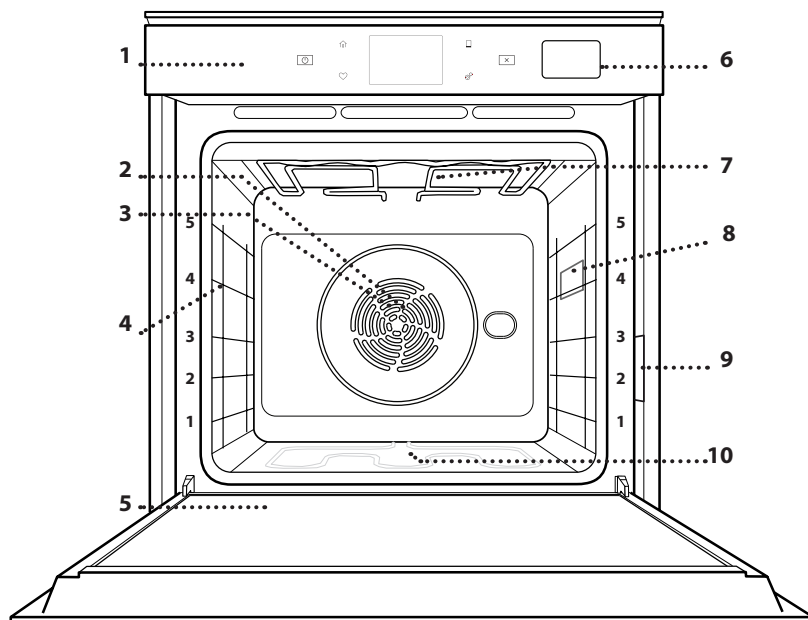

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII


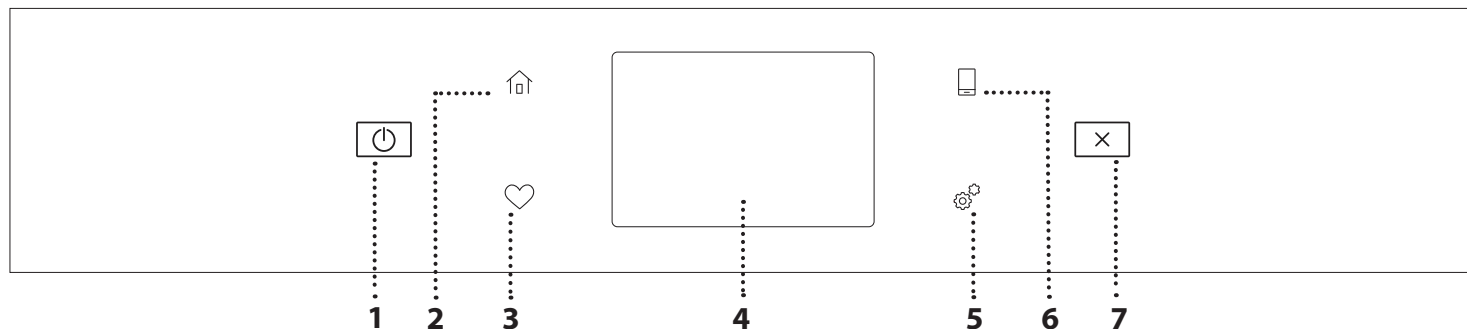
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Sertar apă
7. Rezistență superioară/grill
8. Bec
9. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ


1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. PREFERINȚĂ

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. AFIȘAJ
5. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

6. CONTROL LA DISTANȚĂ

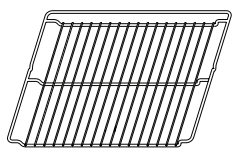
Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANULARE

Pentru a opri orice funcție a cuptorului, cu excepția funcțiilor Clock (Ceas), Cronometru de bucătărie și Blocare control.

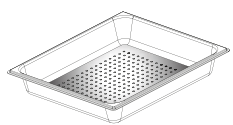
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



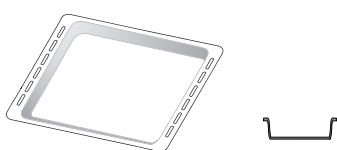
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor

TAVĂ DE PREPARARE LA ABURI



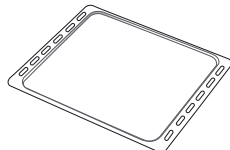
Aceasta facilitează circulația aburilor, contribuind la coacerea uniformă a alimentelor. Așezați tava de colectare a picăturilor pe nivelul inferior, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.**

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



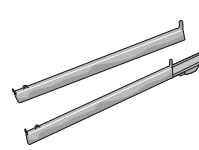
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papioț etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibil numai la anumite modele

** A se utiliza numai pentru funcția Steam (Aburi).

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA 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.

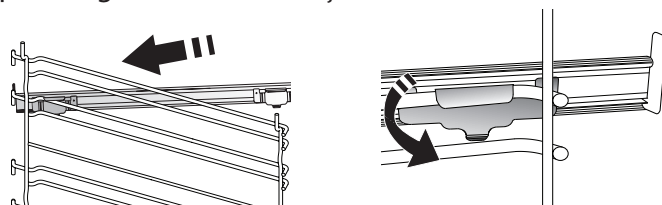
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați cleva 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 clevii pe ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCȚII DE PREPARARE



FUNCȚII MANUALE

- **PREÎNC RAPIDĂ**
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.
- **CONVENȚIONAL**
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
- **GRILL**
Pentru prepararea la grill a bucată de carne, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
- **TURBO GRILL**
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, Rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
- **AER FORȚAT**
Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.
- **FUNCȚII COOK 4**
Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tarte, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.
- **CONVECTIE**
Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.
- **ABURI**
 - » **ABUR PUR**
Pentru gătirea preparatelor în mod natural și sănătos folosind aburi, pentru a păstra valorile nutritive ale alimentelor. Această funcție este adecvată în special pentru prepararea legumelor, a peștelui și a fructelor, dar și pentru opărire. Dacă nu se specifică altfel, îndepărtați toate ambalajele și folia de protecție înainte de a introduce alimentele în cuptor.
 - » **AER FORȚAT+ABURI**
Prin combinarea proprietăților aburului cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm

să selectați un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.

• FUNCȚII SPECIALE

- » **DECONGELARE**
Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.
- » **KEEP WARM**
Pentru a menține calde și crisp 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**
Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.
- » **ECO AER FORȚAT**
Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.
- **GAT CONGELATE**
Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.



6th SENSE

Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

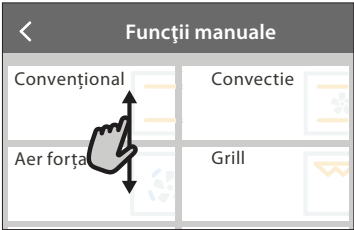


UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL

Pentru a selecta sau a confirma:
Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



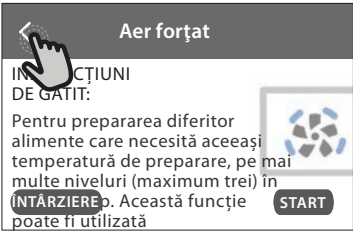
Pentru a derula într-un meniu sau o listă:
Trageți pur și simplu cu degetul pe afişaj pentru a derula printre elemente sau valori.



Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran:
Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.



Pentru a reveni la ecranul anterior:
Atingeți < .



PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.
Setările pot fi modificate ulterior apăsând pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECTAREA LIMBII

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.

Dacă atingeți < , veți reveni la ecranul anterior.

2. CONFIGURAREA REȚELEI WIFI

Caracteristica 6th Sense Live vă permite să acționați cuptorul de la distanță de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanță al aparatului, mai întâi trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare. Acest proces este necesar pentru a vă înregistra aparatul și pentru a-l conecta la rețeaua dumneavoastră de domiciliu.

- Atingeți „SETAȚI ACUM” pentru a continua configurarea conexiunii.

În caz contrar, atingeți „OMITERE” pentru a vă conecta la produs ulterior.

CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți: Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet. Utilizați dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat.

Cerințe minime.
Dispozitiv inteligent: Android cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS.
Consultați pe App Store compatibilitatea aplicației cu versiunile de Android sau iOS.
Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Descărcați aplicația 6th Sense Live

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația 6th Sense Live vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația 6th Sense Live din 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. Veți avea nevoie de numărul Smart Appliance Identifier (SAID) (Identificatorul aparatului inteligent) pentru a finaliza procesul de înregistrare. Puteți afla acest cod unic de pe plăcuța cu date tehnice atașată la produs.

4. Conectați-vă la WiFi

Urmați procedura de configurare prin scanare pentru conectare. Aplicația vă va dirija pe parcursul procesului de conectare a aparatului la rețeaua fără fir din locuința dumneavoastră.

Dacă routerul dumneavoastră acceptă WPS 2.0 (sau mai mare), selectați „MANUAL”, apoi apăsați pe „Setare WPS”: Pe routerul fără fir, apăsați butonul WPS pentru a stabili o conexiune între cele două produse.

Dacă este necesar, puteți conecta manual produsul utilizând opțiunea „Căutare rețea”.

Codul SAID este utilizat pentru a sincroniza un dispozitiv inteligent cu aparatul dumneavoastră.

Adresa MAC este afișată pentru modulul WiFi.

Procedura de conectare va trebui efectuată din nou numai dacă modificați setările routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date).

3. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între funcțiile Manual și 6th Sense.

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

- Derulați printre valorile sugerate și selectați-o pe cea dorită.

Dacă funcția permite acest lucru, puteți să atingeți  pentru a activa preîncălzirea.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata

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.

de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, apăsați pe „Setați timpul de gătit”.
- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și pentru a gestiona astfel manual finalizarea preparării, atingeți valoarea duratei și apoi selectați „STOP”.

3. SETAREA FUNCȚIILOR 6th SENSE

Funcțiile 6th Sense vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

- Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „ALIMENTE GĂTITE CU FUNCȚIA 6th SENSE” (consultați tabelele corespunzătoare) și în funcție de caracteristicile rețetei din meniul „LIFESTYLE”.

- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

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.
- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Pentru a programa o oră de începere temporizată a procesului de preparare, trebuie dezactivată etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți .

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați.

- Apăsați  pentru a opri funcția activă în orice moment.

6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. După finalizarea acestei etape, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica atingerea temperaturii setate.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a porni prepararea.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de gătit care vă permit să faceți acest lucru manual.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.
- Atingeți pictograma  pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

7. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

Anumite funcții 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

Înainte ca procesul de preparare să se sfârșească, cuptorul vă poate solicita să verificați alimentele în același mod.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.

- Atingeți  pentru a memora ca favorită.
- Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeți  pentru a memora prelungirea procesului de preparare.

9. PREFERINȚE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți  pentru a o salva ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări. Afișajul vă permite să salvați funcția indicând până la 4 ore de masă preferate, inclusiv mic dejun, prânz, gustare și cină.

- Atingeți pictogramele pentru a selecta cel puțin una.
- Atingeți „PREFERINȚE” pentru a salva funcția.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : funcțiile vor fi împărțite după diferitele ore de masă și se vor oferi unele sugestii.

- Atingeți pictograma pentru preparate pentru a vizualiza listele aferente
- Derulați prin lista solicitată.
- Atingeți rețeta sau funcția dorită.
- Atingeți „START” pentru a activa prepararea.

MODIFICAREA SETĂRIILOR

Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „EDITARE”.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.

- Atingeți „URMĂTORUL”: Pe afișaj vor apărea noile caracteristici.
 - Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.
- Pe ecranul cu preferințe puteți, de asemenea, să ștergeți funcțiile salvate:
- Atingeți ♥ aferentă funcției.
 - Atingeți „ELIMINĂ”.

Puteți, de asemenea, să modificați ora pentru diferite preparate:

- Apăsați pe ⚙️.
- Selectați 📅 „Preferințe”.
- Selectați „Ore și date”.
- Atingeți „Orele pentru mesele dvs.”.
- Derulați în listă și atingeți ora corespunzătoare.
- Atingeți preparatul relevant pentru a-l modifica.

Este posibilă combinarea unui interval de timp cu un singur preparat.

10. UNELTE

Apăsați ⚙️ pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.

📶 ACTIVARE DE LA DISTANȚĂ

Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

🕒 CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua număratoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe ⚙️.
- Atingeți 🕒.

Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

- Atingeți „RESPINGERE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „SETAȚI CRONOMETRU NOU” pentru a seta din nou temporizatorul.

💡 LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

🌀 AUTO-CURĂȚARE

Activați funcția „Auto-curățare” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul

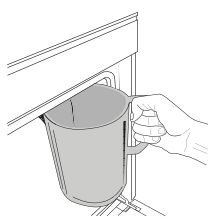
derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

- Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcția.
- Atunci când cuptorul este rece, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului.
- Atingeți „START” pentru a activa funcția de curățare.

După selectarea ciclului, puteți amâna pornirea curățării automate. Atingeți „ÎNTĂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, așa cum este indicat în secțiunea relevantă.

🌀 SCURGERE

Funcția de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în rezervor. Pentru utilizarea în mod optim a aparatului, se recomandă să efectuați întotdeauna evacuarea de fiecare dată când cuptorul a fost utilizat cu un ciclu de preparare cu aburi.



Odată selectată funcția „Evacuare”, urmați acțiunile indicate:

Deschideți ușa și așezați o carafă mare sub duza de evacuare amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată începută evacuarea, mențineți carafa

în poziție până când se finalizează operațiunea.

Durata medie pentru evacuarea completă este de aproximativ trei minute.

Dacă este necesar, puteți întrerupe procesul de evacuare atingând tasta PAUZĂ de pe afișaj (de exemplu, în cazul în care cana este deja plină cu apă la mijlocul procesului de evacuare).

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „APA ESTE PREA FIERBINTE: AȘTEPTAȚI PÂNĂ CÂND TEMPERATURA SCADE”.

Important: Dacă rezervorul nu este evacuat în mod regulat, după câteva zile de la ultima reumplere, aparatul vă va solicita să faceți această operație afișând mesajul „ESTE NECESAR UN CICLU DE EVACUARE”: această solicitare nu poate fi ignorată și veți putea continua utilizarea normală a produsului numai după efectuarea evacuării.

🌀 DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a rezervorului și circuitului de aburi.

Pe afișaj va apărea mesajul „ESTE NECESAR UN CICLU DE DECALCIFIERE” pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate.

Solicitarea de decalcifiere este declanșată de numărul de cicluri de preparare cu aburi sau de numărul de ore de funcționare a boilerului cu aburi de la ultimul ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

Mesajul „DECALCIFIERE” apare după	CE TREBUIE FĂCUT
15 de cicluri de preparare cu aburi Durată de 22 de ore de preparare cu aburi	Se recomandă decalcifierea
20 de cicluri de preparare cu aburi Durată de 30 de ore de preparare cu aburi	Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere

De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curățare mai amănunțită a rezervorului și a circuitului intern de aburi.

Durata medie a funcției complete este de aproximativ 185 de minute. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj.

Vă rugăm să rețineți: Funcția poate fi întreruptă însă, dacă este anulată în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat de la început.

» FAZA 1.1: EVACUAREA APEI (până la 3 min.)

Dacă rezervorul nu este gol, etapa de evacuare a apei trebuie

efectuată înainte de a începe procesul de detartrare corespunzător. În acest caz, vă rugăm să continuați cu sarcina de golire

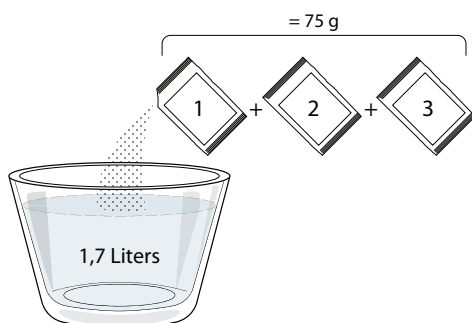
asa cum este descrisă în paragraful dedicat scurgerii. În schimb, în cazul în care rezervorul nu conține apă, aparatul va trece automat la FAZA 1.2.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „APA ESTE PREA FIERBINTE: AȘTEPTAȚI PÂNĂ CÂND TEMPERATURA SCADE”.

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

» FAZA 1.2: DECALCIFIERE (~120 MIN.)

Atunci când afișajul vă va solicita să preparați soluția, faceți acest lucru adăugând 3 pachetele (echivalentul a 75 g) de soluție de decalcifiere WPRO* adecvată pentru cuptor în 1,7 litri de apă potabilă la temperatura ambientală.



Odată ce soluția de decalcifiere este turnată în sertar, apăsați pe **START** pentru a începe procesul principal de decalcifiere.

Pentru derularea etapelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecărei etape, va fi emis un feedback acustic, iar pe afișaj vor apărea instrucțiuni privind trecerea la faza următoare.

» FAZA DE EVACUARE (până la 3 min.)

Când pe afișaj apare mesajul <AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB ORIFICIUL DE EVACUARE A APEI>, efectuați operațiunea de evacuare a apei conform descrierii de la paragraful Evacuare aferent.

» FAZA 2.1: REUMPLEREA CU APĂ

Pentru a curăța rezervorul și circuitul de aburi, ciclul de clătire trebuie să fie efectuat.

Atunci când pe afișaj apare mesajul „REUMPLEȚI REZERVORUL”, turnați apă potabilă în sertar până când pe afișaj apare mesajul „REZERVOR REUMPLUT”.

» FAZA 2.2: CLĂTIRE (~65 min.)

Sistemul este pregătit acum pentru a porni procesul final de clătire, apăsați **START** pentru a începe procesul.

» FAZA 2.3: EVACUAREA APEI (PÂNĂ LA 3 MIN.)

După ultima operație de evacuare, apăsați **CLOSE** pentru a finaliza decalcifierea.

Când procedura de decalcifiere este finalizată, veți putea utiliza toate funcțiile de preparare cu aburi.

*Soluția de decalcifiere WPRO este produsul profesional recomandat pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de preparare cu aburi în cuptor. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare de pe ambalaj. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.



FĂRĂ SUNET

Atingeți pictograma pentru a dezactiva sau pentru a activa toate sunetele și alarmele.



BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsați în mod accidental.

Pentru a activa blocarea:

- Atingeți pictograma

Pentru a dezactiva blocarea:

- Atingeți afișajul.
- Trageți în sus cu degetul pe mesajul indicat.



ALTE MODURI

Pentru a selecta modul Sabat și pentru a accesa opțiunea Putere.



PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.



WI-FI

Pentru a modifica setările sau pentru a configura o nouă rețea la domiciliu.



INFO

Pentru a opri funcția „Memorare mod demo”, pentru a reseta produsul și pentru a obține mai multe informații despre produs.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandișpanuri		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	 
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	35 - 90	 
Fursecuri / biscuiți fragezi		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	 
		Da	135	40 - 60	  
Prăjiturile / brișe		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	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	 
		Da	220 - 240	15 - 30	  
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	 
		Da	180 - 190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	 
		Da	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNCȚII



Convențional



Aer forțat



Convectie



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco aer forțat

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		—	170	110 - 150	
Pui / iepure / rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Curcan / gâscă 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor / în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri / medaliaone de pește		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	
Cârnați / Frigăru / coaste / hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicăță)	15 - 30 **	
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	
Pulpă de miel / Gambă		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	
Fursecuri	 Fursecuri	Da	135	50 - 70	
Tarte	 Tarte	Da	170	50 - 70	
Pizza rotundă	 Pizza rotundă	Da	210	40 - 60	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1)	 Meniu	Da	190	40 - 120	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	
Fripturi umplute		—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		—	200	50 - 100 *	

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.
 ** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.
 *** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

ACCESORII						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de preparare la aburi

ABUR PUR

Rețetă	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii	
Legume proaspete (întregi)	—	100	30 - 80	 2	 1
Legume proaspete (bucăți)	—	100	15 - 40	 2	 1
Legume congelate	—	100	20 - 40	 2	 1
Pește întreg	—	90	40 - 50	 2	 1
Pește file	—	90	20 - 30	 2	 1
Fileuri de pui	—	100	15 - 50	 2	 1
Ouă	—	100	10 - 30	 2	 1
Fructe (întregi)	—	100	15 - 45	 2	 1
Fructe (bucăți)	—	100	10 - 30	 2	 1

Selectați funcția Pure Steam (Aburi puri) din meniul cu funcții manuale. Setări temperatura de preparare și durata. Ar putea fi necesar să reumpleți rezervorul de apă înainte de a activa acest ciclu.

ACCESORII						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de preparare la aburi

AER FORȚAT+ABURI

Rețetă	Nivel de generare aburi	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Biscuiți fragezi / Fursecuri	REDUS	—	140 - 150	35 - 55	3
	REDUS	—	140	30 - 50	41
	REDUS	—	140	40 - 60	531
Prăjitură mică / Brioșă	REDUS	—	160 - 170	30 - 40	3
	REDUS	—	150	30 - 50	41
	REDUS	—	150	40 - 60	531
Torturi dospite	REDUS	—	170 - 180	40 - 60	2
Pandișpanuri	REDUS	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	REDUS	—	200 - 220	20 - 40	3
Franzelă	REDUS	—	170 -180	70 - 100	3
Pâine mică	REDUS	—	200 - 220	30 - 50	3
Baghetă	REDUS	—	200 - 220	30 - 50	3
Cartofi copti	MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	3
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	—	180 - 200	60 - 100	3
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	MEDIU	—	160 - 180	60-80	3
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	MEDIU	—	200 - 220	40 - 50	3
Friptură de vită, în sânge, 2 kg	MEDIU	—	200	55 - 65	3
Pulpă de miel	MEDIU	—	180 - 200	65 - 75	3
But de porc pentru tocăniță	MEDIU	—	160 - 180	85 - 100	3
Carne de pui / bibilică / rață 1 – 1,5 kg	MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	3
Carne de pui /bibilică / rață (tăiată în bucăți)	MEDIU	—	200 - 220	55 - 65	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	MEDIU	—	180 - 200	25 - 40	3
File de pește	RIDICAT	—	180 - 200	15 - 30	3

CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

Tabelele cuprind: rețete, dacă este necesară preîncălzirea, temperatura (°C), nivelul de grill, durata de preparare (minute), accesorii și nivelul sugerat pentru preparare. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriiile din dotare și țavi de prăjituri și de copt din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar rețineți că, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați cu atenție recomandările din tabelul cu informații privind prepararea, în ceea ce privește alegerea accesoriiilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Rețetă			Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii	
Casseroles/ Baked Pasta (Cratițe/Paste la cuptor)	Fresh Lasagna (Lasagna proaspătă)		500 - 3000 g	—	2 	1 
	Lasagna congelată		500 - 3000 g	—	2 	1 
Rice & Cereals (Orez și cereale)	Orez 	Orez alb	100 - 500 g	—	2 	1 
		Orez brun	100 - 500 g	—	2 	1 
		Orez integral	100 - 500 g	—	2 	1 
	Seeds & Cereals (Semințe și cereale )	Quinoa	100 - 300 g	—	2 	
		Millet (Mei)	100 - 300 g	—	3 	
		Orz	100 - 300 g	—	3 	
		Grâu spelt	100 - 300 g	—	3 	
Carne	Carne de vită	Rosbif	600 - 2000 g	—	3 	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Carne de porc	Carne de porc	600 - 2500 g	—	3 	
		Pork ribs (Cotlete de porc)	500 - 2000 g	2/3	5 	1 
	Friptură de pui	Întreg	600 - 3000 g	—	2 	
		Fillet / Breast (File / Piept)	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Carne	Kebab	un grătar	1/2	2 	1 
		Cârnați și crenvurști	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Steamed meat (Carne la abur )	Fileuri de pui	1 - 5 cm	—	2 	
		Fileuri curcan	1 - 5 cm	—	2 	

ACCESORII

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă
pentru prăjituri,
pe grătar metalicTavă de colectare a
picăturilor / tavă de copt
sau tavă de cuptor, pe
grătar metalicTavă de colectare a
picăturilor/Tavă de coptTavă de colectare a
picăturilor,
cu 500 ml de apă

Rețetă			Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii	
Fish & Seafood (Pește și fructe de mare)	Roasted fillets & steaks (Fileuri la cuptor și fripturi)	Fish fillets/slices (Fileuri/medalioane de pește)	0,5 - 2,5 cm	—	5	
		Fileuri congelate	0,5 - 2,5 cm	—	4	
	Steamed fillets & steaks (Fileuri la abur și fripturi 🍲)	Fish fillets/slices (Fileuri/medalioane de pește)	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
		Fileuri congelate	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
	Grilled seafood (Fructe de mare la grătar)	Scoici	o tavă	—	4	
		Midii	o tavă	—	4	
		Creveți	o tavă	—	4	3
		Crevette	o tavă	—	4	3
	Steamed seafood (Fructe de mare la abur 🍲)	Gratin scallops (Scoici gratinate)	o tavă	—	2	1
		Midii	o tavă	—	2	1
		Creveți	o tavă	—	2	1
		Crevette	o tavă	—	2	1
		Calamar	100 - 500 g	—	2	1
		Caracatiță	500 - 2000 g	—	2	1
Legume	Roasted Vegetables (Legume la cuptor)	Cartofi	500 - 1500 g	—	3	
		Stuffed vegetables (Legume umplute)	100 - 500 g fiecare	—	3	
		Alte legume	500 - 1500 g	—	3	
	Gratin Vegetables (Legume gratinate)	Cartofi	o tavă	—	3	
		Roșii	o tavă	—	3	
		Ardei grași	o tavă	—	3	
		Broccoli	o tavă	—	3	
		Conopidă	o tavă	—	3	
		Altele	o tavă	—	3	
	Steamed Fresh Vegetables (Legume proaspete preparate la aburi 🍲)	Cartofi întregi	50 - 500 g *	—	2	1
		Potatoes small / pieces (Cartofi / bucăți mici)	100 - 300 g *	—	2	1
		Mazăre	200 - 2,500 g	—	2	1
		Broccoli	200 - 3000 g	—	2	1
		Conopidă	200 - 3000 g	—	2	1
	Steamed Vegetables Frozen (Legume congelate la aburi 🍲)	Mazăre	200 - 3000 g	—	2	1

	Rețetă	Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii
Cakes and pastries (Prăjituri și produse de patiserie)	Pandișpan în formă prăjituri	500 - 1200 g	—	 2
	Fursecuri	200 - 600 g	—	 3
	Croissants (Cornuri)	o tavă *	—	 3
	Profiterol	o tavă *	—	 3
	Tarte	400 - 1600 g	—	 3
	Ștrudel	400 - 1600 g	—	 3
	Plăcintă umplută cu fructe	500 - 2000 g	—	 2
Salty cakes (Prăjituri sărate)	—	800 - 1200 g	—	 2
Pâine	Chifle 🍞	60 - 150 g fiecare	—	 3
	Chiflă sandviș în tavă de copt 🍞	400 - 600 g fiecare	—	 2
	Pâine mare 🍞	700 - 2000 g	—	 2
	Baghete 🍞	200 - 300 g fiecare	—	 3
Pizza	Subțire	tavă rotundă *	—	 2
	Pufoasă	tavă rotundă *	—	 2
	Congelate	1 - 4 straturi *	—	 2
				 4 2  5 3 1  5 3 2 1
Steamed Fruits (Fructe la aburi 🍌)	Întreg	100 - 500 g	—	 2 1  2 1
	Bucăți	—	—	 2 1  2 1

ACCESORII


Grătar metalic
Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic
Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt
Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă
Tavă de preparare la aburi

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție. Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente.

- Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.
- Activați funcția „Auto-curățare” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

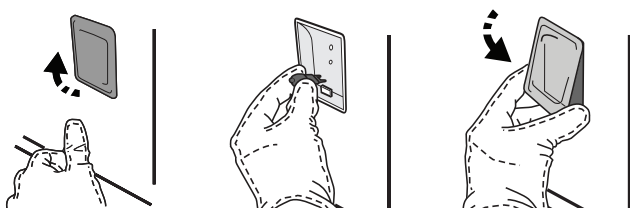
- După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

ÎNLOCUIREA BECULUI

- Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Scoateți ghidajele pentru grătar.
- Scoateți capacul becului.
- Înlocuiți becul.
- Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.
- Remontați ghidajele pentru grătar.
- Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

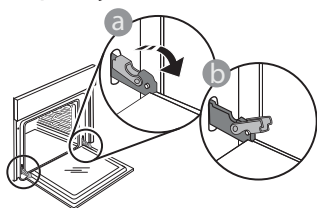
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.



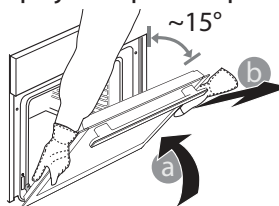
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

- Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



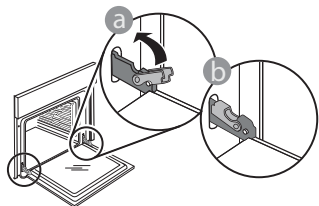
- Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

- Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

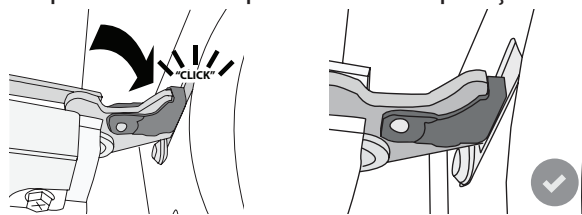


Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

- Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



- Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



- Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

Întrebări frecvente referitoare la WIFI

WiFi nu este disponibil în Rusia

Ce protocoale WiFi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este suportată?

WPS 2.0 sau o versiune ulterioară. Consultați documentația din dotarea routerului.

Există diferențe la utilizarea unui smartphone (sau a unei tablete) cu sistem de operare Android sau iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet 3G în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe , apoi atingeți  WiFi sau uitați-vă la dispozitivul dumneavoastră: Există o etichetă pe care sunt afișate adresele SAID și MAC. Adresa MAC constă dintr-o combinație de cifre și litere care începe cu „88:e7”.

