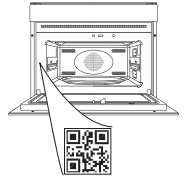




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

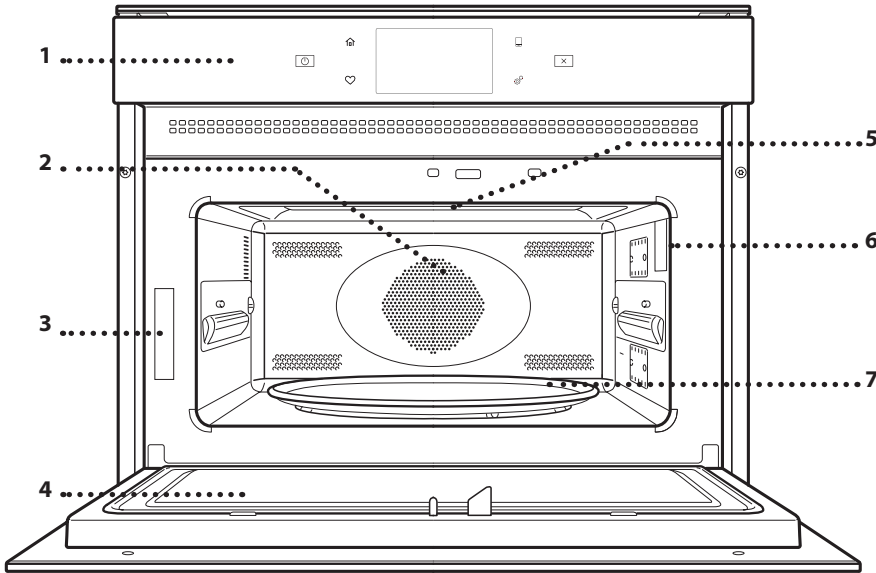
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



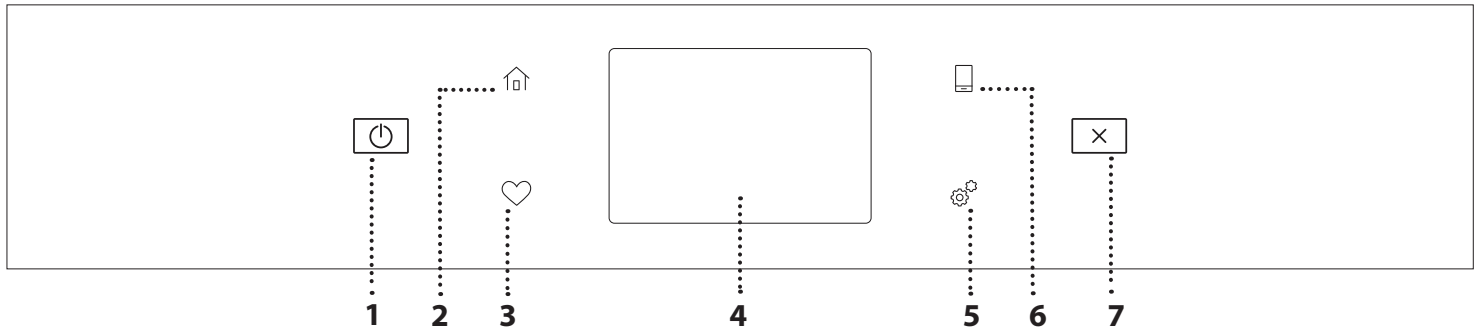
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Circular heating element (non-visible)
- 3. Identification plate (do not remove)
- 4. Door
- 5. Upper heating element/grill
- 6. Light
- 7. Turntable

CONTROL PANEL DESCRIPTION



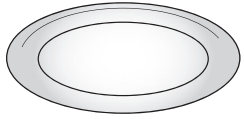
- 1. ON / OFF**
For switching the oven on and off.
- 2. HOME**
For gaining quick access to the main menu.

- 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

TURNTABLE

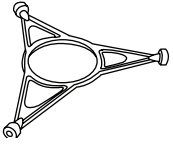


Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

The turntable must always be used as a base for other containers or

accessories, with the exception of the Baking tray.

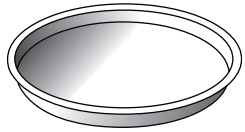
TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

CRISP PLATE

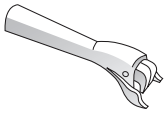


Only for use with the designated functions.

The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated

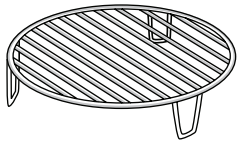
when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

WIRE RACK

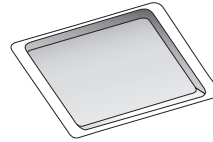


This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation.

It must be used as base for the crisp plate in some "6th Sense Crisp Fry" functions.

Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

RECTANGULAR BAKING TRAY

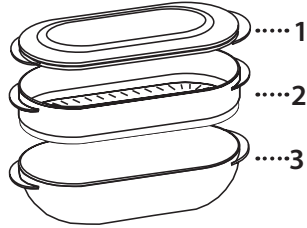


Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves.

Insert the plate horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment.

Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the baking tray.

STEAMER



To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special steam clean function.

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

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.

COOKING FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

• MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Power (W)	Recommended for
900	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

Action	Food	Power (W)	Duration (min.)
Reheat	2 cups	900	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes 1 kg	900	10 - 12
Defrost	Minced Meat 500 g	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	16 - 17
Cook	Meat loaf	750	20 - 22

• CRISP

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.

Food	Duration (min.)
Leavened cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

• FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Food	Temp. (°C)	Duration (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cheese Cupcake	170 *	25 - 30
Cookies	175 *	12 - 18

* Preheat needed

Recommended accessories: Rectangular baking plate / Wire rack

• FORCED AIR + MW

To prepare oven dishes in a short time. It is suggested to use the rack in order to optimize the air circulation.

Food	Power (W)	Temp. (°C)	Duration (min.)
Roasts	350	170	35 - 40
Meat Pie	160	180	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

• GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.

Food	Grill Level	Duration (min.)
Toast	High	5 - 6
Prawns	Medium	18 - 22

Recommended accessories: Wire rack

• GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Food	Power (W)	Grill Level	Duration (min.)
Potatoes gratin	650	Medium	20 - 22
Jacket Potatoes	650	High	10 - 12

Recommended accessories: Wire rack

• TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and oven air convection. We recommend turning the food during cooking.

Food	Grill Level	Duration (min.)
Chicken Kebab	High	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

• TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and the oven air convection.

Food	Power (W)	Grill Level	Duration (min.)
Cannelloni Frozen	650	High	20-25
Pork Chops	350	High	30-40

Recommended accessories: Wire rack

• FAST PREHEATING

For quickly preheating the oven before a cooking cycle.

• SPECIAL FUNCTIONS

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp, including meat, fried foods or cakes.

» 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.


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.

• 6th SENSE DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass turntable for best results.

CRISP BREAD DEFROST

This exclusive Whirlpool function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination with this function.

Food	Weight
CRISP BREAD DEFROST 	50 - 800 g
MEAT	100 - 2000 g
POULTRY	100 - 3000 g
FISH	100 - 2000 g
VEGETABLE	100 - 2000 g
BREAD	100 - 2000 g

• 6th SENSE REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish. Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process, leaving to stand for 1-2 minutes will always improve the result, especially for frozen food.

Do not open the door during this function.

• 6th SENSE STEAM

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. The preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steamcooking the food, according to the time set.

Set 1- 4 minutes for soft vegetables such as broccoli and leek or 4 - 8 minutes for harder vegetables such as carrots and potatoes.

Do not open the door during this function.

Required accessories: Steamer

• 6th SENSE CRISP FRY

This healthy and exclusive function combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking, even removing the need for oil in some recipes. It is possible fry a variety of preset foods, either fresh or frozen.

Follow the following table to use the accessories as indicated and obtain the best cooking results for each type of food (fresh or frozen*).

Food	Weight / portions
BREADED FILLET FRY Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 500 g
MEATBALLS Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	200 - 800 g
FISH AND CHIPS * Distribute evenly on the crisp plate	1 - 3 pt
MIXED FRIED FISH * Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
BREADED SHRIMPS * Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
BREADED CALAMARI RINGS * Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
BREADED FISH STICK * Distribute evenly on the crisp plate. Turn when prompted	100 - 500 g
POTATOES FRIED * Distribute evenly on the crisp plate	200 - 500 g
POTATOES FRIED Peel and cut in stick. Soak in cold salted water for 30 min. Dry with a towel and weight them. Brush with olive oil (5%). Distribute on crisp plate. Set plate on rack. Turn when prompt	200 - 500 g
POTATOES CROQUETTES Distribute evenly on the crisp plate	100 - 600 g
EGGPLANT Chop, salt and let rest for 30 min. Wash, dry and weigh. Brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack. Turn when prompted	200 - 600 g
PEPPER Slice, weight and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack	200 - 500 g
ZUCCHINI Slice, weigh and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack	200 - 500 g
CHICKEN NUGGETS * Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	200 - 600 g
BREADED CHEESE * Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 400 g
ONION RINGS * Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 500 g

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To scroll through a menu or a list:

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



To select or confirm:

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

To go back to the previous screen:


Tap < .

To confirm a setting or go to the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

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 set up the 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 by using "Search for a network".

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

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. 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, ideally using the “Fast preheat”

function.

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.

POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

In “Forced Air” function, you can tap  to activate preheating.

DURATION

In microwave and microwave-combinated functions, you always have to set a cook time.

- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap “NEXT” to confirm.

At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

In not-microwave functions, you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually.

- To start setting the duration, tap “Set Cook Time”.

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 cooking type from the list.
- Select a function.

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

Before starting a no-microwave function, you can delay the cooking: 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.

In microwave functions is provided a start protection. The door must be opened and closed before starting the function.

- Open the door.
- Place food inside the oven and close the door.
- Tap “START”.

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. JET START

On Home Screen bottom there is a bar which shows three different duration. Tap one of them to start cooking with the microwave function set at full power (900 W).

- Open the door.
- Place food inside the oven and close the door.
- Tap the cook time you want to cook.

7. 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.

8. PAUSING COOKING

Some of the 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 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 resume cooking.

9. 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 extend the cooking time or save the function as a favorite.


- Tap  to save it as a favorite.
- Tap  to prolong the cooking.

10. FAVORITES

The Favorites feature stores the oven settings for your favorite recipes.

The oven automatically detects the functions you use most often. 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, you can tap  to save it as favorite. 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

Once you have saved functions as favorites, the main screen will display the functions you have saved for the current the time of day.

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 show 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 Favorites screen, you can add an image or name to each favorite to customise 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 the changes.

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

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

You can also change 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.

Each time slot can be combined with one meal only.

11. 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.



TURN TABLE

This option stops the rotation of turntable in order to allow you to use large and squared microwave proof containers that may not rotate freely inside the product.



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, shown 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

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour a cup of drinking water into the supplied steamer bottom (3) only or on a microwave proof container and activate the function.

Required accessories: Steamer



MUTE


Tap 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.



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.

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING

Microwaves only penetrate food to a certain depth, so when cooking several items at the same time space them out as much as possible to allow the maximum surface area to be exposed to the microwaves.

Small pieces cook more quickly than large pieces: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.

Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.

Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.

Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

LIQUIDS

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling. This could cause hot liquids to suddenly boil over. To prevent this, avoid using narrow-necked containers, stir the liquid before placing the container in the microwave oven and leave a teaspoon immersed in the container.

After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting directly on the glass drip tray. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave.

Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

FOOD FOR INFANTS

When heating food or liquids in a baby food container or a baby bottle, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

Ensure that the container lid or bottle teat are removed before heating.

CAKES AND BREAD

For cakes and bread products it is recommended to use the "Forced Air" function. Alternatively, in order to decrease the cooking times, the user can select "Forced Air + MW", with the microwave power being set to a value no greater than 160 W in order to maintain the food products soft and fragrant.

With the "Forced Air" function, use dark metal cake tins and always place them on the supply wire shelf. Alternatively, the rectangular baking tray or other cookware suitable for oven use can be utilized to cook certain food items, such as biscuits or bread rolls.

If using the "Forced Air + MW" function, only use containers suitable for microwaves, and place them on the supplied wire shelf.

To check whether the item you are baking is done, insert a skewer into the centre: If it comes out clean, the cake or bread is cooked.

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

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

If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA






In order to obtain uniform cooking and a crispy pizza base in just a short time, it is recommended to use the "Crisp" function together with the special supplied accessory.

Alternatively, for larger pizzas it is possible to use the rectangular baking tray together with the "Forced Air" function: in this case, pre-heat the oven to the temperature of 200° C and distribute the mozzarella on the pizza two-thirds of the way through the cooking process.






