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Folosind dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live, puteți verifica dacă rețeaua aparatului este vizibilă și conectată la cloud.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet.

Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de cuptor?

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, repetoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Cum procedez în cazul în care routerul meu utilizează un canal WiFi de la vecini?

Faceți tot posibilul ca routerul să utilizeze propriul canal WiFi de domiciliu.

Ce pot face dacă apare pe afișaj sau dacă cuptorul nu poate să stabilească o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului.

Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător.

Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud.

Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?
După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți cuptorul: Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului.
Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.

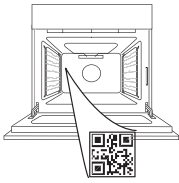
Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Whirlpool, dar să păstrez celelalte aparate conectate?
Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.
Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?
Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”. Apăsați pe  , atingeți  și apoi selectați „Factory Reset”. Toate setările salvate vor fi șterse.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Pentru a modifica, apăsați pe  , selectați  „Alte moduri” și apoi selectați „Putere”.
Cuptorul nu se încălzește.	Modul demo este în funcțiune.	Apăsați pe  , atingeți  „Info” și apoi selectați „Memorare mod demo” pentru a ieși.
Pictograma  apare pe afișaj.	Routerul WiFi este oprit. Proprietățile de configurare ale routerului s-au modificat. Conexiunile fără fir nu ajung la aparat. Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețeaua de domiciliu. Conectivitatea nu este suportată.	Verificați dacă routerul WiFi este conectat la internet. Verificați dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului. Încercați să reporniți routerul. Consultați paragraful „Întrebări frecvente referitoare la WiFi” Dacă proprietățile rețelei fără fir de domiciliu s-au modificat, efectuați sincronizarea la rețea: Apăsați pe  , atingeți  „WiFi” și selectați „Conectare la rețea”.
Conectivitatea nu este suportată.	Activarea de la distanță nu este permisă în țara dumneavoastră.	Înainte de achiziționare, verificați dacă țara dumneavoastră permite controlul de la distanță pentru aparatele electrice.
Aburul părăsește sertarul în timpul preparării.	Nivel scăzut al apei în rezervor.	Adăugați un pahar de apă potabilă.

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

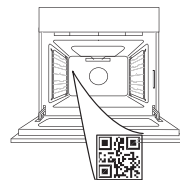




HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

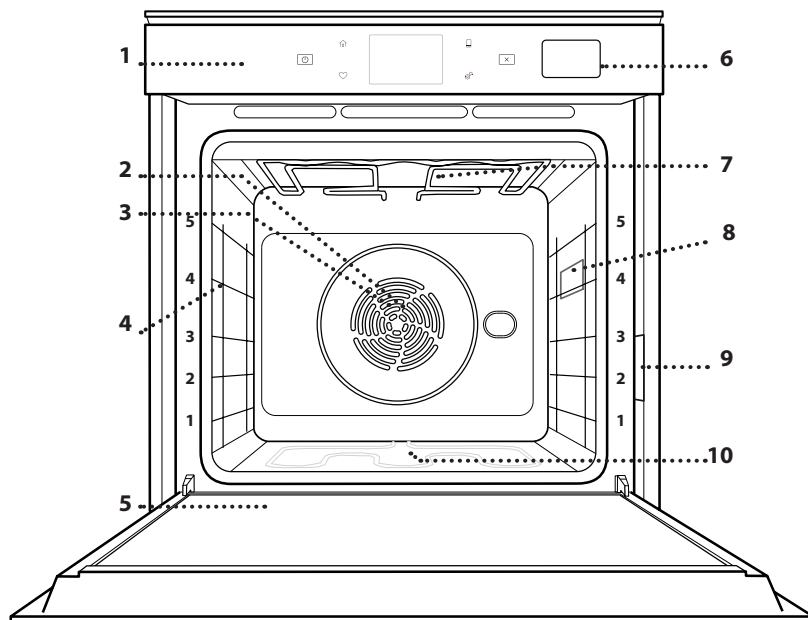
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na www.whirlpool.eu/register

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



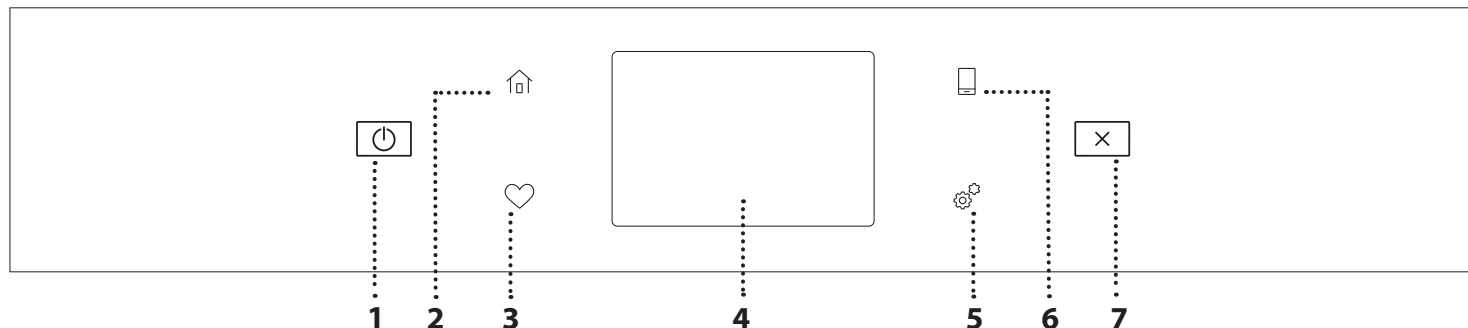
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
5. Vrata
6. Fioka za vodu
7. Gornji grejač / roštilj
8. Lampica
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejač (nije vidljiv)

OPIS KONTROLNE TABLE



1. UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE

Za isključivanje i uključivanje pećnice.

2. POČETNO

Za brz pristup glavnom meniju.

3. OMILJENA

Za pozivanje liste omiljenih funkcija.

4. EKRAN

5. ALATKE

Za biranje između nekoliko opcija i takođe za promenu podešavanja i željenih postavki pećnice.

6. DALJINSKO UPRAVLJANJE

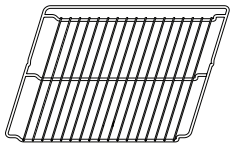
Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6th Sense Live.

7. OTKAŽI

Za zaustavljanje svih funkcija pećnice osim sata, kuhinjskog tajmera i zaključavanja kontrola.

DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



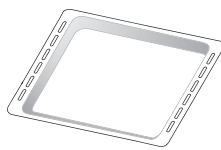
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici

PLEH ZA KUVANJE NA PARU



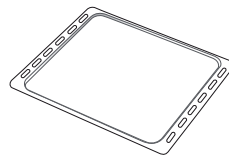
Olakšava kretanje pare, što pomaže da se hrana ravnomerno skuva. Pleh za sakupljanje masnoće postavite na nivo ispod radi sakupljanja sokova nastalih tokom pečenja.**

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



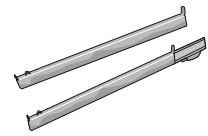
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

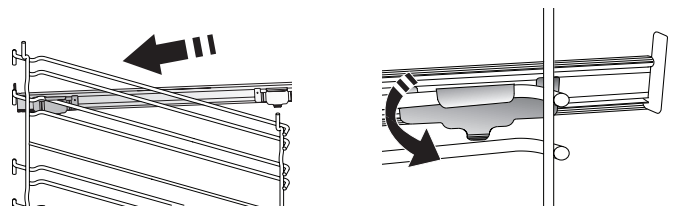
UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

- Da biste uklonili vođice, podignite ih i nežno izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.
- Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj. Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

* Dostupno samo na određenim modelima

** Koristiti samo za funkciju Steam (Para).

Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz postprodajnog servisa.

FUNKCIJE ZA PEČENJE



MANUAL FUNCTIONS (RUČNE FUNKCIJE)

- **FAST PREHEAT (BRZO ZAGREVANJE)**
Za brzo predzagrevanje pećnice.
- **CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)**
Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.
- **GRILL**
Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.
- **TURBO GRILL (TURBO ROŠTILJ)**
Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.
- **FORCED AIR (KRUŽENJE VAZDUHA)**
Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.
- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE „COOK 4“)**
Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pripremanje kolačića, voćnih kolača, okruglih pica (i zamrznutih), kao i za pripremu kompletnog obroka. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIONO PEČENJE)**
Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.
- **PARA**
 - » **PURE STEAM (ČISTA VODENA PARA)**
Za pečenje prirodnih i zdravih obroka pomoću pare kako bi se očuvala prirodna nutritivna vrednost hrane. Ova funkcija je naročito podesna za spremanje povrća, ribe i voća, kao i za blanširanje. Osim ako je drugačije naglašeno, uklonite sva pakovanja i zaštitnu foliju pre nego što stavite hranu u pećnicu.
 - » **FORCED AIR + STEAM (KRUŽENJE VAZDUHA + PARA)**
Para u kombinaciji sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koru spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Da biste postigli najbolje rezultate kuvanja, preporučujemo vam da izaberete VISOK nivo pare za spremanje ribe, SREDNJI za meso i NISKI za hleb i dezerte.

SPECIAL FUNCTIONS (POSEBNE FUNKCIJE)

- » **DEFROST (ODMRZAVANJE)**
Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.
- » **KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLOTE)**
Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.
- » **RISING (DIZANJE TESTA)**
Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.
- » **CONVENIENCE (PRAKTIČNO)**
Za pripremu gotove hrane, čuvane na sobnoj temperaturi ili u frižideru (biskviti, smese za kolače, mafini, jela od testenine ili proizvodi od testa). Funkcija sva jela priprema brzo i lagano, a takođe se može koristiti za podgrevanje već pripremljene hrane. Nije potrebno predzagrevanje pećnice. Sledite uputstva na pakovanju.
- » **MAXI COOKING**
Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.
- » **ECO FORCED AIR (EKO KRUŽ. VAZ.)**
Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Kada se koristi funkcija ECO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus ECO i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.
- **FROZEN BAKE (PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE)**
Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove smrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.



6th SENSE

Omogućavaju da se sve vrste hrane ispeku potpuno automatski. Da biste na najbolji način koristili ovu funkciju, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.

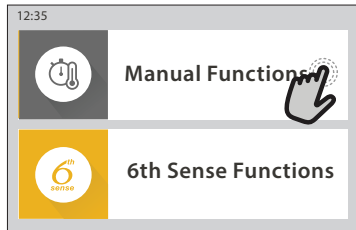
Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

KAKO SE KORISTI DISPLEJ NA DODIR



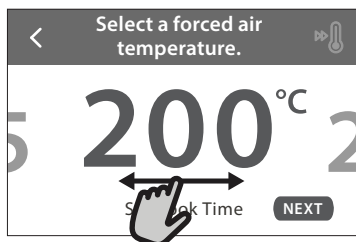
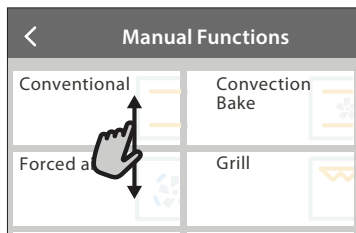
Da biste izabrali ili potvrdili:

Dodirnite ekran da biste izabrali vrednost ili stavku menija koja vam je potrebna.



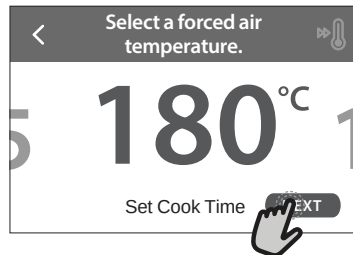
Da biste se kretali kroz meni ili listu:

Jednostavno prevucite prstom preko displeja da biste se kretali kroz stavke ili vrednosti.



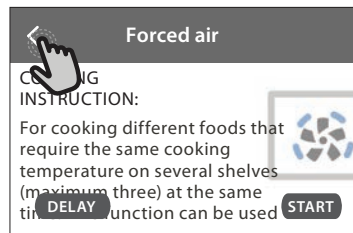
Da biste potvrdili podešavanje ili prešli na naredni ekran:

Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.



Da biste se vratili na prethodni ekran:

Dodirnite < .



PRVA UPOTREBA

Potrebno je da konfigurirate proizvod prilikom prvog uključivanja uređaja.

Podešavanja se mogu naknadno promeniti pritiskom na  da biste pristupili meniju „Tools“ (Alatke).

1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja.

- Prevucite preko ekrana da biste se kretali kroz listu dostupnih jezika.
- Dodirnite željeni jezik.

Dodirivanjem < vraćate se na prethodni ekran.

2. PODEŠAVANJE WIFI MREŽE

Funkcija 6th Sense Live vam omogućava da daljinski upravljate pećnicom sa mobilnog uređaja. Da biste omogućili daljinsku kontrolu uređaja, prvo morate uspešno da završite postupak podešavanja povezanosti. Ovaj postupak je neophodan kako biste registrovali svoj uređaj i povezali ga na bežičnu mrežu u svom domu.

- Dodirnite opciju „SETUP NOW“ (Podesi sada) da biste nastavili sa podešavanjem veze.

U suprotnom, dodirnite opciju „SKIP“ (Preskoči) da biste kasnije povezali svoj proizvod.

KAKO SE PODEŠAVA VEZA

Da biste koristili ovu funkciju potrebno vam je: Pametni telefon ili tablet i bežični ruter povezan na internet. Koristite svoj pametni uređaj da biste proverili da li je vaša signal vaše kućne bežične mreže jak u blizini uređaja.

Minimalni zahtevi.

Pametna uređaj: Android sa ekranom 1280x720 (ili većim) ili iOS.

U prodavnici aplikacija pogledajte kompatibilnost sa Android ili iOS verzijama.

Bežični ruter: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Preuzimanje aplikacije 6th Sense Live

Prvi korak u povezivanju vašeg uređaja jeste preuzimanje aplikacije na pametni uređaj. Aplikacija 6th Sense Live vas vodi kroz sve korake koji su ovde navedeni. 6th Sense Live aplikaciju možete preuzeti sa App Store ili Google Play Store.

2. Kreiranje naloga

Ako to već niste uradili, potrebno je da kreirate nalog. Ovo će vam omogućiti da umrežite svoje uređaje i takođe da ih daljinski pratite i kontrolirate.

3. Registrirajte svoj uređaj

Sledite uputstva u aplikaciji da biste registrovali svoj uređaj. Potreban vam je broj identifikatora pametnih uređaja (SAID) da biste završili proces registracije. Možete pronaći njegov jedinstveni kod na identifikacionoj pločici koja se nalazi na proizvodu.

4. Povezivanje na WiFi mrežu

Sledite proceduru podešavanja skeniranja za povezivanje. Aplikacija vas vodi kroz proces povezivanja uređaja na bežičnu mrežu u vašem domu.

Ako vaš ruter podržava verziju WPS 2.0 (ili noviju), izaberite „MANUALLY“, a zatim dodirnite „WPS Setup“: Pritisnite dugme WPS na bežičnom ruteru da biste uspostavili vezu između dva proizvoda.

Ako je potrebno, takođe možete ručno povezati uređaj pomoću opcije „Search for a network“ (Pretraži mreže).

SAID kod se koristi za sinhronizovanje pametnog uređaja sa vašim uređajem.

MAC adresa se prikazuje za WiFi modul.

Procedura povezivanja se obavlja ponovo samo ako promenite podešavanja rutera (npr. naziv mreže, lozinku ili dobavljača podataka).

3. PODEŠAVANJE VREMENA I DATUMA

Povezivanjem pećnice na vašu kućnu mrežu se automatski podešavaju vreme i datum. U suprotnom je potrebno da ih ručno podesite

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili vreme.

- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Kada podesite vreme, potrebno je da podesite datum

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili datum.

- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon dugotrajnog prekida u napajanju, potrebno je da ponovo podesite vreme i datum.

4. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu veću od 3 kW (16 ampera): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 ampera).

- Kliknite na vrednost sa desne strane da biste izabrali snagu.
- Dodirnite opciju „OKAY“ (U redu) da biste završili početno podešavanje.

5. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte pećnicu na 200 °C na otprilike sat vremena.

Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

- Da biste uključili pećnicu, pritisnite  ili dodirnite bilo koji deo ekrana.

Displej vam pruža izbor između funkcija Manual (Ručno) i 6th Sense.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna da biste pristupili odgovarajućem meniju.
- Krećite se nadole ili nagore da biste pretražili listu.
- Izaberite željenu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

2. PODEŠAVANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu promeniti.

TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA

- Krećite se kroz predložene vrednosti i izaberite željenu.

Ako to funkcija omogućava, možete dodirnuti  da biste aktivirali predzagrevanje.

TRAJANJE

Ne morate podešavati vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim. U vremenski ograničenom režimu, pećnica peče onoliko dugo

koliko vi izaberete. Na kraju vremena pečenja, pečenje se automatski zaustavlja.

- Da biste podesili trajanje, dodirnite opciju „Set Cook Time“ (Podesi vreme pečenja).
- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili željeno vreme pečenja.
- Dodirnite opciju „NEXT“ (Sledeće) za potvrdu.

Da biste otkazali podešeno trajanje tokom pečenja i na taj način ručno upravljali završetkom pečenja, dodirnite vrednost trajanja, a zatim izaberite opciju „STOP“.

3. PODEŠAVANJE 6th SENSE FUNKCIJA

6th Sense funkcije vam omogućavaju pripremanje različitih obroka biranjem između onih prikazanih na listi. Većinu podešavanja pečenja uređaj bira automatski kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Izaberite recept sa liste.

Funkcije se prikazuju po kategorijama hrane u meniju „6th SENSE FOOD“ (vidite odgovarajuće tabelle) i po karakteristikama recepata u meniju „LIFESTYLE“.

- Kada izaberete funkciju, jednostavno naznačite karakteristiku hrane (količinu, težinu itd.) koju želite da pripremite da biste postigli savršen rezultat.

4. PODEŠAVANJE ODLAGANJA VREMENA POČETKA

Možete odložiti pečenje pre pokretanja funkcije: Funkcija će početi u vreme koje ste unapred izabrali.

- Dodirnite „DELAY“ (Odloži) da biste podesili željeno vreme početka.
- Kada podesite željeno odlaganje, dodirnite „START DELAY“ da biste pokrenuli vreme čekanja.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon izračunatog vremenskog perioda.

Da biste programirali odloženi početak kuvanja faza predzagrevanja pećnice mora da se onemogući: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme kuvanja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

- Da biste odmah aktivirali funkciju i otkazali programirano vreme odlaganja, dodirnite .

5. POKRETANJE FUNKCIJE

- Kada konfigurirate podešavanja, dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu će se prikazati poruka. U bilo kom trenutku možete promeniti podešene vrednosti tokom pečenja dodirivanjem vrednosti koju želite da izmenite.

- Pritisnite  da biste prekinuli aktivnu funkciju u bilo kom trenutku.

6. PREDZAGREVANJE

Ako je prethodno aktivirana, na displeju se prikazuje status faze predzagrevanja kada se funkcija pokrene. Kada se ova faza završi, oglašava se zvučni signal, a na displeju se prikazuje da je pećnica postigla podešenu temperaturu.

- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „DONE“ da biste započeli pečenje.

Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je pauzira. Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Možete da promenite podrazumevano podešavanje opcije za

predzagrevanje za funkcije kuvanja koje omogućavaju da se to ručno obavi.

- Izaberite funkciju koja vam omogućava da ručno izaberete funkciju predzagrevanja.
- Kliknite na ikonu  da biste aktivirali ili deaktivirali predzagrevanje. Biće podešeno kao podrazumevana opcija.

7. PAUZIRANJE PEČENJA

Neke od 6th Sense funkcija zahtevaju da se hrana okrene tokom pečenja. Oglašice se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Otvorite vrata.
- Obavite radnju naznačenu na displeju.

- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „DONE“ da biste nastavili pečenje.

Pre nego što se pečenje završi, može se pojaviti zahtev da proverite hranu na isti način.

Oglašice se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Proverite hranu.
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „DONE“ da biste nastavili pečenje.

8. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašice se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova. Kod nekih funkcija, kada se pečenje završi, možete dodatno zapeći, produžiti vreme pečenja ili sačuvati funkciju kao omiljenu.

- Dodirnite  da biste je sačuvali kao omiljenu.
- Izaberite opciju „Extra Browning“ (Dodatno zapeći) da biste započeli petominutni ciklus tokom kog se stvara zapečena korica.
- Dodirnite  da biste sačuvali produženo pečenje.

9. FAVORITES (OMILJENO)

Funkcija Omiljeno čuva podešavanja pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski prepoznaje najviše korišćene funkcije. Nakon određenog broja korišćenja, pojavljuje se zahtev da dodate funkciju u omiljene.

KAKO SAČUVATI FUNKCIJU

Kada se funkcija završi, dodirnite  da biste je sačuvali kao omiljenu. Ovo vam omogućava da je ubuduće brzo koristite, zadržavajući ista podešavanja. Displej vam omogućava da sačuvate funkciju prikazujući vreme za 4 omiljena obroka uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.

- Dodirnite ikone da biste izabrali najmanje jedan.
- Dodirnite „SAVE AS FAVORITE“ da biste sačuvali funkciju.

KADA SE SAČUVA

Da biste pregledali meni omiljenih, pritisnite  : Funkcije se dele po različitim periodima za obroke i ponuđeni su neki predlozi.

- Dodirnite ikonu obroka da biste pregledali odgovarajuće liste
- Krećite se kroz prikazanu listu.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START“ da biste aktivirali pečenje.

PROMENA PODEŠAVANJA

Na ekranu omiljenog možete dodati sliku ili naziv svakoj omiljenoj stavci da biste je prilagodili svojim željenim postavkama.

- Izaberite funkciju koju želite da promenite.
- Dodirnite „EDIT“ (Uredi).
- Izaberite svojstvo koje želite da izmenite.
- Dodirnite opciju „NEXT“ (Sledeće): na displeju se prikazuju nova svojstva.
- Dodirnite „SAVE“ (Sačuvaj) da biste potvrdili izmene.

Na ekranu omiljenih takođe možete obrisati funkcije koje ste sačuvali:

- Dodirnite ♥ funkciju.
- Dodirnite „REMOVE IT“.

Takođe možete prilagoditi vreme kada se različiti obroci prikazuju:

- Pritisnite ⚙️.
- Izaberite 📅 „Preferences“.
- Izaberite „Times and Dates“.
- Dodirnite „Your Meal Times“.
- Krećite se kroz listu i dodirnite odgovarajuće vreme.
- Dodirnite odgovarajući obrok da biste ga promenili.

Moguće je kombinovati polje za vreme samo sa obrokom.

10. ALATKE

Pritisnite ⚙️ da biste otvorili meni „Tools“ (Alatke) u bilo kom trenutku. Ovaj meni vam omogućava da birate između nekoliko opcija i da promenite podešavanja ili željene postavke za svoj proizvod ili displej.

DALJINSKO OMOGUĆAVANJE

Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6th Sense Live.

KUHINJSKI TAJMER

Ova funkcija se može aktivirati prilikom korišćenja funkcije ili samo za vreme. Kada se pokrene, tajmer će nastaviti automatski odbrojanje nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju. Kada se aktivira tajmer, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju.

Tajmer će nastaviti odbrojanje u gornjem desnom uglu ekrana.

Da biste vratili ili promenili kuhinjski tajmer:

- Pritisnite ⚙️.
- Dodirnite ⌚.

Oglasiće se zvučni signal i ekran će pokazati kada tajmer završi sa odbrojanjem izabranog vremena.

- Dodirnite „DISMISS“ da biste otkazali tajmer ili podesili novo trajanje tajmera.
- Dodirnite „SET NEW TIMER“ da biste ponovo podesili tajmer.

LIGHT (SVETLO)

Za uključivanje ili isključivanje svetla u pećnici.

SAMOČIŠĆENJE

Aktivirajte funkciju „Self Clean“ (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutrašnjih površina.

Preporučuje se da ne otvarate vrata pećnice tokom ciklusa čišćenja, kako biste sprečili gubitak vodene pare što može imati kontraefekat na konačan rezultat čišćenja.

- Uklonite sav dodatni pribor iz pećnice pre aktiviranja funkcije.
- Kada je pećnica hladna, sipajte 200 ml vode za piće na njeno dno.

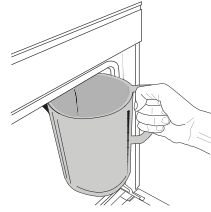
- Dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju pečenja.

Kada se ciklus izabere, možete odložiti početak automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ (Odloži) da biste podesili vreme završetka navedeno u odgovarajućem odeljku.

ODVOD VODE

Ova funkcija omogućava odvod vode da bi se sprečilo njeno zadržavanje u rezervoaru. Za optimalno korišćenje uređaja, preporučuje se da uvek nakon korišćenja pećnice izvršite odvod vode ciklusom pare.

Po izboru funkcije „Ispuštanje vode“, sledite navedene radnje: Otvorite vrata i postavite veliki bokal ispod mlaznice za odvod vode koja se nalazi na dnu desno od table. Po započinjanju odvoda vode, držite bokal u položaju sve do završetka radnje. Prosečno trajanje ispuštanja sve vode je oko tri minuta.



Po potrebi moguće je pauziranje postupka ispuštanja vode dodirnom na dugme PAUZA na displeju (na primer, ukoliko se bokal već napuni vodom u sred postupka ispuštanja vode).

Bokal treba da ima zapreminu od najmanje 2 litra.

Obratite pažnju na sledeće: kako bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 4 sata od poslednjeg ciklusa (ili od momenta kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na displeju će se pojaviti sledeće povratne informacije „VODA JE PREVIŠE VRUĆA: SAČEKAJTE DA TEMPERATURA OPADNE“.

Važno: Ako se rezervoar ne prazni redovno, nekoliko dana nakon poslednjeg dopunjavanja, uređaj će to zatražiti prikazujući poruku <POTREBAN JE CIKLUS ISPUŠTANJA VODE>: ovaj zahtev se ne može ignorisati i normalno korišćenje uređaja ćete moći nastaviti tek po ispuštanju vode.

UKLANJANJE KAMENCA

Ova specijalna funkcija, koja se aktivira u redovnim intervalima, omogućava vam da rezervoar i celokupno kolo za kruženje pare održavate u najboljem stanju.

Na displeju će biti prikazana poruka <DESCALE CYCLE NEEDED> (Potreban je ciklus uklanjanja kamenca) da vas podseti da redovno obavljate ovaj postupak. Zahtev za uklanjanjem kamenca se aktivira brojem obavljenih ciklusa kuvanja na pari ili radnih sati parnog kotla od poslednjeg ciklusa uklanjanja kamenca (pogledajte tabelu u nastavku).

PORUKA „UKLONITE KAMENAC“ se pojavljuje nakon	ŠTA UČINITI
15 ciklusa kuvanja na pari 22 sati kuvanja na pari	Preporučuje se uklanjanje kamenca
20 ciklusa kuvanja na pari 30 sata kuvanja na pari	Ciklus pare se ne može pokrenuti sve dok se ne obavi ciklus uklanjanja kamenca

Postupak uklanjanja kamenca se takođe može obaviti kad god korisnik želi dublje čišćenje rezervoara i unutrašnjeg kola za kruženje pare.

Prosečno trajanje kompletne funkcije je oko 185 minuta. Kada pokrenete funkciju, pratite sve korake prikazane na displeju.

Obratite pažnju na sledeće: Funkcija se može pauzirati, ali ako se u bilo kom trenutku obustavi, potrebno je ponoviti celokupan ciklus uklanjanja kamenca od početka.

» **FAZA 1.1: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min.)**

Ako rezervoar nije prazan, potrebno je obaviti fazu ispuštanja vode

pre početka odgovarajućeg procesa uklanjanja kamenca. U ovom slučaju, nastavite sa zadatkom ispuštanja vode

kao što je opisano u poglavlju Ispuštanje vode.

Umesto toga, ako rezervoar ne sadrži vodu,

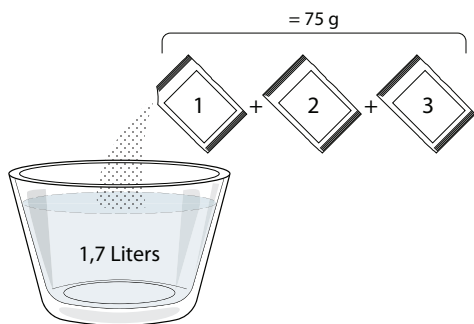
uređaj automatski prelazi na FAZU 1.2.

Obratite pažnju na sledeće: kako bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 4 sata od poslednjeg ciklusa (ili od momenta kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na displeju će se pojaviti sledeće povratne informacije „VODA JE PREVIŠE VRUĆA: SAČEKAJTE DA TEMPERATURA OPADNE“.

Bokal treba da ima zapreminu od najmanje 2 litra.

» **FAZA 1.2: UKLANJANJE KAMENCA (~120 MIN)**

Kada se na ekranu zatraži da pripremite rastvor, dodajte 3 kesice (odgovara težini od 75 g) specifičnog sredstva za uklanjanje kamenca Oven WPRO* u 1,7 litara vode za piće ambijentalne temperature.



Kada sipate rastvor za uklanjanje kamenca u fioku, pritisnite **START** da biste pokrenuli glavni proces za uklanjanje kamenca.

Koraci uklanjanja kamenca ne zahtevaju da ostanete uz uređaj. Po završetku svakog koraka, oglašava se zvučni povratni signal i na ekranu se prikazuju uputstva za prelazak na narednu fazu.

» **FAZA ISPUŠTANJE VODE (do 3 min.)**

Kada se na ekranu prikaže <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE>, (Postavite posudu ispod otvora za ispuštanje vode), nastavite sa ispuštanjem vode kao što je opisano u odgovarajućem poglavlju Ispuštanje vode.

» **FAZA 2.1: DOPUNA VODE**

Da bi se očistio rezervoar i kolo za kruženje pare, potrebno je obaviti ciklus ispiranja.

Kada se na ekranu prikaže <REFILL THE TANK> (Dopunite rezervoar), sipajte vodu za piće u fioku dok se na ekranu ne prikaže <TANK REFILLED> (Rezervoar dopunjen).

» **FAZA 2.2: ISPIRANJE (~65 min.)**

Sistem je sada spreman da započne finalni proces ispiranja, pritisnite **START** da biste počeli.

» **FAZA 2.3: ISPUŠTANJE VODE (DO 3 MIN.)**

Nakon poslednje operacije ispuštanja vode, pritisnite **CLOSE** da biste završili sa uklanjanjem kamenca.

Po završetku postupka uklanjanja kamenca, moći ćete da koristite sve funkcije pare.

*WPRO proizvod za uklanjanje kamenca je predloženi profesionalni proizvod za održavanje za najbolji učinak funkcije kuvanja na pari u pećnici. Sledite uputstva za upotrebu na pakovanju. Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu Kompanija Whirlpool neće biti odgovorna u slučaju oštećenja nastalog upotrebom drugih sredstava za čišćenje koja su dostupna na tržištu.

 MUTE (ISKLJUČIVANJE TONA)

Dodirnite ikonu da biste isključili ili uključili sve zvuke i alarme.

 CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE KONTROLA)

„Zaključavanje kontrola“ vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj tabli kako ne bi mogla slučajno da se pritisnu.

Da biste aktivirali zaključavanje:

- Dodirnite  ikonu.

Da biste deaktivirali zaključavanje:

- Dodirnite displej.
- Prevucite nagore prikazanu poruku.

 JOŠ REŽIMA

Za biranje režima Sabbath i pristupanje upravljanju napajanja.

 PREFERENCES (ŽELJENE POSTAVKE)

Za promenu nekoliko podešavanja pećnice.

 WI-FI

Za promenu podešavanja ili konfigurisanje nove kućne mreže.

 INFORMACIJE

Za isključivanje opcije „Store Demo Mode“, resetovanja proizvoda i dobijanje dodatnih informacija o proizvodu.

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C) / GRILL NIVO	Trajanje (min)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem / patišpanji		Da	170	30–50	 2
		Da	160	30–50	 2
		Da	160	30–50	 4  1
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160–200	30–85	 3
		Da	160–200	35–90	 4  1
Keks / škotski kolačić		Da	150	20–40	 3
		Da	140	30–50	 4
		Da	140	30–50	 4  1
		Da	135	40–60	 5  3  1
Sitni kolači / mafin		Da	170	20–40	 3
		Da	150	30–50	 4
		Da	150	30–50	 4  1
		Da	150	40–60	 5  3  1
Princes krofne		Da	180–200	30–40	 3
		Da	180–190	35–45	 4  1
		Da	180–190	35–45*	 5  3  1
Puslice		Da	90	110–150	 3
		Da	90	130–150	 4  1
		Da	90	140–160*	 5  3  1
Pica / hleb / fokača		Da	190–250	15–50	 2
		Da	190–230	20–50	 4  1
Pizza (tanka, debela, fokača)		Da	220–240	25–50*	 5  3  1
Zamrznuta pica		Da	250	10–15	 3
		Da	250	10–20	 4  1
		Da	220–240	15–30	 5  3  1
Pikantna pita (pita od povrća, kiš)		Da	180–190	45–55	 3
		Da	180–190	45–60	 4  1
		Da	180–190	45–70*	 5  3  1
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190–200	20–30	 3
		Da	180–190	20–40	 4  1
		Da	180–190	20–40*	 5  3  1

FUNKCIJE



Konvencionalno

Forced air
(Kruženje
vazduha)Convection
bake
(Konvekciono
pečenje)

Grill (roštilj)



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4

Eco Forced air
(Eco kruženje
vazduha)

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C) / GRILL NIVO	Trajanje (min)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Lazanja / flan / zapečena testenina / kaneloni		Da	190–200	45–65	
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		–	170	110–150	
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		Da	200–230	50–100	
Ćurka/guska 3 kg		Da	190–200	80–130	
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	180–200	40–60	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–60	
Tost		–	3 (visoka)	3–6	
Filei/odresci ribe		–	2 (srednji)	20–30**	
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		–	2–3 (srednji – visoki)	15–30**	
Pečeno pile 1–1,3 kg		–	2 (srednji)	55–70***	
Jagnjeći but / potkolenice		–	2 (srednji)	60–90***	
Pečeni krompir		–	2 (srednji)	35–55***	
Povrće gratinirano		–	3 (visoka)	10–25	
Keks	 Keks	Da	135	50–70	
Pite	 Pite	Da	170	50–70	
Okrugla pizza	 Okrugla pizza	Da	210	40–60	
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5)/ lazanje (nivo 3)/meso(nivo 1)		Da	190	40–120*	
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1)	 Meni	Da	190	40–120	
Lazanja i meso		Da	200	50–100*	
Meso i krompir		Da	200	45–100*	
Riba i povrće		Da	180	30–50*	
Punjeno meso		–	200	80–120*	
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)		–	200	50–100*	

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz pećnice i u neko drugo vreme.
 ** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.
 *** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

DODATNI PRIBOR						
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki	Sakupljač masnoće/ pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Pleh za kuvanje na paru

PURE STEAM (ČISTA VODENA PARA)

Recept	Predzagrevanje	Temperatura (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	Nivo i pribor	
Sveže povrće (celo)	–	100	30–80	2 	1 
Sveže povrće (komadi)	–	100	15–40	2 	1 
Smrznuto povrće	–	100	20–40	2 	1 
Cela riba	–	90	40–50	2 	1 
Ribljí fileti	–	90	20–30	2 	1 
Chicken fillets (Pileći fileti)	–	100	15–50	2 	1 
Jaja	–	100	10–30	2 	1 
Voće (celo)	–	100	15–45	2 	1 
Voće (komadi)	–	100	10–30	2 	1 

Izaberite funkciju Pure Steam (Čista vodena para) u meniju ručnih funkcija. Postavite temperaturu i vreme kuvanja. Može biti potrebno da dopunite rezervoar za vodu pre pokretanja ciklusa.

DODATNI
PRIBOR

 Žičana rešetka


 Pleh za pećnicu ili
kalup za kolače
na žičanoj rešetki


 Sakupljač masnoće/
pleh za pečenje
ili pleh za pećnicu na
žičanoj rešetki


 Pleh za sakupljanje
masnoće / pleh za
pečenje


 Pleh za sakupljanje
masnoće sa
500 ml vode


 Pleh za kuvanje na
paru

FORCED AIR + STEAM (KRUŽENJE VAZDUHA + PARA)

Recept	Nivo pare	Predzagrevanje	Temperatura (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	Nivo i pribor
Keks sa maslacem / keks	LOW	–	140–150	35–55	3
	LOW	–	140	30–50	4 1
	LOW	–	140	40–60	5 3 1
Sitni kolač / mafin	LOW	–	160–170	30–40	3
	LOW	–	150	30–50	4 1
	LOW	–	150	40–60	5 3 1
Kolači s praškom za pecivo	LOW	–	170–180	40–60	2
Patišpanj	LOW	–	160–170	30–40	2
Fokača	LOW	–	200–220	20–40	3
Vekna hleba	LOW	–	170–180	70–100	3
Manji hleb	LOW	–	200–220	30–50	3
Baget	LOW	–	200–220	30–50	3
Pečeni krompir	MID	–	200–220	50–70	3
Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	MID	–	180–200	60–100	3
Teletina / Govedina / Svinjetina (komadi)	MID	–	160–180	60–80	3
Krvavi biftek 1 kg	MID	–	200–220	40–50	3
Krvavi biftek 2 kg	MID	–	200	55–65	3
Jagnjeći but	MID	–	180–200	65–75	3
Kuvane svinjske kolenice	MID	–	160–180	85–100	3
Piletina / biserka / pačetina 1–1,5 kg	MID	–	200–220	50–70	3
Piletina / biserka / pačetina (komadi)	MID	–	200–220	55–65	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	MID	–	180–200	25–40	3
Riblji filet	VISOKO	–	180–200	15–30	3

KAKO ČITATI TABELE ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli je navedeno: recepti, da li je potrebno predzagrevanje, temperatura (°C), grill nivo, vreme pečenja (minuti), dodatni pribor i predložen nivo za pečenje. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Za početak koristite najmanje preporučene vrednosti, ako hrana nije dovoljno pečena, pređite na više vrednosti. Koristite dostavljeni pribor i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pećnicu. Takođe možete da koristite posuđe i pribor od vatrostalnog stakla ili keramike, ali imajte na umu da će vremena spremanja hrane biti malo duža. Kako biste postigli najbolje rezultate, pažljivo pratite savete koji su dati u tabeli za pečenje za izbor pribora (isporučen) koji se stavlja na različite nivoe.

TABELA ZA PEČENJE

Recept			Preporučena količina	Okretanje (u toku pečenja)	Nivo i pribor	
Casseroles/ Baked Pasta (Kaserole/ zapečena testenina)	Fresh Lasagna (Sveža lasanja)		500–3000 g	–	2 	1 
	Frozen Lasagna (Zamrznuta lasanja)		500–3000 g	–	2 	1 
Rice & Cereals (Pirinač i žitarice)	Rice (Pirinač) 	White rice (Beli pirinač)	100–500 g	–	2 	1 
		Brown rice (Braon pirinač)	100–500 g	–	2 	1 
		Wholegrain rice (Integralni pirinač)	100–500 g	–	2 	1 
	Seeds & Cereals (Semenke i žitarice) 	Quinoa (Kinoa)	100–300 g	–	2 	
		Millet (Proso)	100–300 g	–	3 	
		Barley (Ječam)	100–300 g	–	3 	
		Spelt (Krupnik)	100–300 g	–	3 	
	Meat (Meso)	Beef (Govedina)	Roast beef (Pečena govedina)	–	3 	
			Hamburger	3/5	5 	
		Pork (Svinjetina)	Pork (Svinjetina)	–	3 	
			Pork ribs (Svinjski kotleti)	2/3	5 	1 
		Roasted Chicken (Pečena piletina)	Celo	–	2 	
			Fillet / Breast (Fileti/grudi)	2/3	5 	
		Meat Dishes (Jela od mesa)	Kebab	1/2	2 	1 
			Sausages & Wurstel (Kobasice i nemačke kobasice)	2/3	5 	
		Steamed meat (Meso na pari) 	Chicken fillets (Pileći fileti)	–	2 	
			Chicken fillets (Čureći fileti)	–	2 	

DODATNI PRIBOR


Žičana rešetka


Pleh za pečnicu ili kalup
za kolače
na žičanoj rešetki


Sakupljač masnoće/pleh
za pečenje
ili pleh za pečnicu na
žičanoj rešetki


Pleh za sakupljanje
masnoće / pleh za
pečenje


Pleh za sakupljanje
masnoće sa
500 ml vode

Whirlpool

	Recept		Preporučena količina	Okretanje (u toku pečenja)	Nivo i pribor	
Fish & Seafood (Riba i morski plodovi)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileti i odresci)	Fish fillets/slices (Riblji fileti/komadi)	0,5 – 2,5 cm	–	5	
		Frozen fillets (Zamrznuti fileti)	0,5 – 2,5 cm	–	4	
	Steamed fillets & steaks (Fileti i odresci na pari) 🍽️	Fish fillets/slices (Riblji fileti/komadi)	0,5 – 2,5 cm	–	3	2
		Frozen fillets (Zamrznuti fileti)	0,5 – 2,5 cm	–	3	2
	Grilled seafood (Grilovani morski plodovi)	Scallops (Morski češljevi)	jedan pleh	–	4	
		Mussels (Dagnje)	jedan pleh	–	4	
		Shrimps (Škampji)	jedan pleh	–	4	3
		Prawns (Račići)	jedan pleh	–	4	3
	Steamed seafood (Morski plodovi na pari) 🍽️	Gratin scallops (Morski češljevi)	jedan pleh	–	2	1
		Mussels (Dagnje)	jedan pleh	–	2	1
		Shrimps (Škampji)	jedan pleh	–	2	1
		Prawns (Račići)	jedan pleh	–	2	1
		Squid (Lignje)	100–500 g	–	2	1
		Octopus (Oktopod)	500–2000 g	–	2	1
Vegetables (Povrće)	Roasted Vegetables (Pečeno povrće)	Potatoes (Krompir)	500–1500 g	–	3	
		Stuffed vegetables (Punjeno povrće)	100 – 500 g svako	–	3	
		Other vegetables (Drugo povrće)	500–1500 g	–	3	
	Gratin Vegetables (Smrznuto povrće)	Potatoes (Krompir)	jedan pleh	–	3	
		Tomatoes (Paradajz)	jedan pleh	–	3	
		Peppers (Paprike)	jedan pleh	–	3	
		Broccoli (Brokoli)	jedan pleh	–	3	
		Cauliflowers (Karfiol)	jedan pleh	–	3	
		Drugo	jedan pleh	–	3	
		Steamed Fresh Vegetables (Sveže povrće na pari) 🍽️	Potatoes Whole (Ceo krompir)	50 - 500 g *	–	2
	Potatoes small / pieces (Mali krompir/komadi)		100 – 300 g *	–	2	1
	Peas (Grašak)		200–2.500 g	–	2	1
	Broccoli (Brokoli)		200–3000 g	–	2	1
	Cauliflowers (Karfiol)		200–3000 g	–	2	1
	Steamed Vegetables Frozen (Povrće na pari) 🍽️		Peas (Grašak)	200–3000 g	–	2

Recept		Preporučena količina	Okretanje (u toku pečenja)	Nivo i pribor	
Cakes and pastries (Torte i kolači)	Sponge Cake in tin (Patišpanj u kalupu)	500–1200 g	–	2	
	Cookies (Keks)	200–600 g	–	3	
	Croissants (Kroasani)	jedan pleh *	–	3	
	Choux pastry (Princes krofne)	jedan pleh *	–	3	
	Tart in tin (Voćni kolači u kalupu)	400–1600 g	–	3	
	Strudel (Štrudla)	400–1600 g	–	3	
	Fruit filled pie (Punjena voćna pita)	500–2000 g	–	2	
Salty cakes (Slane pite)	–	800–1200 g	–	2	
Bread (Hleb)	Rolls (Zemičke)	60–150 g svaki	–	3	
	Sandwich Loaf in tin (Sendvič vekna u kalupu)	400–600 g svaki	–	2	
	Big bread (Velike)	700–2000 g	–	2	
	Baguettes (Bageti)	200–300 svaki	–	3	
Pizza	Thin (Tanka)	okrugla – pleh *	–	2	
	Thick (Debela)	okrugla – pleh *	–	2	
	Frozen (Zamrznuto)	1 – 4 sloja *	–	2	
				4 2	
Steamed Fruits (Voće na pari)	Celo	100–500 g	–	2	1
	U komadima	–	–	2	1

DODATNI
PRIBOR



Žičana rešetka



Pleh za pećnicu ili
kalup za kolače
na žičanoj rešetki



Sakupljač masnoće/
pleh za pečenje
ili pleh za pećnicu na
žičanoj rešetki



Pleh za sakupljanje
masnoće / pleh za
pečenje



Pleh za sakupljanje
masnoće sa
500 ml vode



Pleh za kuvanje na
paru

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane.

Da biste osušili rernu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

- Aktivirajte funkciju „Self Clean” (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutrašnjih površina.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODATNI PRIBOR

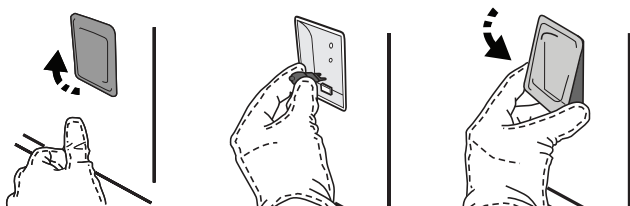
- Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

ZAMENA LAMPICE

1. Isključite pećnicu iz struje.
2. Uklonite vođice.
3. Uklonite poklopac lampice.
4. Zamenite lampicu.
5. Ponovo postavite poklopac lampice, čvrsto ga gurnuvši napred dok ne klikne žabica koja označava da je postavljen na odgovarajuće mesto.
6. Ponovo postavite vođice.
7. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

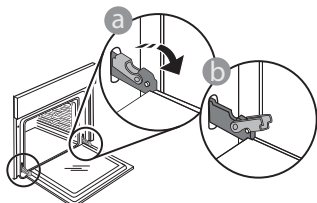
Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice 20–40 W/230 ~ V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu.

Kada koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.



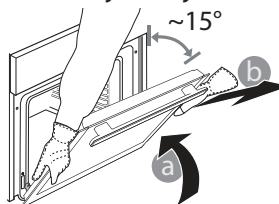
SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

- Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



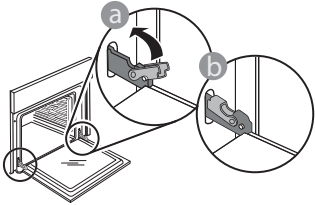
- Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku.

- Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanj površini.

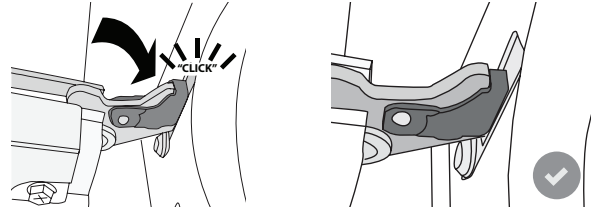


Ponovo postavite vrata tako što ćete ih pomeriti ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

- Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



- Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



- Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

Najčešća pitanja u vezi sa WIFI mrežom

WiFi nije dostupan u Rusiji

Koji WiFi protokoli su podržani?

Instalirani WiFi adapter podržava WiFi b/g/n za evropske zemlje.

Koja podešavanja je potrebno konfigurisati na softveru rutera?

Potrebna su sledeća podešavanja rutera: 2,4 GHz omogućeno, WiFi b/g/n, DHCP i NAT aktivirano.

Koja je verzija WPS-a podržana?

WPS 2.0 ili novija. Proverite dokumentaciju rutera.

Postoji li bilo kakva razlika između korišćenja pametnog telefona (ili tableta) sa Android ili iOS?

Možete koristiti operativni sistem koji želite, nema razlike.

Mogu li da koristim mobilno 3G povezivanje umesto rutera?

Da, ali usluge oblaka su dizajnirane za trajno povezane uređaje.

Kako mogu da proverim da li moja kućna internet veza radi i da li je bežična funkcija omogućena?

Možete pretražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Onemogućite sve druge veze podataka pre nego što pokušate.

Kako mogu da proverim da li je uređaj povezan na moju kućnu bežičnu mrežu?

Pristupite konfiguraciji rutera (vidite priručnik za ruter) i proverite da li je MAC adresa uređaja navedena na stranici povezanih bežičnih uređaja.

Gde mogu da pronađem MAC adresu uređaja?

Pritisnite , a zatim dodirnite  WiFi ili vidite na svo uređaju: Postoji nalepnica koja pokazuje SAID i MAC adresu. MAC adresa se sastoji od kombinacije brojeva i slova i počinje sa „88:e7“.

Kako mogu da proverim da li je omogućena bežična funkcija uređaja?

Koristite pametni uređaj i aplikaciju 6th Sense Live da biste proverili da li je mreža uređaja vidljiva i povezana na oblak.

Da li bilo šta može da spreči da signal dosegne do uređaja?

Proverite da li uređaji koje ste povezali ne koriste sav dostupan propusni opseg.

Vodite računa da vaši uređaji sa omogućenom WiFi mrežom ne prekorače maksimalan broj koji dozvoljava ruter.

Koliko ruter treba da bude udaljen od pećnice?

Normalno je WiFi signal dovoljno jak da pokrije nekoliko prostorija, ali ovo umnogome zavisi od materijala od kog su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete proveriti postavljanjem pametnog uređaja pored uređaja.

Šta mogu da uradim ako moja bežična konekcija ne doseže do uređaja?

Možete koristiti posebne uređaje da biste proširili pokrivenost svoje kućne WiFi mreže, kao što su pristupne tačke, WiFi pojačivači i mrežni mostovi električnih vodova (ne dostavljaju se uz uređaj).

Kako mogu da pronađem naziv i lozinku svoje bežične mreže?

Pogledajte dokumentaciju rutera. Obično na ruteru postoji nalepnica koja pokazuje informacije koje su vam potrebne za pristupanje stranici za podešavanje uređaja pomoću povezanog uređaja.

Šta mogu da uradim ako moj ruter koristi susedni WiFi kanal?

Namestite ruter za korišćenje vašeg kućnog WiFi kanala.

Šta mogu da uradim ako se prikaže na displeju ili ako pećnica ne može da uspostavi stabilnu vezu sa kućnim ruterom?

Moguće da je uređaj uspešno povezan na ruter, ali ne može da pristupi internetu. Da biste povezali uređaj na internet, potrebno je da proverite podešavanja rutera i/ili prenosnika.

Podešavanja rutera: NAT mora da bude uključen, mrežna barijera i DHCP moraju biti pravilno konfigurisani. Podržano šifrovanje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Da biste pokušali sa drugim tipom šifrovanja, pogledajte priručnik rutera.

Podešavanja prenosnika: Ako vaš dobavljač internet usluga ima fiksni broj MAC adresa koje mogu da se povežu na internet, moguće da nećete moći da povežete svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja je njegov jedinstveni identifikator. Pitajte svog dobavljača internet usluga kako da povežete uređaje koji nisu računari na internet.

Kako mogu da proverim da li se podaci prenose?
Nakon podešavanja mreže, isključite napajanje, sačekajte 20 sekundi, a zatim uključite pećnicu: Proverite da li aplikacija prikazuje status korisničkog interfejsa uređaja.
Nekim podešavanjima je potrebno nekoliko sekundi da bi se pojavila u aplikaciji.

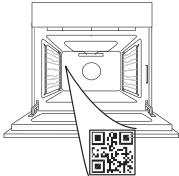
Kako mogu da promenim svoj Whirlpool nalog, ali da zadržim svoje povezane uređaje?
Možete kreirati nov nalog, ali ne zaboravite da uklonite uređaje sa starog naloga pre nego što ih premestite na nov.
Promenio sam ruter – šta treba da uradim?
Možete da zadržite ista podešavanja (naziv i lozinku mreže) ili da obrišete prethodna podešavanja sa uređaja i ponovo ih konfigurišete.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na ekranu se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“. Pritisnite  , dodirnite  i zatim izaberite „Factory Reset“. Sva sačuvana podešavanja će se obrisati.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Da biste promenili, pritisnite  , izaberite  „More Modes“, a zatim izaberite „Power Management“.
Pećnica se ne zagreva.	Demo režim je pokrenut.	Pritisnite  , dodirnite  „Info“, a zatim izaberite „Store Demo Mode“ da biste izašli.
Ikona  se prikazuje na displeju.	WiFi ruter je isključen. Svojstva podešavanja rutera su promenjena. Bežična veza ne doseže do uređaja. Pećnica ne može da uspostavi stabilnu vezu sa kućnom mrežom. Povezanost nije podržana.	Proverite da li je WiFi ruter povezan sa internetom. Proverite da li je jačina WiFi signala u blizini uređaja dobra. Pokušajte da restartujete ruter. Vidite poglavlje „Najčešća pitanja u vezi sa WiFi“ Ako su se svojstva vaše kućne bežične mreže promenila, obavite uparivanje na mrežu: Pritisnite  , dodirnite  „WiFi“ i zatim izaberite „Connect to network“.
Povezanost nije podržana.	Daljinsko omogućavanje nije moguće u vašoj zemlji.	Pre kupovine proverite da li vaša zemlja dozvoljava daljinsku kontrolu elektronskih uređaja.
Para napušta nivo tokom pripreme hrane.	Nizak nivo vode u rezervoaru.	Dodajte čašu vode za piće.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenje QR koda na uređaju
- sa naše internet stranice **docs.whirlpool.eu**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.

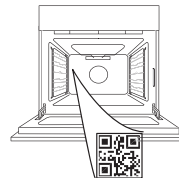




ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

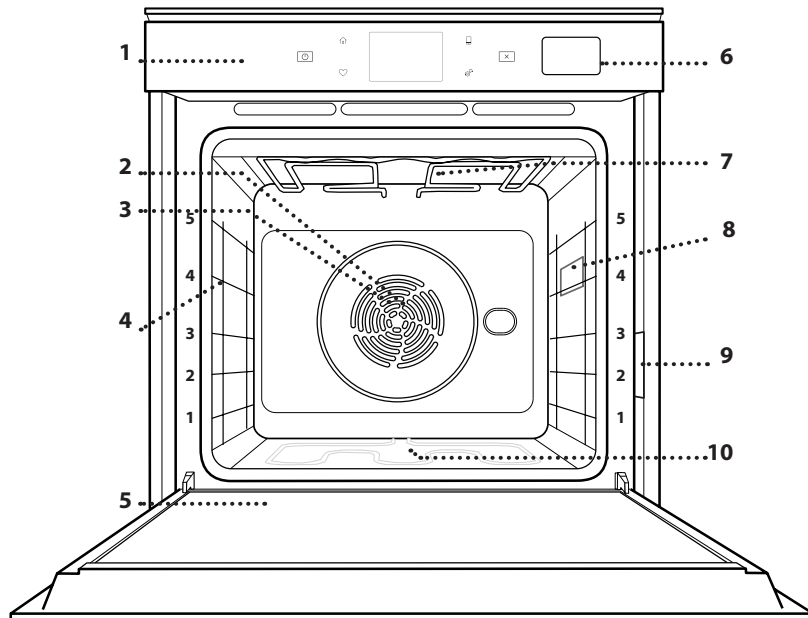
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI**



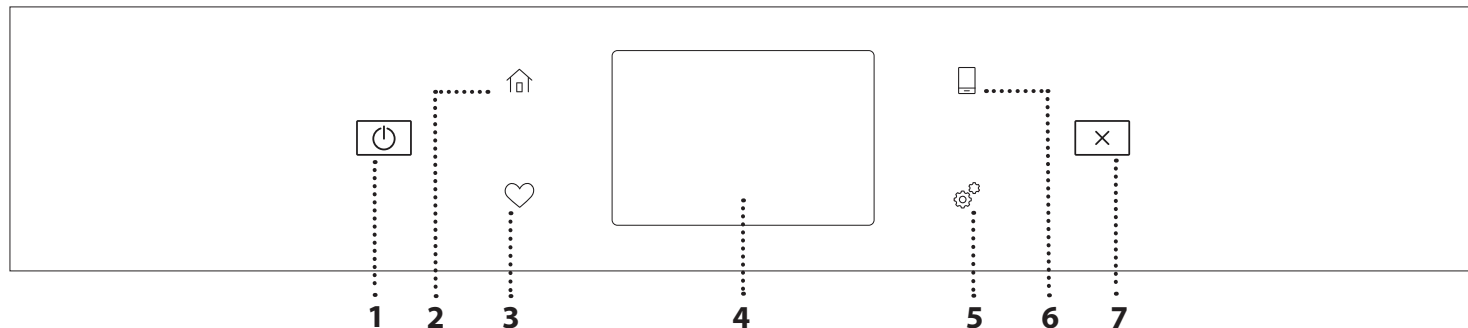
**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Žiarovka
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

6. DIALKOVÉ OVLÁDANIE

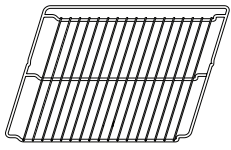
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

7. ZRUŠIŤ

Na zastavenie hociktorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



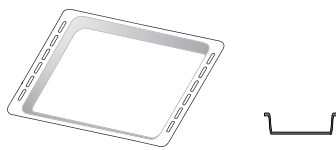
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

PARNÁ MISKA



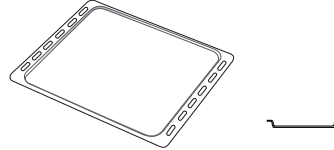
Uľahčuje cirkuláciu pary a napomáha rovnomernému prepečeniu jedla. Odkvapkávaciu misku umiestnite na spodnú úroveň, aby sa zachytávali šťavy z varenia**.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



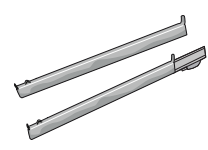
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

** Používajte len na funkciu pary.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

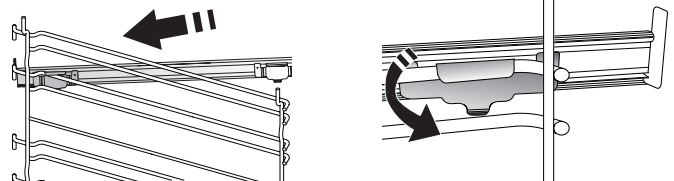
VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LÍŠŤ

- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuniete do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustíte na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA



MANUÁLNE FUNKCIE

- **RÝCHLY PREDOHREV**
Na rýchle predohrev rúry.
- **TRADIČNÉ**
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **GRILL**
Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zelenina alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **TURBO GRILL**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **HORÚCI VZDUCH**
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.
- **FUNKCIE COOK 4**
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.
- **KONV. PEČENIE**
Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **VARENIE V PARE**
 - » **PRÍPRAVA NA PARE**
Na varenie prirodzených a zdravých jedál v pare, aby sa zachovala prirodzená nutričná hodnota potravín. Táto funkcia je zvlášť vhodná na prípravu zeleniny, rýb a ovocia a tiež na blanšírovanie. Ak nebude uvedené inak, pred umiestnením jedla do rúry odstráňte všetky obaly a fóliu.
 - » **HORÚCI VZDUCH + PARA**
Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, STREDNÚ na mäso a NÍZKU na chlieb a zákusky.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE

- » **ROZMRAZIŤ**
Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
- » **UCHOVAŤ TEPLÉ**
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.
- » **KYSNUTIE**
Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.
- » **KOMFORT**
Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.
- » **MAXI PEČENIE**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 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.
- » **ECO HORÚCI VZDUCH**
Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabráňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.
- **MRAZENÉ JEDLÁ**
Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.