MEAT AND FISH

In order to obtain perfect surface browning in just a short period of time, while maintaining the inside of the meat or fish soft and juicy, it is recommended to use functions that combine the forced air function with microwaves, like "Turbo grill + microwave" or "Forced Air + microwave".

In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 350 W.

Food categories		Accessories	Quantity	Cooking Info	
CASSEROLE & BAKED PASTA	Lasagna	 + 	4 - 10 portions	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning	
	Cannelloni		400 - 1500 g		
	Lasagna *		500 - 1200 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Cannelloni *		400 - 1500 g		
RICE, PASTA & CEREALS	RICE & PASTA		Rice	100 - 400 g ◦•	Set recommended cook time for rice. Add salted water and rice into the steamer bottom and cover with lid. Use 2-3 cups of water for each cup of rice.
			Rice Porridge	2 - 4 portions ◦•	Add water and rice into the steamer bottom and cover with lid. Add milk when the oven prompts. For 2 portions use 75ml of rice, 200ml of water and 300ml of milk.
			Pasta	1 - 4 portions ◦•	Set recommended cook time for the pasta. Add pasta when oven prompts and cook covered. Use approximately 750ml of water for each 100g of pasta
	SEEDS & CEREALS		Burghul	100 - 400 g	Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of burghul
			Quinoa		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of quinoa
			Millet		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3 cups of water for each cup of millet
			Amaranth		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of amaranth
			Spelt		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of spelt
			Barley		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of barley
			Buckwheat		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3 cups of water for each cup of buckwheat
			Cous Cous		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of cous cous
			Oat Porridge		

* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
MEAT	BEEF	Roast Beef	 + 	800 - 1500 g	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast Veal			Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Steak		2 - 6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the grill rack
		Hamburger		2 - 6 pieces	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
		Hamburger *		100 - 500 g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating
	PORK	Roast Pork	 + 	800 - 1500 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Chops		2 - 6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the grill rack
		Ribs		700 - 1200 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Evenly distribute in the crisp plate with the bone side downwards
		Bacon		50 - 150 g	Evenly distribute in the crisp plate
	LAMB	Roast Lamb	 + 	1000 - 1500 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper and chopped garlic. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Cutlet		2 - 8 pieces	Brush with oil and rub with salt and pepper. Evenly distribute on rack
	CHICKEN	Roast Chicken		800 - 2500 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Placing into the oven with the breast side up
		Chicken Pieces		400 - 1200 g	Brush with oil and season as you prefer. Evenly distribute in the crisp plate with the skin side down
		Chicken Fillets / Breast		300 - 1000g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating
	STEAMED MEAT	Chicken Fillets		300 - 800 g	Distribute evenly in the steam grid
		Hot Dog		4 - 8 pieces	Add hot dog in the steamer bottom and cover with water. Cook uncovered
	MEAT DISHES	Meat Loaf		4-8 portions	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
		Kebab		400 - 1200 g	Brush with oil and flavor with herbs. Distribute evenly on the grill rack
		Breaded Fillet Fry	 + 	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate
		Sausages & Wurstel		200 - 800 g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting
Meatballs		 + 	200 - 800 g	Prepare according to your favorite recipe and shape it into balls with approximate weight of 30-40g each. Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate	

ACCESSORIES



Mw/Oven proof container



Steamer (Complete)



Steamer (Bottom + Lid)



Steamer (bottom)













Wire rack






















Rectangular baking plate



Crisp Plate

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
FISH & SEAFOOD	WHOLE FISH	Roasted Whole Fish	 + 	600 - 1200 g	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
		Steamed Whole Fish		600 - 1200 g	
	STEAMED FILLETS & STEAKS	Steak		300 - 800 g ◦•	Distribute evenly in the steam grid
		Fillets			
	FISH GRATIN	Fish Gratin	 + 	500 - 1200 g	Cover with breadcrumbs and sprinkle with butter curls
		Fish Gratin *		600 - 1200 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	STEAMED SEAFOOD	Scallops		1 - 6 pieces	Distribute evenly in the steam grid
		Mussels		400 - 1000 g	Season with oil, pepper, lemon garlic and parsley before cooking. Mix well
		Shrimps		100 - 600 g	Distribute evenly in the steam grid
	FRIED FISH & SEAFOOD	Fish and Chips *		1 - 3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes
		Breaded Shrimps *		100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Breaded Calamari Rings *			
		Breaded Fish Stick *			
		Mixed Fried Fish *			
Fish steak		300 - 800 g		Lightly grease the crisp plate before preheating. Season fish steaks with oil and cover with sesame seeds	


* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
VEGETABLES	ROASTED VEGETABLES	Potatoes pieces	 + 	300 - 1200 g	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Potato Wedges		300 - 800 g	Cut in wedges, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Stuffed Vegetables		600 - 2200 g	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.
		Vegetarian Burger *		2 - 6 pieces	Lyghtly grease the crisp plate
		Jacket Potatoes		200 - 1000 g	Brush with oil or melted butter. Cut a cross on top of the potato and pour with source cream and your favorite topping.
	GRATIN VEGETABLES	Potatoes	 + 	4 - 10 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Broccoli		600 -1500 g	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Coulliflowers	 + 	600 -1500 g	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Vegetable *		400 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	STEAMED VEGETABLES	Potatoes Pieces		300 - 1000 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steamer bottom
		Peas		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Carrots			
		Broccoli		200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid
		Cauliflowers			
		Squash		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Corn on Cob		300 - 1000 g ○●	
Peppers			200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid	
Other Vegetables			Distribute evenly in the steam grid		
STEAMED FROZEN VEGETABLES	Steamed Vegetables		300 ○●	Distribute evenly in the steam grid	
FRIED VEGETABLES	Potatoes Fried *		200 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate	
	Potatoes Fried		200 - 500 g	Peel and cut in stick. Soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weight. Mix with oil, approximately 10g each 200g of dry potatoes. Distribute evenly in the crisp plate	
	Potatoes Croquettes		100 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate	
	Egg Plant		200 - 600 g	Chop and soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weigh. Mix with oil, approximately 10g for each 200g of dry eggplant. Distribute evenly in the crisp plate	
	Pepper	 + 	200 - 500 g	Slice, weigh and mix with oil, approximately 10g each 200g of dry pepper. Season with salt. Distribute evenly in the crisp plate	
	Zucchini		200 - 500 g	Slice, weight and mix with oil, approximately 10g each 200g of dry zucchini. Season with salt and black pepper. Distribute evenly on crisp plate	

ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)













 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)






























 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
SALTY CAKES	Quiche Lorraine		1 batch	Line the crisp plate with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 8 portions	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Salty Cake	 + 	1 batch	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe	
	Vegetable Strudel		800 - 1500 g	Prepare a mix of chopped vegetable. Sprinkle with oil and cook into a pan for 15-20 minutes. Let cool down. Add fresh cheese and season with salt, balsamic vinegar and spices. Roll it into a pastry and fold the external part	
BREAD	Rolls		1 batch	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function	
	Rolls *		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
	Sandwich Loaf in Tin		1 - 2 pieces	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise	
	Rolls Prebacked		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
	Scones		1 batch	Shape into one scone or in smaller pieces on greased crisp plate	
	Rolls Canned		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
PIZZA	Pizza		2 - 6 portions	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking plate. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham	
	Thin Pizza *		250 - 500 g ◦•	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Thick Pizza *		300 - 800 g ◦•		
	Chilled Pizza		200 - 500 g	Take out from packaging. Evenly distribute in the crisp plate	
CAKES & PASTRIES	RISING CAKES	Sponge Cake In Tin	1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan	
		Fruit Rising Cake In Tin	 + 	900 - 1900 g	Prepare a cake batter according to your favorite recipe by using shraded or chopped-sliced fresh fruit. Pour into lined and greased baking pan
		Chocolate Rising Cake In Tin		600 - 1200 g	Prepare a chocolate-cocoa cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan


* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
CAKES & PASTRIES	PASTRIES & FILLED PIES	Cookies		1 batch	Make a batch of 250g flour, 100g salted butter, 100g sugar, 1 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Shape into 10-12 strips on greased baking plate
		Chocolate cookies		1 batch	Make a batter of 250g flour, 150g butter, 100g sugar, 1 egg, 25g cocoa powder, salt and baking powder. Add vanilla essence. Let cool down. Spread to reach 5mm thickness, shape as required and evenly distribute in the crisp plate
		Meringues		1 batch	Make a batch of 2 egg whites, 80g sugar and 100g desiccated coconut. Flavor with vanilla and almond essence. Shape into 20-24 pieces on greased baking plate
		Fruit Filled Pie	 + 	800 - 1500 g	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
		Fruit Pie		1 batch	Make a pastry of 180g flour, 125g butter and 1 egg. Line the crisp plate with the pastry and fill with 700-800g sliced fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
		Fruit Pie *		300 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	MUFFINS & CUPCAKES	Muffins		1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Evenly distribute on the baking plate
		Soufflé	 + 	2 - 6 portions	Prepare a soufflé mix with lemon, chocolate or fruit and pour into an ovenproof dish with high edge
		Cheese Cupcake		1 batch	Prepare a mix for 12-15 pieces by using shredded soft cheese and diced bacon or ham. Fill in individual serve muffin tins.
DESSERTS	Fruit Compote		300 - 800 ml 	Peel and core the fruit. Cut in pieces and place in the steam grid	
	Baked Apples		4 - 8 pieces	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter	
	Hot chocolate		2 - 8 portions	Prepare according to your favorite recipe into a single container. Flavor with vanilla or cinnamon. Add maize starch to increase density	
	Brownies		1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking plate covered with baking paper	
EGGS	Scrambled		2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container	
	Bulls Eye		1 - 6 pieces	Lyghtly grease the crisp plate before preheating	
	Omelette		1 batch		
	Egg Custard		1 - 2 batch	Make a batch of 0,5 litre of milk, 4 egg yolks, 100g of sugar and 40g of flour. Pour the milk into a container and placing into the oven. When the oven prompts gently pour the hot milk into the eggs yolks, flour and sugar mixture and continue the cooking	
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g 	Always place the bag directly on the glass turntable. Pop only one bag a time	
	Chicken Wings *		300 - 600 g 	Distribute evenly in the crisp plate	
	Chicken Nuggets *	 + 	200 - 600 g		
	Breaded Cheese *		100 - 400 g	Brush the cheese with a little oil before cooking. Distribute evenly in the crisp plate	
	Onion Rings *	 + 	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate	
	Roasted Nuts		50 - 200 g		

ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)

 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)

 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate

CLEANING

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

Never use steam cleaning equipment.

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

INTERIOR AND 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.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- Activate the "Self Clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces.

- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.

ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate.

The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

WIFI FAQs

Which WiFi protocols are supported?

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

Which settings need to be configured in the router software?

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

Which Version of WPS is supported?

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 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 the display shows or the oven is unable to make a stable provision to 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. Select a cycle or another option and check its status on the app.

Some settings take several seconds to appear in the app.








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

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

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

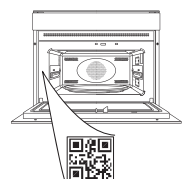
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The function does not start. The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router. See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to Network".
The connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.