6th SENSE

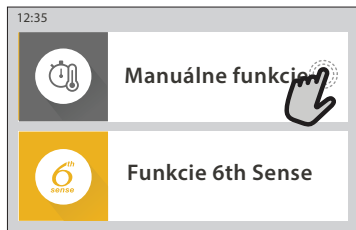
Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



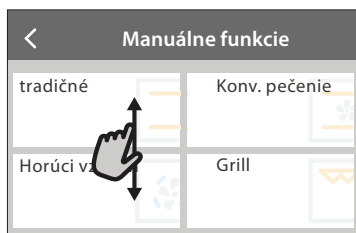
Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.



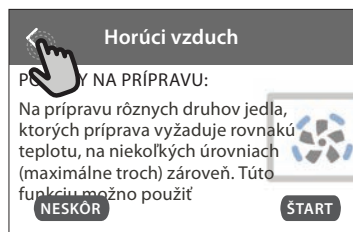
Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.



Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na < .



PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

1. ZVOĽTE JAZYK

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

2. NASTAVENIE WI-FI

Funkcia 6th Sense Live vám umožňuje ovládať rúru na diaľku z mobilného zariadenia. Aby bolo diaľkové ovládanie možné, najprv musíte úspešne ukončiť proces pripojenia. Tento proces je potrebný na registráciu vášho spotrebiča a pripojenie k domácej sieti.

- Ak chcete pokračovať s nastavením pripojenia, ťuknite na NASTAVIŤ HNEĎ.

Ak chcete pripojiť spotrebič neskôr, ťuknite na PRESKOČIŤ.

AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

Aby ste mohli používať túto funkciu, potrebujete: smartfón alebo tablet a Wi-Fi router pripojený na internet. Pomocou svojho smart zariadenia skontrolujte, či je signál vašej domácej siete blízko spotrebiča silný.

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android s rozlíšením displeja 1 280 × 720 (alebo vyšším) alebo iOS.

V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

Wi-Fi router: 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Stiahnite si aplikáciu 6th Sense Live

Ako prvý krok pre pripojenie spotrebiča si musíte stiahnuť aplikáciu do svojho mobilného zariadenia. Aplikácia 6th Sense Live vás povedie cez všetky kroky, ktoré sú tu uvedené. Aplikáciu 6th Sense Live si môžete stiahnuť z 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 procesu registrácie budete potrebovať identifikátor Smart spotrebiča (SAID). Tento jedinečný kód nájdete na identifikačnom štítku pripojenom na spotrebiči.

4. Pripojenie na Wi-Fi

Pri nastavovaní postupuje podľa krokov „skenovať a pripojiť“. Aplikácia vás prevedie celým procesom pripojenia spotrebiča k domácej Wi-Fi sieti.

Ak váš router podporuje WPS 2.0 (alebo vyšší), zvolte MANUÁLNE, potom ťuknite na Nastavenie WPS: Na bezdrôtovom routeri stlačte tlačidlo WPS pre vytvorenie spojenia medzi oboma zariadeniami.

V prípade potreby môžete spotrebič pripojiť aj manuálne použitím funkcie „Search for a network“ (Hľadanie siete).

SAID kód sa používa na zosynchronizovanie inteligentného zariadenia so spotrebičom.

Zobrazí sa adresa MAC pre Wi-Fi modul.

Postup pripojenia treba zopakovať iba vtedy, ak zmeníte nastavenia routera (napr. názov siete alebo heslo alebo poskytovateľa).

3. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavujú automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne.

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

4. NASTAVTE SPOTREBU VÝKON

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

5. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykom kdekkoľvek na displeji.

Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a 6th Sense.

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte požadovanú.

Ak to funkcia dovoľuje, môžete ťuknúť na , čím sa aktivuje predhriatie.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného

času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Pre nastavenie trvania ťuknite na Nastaviť čas pečenia.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Ak chcete nastavené trvanie zrušiť počas prípravy jedla a dokončiť ju manuálne, ťuknite na hodnotu trvania a potom zvolte STOP.

3. NASTAVENIE FUNKCIE 6th SENSE

Funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál spomedzi tých, čo sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke 6th SENSE JEDLO (pozri príslušné tabuľky) a podľa funkcií receptu v ponuke LIFESTYLE.

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „ODKLAD“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie.
- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na „START DELAY“ a začne sa čas čakania.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Ak chcete naprogramovať čas odloženého štartu pečenia, fáza predhrievania rúry musí byť vypnutá: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením .

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením .

6. PREDOHREV

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na HOTOVÉ spustíte varenie.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Môžete zmeniť štandardné nastavenie predhriatia pre funkcie prípravy jedla, ktoré umožňujú urobiť to manuálne.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Predhriatie zapnete alebo vypnete ťuknutím na ikonku . Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

Pred ukončením prípravy jedla vás rúra môže vyzvať, aby ste rovnakým spôsobom jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnadlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ak ju chcete uložiť ako obľúbenú, ťuknite na .
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ťuknite  na uloženie predĺženia prípravy jedla.

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívannejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po skončení funkcie ju ťuknutím na  uložíte ako obľúbenú. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení. Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.

- Ťuknutím na ikonky zvolte aspoň jeden.
- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBLÚBENEJŠIE.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte : Funkcie budú rozdelené podľa rôznych časov jedenia s niekoľkými ponúkanými návrhmi.

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál
- Posúvajte sa vo vyznačenom zozname.
- Ťuknite na recept alebo funkciu, ktorú chcete.
- Prípravu jedla aktivujete ťuknutím na ŠTART.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôbiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na UPRAVIŤ.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ĎALŠIE: na displeji sa zobrazia nové vlastnosti.
- Zmeny potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Na obrazovke obľúbených môžete tiež vymazať funkcie, ktoré ste uložili:

- Ťuknite  na funkcii.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

- Stlačte .

- Zvoľte  Preferencie.
- Zvoľte Časy a dátumy.
- Ťuknite na vaše časy jedál.
- Prechádzajte zoznam a ťuknite na príslušný čas.
- Ťuknite na príslušné jedlo, ktoré chcete zmeniť.

Časový interval bude možné skombinovať iba s jedlom.

10. NÁSTROJE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.

AKTIV. DIALKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte .
- Ťuknite na .

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ak ťuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opätovné nastavenie časovača ťuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAČ.

SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

SAMOČISTENIE

Vnútrorné povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie Samočistenie.

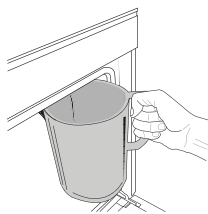
Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

- Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
- Keď je rúra studená, nalejte na dno 200 ml pitnej vody.
- Funkciu čistenia aktivujete ťuknutím na ŠTART.

Po zvolení cyklu môžete odložiť štart automatického čistenia. Ťuknite na "DELAY" a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnej časti.

VYPUŠTIŤ

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v nádrži. Pre optimálne používanie spotrebiča sa odporúča vypúšťať vodu po každom použití rúry s parným cyklom.



Po zvolení funkcie vypúšťania postupujte podľa uvedených pokynov: Otvorte dvierka a pod vypúšťaciu dýzu na spodnej pravej strane panelu postavte veľkú nádobu. Nádobu musíte nechať na mieste, až kým sa vypúšťanie nedokončí. Vypúšťanie plnej nádrže trvá v priemere asi tri minúty.

V prípade potreby je možné proces vypúšťania pozastaviť klepnutím na PAUZA na displeji (napr. ak by bola nádoba už plná vody v priebehu vypúšťania). Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE PRÍLIŠ HORÚCA: POČKAJTE, KÝM TEPLOTA NEKLESNE“.

Dôležité: Ak sa nádrž pravidelne nevypúšťa, po niekoľkých dňoch od posledného naplnenia spotrebič o to požiada zobrazením správy <JE POTREBNÝ CYKLUS VYPÚŠŤANIA>. Túto žiadosť nemožno ignorovať a výrobok bude možné ďalej používať až po vypustení vody.

ODVÁPNIŤ

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať nádrž a parný okruh v najlepšom stave.

Na displeji sa zobrazí správa <JE POTREBNÝ CYKLUS ODVÁPŇENIA>, aby vám pripomenula, že máte túto operáciu pravidelne vykonávať.

Požiadavku na odvápnenie vyvolá počet niekoľkých cyklov prípravy jedla s parou alebo počet pracovných hodín výrobníka pary od posledného cyklu odvápnovania (pozri tabuľku ďalej).

Správa „ODVÁPNIŤ“ sa zobrazí po	ČO ROBIŤ
15 cyklov prípravy jedla s parou	Odvápnenie sa odporúča
22 hodín trvania prípravy jedla s parou	
20 cyklov prípravy jedla s parou	Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnovania
30 hodín trvania prípravy jedla s parou	

Odvápnovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie nádrže a vnútorného parného okruhu.

Celá funkcia trvá v priemere okolo 185 minút. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji.

Upozornenie: Ak funkciu kedykoľvek zastavíte, celý cyklus odvápnovania sa musí zopakovať od začiatku.

» FÁZA 1.1: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

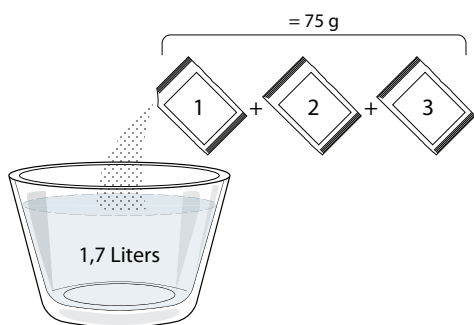
Ak zásobník nie je prázdny, fáza vyprázdňovania, ktorá je potrebná vykonať pred začatím správneho odstraňovania vodného kameňa proces. V takom prípade pokračujte vo vyprázdňovaní úloha opísaná v odseku venovanom vyprázdňovaniu. Namiesto toho, ak sa v nádrži nenachádza voda, spotrebič automaticky prejde do FÁZY 1.2.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE PRÍLIŠ HORÚCA: POČKAJTE, KÝM TEPLOTA NEKLESNE“.

Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

» **FÁZA 1.2: ODVÁPŇOVANIE (~120 MIN.)**

Keď sa na displeji zobrazí výzva na prípravu roztoku, pridajte 3 vrecúška (zodpovedajúce 75 g) špecifického odvápnovača Oven WPRO* do 1,7 litra pitnej vody s teplotou okolia.



Po naliatí odvápnovacieho roztoku do zásuvky **START** procesu odvápnovania.

Počas odvápnovacích krokov nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každého kroku sa ozve akustická spätná väzba a na displeji sa zobrazia pokyny na pokračovanie v ďalšej fáze.

» **FÁZA VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)**

Keď sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD OTVOR ODTOKU VODY>, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie.

» **FÁZA 2.1: OPÄTOVNÉ NAPLNENIE VODOU**

Na čistenie nádrže a parného okruhu oplachujte treba vykonať cyklus.

Keď sa na displeji zobrazí <DOPLŇTE NÁDRŽ>, nalejte do zásuvky pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí <NÁDRŽ JE NAPLNENÁ>.

» **FÁZA 2.2: OPLACHOVANIE (~65 min.)**

Systém je teraz pripravený na spustenie záverečného oplachovania

proces, stlačením **START** začnite.

» **FÁZA 2.3: VYPÚŠŤANIE (DO 3 MIN.)**

Po poslednom vypúšťaní stlačte **CLOSE** na dokončenie odvápnovania.

Po skončení odvápnovania bude možné používať všetky funkcie s parou.

Odvápňovač *WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Postupujte podľa pokynov na používanie na obale. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na www.whirlpool.eu

Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.



STLMÍŤ

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.



ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu .

Na deaktivovanie zámku:

- Ťuknite na displej.
- Prejdite prstom nahor po zobrazenej správe.



ĎALŠIE REŽIMY

Na voľbu Sviatočného režimu a otvorenie Riadenia výkonu.



PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.



WI-FI

Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.



INFO

Na vypnutie Uložiť režim Demo, resetovanie spotrebiča a získanie ďalších informácií o výrobku.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILOVANIA	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	
		Áno	160 – 200	35 – 90	
Sušienky / linecké cesto		Áno	150	20 – 40	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	135	40 – 60	
Malé torty / Mafin		Áno	170	20 – 40	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	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	220 – 240	25 – 50 *	
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	
		Áno	250	10 – 20	
		Áno	220 – 240	15 – 30	
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	
		Áno	180 – 190	45 – 60	
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	

FUNKCIE



tradičné

HORÚCI
VZDUCH

Konv. pečenie



Grill



Turbo grill



Maxi pečenie



Cook 4

ECO Horúci
vzduch

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILOVANIA	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	
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 **	
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Kolená		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	
Sušienky	 Sušienky	Áno	135	50 – 70	
Koláče z krehkého cesta	 Koláče z krehkého cesta	Áno	170	50 – 70	
Okrúhla pizza	 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) / kúsok mäsa (úroveň 1)	 Menu	Áno	190	40 – 120	
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	
Plnené kusy mäsa		–	200	80 – 120 *	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		–	200	50 – 100 *	

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

PRÍSLUŠENSTVO						
	Drôtený rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Parná miska

PRÍPRAVA NA PARE

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo	
Čerstvá zelenina (vcelku)	–	100	30 – 80		
Čerstvá zelenina (kúsky)	–	100	15 – 40		
Mrazená zelenina	–	100	20 – 40		
Celá ryba	–	90	40 – 50		
Rybie filé	–	90	20 – 30		
Kuracie rezne	–	100	15 – 50		
Vajcia	–	100	10 – 30		
Ovocie (vcelku)	–	100	15 – 45		
Ovocie (kúsky)	–	100	10 – 30		

V ponuke manuálnych funkcií vyberte funkciu Pure Steam (čistá para). Ako nastaviť teplotu a čas prípravy jedla. Pred spustením cyklu môže byť potrebné doplniť nádržku na vodu.

PRÍSLUŠENSTVO



Drôtený rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody



Parná miska

HORÚCI VZDUCH + PARA

Recept	Úroveň pary	Predhrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Linecké cesto / Sušienky	NÍZKY	–	140 – 150	35 – 55	
	NÍZKY	–	140	30 – 50	 
	NÍZKY	–	140	40 – 60	  
Malá torta / Mafin	NÍZKY	–	160 – 170	30 – 40	
	NÍZKY	–	150	30 – 50	 
	NÍZKY	–	150	40 – 60	  
Kysnuté koláče	NÍZKY	–	170 – 180	40 – 60	
Píškátové koláče	NÍZKY	–	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	NÍZKY	–	200 – 220	20 – 40	
Bochník chleba	NÍZKY	–	170 – 180	70 – 100	
Malý chlieb	NÍZKY	–	200 – 220	30 – 50	
Bageta	NÍZKY	–	200 – 220	30 – 50	
Pečené zemiaky	STRED	–	200 – 220	50 – 70	
Tefacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	STRED	–	180 – 200	60 – 100	
Tefacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	STRED	–	160 – 180	60 – 80	
Krvavý rozbif 1 kg	STRED	–	200 – 220	40 – 50	
Krvavý rozbif 2 kg	STRED	–	200	55 – 65	
Jahňacie pečené	STRED	–	180 – 200	65 – 75	
Dusené bravčové kolená	STRED	–	160 – 180	85 – 100	
Kurča / perlička/ kačka 1 – 1,5 kg	STRED	–	200 – 220	50 – 70	
Kurča / perlička/ kačka (kúsky)	STRED	–	200 – 220	55 – 65	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	STRED	–	180 – 200	25 – 40	
Rybie filety	VYSOKÁ	–	180 – 200	15 – 30	

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách: recepty, či je potrebné predhriatie, teplota (°C), úroveň grilovania, čas pečenia (minúty), príslušenstvo a úroveň odporúčaná na pečenie. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov starostlivo dodržujte rady z tabuľky, pokiaľ ide o výber príslušenstva (dodaného), ktoré uložíte na rôzne úrovne.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Recept			Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušnosť	
Casseroles/ Baked Pasta (Dusené mäso so zeleninou / Zapekané cestoviny)	Fresh Lasagna (Čerstvé lasagne)		500 – 3 000 g	–	2 	1
	Frozen Lasagna (Mrazené lasagne)		500 – 3 000 g	–	2 	1
Rice & Cereals (Ryža a cereálie)	Ryža	Biela ryža	100 – 500 g	–	2 	1
		Hnedá ryža	100 – 500 g	–	2 	1
		Celozrnná ryža	100 – 500 g	–	2 	1
	Seeds & Cereals (Semienka a cereálie	Quinoa	100 – 300 g	–	2 	
		Millet (Proso)	100 – 300 g	–	3 	
		Jačmeň	100 – 300 g	–	3 	
		Špalda	100 – 300 g	–	3 	
Mäso	Hovädzie	Rozbif	600 – 2 000 g	–	3 	
		Hamburger	1,5 – 3 cm	3/5	5 	
	Bravčové	Bravčové	600 – 2 500 g	–	3 	
		Bravčové rebierka	500 – 2 000 g	2/3	5 	1
	Pečené kurča	Vcelku	600 – 3 000 g	–	2 	
		Fillet / Breast (Filé / prsičká)	1 – 5 cm	2/3	5 	
	Mäsové jedlá	Kebab	jeden rošt	1/2	2 	1
		Klobásy a párky	1,5 – 4 cm	2/3	5 	
	Steamed meat (Mäso varené v pare	Kuracie rezne	1 – 5 cm	–	2 	
		Morčacie plátky	1 – 5 cm	–	2 	

PRÍSLUŠENSTVO

Drötený rošt

Pekač alebo forma na tortu na rošte

Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekač na rošte

Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie

Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

Recept			Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo	
Fish & Seafood (Ryby a morské plody)	Pečené filety a steaky	Fish fillets/slices (Rybie filé/plátky)	0,5 – 2,5 cm	–		
		Frozen fillets (Filé mrazené)	0,5 – 2,5 cm	–		
	Steamed fillets & steaks (Filé a steaky varené v pare 🍲)	Fish fillets/slices (Rybie filé/plátky)	0,5 – 2,5 cm	–		
		Frozen fillets (Filé mrazené)	0,5 – 2,5 cm	–		
	Grilled seafood (Grilované morské plody)	Hrebenatky	jeden plech	–		
		Mušle	jeden plech	–		
		Krevety	jeden plech	–		
		Garnáty	jeden plech	–		
	Steamed seafood (Morské plody varené v pare 🍲)	Gratinovaný hrebenatky	jeden plech	–		
		Mušle	jeden plech	–		
		Krevety	jeden plech	–		
		Garnáty	jeden plech	–		
		Kalmar	100 – 500 g	–		
		Chobotnica	500 – 2 000 g	–		
Zelenina	Pečené zelenina	Zemiaky	500 – 1 500 g	–		
		Stuffed vegetables (Plnená zelenina)	100 – 500 g	–		
		Ostatná zelenina	500 – 1 500 g	–		
	Gratinovaný zelenina	Zemiaky	jeden plech	–		
		Paradajky	jeden plech	–		
		Papriky	jeden plech	–		
		Brokolica	jeden plech	–		
		Karfiol	jeden plech	–		
		Iné	jeden plech	–		
	Steamed Fresh Vegetables (Zelenina varená v pare 🍲)	Celé zemiaky	50 – 500 g *	–		
		Potatoes small / pieces (Zemiaky malé / kúsky)	100 – 300 g *	–		
		Hrášok	200 – 2 500 g	–		
		Brokolica	200 – 3 000 g	–		
		Karfiol	200 – 3 000 g	–		
Steamed Vegetables Frozen (Mrazená zelenina na pare 🍲)	Hrášok	200 – 3 000 g	–			

Recept		Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo	
Cakes and pastries (Koláče a zákusky)	Piškót. koláč vo forme	500 – 1 200 g	–	2	
	Sušienky	200 – 600 g	–	3	
	Croissants (Croissanty)	jeden plech	–	3	
	Odpaľované cesto	jeden plech	–	3	
	Linecké koláče	400 – 1 600 g	–	3	
	Závin	400 – 1 600 g	–	3	
	Plnený ovocný koláč	500 – 2 000 g	–	2	
Salty cakes (Slané koláče)	–	800 – 1 200 g	–	2	
Chlieb	Rožky 🍞	60 – 150 g každý	–	3	
	Sendvič vo forme 🍞	400 – 600 g každý	–	2	
	Veľký chlieb 🍞	700 – 2 000 g	–	2	
	Bagety 🍞	200 – 300 g každá	–	3	
Pizza	Tenká	okrúhla – plech	–	2	
	Hrubá	okrúhla – plech	–	2	
	Mrazené	1 – 4 vrstvy	–	2	
				4 2	 
Steamed Fruits (Ovocie na pare 🍵)	Vcelku	100 – 500 g	–	2	
	Kúsky hydiny	–	–	2	

PRÍSLUŠENSTVO						
	Drôtený rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Parná miska

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch

spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. 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 mikrovlákná.

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 Samočistenie.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

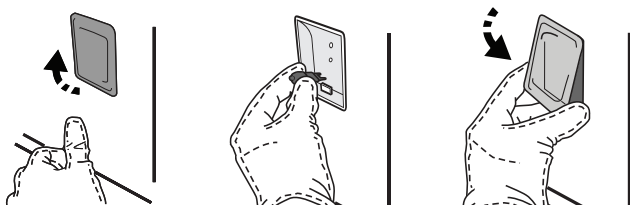
- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte vodiace lišty.
3. Odstráňte kryt žiarovky.
4. Vymeňte žiarovku.
5. Vráťte kryt svetidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
6. Znovu nasadte vodiace lišty.
7. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

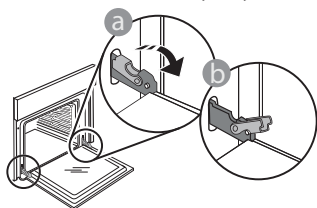
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.



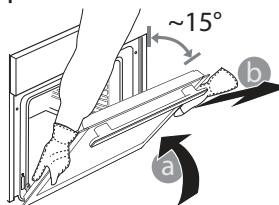
VYBRAŤ A NASADENIE DVIEROK

- Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



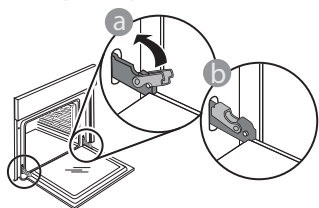
- Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

- Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

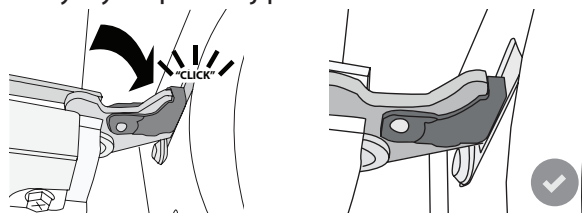


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

- Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



- Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



- Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

Často kladené otázky o Wi-Fi

Wi-Fi nie je k dispozícii v Rusku

Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný Wi-Fi adaptér podporuje Wi-Fi b/g/n pre európske krajiny.

Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

Sú potrebné nasledovné nastavenia routera: pásmo 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

Ktorá verzia WPS je podporovaná?

WPS 2.0 alebo vyššia. Pozrite si dokumentáciu routera.

Sú nejaké rozdiely medzi používaním smartfónu (alebo tabletu) s operačným systémom Android alebo iOS?

Môžete používať operačný systém, ktorý chcete, rozdiel v tom nie je.

Môžem namiesto routera používať mobilný 3G tethering?

Áno, ale cloudové služby sú určené pre trvalo pripojené zariadenia.

Ako môžem skontrolovať, či moje domáce pripojenie na internet funguje a Wi-Fi je povolené?

Môžete vyhľadať svoju sieť na smart zariadení. Predtým, než to skúsíte, vypnite iné dátové pripojenia..

Ako môžem skontrolovať, či je spotrebič pripojený na moju domácu bezdrôtovú sieť?

Otvorte si konfiguráciu routera (pozri návod k routeru) a skontrolujte, či je adresa MAC spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

Kde nájdem adresu MAC spotrebiča?

Stlačte , potom ťuknite na  Wi-Fi alebo pozrite na spotrebič: Je na ňom nálepka, kde je uvedené SAID a MAC adresa. MAC adresu tvorí kombinácia číslíc a písmen, ktorá sa začína „88:e7“.

Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

Pomocou smart zariadenia a aplikácie 6th Sense Live skontrolujte, či je sieť spotrebiča viditeľná a pripojená ku cloudu.

Môže niečo zabráňovať 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 rúry?

Za normálnych okolností je Wi-Fi signál dostatočne silný na pokrytie niekoľkých miestností, ale veľmi to závisí od materiálu, z ktorého sú postavené steny. Silu signálu môžete skontrolovať tak, že položíte svoje smart zariadenie vedľa spotrebiča.

Čo môžem urobiť, ak moje bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič?

Môžete použiť špeciálne zariadenia na rozšírenie pokrytia domácej Wi-Fi, ako sú prístupové body, Wi-Fi opakovače a power line adaptéry (nedodávajú sa so spotrebičom).

Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

Pozrite si dokumentáciu routera. Na routeri je zvyčajne nálepka s informáciami, ktoré potrebujete, aby ste sa dostali na stránku nastavenia zariadenia pomocou pripojeného zariadenia.

Čo môžem urobiť, ak môj router využíva Wi-Fi kanál zo susedstva?

Nastavte router tak, aby používal váš domáci Wi-Fi kanál.

Čo môžem urobiť, ak sa na displeji zobrazí alebo rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácim routerom?

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, budete musieť skontrolovať nastavenie routera alebo poskytovateľa.

Nastavenia 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 napájanie, počkajte 20 sekúnd a zapnite rúru: Skontrolujte, či aplikácia zobrazuje stav používateľského rozhrania spotrebiča. Pri niektorých nastaveniach trvá niekoľko sekúnd, kým sa zobrazia v aplikácii.

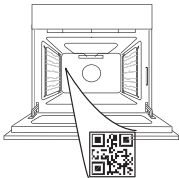
Ako môžem zmeniť svoj Whirlpool účet, ale nechať spotrebiče pripojené?
Môžete si vytvoriť nový účet, ale nezabudnite spotrebiče odstrániť zo starého účtu, až potom ich môžete presunúť na nový.
Vymenil som router, čo mám urobiť?
Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte  , ťuknite na  a potom zvolte „Factory Reset“ (nastavenie z výroby). Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. Pre zmenu stlačte  , zvolte  Ďalšie režimy a potom zvolte Riadenie výkonu.
Rúra sa nezohrieva.	Je spustený demo režim.	Stlačte  , ťuknite na  Info a na ukončenie potom zvolte Uložiť režim Demo.
Na displeji sa zobrazí ikona  .	Wi-Fi router je vypnutý. Vlastnosti nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované.	Overte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči dobrý. Skúste reštartovať router. Pozri odsek Často kladené otázky o Wi-Fi Ak sa vlastnosti vašej domácej bezdrôtovej siete zmenili, vykonajte spárovanie so sieťou: Stlačte  , ťuknite na  Wi-Fi a zvolte Pripojenie k sieti.
Spojenie nie je podporované.	Aktivovať diaľkové ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.	Pred kúpou si overte, či vaša krajina povoľuje diaľkové ovládanie elektronických spotrebičov.
Počas varenia zo zásuvky vychádza para.	V zásobníku je málo vody.	Pridajte pohár pitnej vody.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu**
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

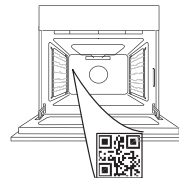




HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL

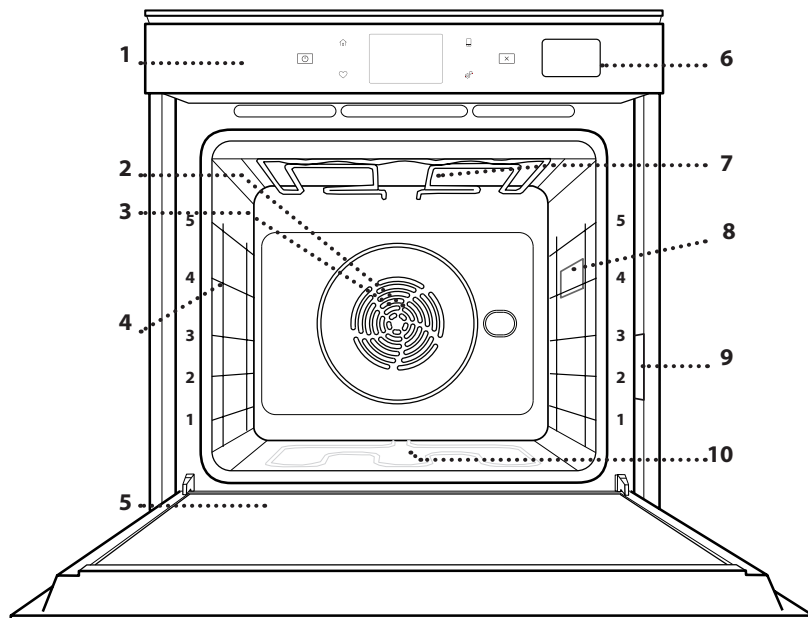
Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani www.whirlpool.eu/register

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
NAPRAVI**



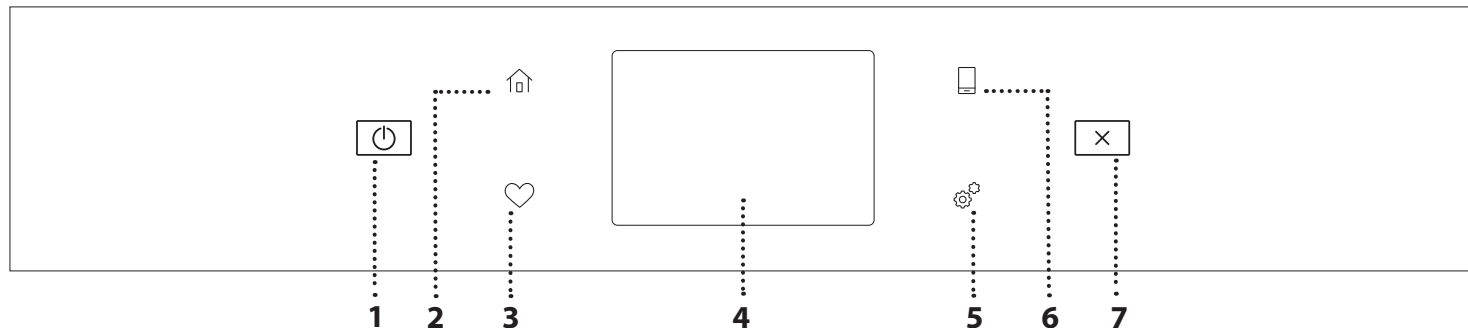
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Predal za vodo
7. Zgornji grelnik/žar
8. Luč
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. ON / OFF

Za vklop in izklop pečice.

2. DOMOV

Tipka za hiter dostop do glavnega menija.

3. PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama vaših priljubljenih funkcij.

4. ZASLON

Izbirate lahko med več možnostmi in spreminjate nastavitve pečice ter lastne nastavitve.

5. ORODJA

6. DALJINSKO UPRAVL

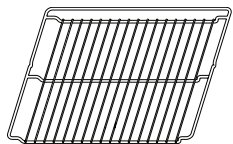
Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

7. PREKLIČI

Če želite izklopiti katero koli funkcijo pečice, razen ure, kuhinjskega časovnika in zaklepa gumbov.

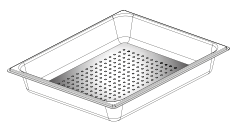
PRIBOR

REŠETKA



Uporabljajte jo za pripravo hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto

PARNI PEKAČ



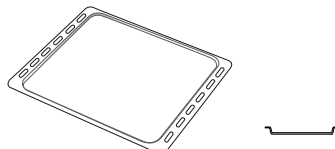
Parni pekač olajša kroženje pare, kar omogoči enakomernejšo pripravo hrane. Prestrezní pekač namestite na vodila pod njega, da prestreže sokove.**

PRESTREZNI PEKAČ



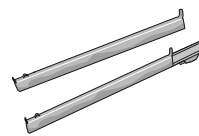
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestranje sokov.

ORIGINALNI PEKAČ



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA. *



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih

** Uporabite samo za funkcijo Steam (para).

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

Drug pribor, kot npr. prestrezní pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

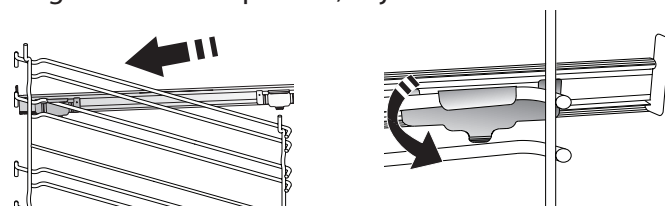
ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

- Če želite odstraniti vodila za pekače, dvignite vodila in spodnji del nežno povlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.
- Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko. Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



Opomba: Drсна vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE PEČICE



MANUAL FUNCTIONS (ROČNE FUNKCIJE)

- **HITRO PREDGRETJE**
Za hitro predgretje pečice.
- **KLASIČNO**
Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.
- **GRILL**
Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.
- **TURBO GRILL**
Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.
- **TERMOVENTILAC.**
Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.
- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE COOK 4)**
Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, pit, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.
- **KONVEKCI. PEKA**
Za pripravo mesa in peko peciva z nadevom samo na eni višini.
- **PARA**
 - » **PURE STEAM (ČISTA PARA)**
Za pripravo naravnih in zdravih jedi s paro, tako da se ohrani naravna hranilna vrednost živila. Funkcija je še posebej primerna za pripravo zelenjave, rib in sadja ter za blanširanje. Če ni navedeno drugače, odstranite vso embalažo in zaščitno folijo, preden postavite hrano v pečico.
 - » **TERMOVENTILACIJA + PARA**
Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo, da izberete VISOKO stopnjo pare za pripravo ribe, SREDNJO za meso in NIZKO za kruh in sladice.

POSEBNE FUNKCIJE

- » **ODMRZOVANJE**
Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanji strani.
- » **KEEP WARM**
Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.
- » **VZHAJANJE**
Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.
- » **CONVENIENCE (HITRA PRIPRAVA)**
Za pripravo že pripravljenih jedi, shranjenih pri sobni temperaturi ali v hladilniku (piškoti, mešanice za torte, mafini, jedi iz testenin in krušni izdelki). Funkcija hitro in nežno pripravi vse jedi in se lahko uporabi tudi za pogrevanje že pripravljenih živil. Predgretje pečice ni potrebno. Upoštevajte navodila na embalaži.
- » **MAXI COOKING**
Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.
- » **TERMO. ECO**
Za pripravo polnjenih pečenek in zrezkov na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko je v uporabi funkcija ECO, med pripravo hrane v pečici luč ne gori. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.
- **ZAMRZNJ. TESTO**
Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segrevati.



6th SENSE

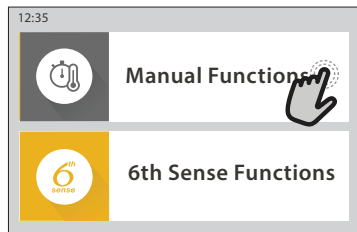
Slednje omogočajo, da se vse vrste živil pripravijo povsem samodejno. Za najboljše rezultate z uporabo teh funkcij sledite navodilom v posameznih preglednicah za pripravo jedi. Pečice ni treba predhodno segrevati.

UPORABA ZASLONA NA DOTIK



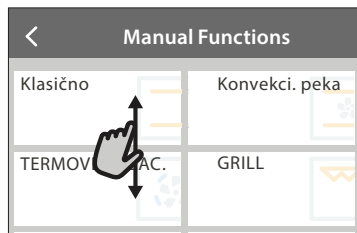
Za izbiro ali potrditev:

Za izbiro želene vrednosti ali postavke menija se dotaknete zaslona.



Za pomikanje po meniju ali seznamu:

Za pomikanje med postavkami ali vrednostmi enostavno povlecite s prstom po zaslonu.

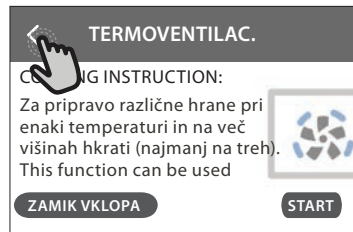


Za potrditev nastavitve ali premik na naslednji zaslon: dotaknite se „SET“ ali „NEXT“.



za vrnitev na prejšnji zaslon:

Dotaknite se < .



PRVA UPORABA

Ko aparat prvič vklopite, morate izdelek konfigurirati.

Nastavitve lahko naknadno spremenite s pritiskom na  za dostop do menija „Tools“.

1. IZBIRA JEZIKA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in čas.

- Za pomikanje po seznamu razpoložljivih jezikov povlecite po zaslonu.
- Dotaknite se zelenega jezika.

z dotikom < se boste vrnili na prejšnji zaslon.

2. NASTAVITEV BREŽŽIČNEGA OMREŽJA WIFI

Funkcija 6th Sense Live vam omogoča daljinsko upravljanje pečice z mobilne naprave. Če želite omogočiti daljinsko upravljanje aparata, morate najprej uspešno zaključiti postopek povezave. Ta postopek je potreben za registracijo aparata in njegovo povezavo z domačim omrežjem.

- Za vzpostavitev povezave se dotaknite „SETUP NOW“.

V nasprotnem primeru, če želite izdelek povezati kasneje, se dotaknite „SKIP“.

KAKO NASTAVITI POVEZAVO

Za uporabo te funkcije boste potrebovali:

Pametni telefon ali tablični računalnik in brezžični usmerjevalnik, povezan z internetom. Prosimo, uporabite svojo pametno napravo, da preverite, ali je signal vašega domačega brezžičnega omrežja blizu aparata dovolj močan.

Minimalne zahteve.

Pametna naprava: Android z ločljivostjo zaslona 1280x720 (ali višjo) ali iOS.

V trgovini z aplikacijami preverite združljivost aplikacije z različicami Android ali iOS.

Brezžični usmerjevalnik: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Prenesite aplikacijo 6th Sense Live

Prvi korak pri povezovanju vašega aparata je prenos aplikacije na vašo mobilno napravo. Aplikacija 6th Sense Live vas bo vodila skozi vse korake, navedene v nadaljevanju. Aplikacijo 6th Sense Live lahko prenesete iz trgovine App Store ali trgovine Google Play.

2. Ustvarite račun

Če tega še niste storili, boste morali ustvariti račun. To vam bo omogočilo, da svoj aparat povežete z omrežjem in ga tudi daljinsko nadzorujete in upravljate.

3. Registrirajte svoj aparat

Za registracijo aparata sledite navodilom v aplikaciji. Za dokončanje postopka registracije boste potrebovali identifikacijsko številko pametne naprave (SAID). Njeno edinstveno kodo lahko najdete na identifikacijski tablici, ki je nameščena na izdelku.

4. Povežite se z domačim brezžičnim omrežjem

Sledite postopku nastavitve skeniranja za povezovanje. Aplikacija vas bo vodila skozi proces povezovanja vašega aparata z brezžičnim omrežjem v vašem domu.

Če vaš usmerjevalnik podpira WPS 2.0 (ali višjo), izberite „MANUALLY“ in se nato dotaknite „WPS Setup“: Za vzpostavitev povezave med dvema izdelkoma pritisnite tipko WPS na brezžičnem usmerjevalniku.

Če je treba, lahko izdelek povežete tudi ročno z uporabo „Search for a network“.

Koda SAID se uporablja za sinhronizacijo pametne naprave z vašim aparatom.

Naslov MAC je prikazan za modul WiFi.

Postopek povezave boste morali ponovno izvesti samo v primeru, da spremenite nastavitve usmerjevalnika (npr. omrežno ime ali geslo ali ponudnika podatkov).

3. NASTAVITEV ČASA IN DATUMA

S povezovanjem pečice z domačim omrežjem bosta čas in datum nastavljeni samodejno. V nasprotnem primeru ju boste morali nastaviti ročno.

- Če želite nastaviti čas, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Ko nastavite čas, boste morali nastaviti datum.

- Če želite nastaviti datum, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Po daljšem izpadu električne energije je treba čas in datum nastaviti znova.

4. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 amperov): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 amperov).

- Za izbiro moči se dotaknite vrednosti na desni.
- Za dokončanje začetne nastavitve se dotaknite „OKAY“.

5. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 200 °C približno eno uro.

Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

- Za vklop pečice pritisnite  ali se kjerkoli dotaknite zaslona.

Zaslon vam omogoča izbiro med funkcijami Ročno in 6th Sense.

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.
- Za pregled seznama se pomaknite navzgor ali navzdol.
- Željeno funkcijo izberite tako, da se je dotaknete.

2. NASTAVITEV ROČNIH FUNKCIJ

Ko ste izbrali željeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite.

TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA

- Pomikajte se po predlaganih vrednostih in izberite tisto, ki jo potrebujete.

Če funkcija to omogoča, lahko z dotikom  vklopite predgretje.

TRAJANJE

Če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno, časa priprave ni treba nastaviti. V časovnem načinu priprava v pečici traja toliko časa, kolikor ste nastavili. Ob koncu časa priprave se priprava samodejno ustavi.

- Če želite nastaviti trajanje, se dotaknite „Set Cook Time“.
- Če želite nastaviti zahtevani čas priprave, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „NEXT“.

Če želite preklicati nastavljen trajanje med pripravo in ročno upravljati konec priprave, se dotaknite vrednosti trajanja in nato izberite „STOP“.

3. NASTAVITEV FUNKCIJ 6th SENSE

Funkcije 6th Sense omogočajo pripravo raznovrstnih jedi, ki lahko izberete med tistimi, prikazanimi na seznamu. Večino nastavitve priprave izbere samodejno aparat in tako zagotovi doseganje najboljših rezultatov.

- Izberite recept s seznama.

Funkcije so prikazane po kategorijah živil v meniju „6th SENSE FOOD“ (glejte ustrezne preglednice) in po značilnostih recepta v meniju „LIFESTYLE“.

- Ko izberete funkcijo, enostavno označite lastnost živila (količino, težo itd.), ki jo želite pripraviti, da dosežete popoln rezultat.

4. NASTAVITEV ČASOVNEGA ZAMIKA VKLOPA

Pred vklopom funkcije lahko za pripravo nastavite časovni zamik: Funkcija se bo vklopila ob vnaprej izbranem času.

- Za nastavev zelenega začetnega časa se dotaknite „DELAY“.
- Ko nastavite želeni časovni zamik, se dotaknite „START DELAY“, da se začne odštevanje časovnega zamika.
- Vstavite hrano v pečico in zaprite vrata: Funkcija se bo vklopila samodejno po izteku nastavljenega časovnega zamika.

Pri programiranju zamika začetka pečenja mora biti faza predgretja pečice onemogočena: Pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

- Če želite funkcijo vklopiti takoj in preklicati nastavljeni časovni zamik, se dotaknite .

5. VKLOP FUNKCIJE

- Po konfiguraciji nastavitve se za vklop funkcije dotaknite „START“.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Vrednosti, ki so bile nastavljene, lahko med pripravo kadarkoli spremenite tako, da se dotaknete vrednosti, ki jo želite spremeniti.

- Za izklop vklopljene funkcije lahko kadarkoli pritisnete .

6. PREHEATING (PREDGRETJE)

Če je bilo predhodno vklopljeno, se ob vklopu funkcije na zaslonu prikaže stanje faze predgretja. Ko je ta faza zaključena, se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.

- Odprite vrata.
- Živila položite v pečico.
- Zaprite vrata in se dotaknite „DONE“ za začetek priprave.

Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo. Čas priprave ne vključuje predgretja.

Lahko spremenite privzeto nastavev možnosti predgretja za funkcije kuhanja, ki vam omogočajo ročno izbiro.

- Izberite funkcijo, ki vam omogoča ročno izbiro funkcije predgretja.
- Pritisnite ikono  za vklop ali izklop predgretja. Nastavljeno bo kot privzeta možnost.

7. ZAČASNA ZAUSTAVITEV PRIPRAVE

Nekatere funkcije 6th Sense bodo med pripravo zahtevale obračanje živil. Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Odprite vrata.
- Izvedite dejanje, h kateremu vas pozove aparat.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite „DONE“.

Pred koncem priprave vas lahko pečica na enak način opozori, da preverite živila.

Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Preverite živila.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite „DONE“.

8. KONEC PRIPRAVE HRANE

Zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana. Ko je priprava končana, lahko z nekaterimi funkcijami vaše jedi dodatno zapečete, podaljšate čas priprave ali funkcijo shranite kot priljubljeno.

- Če želite shraniti kot priljubljeno, se dotaknite .
- Za vklop petminutnega cikla za porjavitev jedi izberite „Extra Browning“.
- Če želite shraniti podaljšani čas priprave, se dotaknite .

9. FAVORITES (PRILJUBLJENO)

Funkcija Priljubljeno shrani nastavitve pečice za vaše najljubše recepte.

Pečica samodejno prepozna najpogostejše uporabljene funkcije. Po določenem številu uporab boste pozvani, da funkcijo dodate med svoje priljubljene.

SHRANJEVANJE FUNKCIJE

Ko se funkcija konča, se dotaknite , da jo shranite kot priljubljeno. To vam bo omogočilo, da jo v prihodnosti hitro uporabite, obenem pa ohranite enake nastavitve. Zaslon vam omogoča, da funkcijo shranite tako, da označite do 4 priljubljene čase obrokov, ki vključujejo zajtrk, kosilo, prigrizek in večerjo.

- Dotaknite se ikon in izberite najmanj eno.
- Če želite funkcijo shraniti, se dotaknite „SAVE AS FAVORITE“.

KO JE FUNKCIJA SHRANJENA

Če si želite ogledati priljubljeni meni, pritisnite  : funkcije bodo razdeljene glede na različne čase obroka in ponujeno vam bo nekaj predlogov.

- Za ogled ustreznih seznamov se dotaknite ikone obrokov
- Pomikajte se po ponujenem seznamu.
- Dotaknite se zelenega recepta ali funkcije.
- Za začetek priprave se dotaknite „START“.

SPREMINJANJE NASTAVITEV

Na zaslonu za priljubljene lahko dodate sliko ali priljubljeno funkcijo poimenujete in jo prilagodite z lastnimi nastavitvami.

- Izberite funkcijo, ki jo želite spremeniti.
 - Dotaknite se „EDIT“.
 - Izberite lastnost, ki jo želite spremeniti.
 - Dotaknite se „NEXT“: na zaslonu bodo prikazane nove lastnosti.
 - Za potrditev vaših sprememb se dotaknite „SAVE“.
- V priljubljenem zaslonu lahko tudi izbrišete funkcije, ki ste jih shranili:

- Dotaknite se ♥ na funkciji.
- Dotaknite se „REMOVE IT“.

Prav tako lahko prilagodite čas za prikaz različnih obrokov:

- Pritisnite ⚙️.
- Izberite 📅 „Preferences“.
- Izberite „Times and Dates“.
- Dotaknite se „Your Meal Times“.
- Pomaknite se po seznamu in se dotaknite ustreznega časa.
- Dotaknite se ustreznega obroka, da ga spremenite.

Časovnemu intervalu lahko dodelite samo obrok.

10. ORODJA

Če želite odpreti meni „Tools“, lahko v vsakem trenutku pritisnete ⚙️. V tem meniju lahko izbirate med številnimi možnostmi in tudi spremenite nastavitve ali možnosti za svoj izdelek ali zaslon.

REMOTE ENABLE (daljinsko omogočanje)

Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

KITCHEN TIMER (KUHINGJSKI ČASOVNIK)

Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave. Ko se zažene, bo časovnik še naprej neodvisno odšteval, ne da bi posegal v samo funkcijo. Ko je časovnik vklopljen, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo.

Časovnik bo še naprej odšteval v zgornjem desnem kotu zaslona.

Če želite poiskati ali spremeniti kuhinjski časovnik:

- Pritisnite ⚙️.
- Dotaknite se 🕒.

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

- Če želite časovnik preklicati ali nastavite novo trajanje časovnika, se dotaknite „DISMISS“.
- Če želite časovnik ponovno nastaviti, se dotaknite „SET NEW TIMER“.

LIGHT (LUČ)

Za vklop ali izklop luči pečice.

SELF-CLEAN (SAMODEJNO ČIŠČENJE)

- Vklopite funkcijo „Self-Clean“ za optimalno čiščenje notranjih površin.

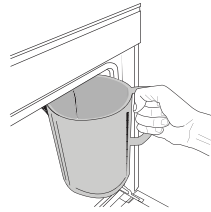
priporočamo, da med čiščenjem ne odpirate vrat pečice, s čimer preprečite uhajanje vodne pare. Izguba vodne pare bi lahko negativno vplivala na rezultat čiščenja.

- Pred vklopom funkcije iz pečice odstranite vse pripomočke.
- Ko je pečica hladna, na dno pečice vlijte 200 ml pitne vode.
- Za vklop funkcije čiščenja se dotaknite „START“.

Ko ste izbrali cikel, lahko za vklop samodejnega čiščenja nastavite časovni zamik. Za nastavev končnega časa se dotaknite „DELAY“, kot je navedeno v ustreznem razdelku.

DRAIN (IZČRPAVANJE)

Funkcija izčrpavanja omogoča izčrpavanje vode, da preprečite njeno zastajanje v rezervoarju. Za optimalno uporabo aparata priporočamo, da po vsaki uporabi pečice s parnim ciklom izvršite izčrpavanje.



Ko izberete funkcijo „izčrpavanje“, sledite navedenim korakom: odprite vrata in pod odtočno šobo, ki se nahaja v spodnjem desnem delu plošče, postavite veliko posodo. Ko začnete z izčrpavanjem, posodo držite v tem položaju, dokler

postopka ne zaključite. Postopek popolnega izčrpavanja traja približno tri minute.

Po potrebi lahko postopek izčrpavanja začasno prekinete s pritiskom na gumb „PAVZA“ na zaslonu (na primer, če bi se posoda sredi postopka izčrpavanja že napolnila z vodo).

Posoda mora imeti prostornino najmanj 2 litra.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 4 ure po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). V tem času bo na zaslonu prikazan naslednji napis „VROČA VODA: POČAKAJTE, DA SE TEMPERATURA ZNIŽA“.

Pomembno: če posode ne praznite redno, vas se nekaj dni po zadnjem polnjenju aparat opozori na to s sporočilom < POTR. JE CIKEL IZČRPAVANJA>: te zahteve ni mogoče prezreti – normalna uporaba izdelka bo spet mogoča šele po izčrpavanju.

DESCALE (ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA)

Ta posebna funkcija se vklopi v rednih časovnih intervalih in vam omogoča, da ohranite posodo in parni tokokrog v najboljšem stanju.

Na zaslonu se prikaže sporočilo POTREBEN JE CIKEL ZA ODSTRANJEVANJE VOD. KAMNA, ki vas opomni na redno izvajanje tega postopka.

Zahteva za odstranjevanje vodnega kamna se sproži, ko preteče določeno število parnih ciklov ali ur delovanja parnega grelnika od zadnjega cikla odstranjevanja vodnega kamna (glejte spodnjo tabelo).

Prikaže se sporočilo „ODSTRANJEVANJE VOD. KAMNA“	KAJ STORITI
15 parnih ciklov	Vodni kamen je priporočljivo odstraniti
22 ur trajanja parnih ciklov	
20 parnih ciklov	Parnega cikla ni mogoče vklopiti, dokler se ne izvrši cikel odstranjevanja vodnega kamna
30 ur trajanja parnih ciklov	

Postopek odstranjevanja vodnega kamna lahko vklopite tudi po želji, če želite opraviti temeljito čiščenje posode in notranjega parnega tokokroga.

Povprečno trajanje celotne funkcije je približno 185 minut. Ko vklopite funkcijo, sledite korakom, navedenim na zaslonu.

Opomba: Funkcijo lahko začasno ustavite. Če jo prekličete, pa morate celoten cikel odstranjevanje vodnega kamna ponoviti.

» KORAK 1.1: IZČRPAVANJE (do 3 min.)

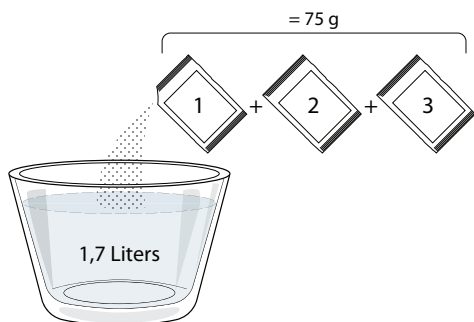
Če rezervoar ni prazen, potem je treba izvesti izčrpavanje, preden se začne postopek odstranjevanja vodnega kamna. V tem primeru nadaljujte z izčrpavanjem, kot je opisano v poglavju, namenjeno izčrpavanju. Če v rezervoarju ni vode, bo aparat preskočil na KORAK 1.2.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 4 ure po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). V tem času bo na zaslonu prikazan naslednji napis „VROČA VODA: POČAKAJTE, DA SE TEMPERATURA ZNIŽA“.

Posoda mora imeti prostornino najmanj 2 litra.

» KORAK 1.2: ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (~120 MIN.)

Ko se na zaslonu pojavi poziv za pripravo raztopine, stresite 3 vrečke (75 g) namenskega odstranjevalca vodnega kamna za pečice WPRO* v 1,7 litra pitne vode pri sobni temperaturi.



Ko raztopino za odstranjevanje vodnega kamna vlijete v predal, začnite glavni postopek odstranjevanja vodnega kamna s pritiskom na **START**.

Med posameznimi koraki odstranjevanja vodnega kamna vaša prisotnost ob aparatu ni potrebna. Po vsakem končanem koraku se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikažejo navodila za prehod na naslednji korak.

» KORAK IZČRPAVANJE (do 3 min.)

Ko se na zaslonu prikaže sporočilo <POLOŽITE POSODO POD ODTOK VODE>, nadaljujte postopek izčrpavanja, kot je opisano v odstavku Izčrpavanje.

» KORAK 2.1: DODAJANJE VODE

Za čiščenje rezervoarja in krogotoka pare, je treba izvesti cikel izpiranja.

Ko se na zaslonu prikaže <REFILL THE TANK> (Dodajte vodo v rezervoar), nalijte v predal vodo, dokler se ne prikaže <TANK REFILLED> (Rezervoar napolnjen).

» KORAK 2.2: IZPIRANJE (~65 min.)

Sistem je zdaj pripravljen za končno izpiranje, pritisnite **START** za začetek.

» KORAK 2.3: IZČRPAVANJE (DO 3 MIN)

Za zaključek odstranjevanja vodnega kamna po zadnjem izčrpavanju pritisnite **CLOSE**.

Ko je postopek odstranjevanja vodnega kamna končan, lahko uporabljate vse parne funkcije.

* WPRO odstranjevalec vodnega kamna je priporočen strokovni izdelek za vzdrževanje najboljše učinkovitosti vaše funkcije pare v pečici. Prosimo, upoštevajte navodila za uporabo na embalaži. Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali www.whirlpool.eu

Whirlpool ne odgovarja za morebitno škodo, ki bi jo povzročila uporaba drugih čistilnih sredstev, ki so na voljo na trgu.

MUTE (IZKLOP ZVOKA)

Če želite izklopiti ali vklopiti vse zvoke in opozorila, se dotaknite ikone.

CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

Za vklop zaklepa:

- Dotaknite se ikone .

Za izklop zaklepa:

- Dotaknite se zaslona.
- Povlecite navzgor na prikazano sporočilo.

MORE MODES (VEČ NAČINOV)

Za izbiro načina Sabat in dostop do upravljanja porabe.

PREFERENCES (LASTNE NASTAVITVE)

Za spreminjanje različnih nastavitev pečice.

WI-FI (BREŽIČNO OMREŽJE)

Za spreminjanje nastavitev ali konfiguracijo novega domačega omrežja.

INFO (INFORMACIJE)

Za izklop „Store Demo Mode“, ponastavitev izdelka in pridobitev dodatnih informacij o izdelku.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)/ STOPNJA ŽARA	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo/biskvitne torte		Da	170	30–50	
		Da	160	30–50	
		Da	160	30–50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) (Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita))		Da	160–200	30–85	
		Da	160–200	35–90	 
Piškoti/masleni piškoti		Da	150	20–40	
		Da	140	30–50	
		Da	140	30–50	 
		Da	135	40–60	  
Kolački/Mafini		Da	170	20–40	
		Da	150	30–50	
		Da	150	30–50	 
		Da	150	40–60	  
Princeske		Da	180–200	30–40	
		Da	180–190	35–45	 
		Da	180–190	35–45 *	  
Beljakovi poljubčki		Da	90	110–150	
		Da	90	130–150	 
		Da	90	140–160 *	  
Pica/kruh/fokača		Da	190–250	15–50	
		Da	190–230	20–50	 
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	220–240	25–50 *	  
Zamrznjena pica		Da	250	10–15	
		Da	250	10–20	 
		Da	220–240	15–30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche) Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–190	45–55	
		Da	180–190	45–60	 
		Da	180–190	45–70 *	  
Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	
		Da	180–190	20–40	 
		Da	180–190	20–40 *	  

FUNKCIJE



Klasično



Termoventilac.



KONVEKCI. PEKA



GRILL



TURBO GRILL

MaxiCooking
(Priprava velikih
kosov živil)

Cook 4



Termo. ECO

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)/ STOPNJA ŽARA	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Lazanja/narastki/pečene testenine/ kaneloni		Da	190–200	45–65	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg (Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg)		Da	190–200	80–110	
Roast pork with crackling 2 kg (Svinjska pečenka s hrustljavo kožo 2 kg)		-	170	110–150	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg (Piščanec/kunec/raca 1 kg)		Da	200–230	50–100	
Turkey / Goose 3 kg (Puran/gos 3 kg)		Da	190–200	80–130	
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Pečena riba/v lastnem soku fileji, cela))		Da	180–200	40–60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci))		Da	180–200	50–60	
Toast		-	3 (visoka)	3–6	
Ribji fileji/zrezki		-	2 (srednja)	20–30 **	
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30 **	
Pečen piščanec 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70 ***	
Jagnječje stegno/krača		-	2 (srednja)	60–90 ***	
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35–55 ***	
Gratinirana zelenjava		-	3 (visoka)	10–25	
Piš koti	 Piškoti	Da	135	50–70	
Tarts	 Tarts	Da	170	50–70	
Okrogla pica	 Round Pizza	Da	210	40–60	
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/ lazenja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40–120 *	
Celoten obrok: sadna pita (5. višina)/ pečena zelenjava (4. višina)/lazenja (2. višina)/kosi mesa (1. višina)	 Menu	Da	190	40–120	
Lazanja in meso		Da	200	50–100 *	
Meso in krompir		Da	200	45–100 *	
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 *	
Polnjena pečenka		-	200	80–120 *	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) (Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina))		-	200	50–100 *	

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

PRIBOR						
	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Parni pekač

PURE STEAM (ČISTA PARA)

Recept	Predgrevanje	Temperatura (°C)	Čas priprave (min)	Višina in pribor	
Sveža zelenjava (cela)	-	100	30–80	 2	 1
Sveža zelenjava (kosi)	-	100	15–40	 2	 1
Zamrznjena zelenjava	-	100	20–40	 2	 1
Cela riba	-	90	40–50	 2	 1
Ribji fileji	-	90	20–30	 2	 1
Piščančji fileji	-	100	15–50	 2	 1
Eggs (Jajca)	-	100	10–30	 2	 1
Sadje (celo)	-	100	15–45	 2	 1
Sadje (kosi)	-	100	10–30	 2	 1

Izberite funkcijo Pure Steam iz menija za ročno izbiro funkcij. Nastavite temperaturo in čas kuhanja. Morda boste morali spet doliti vodo v rezervoar, preden zaženete cikel.