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

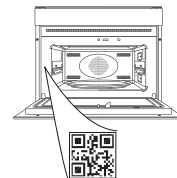
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





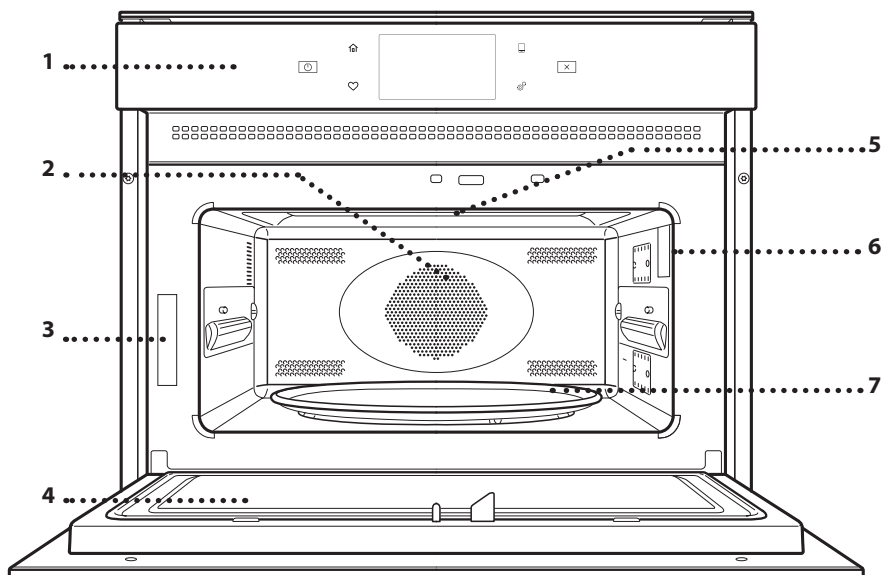
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade
adressil www.whirlpool.eu/register

**TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS
SKANNIGE OMA SEADME
QR-KOOD**


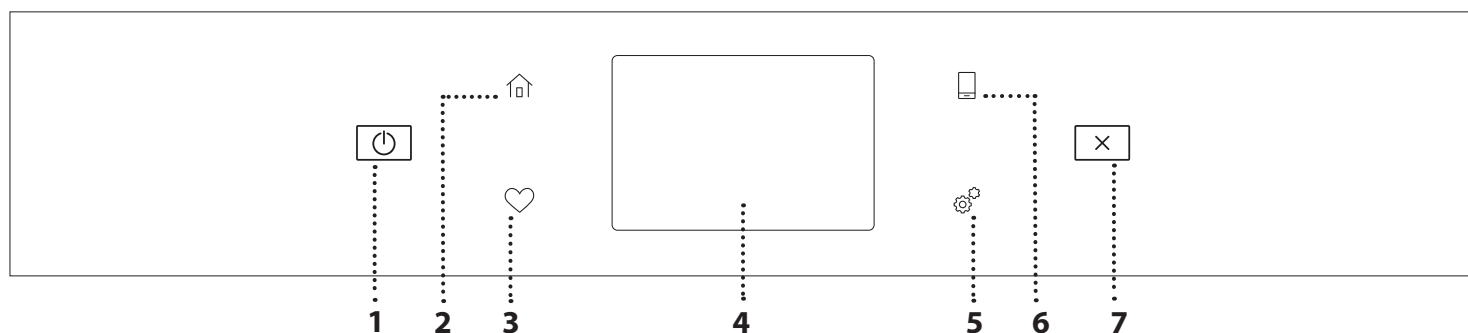
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. kütteelement
(pole nähtaval)
3. Andmeplaat
(ärge eemaldage)
4. Uks
5. Ülemine kütteelement/grill
6. Light (valgustus)
7. Pöördalus

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

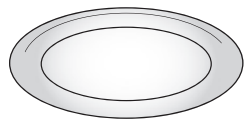
Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool
kasutamise lubamiseks.

7. LOOBU

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

TARVIKUD

PÖÖRDALUS

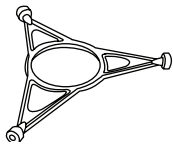


Klaasist pöördalus asetseb oma toel ja seda võib kasutada kõikide küpsetusviisidega.

Kõik ahjunõud ja tarvikud tuleb alati asetada pöördalusele, v.a

küpsetusplaad.

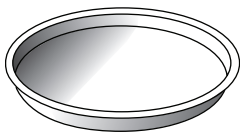
PÖÖRDALUSE TUGI



Tugi on mõeldud ainult klaasist pöördaluse jaoks.

Ärge asetage toele muid tarvikuid.

PRUUNISTUSPLAAT

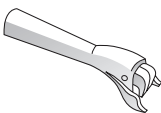


Kasutage seda ainult koos vastava funktsiooniga.

Pruunistusplaadi peab alati asetama klaasist pöördaluse keskele ning selle võib tühjana eelsoojendada,

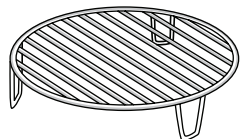
kasutades vaid selleks eesmärgiks mõeldud spetsiaalset funktsiooni. Asetage alati toit otse pruunistusplaadile.

PRUUNISTUSPLAADI KÄEPIDE



Käepidet kasutatakse kuuma pruunistusplaadi ahjust väljavõtmiseks.

TRAAATREST



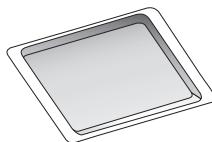
See võimaldab toidu asetada grillile lähemale, et toit pruunistuks täiuslikult ja õhuringlus oleks optimaalne.

Seda tuleb kasutada

pruunistusplaadi alusena mõnede 6th Sense Crisp Fry (6th Sense'i krõbepruunistamine) funktsioonidega.

Asetage rest pöördalusele ja veenduge, et see ei puutu kokku muude pindadega.

NELINURKNE KÜPSETUSPLAAT

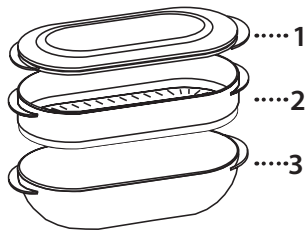


Kasutage küpsetusplaati ainult funktsioonidega, mis võimaldavad konveksioonküpsetust; ärge kunagi kasutage seda koos mikrolainefunktsiooniga.

Lükake küpsetusplaad rõhtsalt ahju, küpsetuskambri siinidele.

Pange tähele! Küpsetusplaadi kasutamise ajaks pole tarvis pöördalust ja selle tuge ahjust välja võtta.

AURUTI



Toidu (nt kala või köögiviljad) aurutamiseks pange see korvi (2) ja valage õige aurukoguse saavutamiseks auruti (3) põhja 100 ml joogivett.

Kartulite, pasta, riisi või teraviljade aurutamiseks pange need otse auruti põhja (korvi

pole tarvis kasutada) ja lisage küpsetatava toidu kogusele vastav kogus joogivett.

Parima tulemuse saavutamiseks pange aurutile peale kaasas olev kaas (1).

Pange auruti alati klaasist pöördalusele ja kasutage seda ainult koos sobivate küpsetusfunktsioonidega või mikrolainefunktsiooniga.

Auruti põhi on konstrueeritud selliselt, et seda tuleb kasutada koos spetsiaalse auruga puhastamise funktsiooniga.

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Turul on saadaval palju tarvikuid. Enne ostmist veenduge, et need sobivad mikrolaineahjule ja peavad vastu ahju kõrgetele temperatuuridele.

Mikrolainetega küpsetamise ajal ei tohi kunagi kasutada metallnõusid.

Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

Veenduge alati, et toit ja tarvikud ei puutu vastu ahju siseseinu.

Enne ahju käivitamist veenduge alati, et pöördalus saab vabalt liikuda. Jälgige, et te tarvikuid ahju pannes ja välja võttes pöördalust oma toelt maha ei lükkaks.

KÜPSETUSFUNKTSIOONID



KÄSIFUNKTSIOONID

• MIKROLAINE

Toidu või joogi kiireks soojendamiseks.

Võimsus (W)	Soovitav kasutus
900	Suure veesisaldusega toitude ja jookide kiire soojendamine.
750	Köögiviljade valmistamine.
650	Liha ja kala valmistamine.
500	Lihakastmete ja juustu või muna sisaldavate kastmete valmistamine. Lihapirukate või ahjupasta viimistlemine.
350	Aeglane, õrn küpsetus. Sobib šokolaadi ja või sulatamiseks.
160	Külmutatud toidu sulatamine, või ja juustu pehmemdamine.
90	Jäätise pehmemdamine.

Toiming	Toit	Võimsus (W)	Kestus (min)
Soojendamine	2 tassi	900	1 - 2
Soojendamine	Kartulipuder 1 kg	900	10 - 12
Sulatus	Hakkliha 500 g	160	15 - 16
Küpsetamine	Biskviitkook	750	7 - 8
Küpsetamine	Munakreem	500	16 - 17
Küpsetamine	Meat loaf (Pikkpoiss)	750	20 - 22

• PRUUNISTAMINE

Toidu täiuslikuks pruunistamiseks, nii pealt kui alt. Seda funktsiooni võib kasutada vaid spetsiaalse pruunistusplaadiga.

Toit	Kestus (min)
Eelkergitatud kook	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Nõutud tarvikud: Crisp plate (pruunistusplaat) koos käepidemega

• SUNDÕHK

Küpsetamine tavalisele ahjule sarnasel viisil. Küpsetusplaati ja muid ahjukõlblikke nõusid saab kasutada eri toitude valmistamiseks.

Toit	Temp. (°C)	Kestus (min)
Soufflé (Suflee)	175	30 - 35
Muffinid	170 *	25 - 30
Küpsised	175 *	12 - 18

* Eelkuumutamine vajalik

Soovitavad tarvikud: Nelinurkne küpsetusplaat / traatrest

• SUNDÕHK + MIKROLAINED

Ahjuroogade valmistamine lühikese ajaga. Õhuringluse optimeerimiseks soovitatakse kasutada resti.

Toit	Võimsus (W)	Temp. (°C)	Kestus (min)
Praeliha	350	170	35 - 40
Lihapirukas	160	180	25 - 35

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• GRILL

Pruunistamiseks, grillimiseks ja gratineerimiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

Toit	Grillimise tase	Kestus (min)
Röstleib ja -sai	Kõrge	5 - 6
Krevetid	Keskmine	18 - 22

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• GRILL + MIKROLAINED

Toitude kiire küpsetamine ja gratineerimine, ühendades mikrolaine- ja grillifunktsioonid.

Toit	Võimsus (W)	Grillimise tase	Kestus (min)
Kartuligratään	650	Keskmine	20 - 22
Mundris kartulid	650	Kõrge	10 - 12

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• TURBO GRILL

Grilli- ja konvektsioonküpsetuse funktsioonide ühendamine parima tulemuse saamiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

Toit	Grillimise tase	Kestus (min)
Kanakebab	Kõrge	25 - 35

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• TURBOGRILL + MIKROLAINED

Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks, ühendab mikrolaine-, grilli- ja konvektsioonahju funktsioonid.

Toit	Võimsus (W)	Grillimise tase	Kestus (min)
Külmutatud kannelloonid	650	Kõrge	20-25
Seakarbonaad	350	Kõrge	30-40

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiireks soojendamiseks enne küpsema panemist.

• ERIFUNKTSIOONID

» SOOJASHOIDMINE

Äsja valmistatud toidu (nt liha, praetud toit või pirukad) sooja ja krõbedana hoidmiseks.

» KERGITAMINE

Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.


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

• 6th SENSE DEFROST (6TH SENSE'I SULATAMINE)

Eri tüüpi toiduainete kiireks ülessulatamiseks, sisestades lihtsalt nende kaalu. Parima tulemuse saamiseks asetage alati toit otse klaasist pöördalusele.

CRISP LEIVA SULATAMINE

See Whirlpooli eksklusiivne funktsioon võimaldab sulatada külmutatud leiba. Ühendades sulatamise ja pruunistamise tehnoloogia, saate parema maitsega leiva, mis tundub olevat värskest küpsetatud. Kasutage seda funktsiooni külmutatud saiakeste, baguette'ide ja sarvesaiade kiireks sulatamiseks ja soojendamiseks. Selle funktsiooniga tuleb kasutada pruunistusplaati.

Toit	Kaal
CRISP LEIVA SULATAMINE 	50–800 g
LIHA	100–2000 g
LINNULIHA	100–3000 g
KALA	100–2000 g
KÖÖGIVILJAD	100–2000 g
LEIB	100–2000 g

• 6th SENSE SOOJENDAMINE

Külmutatud või toatemperatuuril valmistoidu ülessoojendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Asetage toit mikrolaineaju ja kuumuskindlale taldrikule või nõusse. Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium. Kui jätate toidu pärast ülessoojendamist 1–2 minutiks seisma, siis on tulemus alati parem, eelkõige külmutatud toidu puhul.

Ärge avage selle funktsiooni ajal ust.

• 6th 6TH SENSE AURUTAMINE

Toidu (nt kala ja köögiviljad) aurutamiseks kaasaoleva auruti abil. Ettevalmistava etapi käigus tekitatakse automaatselt aur, mis paneb auruti põhja valatud vee keema. Selle etapi kestus võib varieeruda. Pärast etapi lõppu jätkab ahi toidu aurutamise vastavalt seatud ajale.

Valige pehmete köögiviljade (brokoli, porrulauk) jaoks 1–4 minutit või kõvemate köögiviljade (porgandid, kartulid) jaoks 4–8 minutit.

Ärge avage selle funktsiooni ajal ust.

Nõutud tarvikud: Auruti

• 6th SENSE CRISP FRY (6TH SENSE'I KRÕBEPRUUNISTAMINE)

See tervislik ja eksklusiivne funktsioon ühendab pruunistamise funktsiooni kvaliteedi sooja õhu ringluse omadustega. See võimaldab saavutada krõmpsuvat ja maistva praadimistulemuse, kusjuures võrreldes tavapärase küpsetamisega kulub õli oluliselt vähem või mõnede retseptide puhul ei lähe üldse vaja. Võimalik on praadida mitmesuguseid eelseadistatud toite, nii värskest kui ka külmutatult.

Vaadake järgmisest tabelist, mis tarvikuid kasutada ja kuidas saavutada parim tulemus igat liiki toidu jaoks (värske või külmutatud*).

Toit	Kaal/ portsjonid
BREADED FILLET FRY (PANEERITUD FILEE) Enne küpsetamist määrada kergelt õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	100–500 g
MEATBALLS (LIHAPALLID) Enne küpsetamist määrada kergelt õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	200–800 g
FISH AND CHIPS (KALA JA SIPSID) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	1–3 tk
MIXED FRIED FISH (ERINEV PRAETUD KALA) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	100–500 g
BREADED SHRIMPS (PANEERITUD KREVIDID) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	100–500 g
BREADED CALAMARI RINGS (PANEERITUD KALMAARIRÕNGAD) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	100–500 g
BREADED FISH STICK (PANEERITUD KALAPULGAD) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber	100–500 g
POTATOES FRIED (PRAEKARTULID) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	200–500 g
POTATOES FRIED (PRAEKARTULID) Koorige ja lõigake pulkadeks. Leotage umbes 30 min külmas soolvees. Kuivatage rätikuga ja kaaluge. Määrige oliiviõliga (5%). Jaotage pruunistusplaadile. Asetage plaat restile. Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber	200–500 g
POTATOES CROQUETTES (KARTULIKROKETID) Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	100–600 g
EGGPLANT (BAKLAŽAAN) Hakkige, soolake ja laske 30 min seista. Peske, kuivatage ja kaaluge. Määrige oliiviõliga (5%). Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile. Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber	200–600 g
PEPPER (PAPRIKA) Viilutage, kaaluge ja määrige oliiviõliga (5%). Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	200–500 g
ZUCCHINI (SUVIKÕRVITS) Viilutage, kaaluge ja määrige oliiviõliga (5%). Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	200–500 g
CHICKEN NUGGETS (KANANAGITSAD) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	200–600 g
BREADED CHEESE (PANEERITUD JUUST) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	100–400 g
ONION RINGS (SIBULARÕNGAD) * Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage plaat restile	100–500 g

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



Kerimine läbi menüü või loendi:

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



Valimine ja kinnitamine:

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.

Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu .

Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine:

puudutage nuppu „SET“ (Määra) või „NEXT“ (Järgmine).

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

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. Toiming on vajalik seadme registreerimiseks ja kodusse võrku ühendamiseks.

- Ühenduse seadistamiseks puudutage nuppu „SETUP NOW“ (Seadista kohe).

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.

Miinimumnõuded.

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

Vaadake rakenduse ühilduvust Androidi ja iOSi versioonidega rakenduste poest.

Raadiovõrgu marsruuter: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Laadige alla rakendus 6th Sense Live

Esimene samm seadme ühendamiseks on laadida mobiilseadmesse rakendus. Rakendus 6th Sense Live juhendab teid läbi siin toodud sammude. Rakenduse 6th Sense Live saate alla laadida veebipoest App Store või Google Play.

2. Looge konto

Kui teil veel kontot ei ole, peate selle looma. See võimaldab teil seadmed võrku ühendada ja neid mobiilseadmest vaadata ja juhtida.

3. Registreerige seade

Järgige seadme registreerimiseks rakenduses kuvatud juhiseid. Registreerimiseks on vajalik nutiseadme identifikaator Smart Appliance Identifier (SAID). Selle kordumatu koodi leiab seadme identimisplaadilt.

4. Ühendage WiFi-võrku

Järgige skannimisega ühendamise häälestustoimingut. Järgige rakenduses toodud juhiseid seadme ühendamiseks kodusse 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“ (Otsi võrku).

SAID-koodi kasutatakse nutiseadme sünkroonimiseks seadmega.

Kuvatakse MAC-aadress WiFi-mooduli jaoks.

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

3. KELLAAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

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

- Puudutage kellaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev.

- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.

- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

4. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

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.

VÕIMSUS / TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

- Kerige läbi väärtuste ja valige soovitud väärtus. "Forced Air" (Sundõhu) funktsiooni korral võite eelkuumutuse aktiveerimiseks puudutada nuppu .

KESTUS

Mikrolainete ja kombineeritud mikrolainete kasutamise korral tuleb alati määrata küpsetusaeg.

- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „NEXT“ (Järgmine).

Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

Mikrolaineteta funktsioonide korral ei ole vaja küpsetusaega määrata, kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida.

- Kestuse määramiseks puudutage nuppu „Set Cook Time“.

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 küpsetamise tüüp.
- Valige funktsioon.

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.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahi temperatuurini 200 °C, võimaluse korral tuleks selleks kasutada kiire eelkuumutuse funktsiooni.


Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

4. MÄÄRA KÄIVITAMISE VIITAEG

Enne mikrolaineteta 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.

Mikrolainefunktsioonidel on käivituskaitse. Enne funktsiooni käivitamist tuleb uks avada ja sulgeda.

- Avage uks.
- Pange toit ahju ja sulgege uks.
- Puudutage nuppu „START“.

Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta.

- Aktiivse funktsiooni peatamiseks võite igal ajal puudutada nuppu .

6. JET START

Avakuva allosas on riba, mis näitab kolme erinevat kestust. Puudutage neist ühte, et käivitada mikrolainefunktsiooniga küpsetamine täisvõimsusel (900 W).

- Avage uks.
- Pange toit ahju ja sulgege uks.
- Puudutage soovitud küpsetusaega.

7. 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.

8. 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.
- Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

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



Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

- Kontrollige toitu.
- Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

9. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Osade funktsioonide korral on võimalik küpsetamise lõppemise järel küpsetusaega pikendada või salvestada funktsioon lemmikute hulka.


- Lemmikute hulka salvestamiseks puudutage nuppu .
- Küpsetusaja pikendamiseks puudutage nuppu .

10. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretseptide jaoks.

Ahi tuvastab automaatselt, milliseid funktsioone kasutatakse kõige sagedamini. Kui funktsiooni on kasutatud teatud arv kordi, palutakse teil see lemmikute hulka salvestada.

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE


Kui funktsioon on lõpetanud, võite selle lemmikute hulka salvestamiseks puudutada nuppu . 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

Funktsiooni lemmikute hulka salvestamise järel kuvatakse peaekraanil funktsioonid, mis on salvestatud praeguse päevaaja jaoks.

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


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

SEADETE MUUTMINE



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

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage nuppu „EDIT“ (Muuda).
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Puudutage nuppu „NEXT“ (Järgmine): Ekraanil kuvatakse uued atribuudid.
- Muudatuste kinnitamiseks puudutage nuppu „SAVE“ (Salvesta).

Lisaks saate lemmikute ekraanil salvestatud funktsioone kustutada:


- Puudutage vastaval funktsioonil nuppu .
- Puudutage nuppu „REMOVE IT“ (Eemalda).

Samuti saate muuta 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.

Igat ajakoha saab siduda ainult ühe söögikorraga.

11. 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.

PÖÖRDALUS

See valik peatab pöördaluse pöörlemise, et saaksite kasutada suuri ja kandilisi mikrolainekindlaid mahuteid, mis tootes pöörlema ei mahu.

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 taimeri kestus.
- Taimeri uuesti seadistamiseks puudutage nuppu „SET NEW TIMER“ (Seadista uus taimer).

LIGHT (VALGUSTUS)

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

SELF CLEAN(AUTOMAATPUHASTUS)

Spetsiaalne puhastusüksus, mille käigus eraldatakse veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage komplektis oleva auruti põhja (3) tass joogivett või mikrolaineahjukindlasse anumasse ja aktiveerige funktsioon.

Nõutud tarvikud: Auruti

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.

EELISTUSED

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.

WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.

INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme lähtestamiseks ja tooteinfo vaatamiseks.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KÜPSETAMINE MIKROLAINETEGA

Mikrolained läbivad toitu vaid teatud sügavuseni, seega asetage mitme üksuse samaaegsel valmistamisel need teineteisest võimalikult kaugemale, et jätta need mikrolainetele võimalikult hästi ligipääsetavateks.

Väikesed tükid valmivad suurtest kiiremini: et tagada ühtlane küpsemine, lõigake toit ühesuurusteks tükkideks.

Enamik toite jätkab küpsemist ka pärast seda, kui mikrolaineahi lõpetab töö. Seega laske toidul valmimiseks alati veel veidi seista.

Enne kui panete mikrolainetega küpsetamiseks ahju paber- või kilekoti, eemaldage selle küljest kinnitid.

Killesse tuleb teha sälgud või torgata kahvliga augud, et rõhk kotist välja pääseks ja kott küpsetamise ajal auru kogunemise tõttu ei lõhkeks.

VEDELIKUD

Vedelikud võivad kuumeneda üle keemispunkti ilma nähtavate keemismullideta. Seetõttu võib kuum vedelik ootamatult üle keeda. Selle ärahoidmiseks vältige kitsa kaelaga anumate kasutamist, segage vedelikku enne, kui asetate anuma mikrolaineahju, ja jätke anumasse teelusikas.

Pärast kuumutamist segage uuesti, enne kui eemaldate anuma ettevaatlikult mikrolaineahjust.

KÜLMUTATUD TOIT

Parima tulemuse saavutamiseks soovime toitu sulatada otse klaasist tilgaalusel. Kui vaja, võib kasutada mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kergplastist anumad.

Keedetud toit, hautised ja lihakastmed sulavad paremini, kui neid sulatamise ajal segada. Eraldage toidutükid, kui need hakkavad sulama: eraldi tükid sulavad palju kiiremini.

VÄIKELASTE TOIT

Toidu või vedelike soojendamisel imikutoidu anumas või lutipudelis segage alati toitu ja kontrollige enne serveerimist selle temperatuuri. Nii võite olla kindel, et soojus on ühtlaselt jaotunud ja väldite põletusi.

Veenduge enne soojendamist, et kaas või lutt oleks ära võetud.

KOOGID JA SAI

Kookide ja saiatoodete puhul on soovitatav kasutada funktsiooni "Forced Air" (Sundõhk). Teise võimalusena võib küpsetusaja lühendamiseks valida funktsiooni „Forced Air + MW“ (Sundõhk + mikrolained), kus mikrolainete võimsuse väärtus ei ole suurem kui 160 W, et toit püsiks pehme ja hõrk.

Koos funktsiooniga "Forced Air" (Sundõhk) kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile.

Teise võimalusena võib teatud toitude (nt küpsised või kuklid) valmistamiseks kasutada nelinurkset küpsetusplaati ja muid ahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.

Funktsiooniga „Forced Air + MW“ (Sundõhk + mikrolained) kasutage ainult nõusid, mis sobivad kasutamiseks mikrolainetega, ja asetage need kaasasolevale traatrestile.

Et kontrollida, kas küpsetatav toit on valmis, sisestage küpsetise sisse varras: Kui see on väljatõmbamisel puhas, on saiad või kook valmis.

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvainega vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt.

Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

PITSA

Selleks et pitsa põhi küpseks kiiresti ja ühtlaselt krõbedaks, soovime kasutada funktsiooni „Crisp“ (Pruunistamine) koos spetsiaalse kaasasoleva tarvikuga.

Teine võimalus on kasutada suurte pitsade jaoks nelinurkset küpsetusplaati koos funktsiooniga "Forced Air" (Sundõhk): sellisel juhul eelkuumutage ahju 200° C juures ja laotage mozzarella pitsale siis, kui 2/3 küpsetusajast on möödas.




























LIHA JA KALA

Et pealispinda kiiresti ja laitmatult pruunistada selliselt, et liha või kala jääks seest pehmeks ja mahlaseks, soovime kasutada funktsioone, mis ühendavad sundõhu mikrolainetega, nt "Turbo grill + microwave" (Turbogrill + mikrolained) või "Forced Air + microwave" (Sundõhk + mikrolained).

Parima tulemuse saavutamiseks seadke mikrolainete võimsuseks 350 W.

Toidukategooriad		Tarvikud	Kogus	Valmistusteave			
CASSEROLE & BAKED PASTA (VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA)	Lasagna (Lasanje)		4–10 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamellkaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus			
	Cannelloni (Kannelloonid)		400–1500 g				
	Lasagna (Lasanje)*		500–1200 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium			
	Cannelloni (Kannelloonid)*		400–1500 g				
RICE, PASTA & CEREALS (RIIS, PASTA JA HELBED)	RIIS JA PASTA		100–400 g	Määrake riisi jaoks sobiv keetmisaeg. Pange soolvesi ja riis auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2–3 tassi vett iga tassitäie riisi kohta.			
			Rice Porridge (Riisipuder)	2–4 portsjonit	Lisage vesi ja riis auruti põhja ning katke kaanega kinni. Lisage ahju märguande korral piim. 2 portsjoni jaoks kasutage 75 ml riisi, 200 ml vett ja 300 ml piima.		
			Pasta	1–4 portsjonit	Määrake pasta jaoks sobiv keetmisaeg. Lisage ahju märguande korral pasta ja katke kaanega. Kasutage iga 100 g pasta kohta ligikaudu 750 ml vett		
	SEEMNED JA TERAD		Burghul (Bulgur)	100–400 g	Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2 tassi vett iga tassi burguli kohta		
			Quinoa (Kinoa)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2 tassi vett iga tassitäie kinoa kohta		
			Millet (Hirss)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3 tassi vett iga tassi hirsikohta		
			Amaranth (Rebashein)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3–4 tassi vett iga tassitäie rebasheina kohta		
			Spelt (Speltanisu)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3–4 tassi vett iga tassitäie speltanisu kohta		
			Barley (Oder)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3–4 tassi vett iga tassitäie odra kohta		
			Buckwheat (Tatar)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3 tassi vett iga tassi tatra kohta		
			Cous Cous (Kuskus)		Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2 tassi vett iga tassitäie kuskusi kohta		
			Oat Porridge (Kaerapuder)			1–2 portsjonit	Lisage soolvesi ja kaerahelbed kõrgete äärtlehtega mahutisse, segage ja pange ahju

* Külmutatud ◐ Soovitatud kogus. Ärge avage küpsetamise ajal ust.