PRIBOR


 Rešetka


 Originalni pekač ali
 model za pecivo
 na rešetki


 Prestrezni/originalni/
 univerzalni
 pekač na rešetki

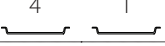
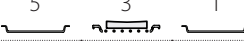

 Prestrezni pekač/
 originalni pekač


 Prestrezni pekač s
 500 ml vode


 Parni pekač



TERMOVENTILACIJA + PARA

Recept	Stopnja pare	Predgrevanje	Temperatura (°C)	Čas priprave (min)	Višina in pribor
Masleni piškoti/piškoti	LOW	-	140–150	35–55	
	LOW	-	140	30–50	
	LOW	-	140	40–60	
Kolački/mafini	LOW	-	160–170	30–40	
	LOW	-	150	30–50	
	LOW	-	150	40–60	
Kvašeno pecivo	LOW	-	170–180	40–60	
Biskvitne torte	LOW	-	160–170	30–40	
Fokača	LOW	-	200–220	20–40	
Štruca kruha	LOW	-	170 -180	70–100	
Majhen kruh	LOW	-	200–220	30–50	
Bageta	LOW	-	200–220	30–50	
Pečen krompir	SREDNJA	-	200–220	50–70	
Jagnjetina/govedina/svinjina 1 kg	SREDNJA	-	180–200	60–100	
Jagnjetina/govedina/svinjina (kosi)	SREDNJA	-	160–180	60-80	
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg	SREDNJA	-	200–220	40–50	
Goveja pečenka, malo pečena 2 kg	SREDNJA	-	200	55–65	
Jagnječje stegno	SREDNJA	-	180–200	65–75	
Dušena svinjska krača	SREDNJA	-	160–180	85–100	
Piščanec/pegatka/raca 1–1,5 kg	SREDNJA	-	200–220	50–70	
Piščanec/pegatka/raca (kosi)	SREDNJA	-	200–220	55–65	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	SREDNJA	-	180–200	25–40	
Ribji file	VISOKA	-	180–200	15–30	

VODIČ PO PREGLEDNICAH ZA PRIPRAVO

Seznam preglednic: recepti, če je potrebno predgretje, temperatura (°C), stopnja žara, čas priprave (minute), pribor in višina, predlagana za pripravo. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene vrednosti. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši. Za najboljše rezultate dosledno upoštevajte navodila, podana v preglednici za pripravo jedi in izbiro pribora (priložen), ki ga je treba vstaviti na različne višine.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

Recept			Predlagana količina	Obrnite (od časa priprave)	Višina in pribor	
Narastki/pečene testenine	Fresh Lasagna (Sveža lazanja)		500–3000 g	-	2 	1 
	Frozen Lasagna (Zamrznjena lazanja)		500–3000 g	-	2 	1 
Rice & Cereals (Riž in žita)	Riž 	Beli riž	100–500 g	-	2 	1 
		Rjavi riž	100–500 g	-	2 	1 
		Polnozrnat riž	100–500 g	-	2 	1 
	Seeds & Cereals (Semena in žita) 	Kvinoja	100–300 g	-	2 	
		Millet (Proso)	100–300 g	-	3 	
		Ječmen	100–300 g	-	3 	
		Pira	100–300 g	-	3 	
Meso	Govedina	Goveja pečenka	600–2000 g	-	3 	
		Hamburger (Hamburgerji)	1,5–3 cm	3/5	5 	
	Svinjina	Svinjina	600–2500 g	-	3 	
		Svinjska rebra	500–2000 g	2/3	5 	1 
	Pečen piščanec	Cela	600–3000 g	-	2 	
		Fillet / Breast (File/ prsa)	1–5 cm	2/3	5 	
	Mesne jedi	Kebab (Ražnjiči)	ena rešetka	1/2	2 	1 
		Klobase in klobasice	1,5–4 cm	2/3	5 	
	Steamed meat (Dušeno meso) 	Piščančji fileji	1–5 cm	-	2 	
		Fileji purana	1–5 cm	-	2 	

PRIBOR


 Rešetka


 Originalni pekač ali model
za pecivo
na rešetki


 Prestrezní/originalni/
univerzalni
pekač na rešetki


 Prestrezní pekač/
originalni pekač


 Prestrezní pekač s
500 ml vode

	Recept		Predlagana količina	Obrnite (od časa priprave)	Višina in pribor	
Fish & Seafood (Ribe in morski sadeži)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileji in zrezki)	Fish fillets/slices (Ribji fileji/kosi)	0,5–2,5 cm	-	5	
		Frozen fillets (Zamrznjeni fileji)	0,5–2,5 cm	-	4	
	Steamed fillets & steaks (Dušeni fileji in zrezki) 🍴	Fish fillets/slices (Ribji fileji/kosi)	0,5–2,5 cm	-	3	2
		Frozen fillets (Zamrznjeni fileji)	0,5–2,5 cm	-	3	2
	Grilled seafood (Morski sadeži na žaru)	Pokrovače	en pekač	-	4	
		Školjke	en pekač	-	4	
		Kozice	en pekač	-	4	3
		Kozice	en pekač	-	4	3
	Steamed seafood (Dušeni morski sadeži) 🍴	Gratin scallops (Gratinirane pokrovače)	en pekač	-	2	1
		Školjke	en pekač	-	2	1
		Kozice	en pekač	-	2	1
		Kozice	en pekač	-	2	1
		Lignji	100–500 g	-	2	1
		Hobotnica	500–2000 g	-	2	1
Zelenjava	Roasted Vegetables (Pečena zelenjava)	Krompir	500–1500 g	-	3	
		Stuffed Vegetables (Polnjena zelenjava)	100–500 g eah	-	3	
		Druga zelenjava	500–1500 g	-	3	
	Gratin Vegetables (Gratinirana zelenjava)	Krompir	en pekač	-	3	
		Paradižnik	en pekač	-	3	
		Paprike	en pekač	-	3	
		Brokoli	en pekač	-	3	
		Cvetača	en pekač	-	3	
		Drugo	en pekač	-	3	
	Steamed Fresh Vegetables (Dušena sveža zelenjava) 🍴	Cel krompir	50–500 g *	-	2	1
		Potatoes small / pieces (Krompir v majhnih kosih)	100–300 g *	-	2	1
		Grah	200–2,500 g	-	2	1
		Brokoli	200–3000 g	-	2	1
		Cvetača	200–3000 g	-	2	1
	Steamed Vegetables Frozen (Dušena zamrznjena zelenjava) 🍴	Grah	200–3000 g	-	2	1

	Recept	Predlagana količina	Obrnite (od časa priprave)	Višina in pribor
Cakes and pastries (Torte in slaščice)	Biskvitna tortana pekaču	500–1200 g	-	2 
	Piškoti	200–600 g	-	3 
	Croissants (Rogljčki)	en pekač *	-	3 
	Paljeno testo	en pekač *	-	3 
	Pite	400–1600 g	-	3 
	Zavitek	400–1600 g	-	3 
	Sadna pita	500–2000 g	-	2 
Salty cakes (Slane torte)	-	800–1200 g	-	2 
Kruh	Štručke 	60–150 g vsaka	-	3 
	Štruca za sendvič na pekaču 	400–600 g vsaka	-	2 
	Velik kruh 	700–2000 g	-	2 
	Bagete 	200–300 vsaka	-	3 
Pica	Tanko	okrogel - pekač *	-	2 
	Debelo	okrogel - pekač *	-	2 
	Zmrznjeno	1–4 plasti *	-	2 
				4 2  5 3 1  5 3 2 1 
Steamed Fruits (Dušeno sadje) 	Cela	100–500 g	-	2 1  
	Kosi	-	-	2 1  

PRIBOR



Rešetka

Originalni pekač ali
model za pecivo
na rešetkiPrestrezni/originalni/
univerzalni
pekač na rešetkiPrestrezni pekač/
originalni pekačPrestrezni pekač s
500 ml vode

Parni pekač

Whirlpool

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice. Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane.

Če želite posušiti morebitni kondenzat, ki nastane kot posledica priprave živil z visoko vsebnostjo vode, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

- Vključite funkcijo „Self-Clean“ za optimalno čiščenje notranjih površin.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

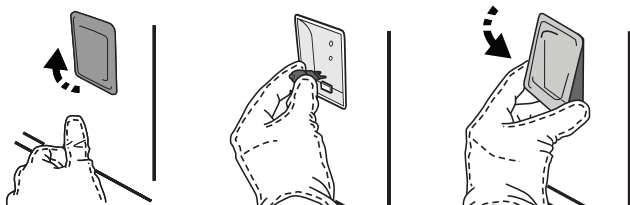
- Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.
2. Odstranite vodila za pekače.
3. Odstranite pokrov luči.
4. Zamenjajte luč.
5. Ponovno namestite pokrov luči in ga čvrsto potisnite, dokler se ne zaskoči.
6. Ponovno namestite vodila za pekače.
7. Pečico znova priklopite na električno napajanje.

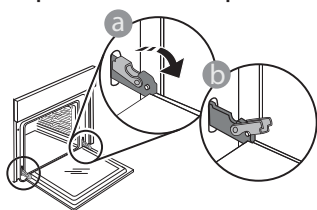
Opomba: uporabite halogenske žarnice 20–40 W / 230 ~ V, tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

Ko uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih lahko prstni odtisi poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.



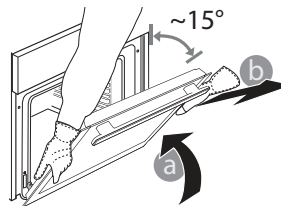
DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

- Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



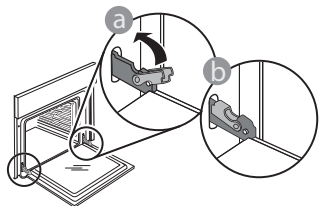
- Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali,

če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

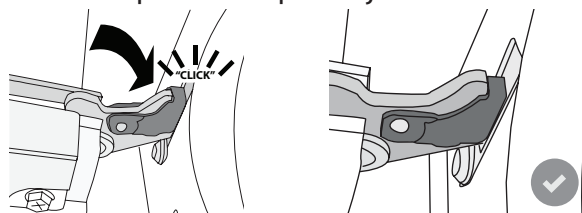


Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

- Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



- Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



- Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

Pogosta vprašanja o domačem brezžičnem omrežju WiFi

WiFi v Rusiji ni na voljo

Kateri protokoli WiFi so podprti?

Nameščeni adapter WiFi podpira WiFi b/g/n za evropske države.

Katere nastavitve je treba konfigurirati v programski opremi usmerjevalnika?

Potrebne so naslednje nastavitve usmerjevalnika: Omogočeno je 2,4 GHz, WiFi b/g/n, vklopljena DHCP in NAT.

Katera različica WPS je podprta?

WPS 2,0 ali višja. Preverite dokumentacijo usmerjevalnika.

Ali obstajajo razlike med uporabo pametnega telefona (ali tabličnega računalnika) z operacijskim sistemom Android ali iOS?

Uporabite lahko kateri koli operacijski sistem oziroma tisti, ki vam je ljubši, saj ni nobene razlike.

Ali lahko uporabim mobilno 3G povezavo namesto usmerjevalnika?

Da, vendar so storitve oblaka namenjene trajno povezanim napravam.

Kako preverim, ali moja domača internetna povezava deluje in ali je funkcija brezžičnega prenosa omogočena?

Na svoji pametni napravi lahko poiščete vaše omrežje. Preden to storite, onemogočite druge podatkovne povezave.

Kako preverim, ali je aparat povezan z mojim domačim brezžičnim omrežjem?

Dostopite do konfiguracije usmerjevalnika (glejte priročnik usmerjevalnika) in preverite, ali je naslov MAC aparata na seznamu priključenih brezžičnih naprav.

Kje lahko najdem naslov MAC aparata?

Pritisnite in se nato dotaknite WiFi ali pogledajte na svoj aparat: Na njem je nalepka, ki prikazuje naslove SAID in MAC. Naslov MAC je sestavljen iz kombinacije števil in črk, ki se začnejo z „88:e7“.

Kako preverim, ali je funkcija brezžične povezave aparata omogočena?

Uporabite svojo pametno napravo in aplikacijo 6th Sense Live, da preverite, ali je omrežje aparata vidno in povezano z oblakom.

Ali obstaja kaj, kar lahko prepreči, da signal doseže aparat?

Preverite, ali naprave, ki so povezane, ne uporabljajo celotne razpoložljive pasovne širine.

Prepričajte se, da naprave z omogočeno brezžično povezavo ne presegajo največjega števila, ki ga dovoljuje usmerjevalnik.

Kako daleč naj bo usmerjevalnik od pečice?

Običajno je signal WiFi dovolj močan, da pokrije nekaj prostorov, vendar je to zelo odvisno od materiala, iz katerega so izdelani zidovi. Moč signala lahko preverite tako, da postavite svojo pametno napravo blizu aparata.

Kaj lahko storim, če moja brezžična povezava ne doseže aparata?

Z določenimi napravami, kot so dostopne točke, WiFi obnavljalniki in mostovi tokovnih vodov, lahko razširite svojo pokritost domačega brezžičnega omrežja (niso priloženi aparatu).

Kje lahko najdem ime in geslo za svoje brezžično omrežje?

Glejte dokumentacijo usmerjevalnika. Na usmerjevalniku je navadno etiketa, ki prikazuje informacije, ki jih potrebujete za dostop do strani za nastavitve naprave z uporabo povezane naprave.

Kaj lahko storim, če moj usmerjevalnik uporablja kanal brezžičnega omrežja iz soseske?

Usmerjevalnik nastavite tako, da uporablja domači kanal WiFi.

Kaj lahko storim, če se na zaslonu prikaže ali če pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domačim usmerjevalnikom?

Aparat se je morda uspešno povezal z usmerjevalnikom, vendar ne more dostopati do interneta. Če želite priključiti aparat na internet, boste morali preveriti nastavitve usmerjevalnika in/ali operaterja.

Nastavitve usmerjevalnika: NAT mora biti vklopljen, požarni zid in DHCP morata biti pravilno konfigurirana. Podprto šifriranje gesla: WEP, WPA, WPA2. Če želite preizkusiti drugo vrsto šifriranja, si oglejte navodila za uporabo usmerjevalnika.

Nastavitve operaterja: Če je vaš ponudnik internetnih storitev določil število naslovov MAC, ki se lahko povezujejo z internetom, svojega aparata morda ne boste mogli povezati z oblakom. Naslov MAC naprave je njen edinstveni identifikator. Prosimo, vprašajte svojega ponudnika internetnih storitev, kako povezati naprave, ki niso računalniki, na internet.

Kako preverim, ali se podatki prenašajo?

Po nastavitvi omrežja izklopite električno napajanje, počakajte 20 sekund in nato pečico vklopite: Preverite, ali aplikacija prikazuje stanje uporabniškega vmesnika aparata.

Nekatere nastavitve potrebujejo nekaj sekund, da se prikažejo v aplikaciji.

Kako lahko spremenim svoj račun Whirlpool, tako da moj aparat ostane povezan?

Lahko ustvarite nov račun, vendar ne pozabite odstraniti svojih aparatov s starega računa, preden jih povežete z novim.

Zamenjal sem usmerjevalnik – kaj moram storiti?

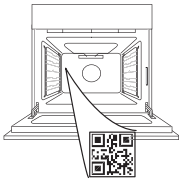
Lahko ohranite enake nastavitve (omrežno ime in geslo) ali iz aparata izbrišete prejšnje nastavitve in jih ponovno konfigurirate.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“. Pritisnite  , dotaknite se  in nato izberite „Factory Reset“. Vse shranjene nastavitve bodo izbrisane.
Domače napajanje električne energije se izklopi.	Napačna nastavitvev moči.	Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. Če jo želite spremeniti, pritisnite  , izberite  , „More Modes“ in nato izberite „Power Management“.
Pečica se ne segreje.	Predstavitveni način je v teku.	Pritisnite  , dotaknite se  „Info“ in nato izberite „Store Demo Mode“ za izhod.
Ikona  je prikazana na zaslonu.	Usmerjevalnik WiFi je izklopljen. Nastavitve lastnosti usmerjevalnika se je spremenila. Brezžične povezave ne dosežejo aparata. Pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domačim omrežjem. Povezljivost ni podprta.	Preverite, ali je usmerjevalnik WiFi povezan z internetom. Preverite, ali je moč signala WiFi blizu aparata dobra. Poskusite ponovno zagnati usmerjevalnik. Glejte poglavje „Pogosta vprašanja o WiFi“ Če ste spremenili lastnosti domačega brezžičnega omrežja, opravite seznanitev z omrežjem: Pritisnite  , dotaknite se  , „WiFi“ in nato izberite „Connect to network“.
Povezljivost ni podprta.	Daljinsko omogočanje v vaši državi ni dovoljeno.	Pred nakupom preverite, ali je v vaši državi dovoljeno daljinsko upravljanje elektronskih aparatov.
Med pripravo para uhaja iz predala.	Nizka raven vode v rezervoarju.	Dodajte kozarec pitne vode.

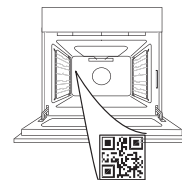
Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu
- Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.

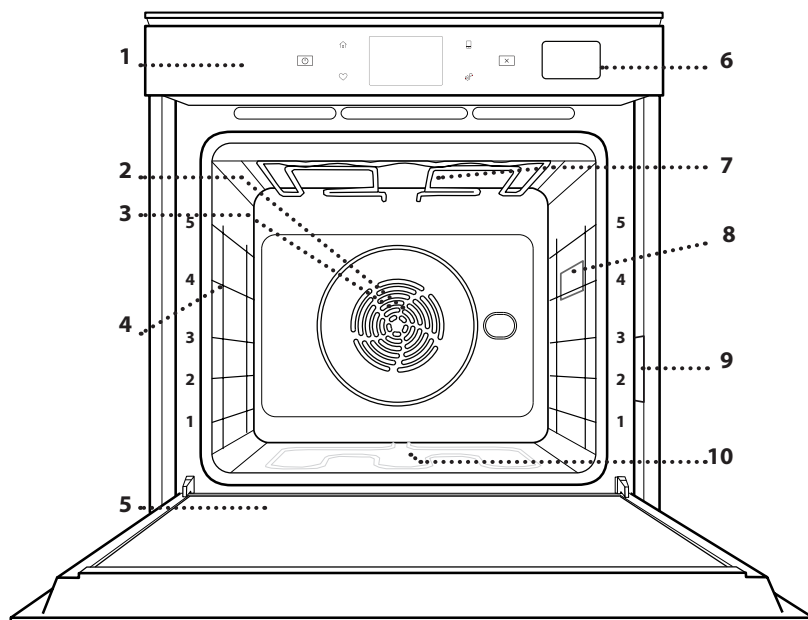


**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL**

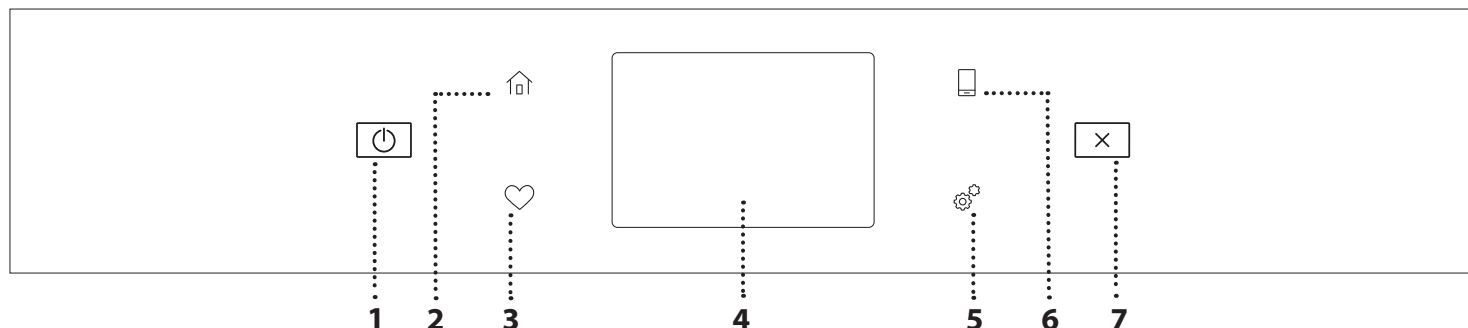
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Vattenlåda
7. Övre värmeelement/grill
8. Lampa
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN**1. PÅ/AV**

För att sätta på och stänga av ugnen.

2. HEM

För snabb åtkomst till huvudmenyn.

3. FAVORIT

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

4. DISPLAY**5. VERKTYG**

För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

6. FJÄRRSTYRNING

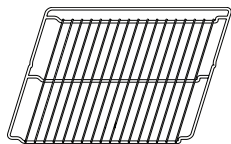
För att aktivera användning av 6th Sense Live Whirlpool-appen.

7. AVBRYT

För att stoppa alla ugnsfunktioner, förutom Klocka, Kökstimer och Reglagelås.

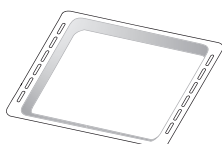
TILLBEHÖR

GALLERHYLLA



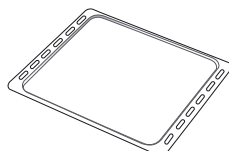
Används för att tillaga mat eller som understöd för ugnsgrovar, bakformar eller andra ugnssäkra kärl

DROPPBRICKA



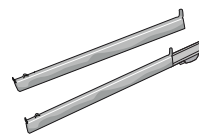
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

ÅNGTRÅG



Det gör det lättare för ångan att cirkulera, vilket hjälper till med att tillaga maten jämnt. Placera långpannan på nivån under för att samla upp stekskyn.**

* Finns endast på vissa modeller

** Använd bara till ångfunktionen.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegenarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

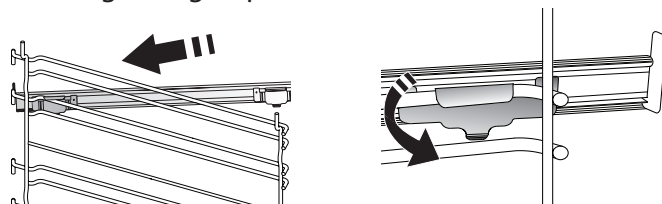
TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

- För att ta bort stegarna, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Sidostegarna kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre 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 de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

TILLAGNINGSFUNKTIONER



MANUELL FUNKTION

- **SNABB FÖRVÄRMN.**
För snabb förvärmning av ugnen.
- **ÖVER-/UNDERV.**
För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.
- **GRILL**
För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **TURBOGRILL**
För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **VARMLUFT**
För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.
- **TILLAGA COOK 4**
För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga tårtor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **ÖVER-/UNDERV.**
För att steka kött, baka tårtor med fyllningar på endast en nivå.
- **ÅNGA**
 - » **REN ÅNGA**
För tillagning av naturliga och hälsosamma maträtter med ånga för att bibehålla livsmedlens näringsvärde. Den här funktionen är särskilt lämpad för tillagning av grönsaker, fisk och frukt, och även för blanchering. Om inget annat anges ska förpackningsmaterialet och plastfilm avlägsnas innan maten ställs in i ugnen.
 - » **VARMLUFT + ÅNGA**
Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynade på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.

SPECIALFUNKTIONER

- » **UPPTINING**
För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
- » **VARMHÅLLNING**
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
- » **JÄSNING**
För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.
- » **FÄRDIGMAT**
För att laga färdigmat, som förvaras vid rumstemperatur eller i kylskåpet (kex, tårtnmix, 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**
För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.
- » **ECO VARMLUFT**
För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermittent luftcirkulation. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.
- **FRYSBAK**
Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrysad färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.



6th SENSE

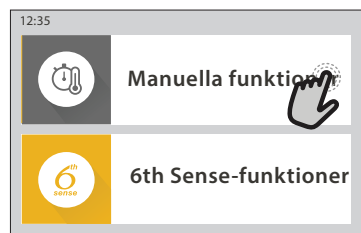
Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



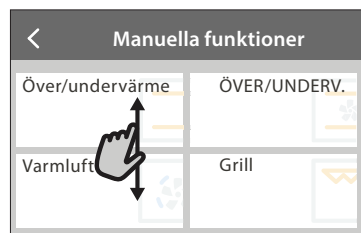
För att välja eller bekräfta:

Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



För att skrolla genom en meny eller lista:

Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.



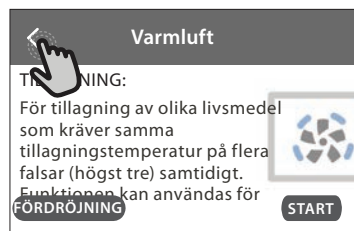
För att bekräfta en inställning eller gå till nästa skärm:

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".



För att gå tillbaka till föregående skärm:

Tryck på < .



IBRUKTAGNING

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Tryckning < kommer att för dig tillbaka till föregående skärm.

2. STÄLLA IN WIFI

6th Sense Live-funktionen tillåter dig att fjärrstyra ugnen från en mobil enhet. För att du ska kunna fjärrstyra produkten måste du först och främst slutföra anslutningsprocessen. Denna process är nödvändig för att registrera din produkt och ansluta den till ditt hemnätverk.

- Tryck på "STÄLL IN NU" för att fortsätta med anslutningsprocessen.

I annat fall, tryck "HOPPA ÖVER" för att ansluta din produkt senare.

FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

För att använda denna funktion behöver du: En smartphone eller surfplatta och en trådlös router ansluten till internet. Använd din smarta enhet för att kontrollera att signalen på ditt trådlösa hemnätverk är stark nära produkten.

Minimikrav.

Smart enhet: Android med en 1280x720- (eller högre) skärm eller iOS.

Kontrollera appkompatibiliteten med Android- eller iOS-versioner på appbutikerna.

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Ladda ner 6th Sense Live-appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. The 6th Sense Live-appen kommer att guida dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ned 6th Sense Live appen från 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. Du kommer att behöva Smart Appliance Identifier- (SAID) numret för att slutföra registreringsprocessen. Du hittar den unika koden på identifieringsskylten på produkten.

4. Ansluta till WiFi

Följ inställningsförfarandet scanna-för att-ansluta. Appen kommer att guida dig genom processen för att ansluta din produkt till det trådlösa nätverket i ditt hem. Välj "MANUELL" och tryck sedan på "Inställning av WPS" om din router stödjer WPS 2,0: Tryck på WPS-knappen på din trådlösa router för att upprätta en anslutning mellan de två produkterna.

Vid behov kan du även ansluta produkten manuellt med "Leta efter ett nätverk".

SAID-kod används för att synkronisera en smart enhet med din produkt.

MAC-adressen visas för WiFi-modulen.

Anslutningsprocessen behöver endast utföras igen om du ändrar dina routerinställningar (t.ex. nätverksnamn eller lösenord eller dataleverantör).

3. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.

- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt 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 och 6th Sense-funktioner.

- Tryck på huvudfunktionen du behöver för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Skrolla genom föreslagna värden och välj det som du behöver.

Om funktionen tillåter det kan du trycka på  för att aktivera förvärmning.

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, tryck på "Ställ tillagningstid".
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att avbryta en inställd tidslängd och hantera slutet av tillagningen manuellt trycker du på tidslängdsvärdet och väljer "STOPP".

3. STÄLL IN 6th SENSE-FUNKTIONER

6th Sense-funktionerna gör att du kan tillaga ett brett utval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

- Välj ett recept från listan.

Funktioner visas efter matkategori i "6th SENSE MAT"-menyn (se berörda tabeller) och efter receptegenskaper i "LIFESTYLE"-menyn.

- När du har valt en funktion indikerar du helt enkelt matens egenskaper (mängd, vikt etc.) som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

4. STÄLL IN 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.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck "FÖRDRÖJD START" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Denna funktion startas automatiskt efter tidsperioden som har beräknats.

För att programmera en fördröjd starttid för tillagningen måste ugnens förvärmningsfas vara avaktiverad: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och avbryta programmerad fördröjningstid, tryck på .

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

- Tryck på  för att när som helst stoppa den aktiva funktionen.

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan, tryck på "KLAR" för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra standardinställningen på förvärmningsalternativet för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Tryck på ikonen  för att aktivera eller avaktivera föruppvärmningen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. PAUSA TILLAGNING

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

Innan tillagningen avslutas kan ugnen uppmana dig om att kontrollera maten på samma sätt.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.

- Tryck på  för att spara den som en favorit.
- Välj "Extra bryning" ("Extra Browning") för att starta en fem minuters bryningscykel.
- Tryck på  för att förlänga tillagningen.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion har avslutats kan du trycka på  för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar. Displayen tillåter dig att spara funktionen genom att ange upp till 4 favoritmåltider inklusive frukost, lunch, mellanmål och middag.