Toidukategooriad		Tarvikud	Kogus	Valmistusteave
BEEF (LOOMALIHA)	Roast beef (Rostbiif)	 + 	800–1500 g	Määrige õliga ja hõõrüge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
	Roast Veal (Vasikapraad)	 + 	800–1500 g	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Hõõrüge soola ja pipraga. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
	Steak (Loomaliha)		2–6 tükki	Määrige õli ja rosmariiniga. Hõõrüge soola ja musta pipraga. Jaotage ühtlaselt grillrestile
	Hamburger		2–6 tükki	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputada soola
	Hamburger*		100–500 g	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga
PORK (SEALIHA)	Roast Pork (Seapraad)	 + 	800–1500 g	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Hõõrüge soola ja pipraga. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
	Chops (Karbonaad)		2–6 tükki	Määrige õli ja rosmariiniga. Hõõrüge soola ja musta pipraga. Jaotage ühtlaselt grillrestile
	Ribid		700–1200 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõrüge soola ja pipraga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile kondipoolne külg allpool
	Bacon (Peekon)		50–150 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
LAMB (LAMMAS)	Roast Lamb (Röstitud lammas)	 + 	1000–1500 g	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Hõõrüge soola ja hakitud küüslauguga. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
	Cutlet (Kotlett)		2–8 tükki	Määrige õliga ja hõõrüge soola ja pipraga. Jaotage ühtlaselt restile
CHICKEN (KANA)	Roast Chicken (Röstitud kana)		800–2500 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõrüge soola ja pipraga. Pange ahju rinnapoolne külg üleval
	Chicken Pieces (Linnulihatükid)		400–1200 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile nahapoolne külg allpool
	Chicken Fillets / Breast (Kanafilee/-rind)		300–1000 g	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga
STEAMED MEAT (AURUTATUD LIHA)	Chicken Fillets (Kanafilee)		300–800 g	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	Viinerisai (hotdog)		4–8 tk	Pange viiner auruti põhja ja katke veega. Valmistage katmata
MEAT DISHES (LIHATOIDUD)	Meat Loaf (Pikkpoiss)		4–8 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ja suruge pikkpoisi mahutisse, jätmata sisse õhutaskuid
	Kebab		400–1200 g	Määrige õliga ja maitsestage vürtsidega. Jaotage ühtlaselt grillrestile
	Breaded Fillet Fry (Paneeritud filee)	 + 	100–500 g	Määrige õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
	Sausages & Wurstel (Vorstikesed)		200–800 g	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga. Torgake vorstikesesse lõhkimineku vältimiseks kahvliga augud
	Meatballs (lihapallid)	 + 	200–800 g	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ja vormige pallideks ligikaudse kaaluga 30–40 g tükk. Määrige õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile

TARVIKUD

 Mikrolainekindel mahuti

 Auruti (terviklik)












 Auruti (põhi + kaas)

 Auruti (põhi)

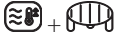





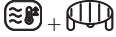


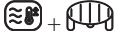






 Traatrest

 Nelinurkne küpsetusplaat

 Pruunistusplaat

	Toidukategooriad	Tarvikud	Kogus	Valmistusteave	
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	TERVE KALA	Roasted Whole Fish (Terve röstitud kala)	 + 	600–1200 g	Määrige õliga. Maitsestage sidrunimahla, küüslaugu ja peterselliga
		Steamed Whole Fish (Aurutatud terve kala)		600–1200 g	
	STEAMED FILLETS & STEAKS (AURUTATUD FILEED JA LÕIGUD)	Steak (Loomaliha)			Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
		Fileed		300–800 g ^{o•}	
	FISH GRATIN (KALAGRATÄÄN)	Fish gratin (kalagrataän)	 + 	500–1200 g	Katke saiapuruga ja piserdage võiga
		Fish gratin (kalagrataän) *		600–1200 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	STEAMED SEAFOOD (AURUTATUD MEREANNID)	Scallops (Kammkarbid)		1–6 tükki	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
		Mussels (Karbid)		400–1000 g	Maitsestage enne valmistamist õli, pipra, sidruni, küüslaugu ja peterselliga. Segage korralikult
		Shrimps (Krevetid)		100–600 g	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	FRIED FISH & SEAFOOD (PRAETUD KALA JA MEREANNID)	Fish and Chips (Kala ja sipsid) *		1–3 portsjonit	jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate, asetades kalafileed ja kartulid vaheldumisi
		Breaded Shrimps (Paneeritud krevetid) *			Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
		Breaded Calamari Rings (Paneeritud kalmaarirõngad) *		100–500 g	
		Breaded Fish Stick (Paneeritud kalapulgad) *			
		Mixed Fried Fish (Erinev praetud kala) *			
Fish steak (Kalapraad)			300–800 g	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga. Maitsestage kalapraadi õliga ja katke seesamiseemnetega	

* Külmutatud ^{o•} Soovitatud kogus. Ärge avage küpsetamise ajal ust.

Toidukategooriad		Tarvikud	Kogus	Valmistusteave
RÖSTITUD KÖÖGIVILJAD	Potatoes Pieces (Kartulitükid)	 + 	300–1200 g	Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
	Potato Wedges (Kartuliviilud)		300–800 g	Lõigake viiludeks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
	Täidetud aedviljad		600–2200 g	Tehke köögiviljad seest tühjaks ja täitke seguga köögiviljalihist, hakklihast ja riivitud juustust. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu, soola ja ürtidega.
	Vegetarian Burger (Vegeberger) *		2–6 tükki	Õlitage pruunistusplaat kergelt
	Mundris kartulid		200–1000 g	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Lõigake kartuli sisse rist ja valage üle hapukoore ja lemmiklisandiga.
GRATIN VEGETABLES (GRATINEERITUD KÖÖGIVILJAD)	Kartulid	 + 	4–10 portsjonit	Viilutage ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning kallake koor peale. Raputage peale juustu
	Brokoli		600–1500 g	Lõigake tükkideks ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning kallake koor peale. Raputage peale juustu
	Couliblowers (Lillkapsas)	 + 	600–1500 g	
Vegetable (Köögiviljad) *		400–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium	
AURUTATUD KÖÖGIVILJAD	Potatoes Pieces (Kartulitükid)		300–1000 g ○●	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt auruti põhjale
	Peas (Herned)		200–500 g ○●	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	Carrots (Porgandid)		200–500 g ○●	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	Brokoli		200–500 g ○●	
	Lillkapsad		200–500 g ○●	
	Squash (Kõrvits, kabatšokk)		200–500 g ○●	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
	Corn on Cob (Maisitõlvik)		300–1000 g ○●	
	Paprika		200–500 g ○●	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt aurutusrestile
Other Vegetables (Muud köögiviljad)		200–500 g ○●	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile	
STEAMED FROZEN VEGETABLES (AURUTATUD KÜLMUTATUD KÖÖGIVILJAD)	Aurutatud Köögiviljad		300 ○●	Jaotage ühtlaselt aurutusrestile

TARVIKUD

 Mikrolainekindl mahuti

 Auruti (terviklik)
















 Auruti (põhi + kaas)

 Auruti (põhi)

 Traatrest

 Nelinurkne küpsetusplaat

 Pruunistusplaat

	Toidukategooriad	Tarvikud	Kogus	Valmistusteave
KÖÖGIVILJAD	Potatoes Fried (Praekartulid) *		200–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
	Potatoes Fried (Praekartulid)		200–500 g	Koorige ja lõigake pulkadeks. Leotage 30 minutit külmas soolvees. Peske, kuivatage ja kaaluge. Segage ligikaudu 10 g õliga 200 g kuivade kartulite kohta. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
	Potatoes Croquettes (Kartulikroketid)		100–600 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
	Egg Plant (Baklažaan)		200–600 g	Hakkige ja leotage 30 minutit külmas vees. Peske, kuivatage ja kaaluge. Segage ligikaudu 10 g õliga iga 200 g kuiva baklažaani kohta. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
	Pepper (paprika)	 + 	200–500 g	Viilutage, kaaluge ja segage ligikaudu 10 g õliga 200 g kuiva paprika kohta. Maitsestage soolaga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
	Zucchini (Suvikõrvits)		200–500 g	Viilutage, kaaluge ja segage ligikaudu 10 g õliga 200 g kuiva suvikõrvitsa kohta. Maitsestage soola ja musta pipraga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
SALTY CAKES (SOOLASED PIRUKAD)	Quiche Lorraine (Lahtine plaadipirukas)		1 ahjutäis	Vooderdage pruunistusplaat Crisp plate tainaga ja torgake sellesse kahvliga augud. Valmistage quiche lorraine'i segu 8 portsjoni jagu
	Quiche Lorraine (Lahtine plaadipirukas)*		200–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	Salty Cake (Soolane kook)	 + 	1 ahjutäis	Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Täitke tainas oma lemmikretsepti järgi
	Vegetable Strudel (Köögiviljastrudel)		800–1500 g	Valmistage ette segu hakitud köögiviljadest. Riputage sellele õli ja küpsetage pannil 15–20 minutit. Laske jahtuda. Lisage värske juust ja maitsestage soola, balsamiädika ning vürtsidega. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku
LEIB	Rolls (Kuklid)		1 ahjutäis	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist rullideks. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Rolls (Kuklid) *		1 ahjutäis	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
	Sandwich Loaf in Tin (Võileiva viil ahjuvormis)		1–2 tükki	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Rolls Prebacked (Eelküpsatud rullid)		1 ahjutäis	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
	Scones (Kakud)		1 ahjutäis	Vormige üks suur karask või mitu väikest. Asetage rasvaga määratud plaadile
	Rolls Canned (Konservrullid)		1 ahjutäis	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
PITSA	Pizza (Pitsa)		2–6 portsjonit	Segage kokku pitsatainas: 150 ml vett, 15 g pärimi, 200–225 g jahu, sool ja õli. Jätke see kerkima, kasutades ahju kergitusfunktsiooni. Rullige tainas laiali kergelt õliga määratud küpsetusplaadile. Lisage katteks näiteks tomateid, mozzarella juustu ja sinki
	Thin Pizza (Õhuke pitsa) *		250–500 g ◦•	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	Thick Pizza (Paks pitsa) *		300–800 g ◦•	
	Chilled Pizza (Jahutatud pitsa)		200–500 g	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile
KOOGID JA PAGARITOOTED	Sponge Cake In Tin (Vormis biskviitkook)		1 ahjutäis	Valmistage rasvavaba biskviittainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile
	Fruit Rising Cake In Tin (Kerkiv puuvilja vormikook)	 + 	900–1900 g	Valmistage koogitainas oma lemmikretsepti järgi, kasutades hakitud või viilutatud värskeid puuvilju. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile
	Chocolate Rising Cake In Tin (Kerkiv šokolaadi vormikook)		600–1200 g	Valmistage oma lemmikretsepti järgi šokolaadi-kakao tainas. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile

* Külmutatud ◦• Soovitatud kogus. Ärge avage küpsetamise ajal ust.