- Tryck på ikonerna för att välja minst en.
- Tryck på "FAVORIT" för att spara funktionen.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på  : funktionerna kommer att delas in efter olika måltider och vissa förslag kommer att erbjudas.

- Tryck på måltidsikonen för att visa relevanta listor
- Skrolla genom listan som kommer upp.
- Tryck på receptet eller funktionen du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera tillagningen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på "REDIGERA".
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "NÄSTA": Displayen kommer visa de nya attributen.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

I skärmen med favoriter kan du även radera funktioner som du har sparat:

- Tryck på  på funktionen.
- Tryck på "TA UT".

Du kan även ändra klockslaget för när de olika måltiderna ska visas:

- Tryck på .
- Välj  "Preferenser".
- Välj "Klockslag och datum".

- Tryck på "Dina tidpunkter för måltid".
- Skrolla genom listan och tryck på det önskade klockslaget.
- Tryck på relevant måltid för att ändra den.

Det är möjligt att kombinera en tidsperiod endast med en måltid.

10. VERKTYG

Tryck när som helst på  menyn "Verktøy". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

AKTIVERA FJÄRRSTYRNING

För att aktivera användning av 6th Sense Live Whirlpool-appen.

KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på .
- Tryck på .

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "AVVISAS" för att avbryta timern eller ställa in en ny varaktighet på timern.
- Tryck på "STÄLL IN NY TIMER" för att ställa in timern igen.

UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

SJÄLVRENGÖRING

Aktivera "Självrengörings-"funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.

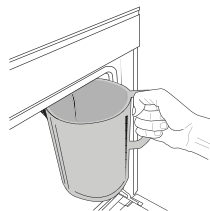
Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenånga försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

- Ta bort alla lösa delar från ugnen innan funktionen aktiveras.
- Håll 200 ml kranvatten på ugnens botten när ugnen är kall.
- Tryck på "START" för att aktivera rengöringsfunktionen.

När du valt cykel kan du fördröja starten av den automatiska rengöringen. Tryck på "FÖRDRÖJA" för att ställa in sluttiden som indikerat i den berörda sektionen.

TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i tanken med hjälp av tömningsfunktionen. För optimal användning av apparaten är det lämpligt att alltid tömma varje gång ugnen har använts med en ångcykel.



När du väl har valt "Tömning"-funktionen ska du följa de angivna åtgärderna: Öppna luckan och placera en stor kanna under tömningspipen som finns nere till höger på panelen. Så snart som tömningen startat, håll

kannan på plats tills tömningen har slutförts. Den genomsnittliga varaktigheten för full tömning är cirka tre minuter.

Vid behov är det möjligt att pausa tömningsprocessen genom att trycka på PAUSE (PAUS) på displayen (till exempel om kannan redan skulle vara full av vatten mitt under tömningsprocessen).

Kannan måste rymma minst 2 liter.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande feedback "VATTNET ÄR FÖR VARMT: VÄNTA TILLS TEMPERATUREN SJUNKER".

Viktigt: Om tanken inte töms regelbundet, kommer apparaten att visa meddelandet <DRAIN CYCLE IS NEEDED(tömning behövs) efter några dagar sedan den senaste påfyllningen: denna begäran kan inte ignoreras, och det kommer att vara möjligt att fortsätta med normal användning av produkten först efter att tömningen har genomförts.

AVKALKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall håller du tanken och ångkretsloppet i optimalt skick.

Meddelandet <AVKALKNINGSPROGRAM BEHÖVS visas på displayen för att påminna dig om att utföra avkalkningsproceduren regelbundet.

Avkalkningskravet utlöses av antalet utförda ångtillagningscykler eller ångpannans driftstid sedan den senaste avkalkningscykeln (se tabellen nedan).

MEDDELANDET "DESCALE" (avkalka) visas efter	VAD DU SKA GÖRA
15 cykler för ångtillagning	Avkalkning rekommenderas
22 timmar ångtillagning varaktighet	
20 cykler för ångtillagning	Det är inte möjligt att köra en ångcykel förrän en avkalkningscykel har genomförts
30 timmar ångtillagning varaktighet	

Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av tanken och den inre ångkretsen.

I genomsnitt tar hela funktionen runt 185 minuter. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen.

Observera: Funktionen kan pausas men om den avbryts när som helst måste hela avkalkningscykeln upprepas från början.

» FAS 1.1: TÖMNING (upp till 3 min.)

Om behållaren inte är tom måste tömningsfasen göras innan avkalkningsprocessen. I så fall ska du utföra tömningen enligt beskrivningen i avsnittet Tömning.

Om det däremot inte finns vatten i behållaren kommer

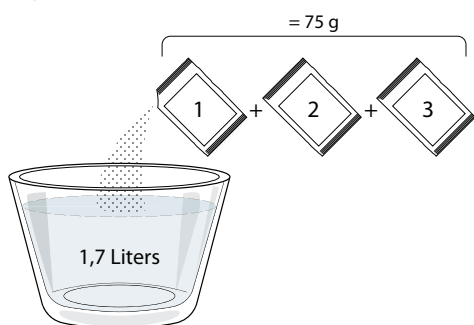
apparaten att automatiskt gå till FAS 1.2.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande feedback "VATTNET ÄR FÖR VARM: VÄNTA TILLS TEMPERATUREN SJUNKER".

Kannen måste rymma minst 2 liter.

» FAS 1.2: AVKALKNING (~120 MIN.)

När displayen ber dig att förbereda lösningen ska du lägga till 3 påsar (motsvarande 75 g) av det specifika WPRO*-avkalkningsmedlet för ugn i 1,7 liter rumstempererat kranvatten.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på **START** för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen.

Vid avkalkningsstegen behöver du inte stå framför apparaten. När varje steg är klart kommer en ljudsignal att avges och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa steg.

» TÖMNINGSFAS (upp till 3 min.)

När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER VATTENTÖMNINGSHÅLET> ska du utföra tömningen så som beskrivs i avsnittet som rör tömning.

» FAS 2.1: PÅFYLLNING AV VATTEN

För att rengöra tanken och ångkretsen ska en sköljningscykel göras.

När displayen visar <FYLL PÅ TANKEN> ska du hälla dricksvatten i lådan tills displayen visar <TANK PÅFYLLD>.

» FAS 2.2: SKÖLJNING (~65 min.)

Systemet är nu redo att starta den slutliga sköljningsprocessen. Tryck på **START** för att starta.

» FAS 2.3: TÖMNING (UPP TILL 3 MIN.)

Efter den senaste tömningsprocessen trycker du på **CLOSE** för att slutföra avkalkningen.

När avkalkningsproceduren är klar är det möjligt att använda alla ångfunktioner.

*WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. Var god och följ anvisningarna på förpackningen. För ordrar och information, kontakta kundtjänsten eller www.whirlpool.eu

Whirlpool kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.



LJUD AV

Tryck på ikonen för att tysta eller sätta på alla ljud och larm.



REGLAGELÅS

"Reglagelåset" tillåter dig att låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

För att aktivera låset:

- Tryck på  ikonen.

För att inaktivera låset:

- Tryck på displayen.
- Svep upp på meddelandet som visas.



FLER LÄGEN

För att välja Sabbatsläge och få tillgång till Effektstyrning.



PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar.



WIFI

För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.



INFO

För att stänga av "Spara Demoläge", återställa produkten och erhålla mer information om produkten.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/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	35 - 90	
Kakor / Mördegskaka		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-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Maränger		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tunn, tjock, focaccia)		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 *	
Vol-au-vent/Mördegbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKTIONER

 Över/
undervärme

Varmluft

ÖVER/UNDERV.

Grill

Turbogrill

Maxi cooking

Cook 4

EKO Varmluft

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Lasagne / Tårtbottnar / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Fläsksteg med krispig svål 2 kg		-	170	110 - 150	
Kyckling / 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, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	
Fiskfiléer / Biff		-	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 / Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	
Kakor	Kakor	Ja	135	50 - 70	
Tarts	Tarts	Ja	170	50 - 70	
Runda pizzor	Rund Pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	Menu	Ja	190	40 - 120	
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 *	
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 *	

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.
 ** Vänd maten efter halva tillagningstiden.
 *** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

TILLBEHÖR						
	Gallerhylla	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Ångtråg

REN ÅNGA

Recept	Förvärmning	Temperatur (°C)	Tillagningstid (Min.)	Nivå och tillbehör	
Färska grönsaker (hela)	-	100	30 - 80		
Färska grönsaker (Bitar)	-	100	15 - 40		
Frysta grönsaker	-	100	20 - 40		
Hel fisk	-	90	40 - 50		
Fiskfiléer	-	90	20 - 30		
Kycklingfiléer	-	100	15 - 50		
Ägg	-	100	10 - 30		
Frukt (Hel)	-	100	15 - 45		
Frukt (bitar)	-	100	10 - 30		

Välj funktionen REN ÅNGA från menyn med manuella funktioner. Ställ in tillagningstemperaturen och tiden. Det kan vara nödvändigt att fylla på vattentanken innan cykeln körs.

TILLBEHÖR						
	Gallerhylla	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Ångtråg

VARMLUFT + ÅNGA

Recept	Ångnivå	Förvärmning	Temperatur (°C)	Tillagningstid (Min.)	Nivå och tillbehör
Kakor / Mördegskaka	LÅG	-	140 - 150	35 - 55	
	LÅG	-	140	30 - 50	 
	LÅG	-	140	40 - 60	  
Småkakor / Muffins	LÅG	-	160 - 170	30 - 40	
	LÅG	-	150	30 - 50	 
	LÅG	-	150	40 - 60	  
Jästa kakor	LÅG	-	170 - 180	40 - 60	
Sockerkakor	LÅG	-	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LÅG	-	200 - 220	20 - 40	
Brödlimpa	LÅG	-	170 -180	70 - 100	
Småbröd	LÅG	-	200 - 220	30 - 50	
Baguette	LÅG	-	200 - 220	30 - 50	
Ugnsbakad potatis	MEDEL	-	200 - 220	50 - 70	
Kalv / Nötkött / Fläsk 1 kg	MEDEL	-	180 - 200	60 - 100	
Kalv / Nötkött / fläsk (delar)	MEDEL	-	160 - 180	60-80	
Rostbiff, blodig 1 kg	MEDEL	-	200 - 220	40 - 50	
Rostbiff, blodig 2 kg	MEDEL	-	200	55 - 65	
Lammlägg	MEDEL	-	180 - 200	65 - 75	
Stuvning med fläsklägg	MEDEL	-	160 - 180	85 - 100	
Kyckling/pärllhöna/anka 1-1,5 kg	MEDEL	-	200 - 220	50 - 70	
Kyckling / pärlhöna / anka (delar)	MEDEL	-	200 - 220	55 - 65	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	MEDEL	-	180 - 200	25 - 40	
Fiskfilé	HÖG	-	180 - 200	15 - 30	

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Tabellerna listar: recept, om förvärmning krävs, temperatur (°C), grillnivå, tillagningstid, tillbehör och nivåföreslagna för tillagning. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan – om tillagningen inte blir som du tänkt dig – övergå då till de högre värdena. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre. För att få bästa resultat, följ råden i tillagningstabell nogga för val av tillbehör (medföljer) som ska placeras på de olika falsarna.

TILLAGNINGSTABELL

Recept			Föreslagen mängd	Vänd (Av tillagningstiden)	Nivå och tillbehör	
Casseroles/ Baked Pasta (Grytor/Tillagad pasta)	Fresh Lasagna (Färsk lasagne)		500 - 3000 g	-	2 	1
	Fryst lasagne		500 - 3000 g	-	2 	1
Rice & Cereals (Ris och spannmål)	Ris	Vitt ris	100 - 500 g	-	2 	1
		Råris	100 - 500 g	-	2 	1
		Fullkornsrис	100 - 500 g	-	2 	1
	Seeds & Cereals (Frön och spannmål	Quinoa	100 - 300 g	-	2 	
		Millet (Hirs)	100 - 300 g	-	3 	
		Korn	100 - 300 g	-	3 	
		Dinkel	100 - 300 g	-	3 	
Kött	Nötkött	Rostbiff	600 - 2000 g	-	3 	
		Hamburger (Hamburgare)	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Fläskkött	Fläskkött	600 - 2500 g	-	3 	
		Pork ribs (Revbensspjäll)	500 - 2000 g	2/3	5 	1
	Grillad kyckling	Hel	600 - 3000 g	-	2 	
		Fillet / Breast (Filé / Bröst)	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Kötträtter	Kebab (Grillspett)	ett galler	1/2	2 	1
		Korv	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Ångkokt kött	Kycklingfiléer	1 - 5 cm	-	2 	
		Kalkonfilé	1 - 5 cm	-	2 	

TILLBEHÖR

Gallerhylla

Ugnsfast form eller
kakform
på galler

Långpanna/bakplåt
eller ugnsfast form på
galler

Långpanna/bakplåt

Långpanna med
500 ml vatten

	Recept		Föreslagen mängd	Vänd (Av tillagningstiden)	Nivå och tillbehör
Fish & Seafood (Fisk och skaldjur)	Roasted fillets & steaks (Grillade filéer och biffar)	Fish fillets/slices (Fiskfiléer/skivor)	0,5 - 2,5 cm	-	5 
		Frozen fillets (Frusna filéer)	0,5 - 2,5 cm	-	4 
	Steamed fillets & steaks (Ång. filéer och biffar )	Fish fillets/slices (Fiskfiléer/skivor)	0,5 - 2,5 cm	-	3  2 
		Frozen fillets (Frusna filéer)	0,5 - 2,5 cm	-	3  2 
	Grilled seafood (Grillad fisk och skaldjur)	Kammusslor	en bricka	-	4 
		Musslor	en bricka	-	4 
		Räkor	en bricka	-	4  3 
		Räkor	en bricka	-	4  3 
	Steamed seafood (Ångkokta skaldjur )	Gratäng kammusslor	en bricka	-	2  1 
		Musslor	en bricka	-	2  1 
		Räkor	en bricka	-	2  1 
		Räkor	en bricka	-	2  1 
		Bläckfisk	100 - 500 g	-	2  1 
		Bläckfisk	500 - 2000 g	-	2  1 
Grönsaker	Roasted Vegetables (Grillade Grönsaker)	Potatis	500 - 1500 g	-	3 
		Stuffed vegetables (Fyllda grönsaker)	100 - 500 g st.	-	3 
		Andra grönsaker	500 - 1500 g	-	3 
	Gratin Vegetables (Grönsaksgratäng)	Potatis	en bricka	-	3 
		Tomater	en bricka	-	3 
		Paprika	en bricka	-	3 
		Broccoli	en bricka	-	3 
		Blomkål	en bricka	-	3 
		Övrigt	en bricka	-	3 
	Steamed Fresh Vegetables (Ångade grönsaker )	Hel potatis	50-500 g *	-	2  1 
		Potatoes small / pieces (Små potatisar / delar)	100-300 g *	-	2  1 
		Ärtor	200 - 2,500 g	-	2  1 
		Broccoli	200 - 3000 g	-	2  1 
		Blomkål	200 - 3000 g	-	2  1 
	Steamed Vegetables Frozen (Ångade frysta grönsaker )	Ärtor	200 - 3000 g	-	2  1 

	Recept	Föreslagen mängd	Vänd (Av tillagningstiden)	Nivå och tillbehör
Cakes and pastries (Tårter och bakverk)	Sockerkaka i form	500 - 1200 g	-	2 
	Kakor	200 - 600 g	-	3 
	Croissants (Croissanter)	en bricka *	-	3 
	Petit-choux	en bricka *	-	3 
	Tarteletter	400 - 1600 g	-	3 
	Äppelstrudel	400 - 1600 g	-	3 
	Fruktpaj	500 - 2000 g	-	2 
Salty cakes (Pajer)	-	800 - 1200 g	-	2 
Bröd	Bullar 	60 - 150 g vardera	-	3 
	Formbakad limpa 	400 - 600 g vardera	-	2 
	Stora bröd 	700 - 2000 g	-	2 
	Baguetter 	200 - 300 vardera	-	3 
Pizza	Tunn	rund - bricka *	-	2 
	Pan	rund - bricka *	-	2 
	Fryst	1 - 4 lager *	-	2 
				4 2 
Steamed Fruits (Ångkokad Fukt )	Hel	100 - 500 g	-	5 3 1 
	Delar	-	-	5 3 2 1 

TILLBEHÖR

 Gallerhylla

 Ugnsfast form eller kakform på galler

 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

 Långpanna/bakplåt

 Långpanna med 500 ml vatten

 Ångtråg

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar. Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas

som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

- Aktivera "Självrengörings"-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

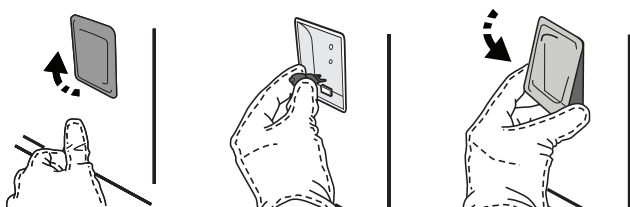
- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Ta bort sidostegarna.
3. Avlägsna lampskyddet.
4. Byt ut lampan.
5. Placera tillbaka lampskyddet och tryck på det med ett fast tryck ända tills det knäpper fast på plats.
6. Sätt tillbaka ugnsstegen.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.

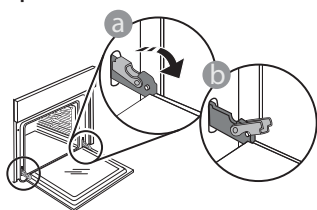
Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.



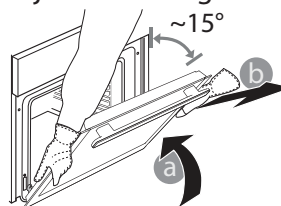
TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

- För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



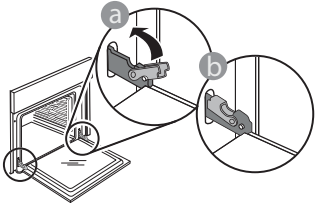
- Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

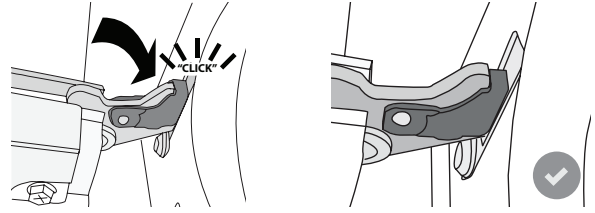


Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

- Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



- Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



- Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

WIFI FAQs

WiFi inte tillgängligt i Ryssland

Vilka WiFi-protokoll stöds?

WiFi-adaptorn som är installerad stödjer WiFi b/g/n i europeiska länder.

Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

Följande inställningar i routern krävs: 2,4 GHz aktiverad, WiFi b/g/n, DHCP och NAT aktiverad.

Vilken version av WPS stöds?

WPS 2,0 eller högre. Kontrollera routerns dokumentation.

Finns det några skillnader mellan att använda en smartphone (eller surfplatta) eller Android eller iOS?

Du kan använda det operativsystemet du föredrar, det spelar ingen roll.

Kan jag använda 3G-anslutning i stället för en router?

Ja, men molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.

Hur kan jag kontrollera om min internetuppkoppling hemma fungerar och att trådlös funktion stöds?

Du kan leta efter ditt nätverk på din smarta enhet. Inaktivera andra dataanslutningar innan du försöker.

Hur kan jag kontrollera om min produkt är ansluten till mitt trådlösa nätverk i hemmet?

Öppna routerkonfigurationen (se routerns manual) och kontrollera om produktens MAC-adress är listad på sidan för den trådlöst anslutna enheten.

Var hittar jag produktens MAC-adress?

Tryck på och tryck sedan på WiFi eller titta på din produkt: Det finns en etikett som visar SAID- och MAC-adresser. Mac-adressen MAC-adress består av en kombination av siffror och bokstäver som börjar med "88:e7".

Hur kan jag kontrollera om enhetens trådlösa funktion är aktiverad?

Använd din smartapparat och 6th Sense Live appen för att kontrollera om apparatens nätverk är synligt och anslutet till molnet.

Finns det något som kan förhindra signalen från att nå produkten?

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd.

Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskrider maximalt antal som routern tillåter.

Hur långt från ugnen bör routern vara?

Normalt är WiFi-signalen stark nog för att täcka några rum, men det beror mycket på vad väggarna är gjorda av för material. Du kan kontrollera signalstyrkan genom att placera din smarta enheten bredvid produkten.

Vad kan jag göra om min trådlösa anslutning inte når produkten?

Du kan använda specifika enheter för att utöka WiFi-täckningen i ditt hem, såsom åtkomstpunkter, WiFi-repeaters och kraftledningsbryggor (följer inte med produkten).

Hur hittar jag namnet på och lösenordet till mitt trådlösa nätverk?

Se routerns dokumentation. Det finns vanligtvis en etikett på routern som visar informationen du behöver för att nå enhetens inställningssida med användning av en ansluten enhet.

Vad ska jag göra om min router använder grannens WiFi?

Tvinga routern att använda WiFi-kanalen i ditt hem.

Vad gör jag om dyker upp på displayen eller om produkten inte lyckas upprätta en stabil anslutning till min hemmarouter?

Enheten kan ha anslutit till routern, men kan inte nå internet. För att ansluta till internet behöver du kontrollera routerns och/eller bärarens inställningar.

Routerinställningar: NAT måste vara på, brandväggen och DHCP måste vara korrekt konfigurerade. Lösenordskryptering som stöds: WEP, WPA, WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp.

Carrier-inställningar: Om din internetleverantör har fastställt antal MAC-adresser som kan ansluta till internet kan du eventuellt inte ansluta din produkt till molnet. MAC-adressen på din enhet är dess unika identifierare. Fråga din internetleverantör om hur du ansluter andra enheter än datorer till internet.

Hur kan jag kontrollera om data överförs?
Stäng av strömmen, vänta 20 sekunder och starta sedan ugnen när du har ställt in nätverket: Kontrollera att appen visar UI-status på produkten.
Det tar flera sekunder för vissa inställningar att visas i appen.

Hur kan jag ändra mitt Whirlpool-konto men hålla mina produkter anslutna?
Du kan skapa ett nytt konto, men kom ihåg att ta bort dina produkter från ditt gamla konto innan du flyttar dem till ditt nya.

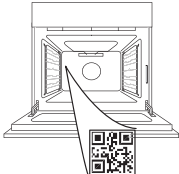
Jag har bytt router – vad måste jag göra?
Du kan antingen behålla samma inställningar (nätverksnamn och lösenord) eller radera föregående inställningar från produkten och konfigurera inställningarna igen.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F". Tryck på ⚙️, tryck på ⓘ och välj sedan "Återställ fabriksinställningar" ("Factory Reset"). Alla sparade inställningar raderas.
Hemströmmen stängs av.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. För att ändra det, tryck på ⚙️, välj 🏠 "Fler lägen" ("More Modes") och välj sedan "Effektstyrning" ("Power Management").
Ugnen värms inte upp.	Demoläge körs.	Tryck på ⚙️, tryck på ⓘ "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att avsluta.
Ikonen 📶 visas på displayen.	WiFi-routern är av. Egenskaper för routerinställningar har ändrats. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte.	Kontrollera att WiFi-routern är ansluten till internet. Kontrollera att WiFi-signalen nära produkten är bra. Försök att starta om routern. Se avsnittet "Vanliga frågor WiFi" Utför parningen till nätverket om egenskaperna för ditt trådlösa hemnätverk har ändrats: Tryck på ⚙️, tryck på 📶 "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk".
Anslutningen stöds inte.	Aktivering av fjärrstyrning ej tillåtet i ditt land.	Kontrollera innan du köper produkten om ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska apparater.
Ånga lämnar lådan under tillagningen.	Låg vattennivå i tanken.	Tillsätt ett glas dricksvatten.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden i din apparat
- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.





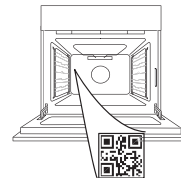
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register

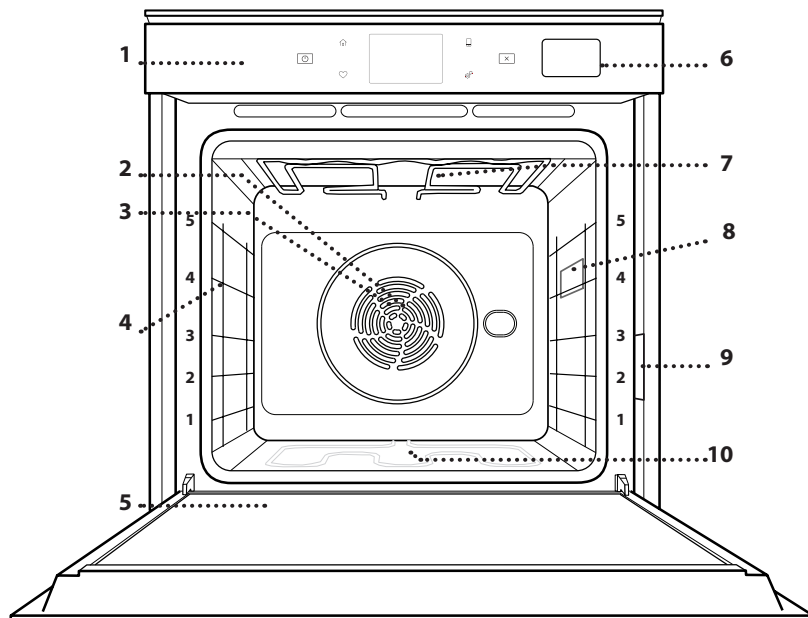


Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

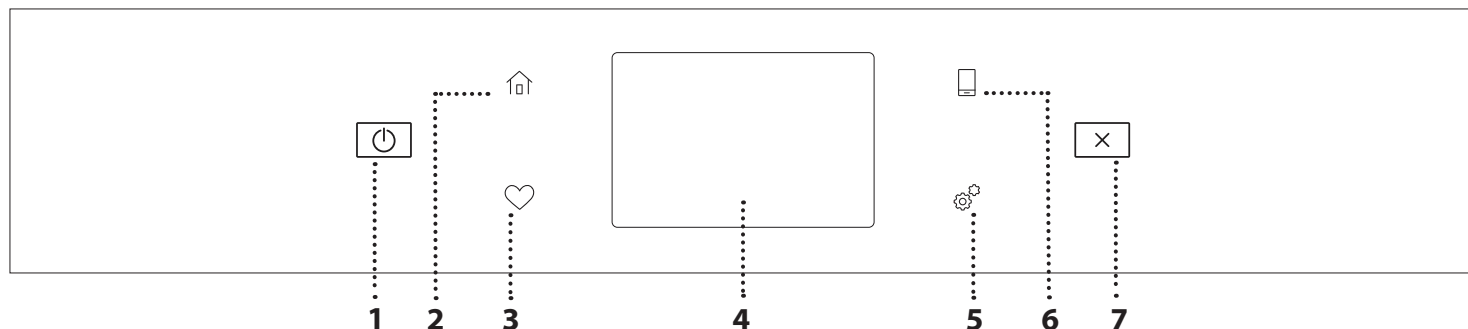


ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Контейнер для води
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Лампочка
9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ

Для увімкнення та вимкнення духової шафи.

2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Для швидкого доступу до головного меню.

3. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ІНСТРУМЕНТИ

Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

6. ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

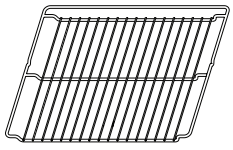
Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

7. СКАСУВАННЯ

Для зупинки будь-якої функції духової шафи, крім годинника, кухонного таймера та блокування елементів керування.

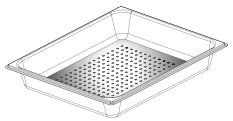
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



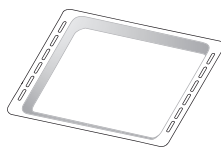
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду

ПАРОВИЙ ЛОТОК



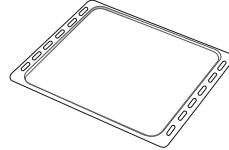
Полегшує циркуляцію пари, що сприяє більш рівномірному приготуванню страв. Встановіть піддон на нижчому рівні для збирання соку, що витікає при готуванні.**

ПІДДОН



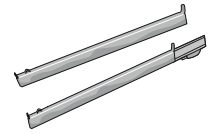
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Наявний лише в деяких моделях

** Використовуйте лише для функції «ПАРА».

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

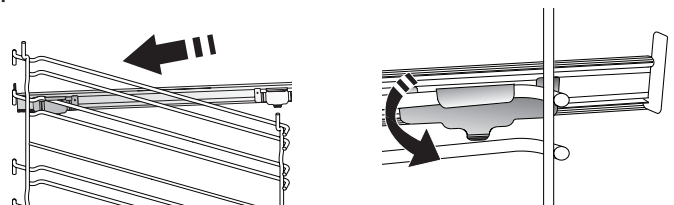
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: 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 приготування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з 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 решітки. Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ



РУЧНІ ФУНКЦІЇ

- **ШВИДКЕ ПІДГРІВ.**
Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.
- **ТРАДИЦ. РЕЖИМ**
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.
- **ГРИЛЬ**
Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і приготування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.
- **ТУРБО ГРИЛЬ**
Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.
- **КОНВЕКЦІЯ**
Для приготування різних продуктів з однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.
- **ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ 4**
Для приготування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури приготування. Цю функцію можна використовувати для приготування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для приготування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці приготування.
- **ВИПІК.З КОНВ.**
Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.
- **ПАРА**
 - » **ЧИСТА ПАРА**
Для приготування здорових і корисних страв за допомогою пари, що дає змогу зберегти природну харчову цінність продуктів. Ця функція найкраще підходить для приготування овочів, риби та фруктів, а також бланшування. Якщо не зазначено інше, зніміть пакувальний матеріал і захисну плівку, перш ніж класти продукти в духову шафу.
 - » **КОНВЕКЦІЯ+ПАРА**
Поєднуючи властивості пари з примусовим нагнітанням повітря, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо

обрати **ВИСОКИЙ** рівень подавання пари для приготування риби, **СЕРЕДНІЙ** — для м'яса та **НИЗЬКИЙ** — для хліба та десертів.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

» ЗБЕР. ТЕПЛА

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.

» ПРОСТІ СТРАВИ

Для приготування 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.

» ВЕЛ.ШТАМ.М'ЯСА

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання з обох боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

» ЕКО КОНВЕКЦІЯ

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Під час роботи функції ЕКО світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.

• ЗАМОР. ВИПІЧКА

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.



6th SENSE

Це дає змогу готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтеся вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

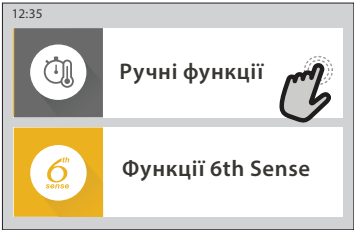
Духову шафу не потрібно прогрівати.

Whirlpool

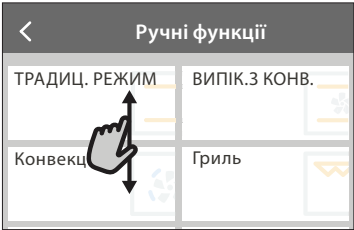
In some European countries the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ

 Щоб зробити вибір або підтвердити вибір:
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.



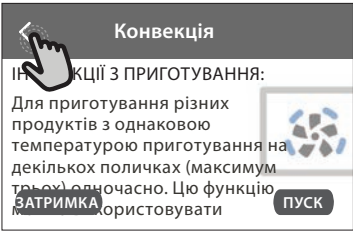
 Щоб прокрутити меню або список:
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.



Щоб підтвердити налаштування або перейти до наступного екрана:
Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».



Повернутися до попереднього екрана:
Торкніться < .



ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.
Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши  , щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

- Після першого вмикання приладу необхідно встановити мову та час.
- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
 - Торкніться потрібної мови.

Натискання < поверне вас назад до попереднього екрана.

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.
- Торкніться «НАСТРОЇТИ ЗАРАЗ», щоб продовжити налаштування підключення.

Або торкніться «ПРОПУСТИТИ», щоб підключити вибір пізніше.

ЯК НАЛАШТУВАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Для використання цієї функції необхідно мати: Смартфон або планшет, а також бездротовий маршрутизатор, підключений до Інтернету. Будь ласка, використовуйте смарт-пристрій, щоб перевірити, чи сильний сигнал домашньої бездротової мережі поблизу пристрою.

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 WiFi b/g/n.

1. Завантажте застосунок 6th Sense Live

Першим кроком до підключення пристрою є завантаження застосунка на свій мобільний пристрій. Застосунок 6th Sense Live допоможе вам під час усіх кроків, перелічених тут. 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 приладу

Дотримуйтеся інструкцій у застосунку, щоб зареєструвати прилад. У процесі реєстрації вам знадобиться ідентифікатор смарт-пристрою Smart Appliance Identifier (SAID). Його унікальний код можна знайти на ідентифікаційній табличці, прикріпленій до виробу.

4. Підключення до Wi-Fi

Дотримуйтеся процедури встановлення сканування для підключення. Застосунок допоможе вам підключити прилад до бездротової мережі у вашому будинку.

Якщо ваш маршрутизатор підтримує WPS 2.0 (або вище), оберіть «ВРУЧНУ», потім торкніться «Налаштування WPS»: На бездротовому маршрутизаторі натисніть кнопку «WPS», щоб встановити зв'язок між двома виробами.

За потреби ви також можете підключити виріб вручну, використовуючи «Пошук мережі».

Код SAID використовується для синхронізації смарт-пристрою з приладом.

MAC-адреса відображається для модуля Wi-Fi.

Процедуру підключення потрібно буде виконати ще раз, якщо ви зміните налаштування маршрутизатора (наприклад, ім'я мережі або пароль чи провайдера).

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ДАТИ

При підключенні 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 та дату.

4. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 ампер): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 Ампер).

- 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 ФУНКЦІЙ

- Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє обрати між ручною функцією та 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

- Прокрутіть запропоновані значення та оберіть те, яке вам потрібне.

Якщо це доступно для функції, можна торкнутися  для активації попереднього нагрівання.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну. У часовому режимі духовна шафа готує протягом певного часу. Після завершення часу приготування

готування припиняється автоматично.

- Щоб налаштувати тривалість, торкніться «Задати час приготування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час приготування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість під час приготування та, таким чином, вручну закінчити готування, торкніться значень тривалості, а потім оберіть «СТОП».

3. НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ 6th SENSE

Функції 6th Sense дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів приготування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються за категорією продуктів в меню «СТРАВИ 6th SENSE» (див. відповідні таблиці) та функціями рецептів у меню «LIFESTYLE».

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКУ ПУСКУ

Ви можете відкласти початок приготування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного запуску, натисніть «ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ», щоб запустити час очікування.
- Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу.

Щоб запрограмувати затримку початку приготування, необхідно вимкнути стадію попереднього прогрівання духової шафи: Духовка поступово досягне необхідної температури, а це означає, що час приготування буде дещо довшим, ніж вказано в таблиці приготування.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться .

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духова шафа нагрівається і 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.

- Натисніть  для зупинки активної функції в будь-який час.

6. ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього нагрівання. Після завершення цієї фази пролунає сигнал, і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духова шафа досягла встановленої температури.

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята і торкніться «ГОТОВО», щоб почати приготування.

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 приготування не включає фазу попереднього прогрівання.

Ви можете змінити налаштування за замовчуванням для попереднього нагрівання для тих функцій приготування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього нагрівання.
- Торкніться значка , щоб активувати або деактивувати попереднє нагрівання. Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

7. ПРИЗУПИНЕННЯ ГОТУВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування. Пролунає звуковий

сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

Перед завершенням приготування духову шафу може нагадати вам перевірити страву таким же чином.

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

8. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено. У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час приготування або зберегти функцію в обраному.

- Торкніться , щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться , щоб зберегти подовження 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 функції торкніться , щоб зберегти її в обраному. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування. Дисплей дозволяє зберегти функцію, вказавши до 4 улюблених страв, включаючи сніданок, обід, перекус та вечерю.

- Торкніться значка, щоб обрати принаймні одну.
- Торкніться «УЛЮБЛЕНЕЦЬ», щоб зберегти функцію.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду обраного натисніть  : функції розподілені на різний час прийому їжі, і будуть запропоновані деякі пропозиції.

- Торкніться значка страв, щоб переглянути відповідні списки
- Прокрутіть запропонований список.
- Торкніться потрібного рецепту або функції.
- Торкніться «Розпочати», щоб розпочати 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 «ЗМІНИТИ».

- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ДАЛІ»: На дисплеї відобразяться нові параметри.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

На екрані обраного також можна видалити збережені функції:

- Торкніться  на функції.
- Торкніться «ПРИБРАТИ».

Ви також можете налаштувати час, коли відображаються різні страви:

- Натисніть .
- Оберіть  «Особисті налаштування».
- Оберіть «Час і дати».
- Торкніться «Час трапез».
- Прокрутіть список і торкніться відповідного часу.
- Торкніться відповідної страви, щоб змінити її.

Часовий інтервал можна поєднати лише зі стравами.

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 застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як при використанні функції приготування, 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 верхньому правому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Натисніть .
- Торкніться .

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

- Торкніться «ВІДХИЛИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «ЗАДАТИ НОВИЙ ТАЙМЕР», щоб знову встановити таймер.

СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

САМООЧИЩЕННЯ

Активуйте функцію «Самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

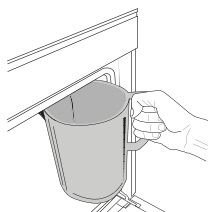
Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

- Перед активацією функції витягніть з духової шафи все приладдя.
- Якщо духовка холодна, налейте 200 мл питної води на дно духової шафи.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію очищення.

Після вибору циклу ви можете відкласти початок автоматичного очищення. Натисніть «ЗАТРИМКА», щоб встановити час завершення, як зазначено у відповідному розділі.

ЗЛИВАННЯ

Функція «Зливання» дозволяє зливати воду, щоб запобігти застою в резервуарі. Для оптимального використання приладу бажано завжди виконувати зливання щоразу завершення режиму приготування з парю.



Вибравши функцію «Зливання», виконуйте вказані дії: Відкрийте дверцята і поставте велику ємність під дренажне сопло, розташоване у правому нижньому куті панелі. Після початку зливання не виймайте резервуар, поки операція

не буде завершена. Середня тривалість зливання з повним навантаженням становить близько трьох хвилин.

При необхідності можна призупинити процес зливання, натиснувши кнопку «ПАУЗА» на дисплеї (наприклад, у разі, якщо ємність вже заповнена водою в середині процесу зливання).

Глечик повинен мати об'єм не менше 2 літрів.

Зверніть увагу: щоб переконавшись, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 4 години після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відображатиметься повідомлення «ВОДА ЗНАДТО ГАРЯЧА: ЗАЧЕКАЙТЕ, ПОКИ ТЕМПЕРАТУРА ЗНИЗИТЬСЯ».

Важливо: Якщо резервуар регулярно не спорожнювати, через кілька днів після останнього заповнення прилад запропонує це зробити, відобразивши повідомлення <ПОТРІБНО ВИКОНАТИ ЦИКЛ ЗЛИВАННЯ>: цей запит не можна ігнорувати, продовження нормальної експлуатації виробу можливе лише після виконання зливання.

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Ця спеціальна функція, активована через певний проміжок часу, дозволяє утримувати нагрівач та паровий контур у найкращому стані.

На дисплеї з'явиться повідомлення <ВИКОНАЙТЕ ЦИКЛ ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ>, яке нагадує вам про регулярне виконання цієї процедури.

Поява повідомлення про необхідність видалення накипу обумовлена кількістю виконаних циклів приготування на парі або годинами роботи парового котла з моменту останнього циклу очищення від накипу (див. таблицю нижче).

Потім з'являється ПОВІДОМЛЕННЯ «ВИДАЛІТЬ НАКИП»	ЩО РОБИТИ
15 циклів приготування на парі Приготування на парі протягом 22 годин	Рекомендується видалити накип
20 циклів приготування на парі Приготування на парі протягом 30 годин	Неможливо запустити цикл з парю, поки не буде виконано цикл очищення від накипу

Процес видалення накипу також може виконуватися щоразу, коли користувач бажає виконати ретельніше очищення бака і внутрішнього парового контуру.

Середня тривалість виконання функції становить близько 185 хвилин. Після запуску функції виконуйте дії, зазначені на дисплеї.

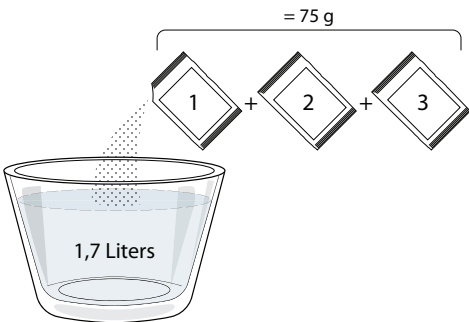
Зверніть увагу: функцію можна призупинити, але при цьому весь цикл видалення накипу необхідно буде повторити.

» **ФАЗА 1.1: ЗЛИВ (до 3 хв.)**
Якщо резервуар не порожній, фазу зливу необхідно виконати перед початком процесу правильного видалення накипу. У цьому випадку продовжуйте зливати воду, як описано у відповідному параграфі «Злив». Якщо ж у резервуарі немає води, прилад автоматично перейде до ФАЗИ 1.2.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 4 години після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відображатиметься повідомлення «ВОДА ЗАНАДТО ГАРЯЧА: ЗАЧЕКАЙТЕ, ПОКИ ТЕМПЕРАТУРА ЗНИЗИТЬСЯ».

Глечик повинен мати об'єм не менше 2 літрів.

» **ФАЗА 1.2: ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (~120 ХВИЛИН)**
Коли на дисплеї з'явиться повідомлення про приготування розчину, додайте 3 порційних пакетика (по 75 г) спеціального засобу для видалення накипу в духовий шафі WPRO* на 1,7 літра питної води кімнатної температури.



Коли розчин для видалення накипу залитий всередину відділення, натисніть **START**, щоб розпочати основний процес видалення накипу.

На етапах видалення накипу вам не обов'язково контролювати процес виконання, стоячи біля приладу. Після завершення кожної фази лунає сигнал, і на дисплеї відображаються інструкції для переходу до наступної фази.

» **ФАЗА ЗЛИВУ (до 3 хв.)**
Коли на дисплеї з'являється повідомлення <ВСТАНОВІТЬ

КОНТЕЙНЕР ПІД ОТВОРОМ ДЛЯ ЗЛИВУ ВОДИ>, злийте воду, як описано у відповідному параграфі «Злив».

» **ФАЗА 2.1: ЗАПОВНЕННЯ ВОДОЮ**
Для очищення резервуара та парового контуру необхідно виконати цикл ополіскування. Коли на дисплеї з'явиться повідомлення <ЗАПОВНІТЬ РЕЗЕРВУАР>, налейте питну воду у відсік, доки на дисплеї не з'явиться повідомлення <РЕЗЕРВУАР ЗАПОВНЕНО>.

» **ФАЗА 2.2: ОПОЛІСКУВАННЯ (~65 хв.)**
Тепер система готова до запуску процесу остаточного ополіскування, натисніть кнопку **START**.

» **ФАЗА 2.3: ЗЛИВ (ДО 3 ХВ.)**
Після останньої процедури зливання натисніть **CLOSE** для завершення видалення накипу. Коли процедура видалення накипу буде завершена, можна буде використовувати всі функції пари.

*WPRO — це професійний засіб для технічного обслуговування, що забезпечує найкращу якість функції пари в духовій шафі. Дотримуйтеся інструкцій на упаковці. Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu

Whirlpool не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням інших засобів для чищення, доступних на ринку.

БЕЗ ЗВУКУ

Торкніться значка, щоб увімкнути або вимкнути всі звуки та сигнали.

БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, тому їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб активувати блокування:

- Торкніться значка

Щоб деактивувати блокування:

- Торкніться дисплея.
- Проведіть пальцем по відображуваному повідомленню.

ІНШІ РЕЖИМИ

Для вибору режиму «Шабат» та доступу до керування потужністю.

ВЛАСТИВОСТІ

Для зміни деяких налаштувань духової шафи.

WI-FI

Для зміни налаштувань або налаштування нової домашньої мережі.

ВІДОМОСТІ

Щоб вимкнути «Демонстраційний режим для магазину», скиньте налаштування виробу та отримайте додаткову інформацію про виріб.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти		Так	170	30–50	
		Так	160	30–50	
		Так	160	30–50	
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160–200	30–85	
		Так	160–200	35–90	
Печиво / пісочне 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	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 *	
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190–200	20–30	
		Так	180–190	20–40	
		Так	180–190	20–40 *	

ФУНКЦІЇ



РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Лазанья / відкриті пироги / запіканки з макаронами / канелоні		Так	190–200	45–65	
Ягнятина / 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 **	
Смажена курятина 1–1,3 кг		–	2 (Середня)	55–70 ***	
Бараняча нога / гомілки		–	2 (Середня)	60–90 ***	
Смажена картопля		–	2 (Середня)	35–55 ***	
Овочева запіканка		–	3 (висока)	10–25	
Печиво	 Печиво	Так	135	50–70	
Фруктовий пиріг	 Фруктовий пиріг	Так	170	50–70	
Піца+прогрів	 Кругла піца	Так	210	40–60	
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40–120 *	
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)	 Меню	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		–	200	80–120 *	
М'ясна вирізка (кріль, курка, ягня)		–	200	50–100 *	

* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.
 ** Переверніть страву через половину часу приготування.
 *** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Паровий лоток

ЧИСТА ПАРА

Рецепт	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя	
Свіжі овочі (цілі)	—	100	30–80		
Свіжі овочі (нарізані)	—	100	15–40		
Заморожені овочі	—	100	20–40		
Риба ціла	—	90	40–50		
Рибне філе	—	90	20–30		
Курячі філе	—	100	15–50		
Яйця	—	100	10–30		
Фрукти (цілі)	—	100	15–45		
Фрукти (нарізані)	—	100	10–30		

Виберіть функцію «Чиста пара» в меню ручних функцій. Налаштуйте температуру та час готування. Можливо, перед запуском циклу потрібно буде наповнити резервуар для води.

ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Паровий лоток

КОНВЕКЦІЯ+ПАРА

Рецепт	Рівень подавання пари	Попереднє прогрівання	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Рівень і приладдя
Пісочне печиво / печиво	НИЗЬКИЙ	–	140–150	35–55	3
	НИЗЬКИЙ	–	140	30–50	4 1
	НИЗЬКИЙ	–	140	40–60	5 3 1
Тістечка / кекси	НИЗЬКИЙ	–	160–170	30–40	3
	НИЗЬКИЙ	–	150	30–50	4 1
	НИЗЬКИЙ	–	150	40–60	5 3 1
Пироги з дріжджового тіста	НИЗЬКИЙ	–	170–180	40–60	2
Бісквітні торти	НИЗЬКИЙ	–	160–170	30–40	2
Фокача	НИЗЬКИЙ	–	200–220	20–40	3
Хлібина	НИЗЬКИЙ	–	170–180	70–100	3
Хлібна булочка	НИЗЬКИЙ	–	200–220	30–50	3
Багет	НИЗЬКИЙ	–	200–220	30–50	3
Смажена картопля	СЕРЕДНЯ	–	200–220	50–70	3
Телятина / яловичина / свинина, 1 кг	СЕРЕДНЯ	–	180–200	60–100	3
Телятина / яловичина / свинина (шматками)	СЕРЕДНЯ	–	160–180	60–80	3
Ростбіф з кров'ю 1 кг	СЕРЕДНЯ	–	200–220	40–50	3
Ростбіф з кров'ю 2 кг	СЕРЕДНЯ	–	200	55–65	3
Бараняча нога	СЕРЕДНЯ	–	180–200	65–75	3
Тушковані свинячі ніжки	СЕРЕДНЯ	–	160–180	85–100	3
Курка/цесарка/качка (1 – 1,5 кг)	СЕРЕДНЯ	–	200–220	50–70	3
Курка / цесарка / качка (шматками)	СЕРЕДНЯ	–	200–220	55–65	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	СЕРЕДНЯ	–	180–200	25–40	3
Рибне філе	ВИСОКИЙ	–	180–200	15–30	3

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

Список таблиць: рецепти, для яких потрібне попереднє прогрівання, температура (°C), рівень грилю, час приготування (хвилини), приладдя та рівень, рекомендований для приготування страви. 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 можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтесь наведених у таблиці приготування порад стосовно вибору аксесуарів (у комплекті) і відповідних полиць.

Рецепт			Рекомендована кількість	Перевернути (від часу приготування)	Рівень і приладдя	
Запіканки/ Запечені макарони	Свіжа лазанья		500–3000 г	–	2 	1 
	Заморожена лазанья		500–3000 г	–	2 	1 
Рис і каші	Рис 	Білий рис	100–500 г	–	2 	1 
		Коричневий рис	100–500 г	–	2 	1 
		ЦІЛЬНОЗЕРНОВ.РИС	100–500 г	–	2 	1 
	Насіння та каші 	Кіноа	100–300 г	–	2 	
		Пшоно	100–300 г	–	3 	
		Ячмінь	100–300 г	–	3 	
		ЖИТО	100–300 г	–	3 	
М'ясо	Яловичина	РОСТБИФ	600–2000 г	–	3 	
		Гамбургер	1,5–3 см	3/5	5 	
	Свинина	Свинина	600–2500 г	–	3 	
		Свинячі реберця	500–2000 г	2/3	5 	1 
	Жарена курятина	Ціла	600–3000 г	–	2 	
		Філе/грудка	1–5 см	2/3	5 	
	М'ясні страви	Кебаб	одна решітка	1/2	2 	1 
		Сосиски і ковбаски	1,5–4 см	2/3	5 	
	М'ясо на пару 	Курячі філе	1–5 см	–	2 	
		філе індички	1–5 см	–	2 	

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / деко для випікання



Піддон із 500 мл води

Рецепт			Рекомендована кількість	Перевернути (від часу приготування)	Рівень і приладдя	
Риба та морепродукти	Запечене філе та стейки	Рибне філе / скибки	0,5–2,5 см	–	5	
		Заморожене філе	0,5–2,5 см	–	4	
	Філе та стейки на парі 🍽️	Рибне філе / скибки	0,5–2,5 см	–	3	2
		Заморожене філе	0,5–2,5 см	–	3	2
	Морепродукти на грилі	ГРЕБІНЦІ	одне деко	–	4	
		Мідії	одне деко	–	4	
		Креветки	одне деко	–	4	3
		КРЕВЕТКИ ВЕЛИКІ	одне деко	–	4	3
		Гратен із морських гребінців	одне деко	–	2	1
	Морепродукти на парі 🍽️	Мідії	одне деко	–	2	1
		Креветки	одне деко	–	2	1
		КРЕВЕТКИ ВЕЛИКІ	одне деко	–	2	1
		КАЛЬМАРИ	100–500 г	–	2	1
		Восьминіг	500–2000 г	–	2	1
		Картопля	500–1500 г	–	3	
Овочі	Запечені овочі	Фаршировані овочі	100–500 г кожен	–	3	
		Інші овочі	500–1500 г	–	3	
		Картопля	одне деко	–	3	
	Овочі, запечені в панірувальних сухарях	ТОМАТИ	одне деко	–	3	
		Перець	одне деко	–	3	
		Броколі	одне деко	–	3	
		Цвітна капуста	одне деко	–	3	
		Інше	одне деко	–	3	
	Свіжі овочі на пару 🍽️	КАРТОПЛЯ ЦІЛА	50–500 г *	–	2	1
		Картопля невелика / шматочки	100–300 г *	–	2	1
		Горох	200–2500 г	–	2	1
		Броколі	200–3000 г	–	2	1
		Цвітна капуста	200–3000 г	–	2	1
	Заморожені овочі на пару 🍽️	Горох	200–3000 г	–	2	1

	Рецепт	Рекомендована кількість	Перевернути (від часу приготування)	Рівень і приладдя
Пироги та тістечка	БІСКВІТН.ТОРТ ВВ ФОРМІ	500–1200 г	–	2 
	Печиво	200–600 г	–	3 
	Круасани	одне деко *	–	3 
	Заварне тістечко	одне деко *	–	3 
	ФРУКТОВИЙ ПИРИГ	400–1600 г	–	3 
	Штрудель	400–1600 г	–	3 
	ПИРИГ ФРУКТ.НАЧ.	500–2000 г	–	2 
Солоні пироги	–	800–1200 г	–	2 
Хліб	Булочки 🍞	60–150 г кожен	–	3 
	ХЛІБ ДЛЯ СЕНДВІЧІВ В ФОРМІ 🍞	400–600 г кожен	–	2 
	Великий хліб 🍞	700–2000 г	–	2 
	Багети 🍞	200–300 г кожен	–	3 
Піца	Тонке тісто	кругле деко *	–	2 
	Товсте тісто	кругле деко *	–	2 
	ЗАМОРОЖЕНИЙ	1–4 шари *	–	2 
				4 2  5 3 1  5 3 2 1 
Фрукти на пару 🍌	Ціла	100–500 г	–	2 1  
	Шматки	–	–	2 1  

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / деко для випікання



Піддон із 500 мл води



Паровий лоток

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо.
Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дрітні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу.

Надягайте захисні рукавички.
Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхню вологою тканиною з мікроволокон.
- Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікроволокон.

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.

Для усунення конденсату, що утворилася в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте печі повністю охолонути, а потім протріть його тканиною або губкою.

- Активуйте функцію «Самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

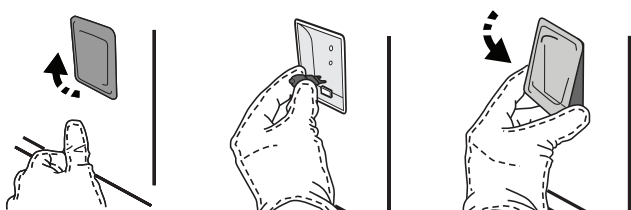
- Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

- Відключіть духову шафу від електромережі.
- Зніміть напрямні для решітки.
- Зніміть плафон лампи.
- Замініть лампу.
- Поверніть плафон на місце, натиснувши на нього, доки він із характерним клацанням не встановиться на своєму місці.
- Встановіть напрямні для решітки на місце.
- Знову підключіть духову шафу до електромережі.

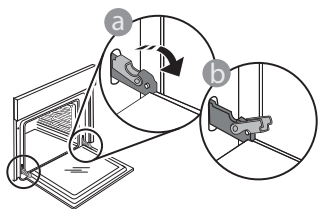
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, Т300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

У разі використання галогенних ламп не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.



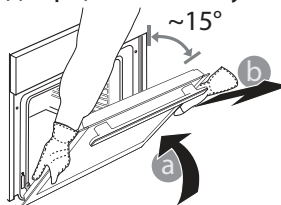
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

- Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



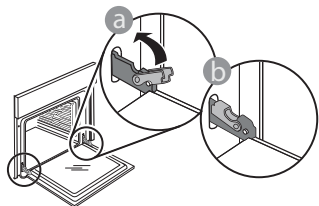
- Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

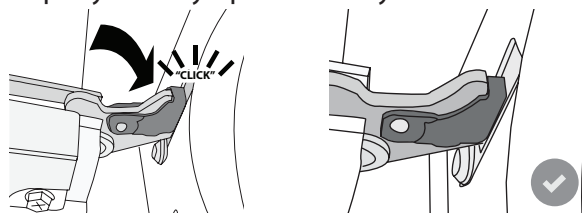


Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

- Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



- Легко натисніть, щоб переконаватися, що засувки перебувають у правильному положенні.



- 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.

Wi-Fi – ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

Функція Wi-Fi недоступна в Росії

Які Wi-Fi-протоколи 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?

WPS 2.0 або вище. Зверніться до документації маршрутизатора.

Чи є відмінності у використанні смартфонів (або планшета) 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 3G-модем?

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 свою 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 зазначений MAC-адресу пристрою на сторінці бездротових підключених пристроїв.

Де я можу знайти MAC-адресу пристрою?

Натисніть , потім торкніться  Wi-Fi або подивіться на приладі: на ньому знаходиться етикетка з SAID і MAC-адресою. MAC-адреса складається з комбінації цифр і букв, що починаються з «88: e7».

Як я можу перевірити, чи увімкнена бездротова функція пристрою?

Щоб перевірити, чи видно мережу пристрою і чи підключена вона до хмари, використовуйте смарт-пристрій і застосунок «6th Sense Live».

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 допустимої кількості, дозволеної маршрутизатором.

Як далеко повинен знаходитися маршрутизатор від духової шафи?

Зазвичай сигнал Wi-Fi досить потужний, щоб покрити кілька кімнат, але це залежить від матеріалу, з якого зроблені стіни. Ви можете перевірити рівень сигналу, розмістивши свій смарт-пристрій поряд з приладом.

Що робити, якщо сигнал бездротової мережі не досягає приладу?

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 приладу).

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 приладу.

Що я можу зробити, якщо мій маршрутизатор використовує сусідський Wi-Fi-канал?

Налаштуйте маршрутизатор для використання вашого домашнього Wi-Fi-каналу.

Що робити, якщо на дисплеї відображається або духовна шафа 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 і/або каналу передачі даних.

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. Будь ласка, зверніться до вашого провайдера інтернет-послуг, як підключати до Інтернету пристрої, відмінні від комп'ютера.

Як перевірити, чи здійснюється передача даних?

Налаштувавши мережу, вимкніть живлення, зачекайте 20 секунд, а потім увімкніть духову шафу: Переконайтеся, що програма відображає статус призначеного для користувача інтерфейсу приладу.

Відображення деяких налаштувань в застосунку 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 і ті ж налаштування (ім'я та пароль) або видалити попередні налаштування з приладу 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, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера «F» і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери «F». Натисніть  , торкніться  і оберіть «Factory Reset». Усі збережені налаштування будуть видалені.
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 ампер. Щоб змінити її, натисніть  , оберіть  «Додаткові режими» і після цього оберіть «Керування потужністю».
Духова шафа не нагрівається.	Демонстраційний режим запущено.	Натисніть  , торкніться  «Відомості» і після цього оберіть «Демонстраційний режим» для виходу.
На дисплеї відобразиться значок  .	Маршрутизатор Wi-Fi вимкнений. Налаштування параметрів маршрутизатора змінилися. Сигнал бездротового з'єднання не досягає приладу. Духова шафа не може забезпечити стабільний доступ до домашньої мережі. Підключення не підтримується.	Перевірте, чи підключений маршрутизатор Wi-Fi до Інтернету. Переконайтеся, що потужність сигналу Wi-Fi поблизу приладу належна. Спробуйте перезавантажити маршрутизатор. Див. розділ «Wi-Fi – Запитання та відповіді» Якщо параметри домашньої бездротової мережі змінилися, встановіть з'єднання з мережею: Натисніть  , торкніться  «Wi-Fi» і оберіть «Підключитися до мережі».
Підключення не підтримується.	Дистанційне керування не дозволено у вашій країні.	Перед придбанням перевірте, чи дозволено у вашій країні дистанційне керування електронними приладами.
Під час приготування пара виходить з контейнера.	Низький рівень води у резервуарі.	Додайте склянку питної води.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому побутовому приладі
- Відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- або **звернувшись до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на таблиці з паспортними даними виробу.