	Toidukategooriad	Tarvikud	Kogus	Valmistusteave	
KOOGID JA PAGARITOOTED	PASTRIES & FILLED PIES (KÜPSETISED JA TÄIDISEGA PIRUKAD)	Küpsised		1 ahjutäis	Valmistage tainas 250 g jahust, 100 g soolavõist, 100 g suhkrust, 1 munast. Maitsestage puuviljaessensiga. Laske jahtuda. Vormige 10–12 ribaks määritud küpsetusplaadile
		Chocolate cookies (Šokolaadiküpsised)		1 ahjutäis	Valmistage tainas 250 g jahust, 150 g võist, 100 g suhkrust, 1 munast, 25 g kakaopulbrist, soolast ja küpsetuspulbrist. Lisage vanillieessentsi. Laske jahtuda. Ajage laiaili, et saavutada ligikaudu 5 mm paksus, vormige nagu soovite ning laotage ühtlaselt pruunistusplaadile
		Besee		1 ahjutäis	Valmistage tainas 2 munavalgest, 80 g suhkrust ja 100 g kuivatatud kookospähklist. Maitsestage vanilli ja mandliessensiga. Vormige 20–24 tükiks määritud küpsetusplaadile
		Fruit Filled Pie (Puuviljapirukas)		800–1500 g	Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke värskete puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga
		Fruit Pie (Puuviljapirukas)		1 ahjutäis	Valmistage tainas 180 g jahust, 125 g võist ning 1 munast. Vooderdage pruunistusplaat Crisp plate tainaga ja täitke 700–800 g värskete puuviljade viiludega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga
		Fruit Pie (Puuviljapirukas)*		300–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
MUFFINS & CUPCAKES (MUFFINID)	Muffins (Muffinid)		1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi tainast 16–18 tüki jaoks ning täitke sellega pabervormid. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile	
	Soufflé (Suflee)		2–6 portsjonit	Valmistage sufleesegu sidrunist, šokolaadist või puuviljadest ja valage kõrge servaga kuumakindlasse vormi	
	Muffinid		1 ahjutäis	Valmistage segu 12–15 tüki jaoks, kasutades riivitud juustu ja peekoni- või singikuubikuid. Täitke eraldiseisvad muffinivormid.	
DESSERTS (MAGUSTOIDUD)	Fruit Compote (Puuviljakompott)		300–800 ml	Koorige puuviljad ja eemaldage neist südamikud. Lõigake tükkideks ja asetage aurutirestile	
	Baked Apples (Küpsetatud õunad)		4–8 tk	Eemaldage südamikud ja täitke martsipani või kaneeli, suhkruga ja võiga	
	Hot chocolate (Kuum šokolaad)		2–8 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis. Maitsestage vanilje või kaneeliga. Lisage tiheduse suurendamiseks maisitärklis	
	Brownies (Brownie'd)		1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Laotage tainas küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile	
MUNAD	Scrambled (Munapuder)		2–10 tükki	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis	
	Bulls Eye (Härjasilm)		1–6 tükki	Määrige pruunistusplaati enne eelkuumutamist kergelt õliga	
	Omelette (Omlett)		1 ahjutäis		
	Egg Custard (Munakreem)		1–2 partiid	Valmistage partii 0,5 liitrist piimast, 4 munavalgest, 100 g suhkrust ja 40 g jahust. Valage piim nõusse ja asetage ahju. Kui ahi annab märku, kallake kuum piim munavalgete ja suhkruga segu peale ning jätkake küpsetamist	
SUUPISTED	Popcorn	—	90–100 g	Asetage kott alati otse klaasist pöördalusele. Avage korraga vaid üks kott	
	Chicken Wings (Kanatiivad) *		300–600 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	
	Chicken Nuggets (Kananagitsad) *		200–600 g		
	Breaded Cheese (Paneeritud juust) *		100–400 g	Määrige juustu enne küpsetamist väikese koguse õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	
	Onion Rings (Sibularõngad) *		100–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile	
	Roasted Nuts (Röstitud pähklid)		50–200 g		

TARVIKUD

Mikrolainekindel mahuti

Auruti (terviklik)

Auruti (põhi + kaas)

Auruti (põhi)

Traatrest

Nelinurkne küpsetusplaat

Pruunistusplaat

PUHASTAMINE

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

Ärge kunagi kasutage aurupuhastit.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

SISE- JA VÄLISPINNAD

- Puhastage pindu niiske mikrofiiberlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ahju põhja puhastamiseks toidujääkidest eemaldage pöördalus koos toega. Puhastage ahju regulaarselt või siis, kui sisepinnale on tekkinud pritsmeid.
- Sisepindade parimaks puhastamiseks aktiveerige funktsioon „Self Clean“ (Automaatpuhastus).

- Grilli pole tarvis puhastada, kuna suur kuumus põletab ära igasuguse mustuse. Kasutage seda funktsiooni regulaarselt.

TARVIKUD

Kõiki lisatarvikuid väljaarvatud pruunistusplaat, võib nõudepesumasinas pesta.

Pruunistusplaati tuleb puhastada vee ja pehmetoimelise pesuainelahusega. Tugevat mustust hõõruge õrnalt lapiga. Pruunistusplaat peab enne puhastamist olema täielikult jahtunud.

WIFI KKK

Millised WiFi-protokollid on toetatud?

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

Milliseid seadeid tuleb konfigureerida marsruuteri tarkvaras?

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

Milline WPS-i versioon on toetatud?

WPS 2,0 või kõrgem. Kontrollige marsruuteri dokumentatsioonist.

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

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

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

Jah, kuid pilveteenused on mõeldud püsiühendusega seadmete jaoks.



Kuidas kontrollida, kas minu kodune internetiühendus ja raadiovõrk töötavad?

Saate oma raadiovõrku nutiseadmega otsida. Inaktiveerige eelnevalt muud andmeühendused.

Kuidas kontrollida, kas seade on ühendatud minu kodusse raadiovõrku?

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

Kust leida seadme MAC-aadress?

Vajutage nuppu  ja seejärel puudutage nuppu  WiFi või vaadake seadme pealt: Sildil on toodud SAID- ja MAC-aadress. MAC-aadress koosneb numbritest ja tähtedest, alates kombinatsiooniga „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, mille on toodud teave, mis on vajalik ühendatud seadmega marsruuteri häälestuslehele minemiseks.

Mida teha, kui minu marsruuter kasutab naabus-konna 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. Valige tsüklil või muu suvand ja kontrollige selle olekut rakendusest.

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?

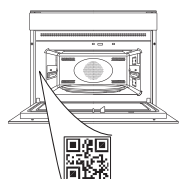
Võite kas seaded samaks jätta (võrgu nimi ja parool) või kustutada varasemad seaded seadmest ja need uuesti konfigureerida.

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  , „Info“ ja seejärel valige „Factory Reset“. Kõik salvestatud seaded kustutatakse.
Ahjust kostab müra isegi siis, kui see on välja lülitatud.	Jahutusventilaator aktiivne.	Avage ahju uks või hoidke seda lahti ja oodake, kuni jahutamine jõuab lõpule.
Funktsioon ei käivitu. Funktsioon ei ole demorežiimis saadaval.	Töötab demorežiim.	Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  , „Info“ ja seejärel valige väljumiseks „Store Demo Mode“.
Ekraanil on kuvatud ikoon  .	WiFi-marsruuter on välja lülitatud. Marsruuteri seadeid on muudetud. 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. Vaadake jaotist „WiFi KKK“. Kui teie koduse raadiovõrgu seadeid on muudetud, ühendage võrku: Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  , „WiFi“ ja seejärel valige „Connect to Network“.
Ühenduvus ei ole toetatud.	Kaugjuhtimine ei ole teie riigis lubatud.	Kontrollige enne ostu, kas teie riigis on lubatud elektroonikaseadmete kaugjuhtimine.

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 teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.





GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

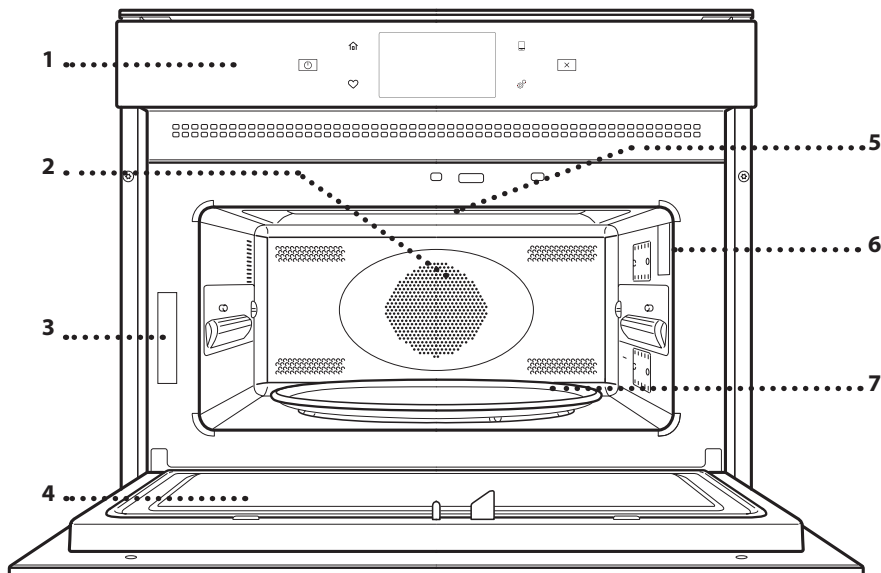
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

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



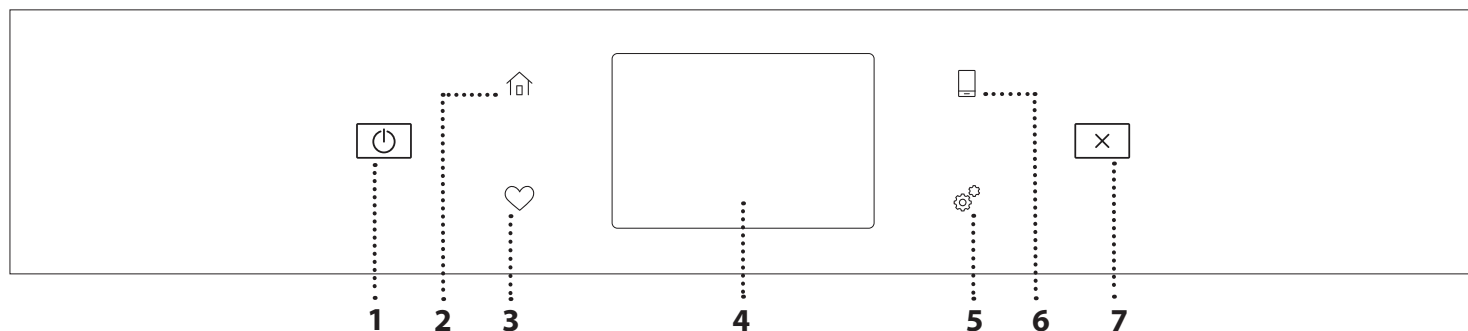
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Piatto rotante

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

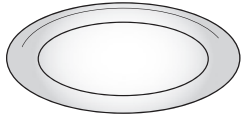
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANNULLA

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

ACCESSORI

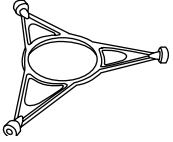
PIATTO ROTANTE



Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.

Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia.

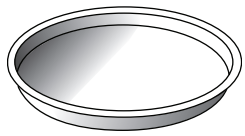
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

PIATTO CRISP

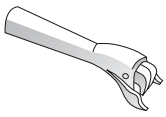


Da utilizzare solo con le funzioni designate.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere

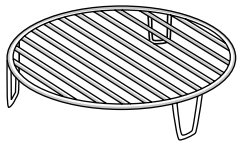
preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANICO PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



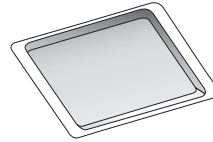
Permette di avvicinare le pietanze al grill per ottenere una perfetta doratura e una circolazione ottimale dell'aria.

Deve essere utilizzata come base per

il piatto crisp con alcune funzioni "6th Sense Crisp Fry".

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

TEGLIA RETTANGOLARE

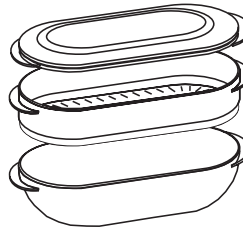


Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

Inserirla orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

Note: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto quando si utilizza la teglia rettangolare.

VAPORIERA



Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile.

Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.

Il fondo della vaporiera è studiato anche per essere usato con la speciale funzione di pulizia a vapore.

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

Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e in forno.

Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde.

Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.

FUNZIONI DI COTTURA



FUNZIONI MANUALI

• MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

Potenza (W)	Consigliata per
900	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di verdure.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno..
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolata.
160	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

Azione	Alimenti	Potenza (W)	Durata (min.)
Riscaldamento	2 tazze	900	1 - 2
Riscaldamento	Puré di patate 1 kg	900	10 - 12
Scongela	Carne macinata 500 g	160	15 - 16
Cottura	Pan di Spagna	750	7 - 8
Cottura	Crema all'uovo	500	16 - 17
Cottura	Polpettone	750	20 - 22

• CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.

Alimenti	Durata (min.)
Torte lievitate	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Girare il cibo a metà cottura.

Accessori necessari: piatto crisp, manico per piatto crisp

• TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Alimenti	Temp. (°C)	Durata (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Tortini al formaggio	170 *	25 - 30
Biscotti	175 *	12 - 18

* È richiesto il preriscaldamento

Accessori consigliati: Teglia rettangolare / Griglia

• TERMOVENTILATO + MICROONDE

Per preparare pietanze al forno in breve tempo. Si consiglia di utilizzare la griglia per ottimizzare la circolazione dell'aria.

Alimenti	Potenza (W)	Temp. (°C)	Durata (min.)
Arrosto	350	170	35 - 40
Pasticcio di carne	160	180	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

• GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Alimenti	Potenza grill	Durata (min.)
Toast (Pane tostato)	Alto	5 - 6
Gamberi	Medio	18 - 22

Accessori consigliati: Griglia

• GRILL + MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

Alimenti	Potenza (W)	Potenza grill	Durata (min.)
Gratin di patate	650	Medio	20 - 22
Patate al cartoccio	650	Alto	10 - 12

Accessori consigliati: Griglia

• TURBO GRILL

Permette di ottenere risultati perfetti combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Alimenti	Potenza grill	Durata (min.)
Kebab di pollo	Alto	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

• TURBO GRILL + MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Alimenti	Potenza (W)	Potenza grill	Durata (min.)
Cannelloni surgelati	650	Alto	20-25
Costolette di maiale	350	Alto	30-40

Accessori consigliati: Griglia

• PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura.

• FUNZIONI SPECIALI

» MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.

» 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.


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.

• SCONGELAMENTO 6th SENSE

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Per un risultato ottimale, disporre sempre gli alimenti sul piatto rotante in vetro.

SCONGELAMENTO PANE CON CRISP

Questa esclusiva funzione Whirlpool è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia crisp consente di ottenere un pane freschissimo, come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Questa funzione richiede l'uso del piatto crisp.

Alimenti	Peso
CRISP SCONGELAMENTO PANE 	50 - 800 g
CARNE	100 - 2000 g
POLLAME	100 - 3000 g
PESCE	100 - 2000 g
VERDURE	100 - 2000 g
PANE	100 - 2000 g

• 6th SENSE RISCALDAMENTO

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde. Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del riscaldamento, si consiglia di lasciar riposare gli alimenti per 1-2 minuti, in particolare con i surgelati. Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

• 6th SENSE VAPORE

Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. La fase di preparazione genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. Il forno procede quindi alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

Si raccomanda di impostare 1-4 minuti per le verdure tenere, come broccoli e porri, e 4-8 minuti per quelle più dure, come carote e patate.

Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

Accessori necessari: vaporiera

• 6th SENSE CRISP FRY

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio

sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. È possibile friggere molti tipi di piatti pronti, freschi o surgelati.

La tabella seguente contiene indicazioni utili per usare correttamente gli accessori e ottenere risultati ottimali con i diversi tipi di alimenti (freschi o surgelati*).

Alimenti	Peso / Porzioni
FILETTO DI PESCE FRITTO PANATO Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 500 g
POLPETTE Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 800 g
FISH AND CHIPS * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	1 - 3 porzioni
FRITTURA MISTA DI PESCE * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
GAMBERETTI PANATI * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
ANELLI DI CALAMARO PANATI * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
BASTONCINI DI PESCE PANATI * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto	100 - 500 g
PATATE FRITTE * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	200 - 500 g
PATATE FRITTE Pelare e tagliare a spicchi. Lasciare a bagno in acqua salata per 30 min. Asciugare con un panno e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Girare quando viene richiesto	200 - 500 g
CROCCHETTE DI PATATE Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 600 g
MELANZANE Tagliare, salare e lasciar riposare per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Girare quando viene richiesto	200 - 600 g
PEPERONE Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 500 g
ZUCCHINE Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 500 g
BOCCONCINI DI POLLO * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 600 g
FORMAGGIO GRATTUGIATO * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 400 g
ANELLI DI CIPOLLE * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 500 g

USO DEL DISPLAY TOUCH



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



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

Per tornare alla schermata precedente:


Toccare < .

Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

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 la procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "CONFIGURA ORA" per stabilire la 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),. È possibile trovare il relativo codice univoco, il numero, sulla targhetta di identificazione applicata al prodotto.

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

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

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

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

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

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

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

3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

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

Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

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

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

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

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

4. 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 a 200 °C, possibilmente usando la funzione "Preriscaldamento veloce".

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

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


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

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

Nella funzione "Termoventilato", è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.

DURATA

Nelle funzioni a microonde o combinate con le microonde, è sempre necessario impostare un tempo di cottura.

- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

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

Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".

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.
- Selezionare una funzione.

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

Prima di avviare una funzione senza microonde è possibile impostare un ritardo nella cottura: 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: Il forno raggiungerà la temperatura desiderata gradualmente, il che significa che i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi di quelli elencati nella tabella di cottura.

- Per attivare subito la funzione 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.

Per le funzioni a microonde è prevista una protezione per l'avvio. Prima di avviare una funzione è perciò necessario aprire e chiudere lo sportello.

- Aprire lo sportello.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello.
- Toccare "AVVIO".

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. JET START

Nella parte inferiore della schermata iniziale è presente una barra che mostra tre durate differenti. Toccare una di queste durate per avviare la cottura con la funzione a microonde alla massima potenza (900 W).

- Aprire lo sportello.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello.
- Toccare il tempo di cottura che si desidera utilizzare.

7. 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.

8. 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 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 riprendere la cottura.

9. 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 prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.


- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Toccare  per prolungare la cottura.

10. PREFERITI

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

Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle 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

Dopo avere salvato una funzione tra i preferiti, la schermata principale mostrerà le funzioni salvate per la fascia oraria corrente.

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 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.

11. 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.



PIATTO ROTANTE

Questa opzione blocca la rotazione del piatto per permettere di usare contenitori resistenti alle microonde rettangolari e di grandi dimensioni che potrebbero non ruotare liberamente all'interno dell'apparecchio.



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 alla rovescia continua e 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

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare una tazza di acqua potabile sul fondo della vaporiera in dotazione (3) o in un recipiente resistente alle microonde e attivare la funzione.

Accessori necessari: vaporiera



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.



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.

CONSIGLI UTILI

COTTURA A MICROONDE

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza per esporre la massima superficie alle microonde.

I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi: per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.

La maggior parte degli alimenti continua a cuocere dopo che la cottura a microonde è terminata. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.

Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti. Per questa ragione, si raccomanda di evitare i recipienti a collo stretto, di mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e di lasciarvi immerso un cucchiaino.

Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di estrarre il recipiente dal microonde.

ALIMENTI SURGELATI

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sul piatto in vetro. Se necessario, è possibile usare un recipiente di plastica leggera resistente alle microonde.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

ALIMENTI PER NEONATI

Quando si riscaldano alimenti o bevande per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Togliere il coperchio del recipiente e la tettarella del biberon prima di riscaldarli.

DOLCI E PANE

Per i dolci e i prodotti di panetteria si consiglia di utilizzare la funzione "Termoventilato". In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura, selezionare la funzione "Termoventilato + microonde" impostando la potenza delle microonde non oltre 160 W per mantenere soffici e fragranti gli alimenti.

Con la funzione "Termoventilato" utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.

In alternativa, per la cottura di alcuni alimenti come biscotti o panini è possibile usare la teglia rettangolare o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Utilizzare solo recipienti adatti alle microonde se si utilizza la funzione "Termoventilato + microonde", e appoggiarli sulla griglia in dotazione.

Per capire se la cottura è ottimale, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale dell'alimento: se lo stuzzicadenti rimane asciutto, la cottura è terminata.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi: il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

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

Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

PIZZA







Per ottenere una cottura uniforme e una base croccante della pizza in breve tempo, si consiglia di utilizzare la funzione "Crisp" in abbinamento allo speciale accessorio in dotazione.

In alternativa, per pizze di grandi dimensioni è possibile utilizzare la teglia rettangolare selezionando la funzione "Termoventilato": in questo caso, preriscaldare alla temperatura di 200° C e distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

CARNE E PESCE

Per ottenere in breve tempo una perfetta doratura della superficie e mantenere succoso e morbido l'interno della carne o del pesce, si consiglia di utilizzare le funzioni che abbinano la cottura termoventilata alle microonde, come "Turbo grill + Microonde" o "Termoventilato+Microonde".

Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di impostare la potenza delle microonde a 350 W.

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura		
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Lasagna		4 - 10 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura		
	Cannelloni		400 - 1500 g			
	Lasagna*		500 - 1200 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio		
	Cannelloni*		400 - 1500 g			
RISO, PASTA & CEREALI	RISO E PASTA		Riso	100 - 400 g 	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua salata e il riso nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2-3 tazze d'acqua per ogni tazza di riso.	
			Porridge di riso	2 - 4 porzioni 	Versare l'acqua e il riso sul fondo della vaporiera e coprire. Aggiungere il latte quando viene richiesto. Per 2 porzioni usare 75 ml di riso, 200 ml di acqua e 300 ml di latte.	
			Pasta	1 - 4 porzioni 	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere a recipiente coperto. Usare circa 750 ml d'acqua ogni 100 g di pasta	
	SEMI E CEREALI		Burghul	100 - 400 g		Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di burghul
			Quinoa			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di quinoa
			Miglio			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3 tazze d'acqua per ogni tazza di miglio
			Amaranto			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza d'amaranto
			Farro			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza di farro
			Orzo			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza d'orzo
			Grano saraceno			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3 tazze d'acqua per ogni tazza di grano saraceno
Cous cous		Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di cous				
Porridge di avena		1 -2 porzioni 	Aggiungere l'acqua salata e i fiocchi d'avena in un recipiente a bordo alto, mescolare e introdurre nel forno			

* Surgelati  Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
MANZO	Roast beef		800 - 1500 g	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Vitello arrosto			Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Bistecca		2 - 6 pezzi	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
	Hamburger		2 - 6 pezzi	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura
	Hamburger*		100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
MAIALE	Maiale arrosto		800 - 1500 g	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Costolette		2 - 6 pezzi	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
	Costine		700 - 1200 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con l'osso verso il basso
	Bacon		50 - 150 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
AGNELLO	Agnello arrosto		1000 - 1500 g	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale, pepe e aglio tritato. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Cotoletta		2 - 8 pezzi	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sulla griglia
POLLO	Pollo arrosto		800 - 2500 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
	Pollo in pezzi		400 - 1200 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con la pelle verso il basso
	Filetti/petto di pollo		300 - 1000 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
CARNE A VAPORE	Filetti di pollo		300 - 800 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Hot Dog		4 - 8 pezzi	Disporre l'hot dog sul fondo della vaporiera e coprire con acqua. Riscaldare scoperto
PIATTI DI CARNE	Polpettone		4-8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria
	Kebab		400 - 1200 g	Spennellare con olio e aromatizzare a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia
	Filetto di pesce fritto panato		100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Salsicce e wurstel		200 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare gli scoppi dovuti alla pressione eccessiva
	Polpette		200 - 800 g	Preparare il composto secondo la ricetta preferita e dividerlo in polpette da circa 30-40 g l'una. Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp

ACCESSORI



Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



vaporiera (fondo + coperchio)



vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
PESCE E FRUTTI DI MARE	PESCE INTERO	Pesce intero arrosto	+	600 - 1200 g	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
		Pesce intero al vapore		600 - 1200 g	
	FILETTI E BISTECHE A VAPORE	Bistecca		300 - 800 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Filetti			
	GRATIN DI PESCE	Gratin di pesce	+	500 - 1200 g	Cospargere di pangrattato e fiocchetti di burro
		Gratin di pesce *		600 - 1200 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	PESCE A VAPORE	Capesante		1 - 6 pezzi	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Cozze		400 - 1000 g	Condire con olio, pepe, limone, aglio e prezzemolo prima della cottura. Mescolare bene
		Gamberetti		100 - 600 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	PESCE E FRUTTI DI MARE FRITTI	Fish and Chips *		1 - 3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate
		Gamberetti panati *		100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Anelli di calamaro panati *			
Bastoncini di pesce panati *					
Frittura mista di pesce *					
Trancio di pesce		300 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Condire con olio e cospargere con semi di sesamo		

* Surgelati • Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
VERDURE	VERDURE ARROSTITE	Patate in pezzi	+ 300 - 1200 g	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Patate a fette	300 - 800 g	Tagliare le patate a spicchi e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Verdure ripiene	600 - 2200 g	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.
		Burger vegetale *	2 - 6 pezzi	Ungere leggermente il piatto crisp
		Patate al cartoccio	200 - 1000 g	Spennellare con olio o burro fuso. Praticare un'incisione a croce sulla patata e coprire con panna e spezie.
	VERDURE GRATINATE	Patate	+ 4 - 10 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
		Broccoli	600 - 1500 g	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
		Cavolfiori	+ 600 - 1500 g	
		Verdure*	400 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	VERDURE A VAPORE	Patate in pezzi	300 - 1000 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sul fondo della vaporiera
Piselli		200 - 500 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
Carote			200 - 500 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
Broccoli				
Cavolfiori				
Zucca		200 - 500 g		
Pannocchia di granturco		300 - 1000 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
Peperoni		200 - 500 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
Altre verdure			Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
VERDURE SURGELATE A VAPORE	Verdure a vapore	300 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
VERDURE FRITTE	Patate fritte *	200 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Patate fritte	200 - 500 g	Pelare e tagliare a spicchi. Immergere in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di patate asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Crocchette di patate	100 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Melanzana	200 - 600 g	Tagliare le verdure a dadini e immergerle in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di melanzane asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Peperone	+ 200 - 500 g	Affettare le verdure e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di peperoni asciutti. Aggiungere sale. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Zucchine	200 - 500 g	Affettare, pesare e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di zucchine asciutte. Condire con sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	

ACCESSORI

Contenitore per microonde/forno

Vaporiera (completa)


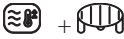








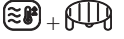

vaporiera (fondo + coperchio)

vaporiera (fondo)



























Griglia

Teglia rettangolare

Piatto Crisp

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
TORTE SALATE	Quiche lorraine		1 teglia	Foderare il piatto crisp con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 8 porzioni	
	Quiche lorraine*		200 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Torta salata	 + 	1 teglia	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita	
	Strudel di verdure		800 - 1500 g	Preparare un composto di verdure a dadini. Condire con olio e cuocere in padella per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere formaggio fresco e condire con sale, aceto balsamico e spezie. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna	
PANE	Panini		1 teglia	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
	Panini *		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
	Pancarrè in stampo		1 - 2 pezzi	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
	Panini precotti		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
	Scones (Focaccine)		1 teglia	Ungere il piatto crisp e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole	
	Panini confezionati		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
PIZZA	Pizza		2 - 6 porzioni	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto	
	Pizza sottile*		250 - 500 g ◦•	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Pizza alta *		300 - 800 g ◦•		
	Pizza preconfezionata da cuocere		200 - 500 g	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
TORTE & DOLCI	TORTE LIEVITATE	Pan di spagna	1 teglia	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata	
		Torta alla frutta	 + 	900 - 1900 g	Preparare un impasto secondo la ricetta preferita aggiungendo frutta fresca tagliata a fette o a dadini. Versare in una tortiera foderata e imburrata
		Torta al cioccolato		600 - 1200 g	Preparare un impasto per torta al cioccolato secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburrata

* Surgelati ◦• Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
TORTE & DOLCI	PASTE E TORTE RIPIENE	Biscotti		1 teglia	Preparare l'impasto con 250 g di farina, 100 g di burro salato, 100 g di zucchero e 1 uovo. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Dividere in 10-12 pezzi e disporli su una teglia precedentemente imburata
		Biscotti al cioccolato		1 teglia	Preparare un impasto con 250 g di farina, 150 g di burro, 100 g di zucchero, 1 uovo, 25 g di cacao in polvere, sale e lievito. Aromatizzare con estratto di vaniglia. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sul piatto crisp
		Meringhe		1 teglia	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Dividere in 20-24 pezzi e disporli su una teglia precedentemente imburata
		Torta ripiena alla frutta	 + 	800 - 1500 g	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella
	Torta di frutta		1 teglia	Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare con la base il piatto crisp, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella	
	Torta ripiena alla frutta*		300 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	MUFFIN E CUPCAKE	Muffin		1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia
Soufflé		 + 	2 - 6 porzioni	Preparare l'impasto per il soufflé con limone, cioccolato o frutta e versare in uno stampo da forno a bordo alto	
Tortini al formaggio			1 teglia	Preparare un composto per 12-15 pezzi mescolando un formaggio morbido grattugiato con pancetta o prosciutto a dadini. Versare il composto in pirottini da muffin.	
DOLCI	Composta di frutta		300 - 800 ml ☉	Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e disporre nel cestello della vaporiera	
	Mele al forno		4 - 8 pezzi	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro	
	Cioccolata calda		2 - 8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Aromatizzare con vaniglia o cannella. Aggiungere amido di mais per addensare	
	Brownies		1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno	
UOVA	Strapazzate		2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente	
	Occhio di bue		1 - 6 pezzi	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno	
	Frittata		1 teglia		
	Crema all'uovo		1 - 2 composti	Preparare un composto con mezzo litro di latte, 4 tuorli, 100 g di zucchero e 40 g di farina. Versare il latte in un recipiente e introdurlo nel forno. Quando il forno lo richiede, versare delicatamente il latte caldo nel composto di tuorli, farina e zucchero e continuare la cottura	
SNACK	Popcorn	-	90 - 100 g ☉	Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto rotante in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta	
	Ali di pollo*		300 - 600 g ☉	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Bocconcini di pollo *	 + 	200 - 600 g		
	Formaggio impanato *		100 - 400 g	Spennellare le crocchette con un po' d'olio prima della cottura. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Anelli di cipolle *	 + 	100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Frutta secca tostata		50 - 200 g		

ACCESSORI




Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



vaporiera (fondo + coperchio)



vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp

PULIZIA

Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Non usare pulitrici a getto di vapore.

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

SUPERFICI INTERNE ED 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.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di tracimazioni, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Attivare la funzione "Auto pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco. attivare la funzione a intervalli regolari.

ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp.

Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detergente neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

Quali protocolli WiFi sono supportati?

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

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

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

Quale versione di WPS è supportata?

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 , quindi toccare  WiFi o cercare sul proprio apparecchio: cercare 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 Powerline (non in dotazione con l'apparecchio).

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

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

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

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

Cosa si può fare se sul display compare il simbolo o se 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. Selezionare un ciclo o un'altra opzione e controllarne lo stato sull'app.

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?

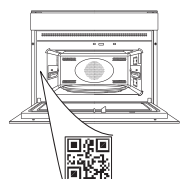
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

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. Spegnerne e riaccendere il forno 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  "Info" e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
La funzione non si avvia. La funzione non è disponibile in modalità demo.	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 impostazioni del router sono cambiate. 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.	Controllare 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 la sezione "Domande frequenti sulla connessione WiFi". Se le impostazioni della rete wireless domestica sono cambiate, collegare l'apparecchio alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	Il comando a distanza non è consentito nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il comando a distanza degli apparecchi elettronici.

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

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





PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

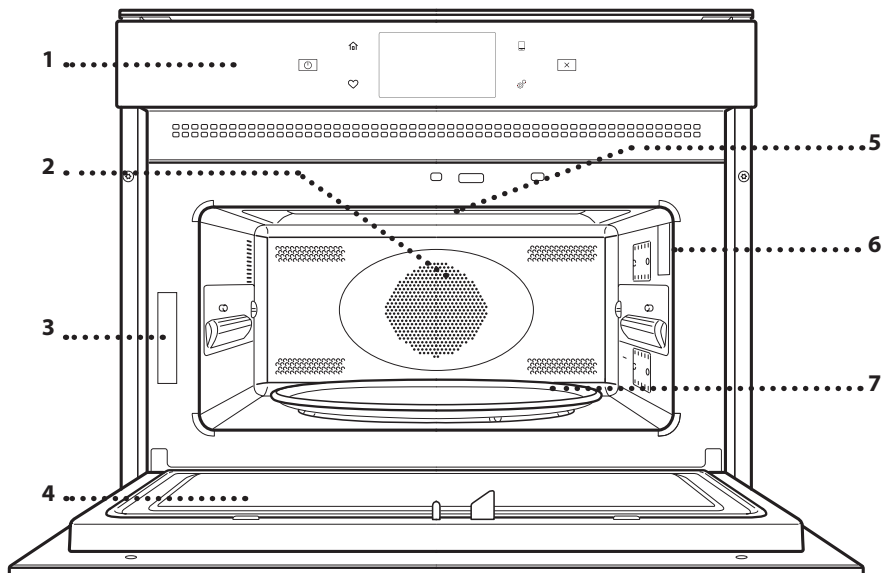
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register

LAI IEGŪTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET KVADRĀTKODU UZ IERĪCES



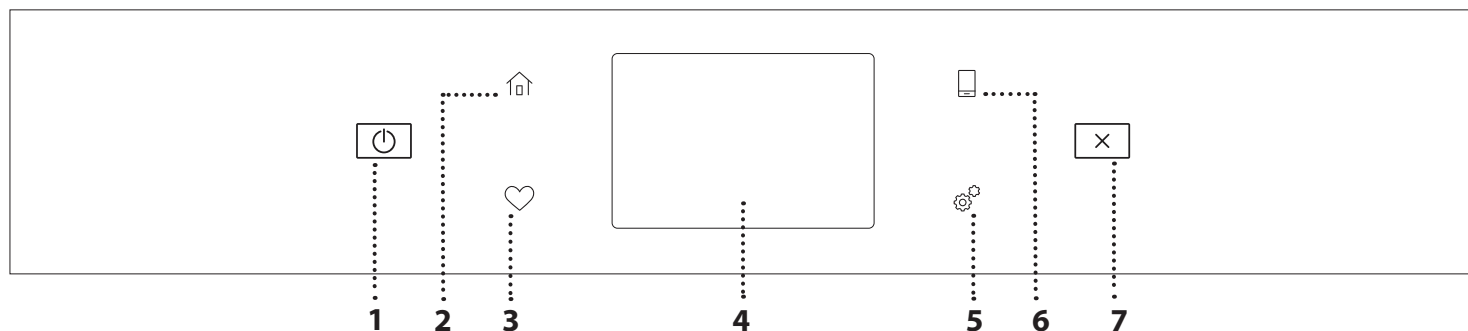
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Lokveida sildelements (nav redzams)
3. Datu plāksnīte (nenotemta)
4. Durvis
5. Augšējais sildelements/grils
6. Apgaismojums
7. Rotējošā plāksne

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. DISPLEJS

5. RĪKI

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

6. TĀLVADĪBA

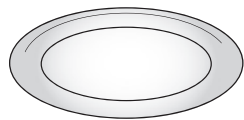
Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

7. ATCELT

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

PIEDERUMI

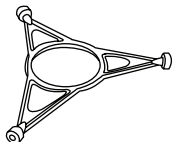
ROTĒJOŠĀ PLĀKSNE



Izmantojiet rotējošo stikla plati visiem gatavošanas veidiem, novietojiet to uz īpašās pamatnes. Rotējošā plāksne vienmēr jāizmanto kā pamatne citiem traukiem un

piederumiem, izņemot cepešpannu.

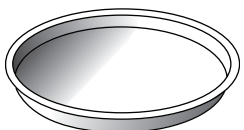
ROTĒJOŠĀS PLĀKSNES PAMATNE



Pamatni izmantojiet tikai rotējošajai stikla platei.

Nenovietojiet uz pamatnes citus piederumus.

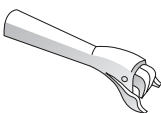
KRAUKŠĶU ŠĶĪVIS



Paredzēta tikai izmantošanai ar atsevišķām funkcijām.

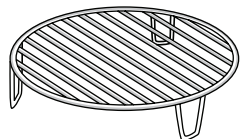
Kraukšķu šķīvis jānovieto rotējošās stikla plāksnes vidū, un, kad tā ir tukša, to ir iespējams uzsildīt, izmantojot īpašo funkciju, kas paredzēta tikai šim mērķim. Novietojiet ēdiena tieši uz kraukšķu šķīvja.

KRAUKŠĶU ŠĶĪVJA ROKTURIS



Lietojiet, lai izņemtu kraukšķu plati no krāsns.

STIEPĻU REŽĢIS



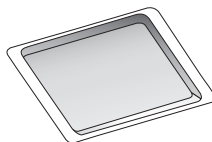
Tas ļauj novietot ēdiena tuvāk grilam, lai to perfekti apbrūninātu un nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Tā jāizmanto kā pamatne kraukšķu

šķīvim dažās "6th Sense Crisp Fry" funkcijās.

Novietojiet stieplu režģi uz rotējošās plāksnes un pārliedzieties, ka tas nesaskaras ar citām virsmām.

TAISNSTŪRA FORMAS CEPEŠPANNA

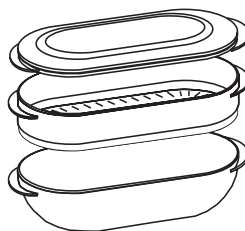


Cepešpannu izmantojiet tikai funkcijām, kas pieļauj gatavošanu ar konvekciju; nekad neizmantojiet to mikroviļņu režīmā.

Ievietojiet pannu horizontāli, atbalstot to uz cepšanas nodalījuma statīva.

Lūdzu, ņemiet vērā: Neizmantojiet rotējošo plāksni un tās pamatni, ja tiek lietota cepešpanna.

TVAICĒTĀJS



Lai tvaicētu tādus ēdienus kā zivs vai dārzeņi, ielieciet tos grozā (2) un ielejiet tvaicētāja (3) dibenā dzeramo ūdeni (100 ml), lai iegūtu nepieciešamo tvaika daudzumu.

Lai vāritu tādus produktus kā makaroni, rīsi vai kartupeļi, novietojiet tos tieši tvaicētāja apakšā (grozis nav nepieciešams) un pievienojiet gatavošanai nepieciešamo dzeramā ūdens daudzumu.

Lai iegūtu vēl labākus rezultātus, apklājiet tvaicētāju ar komplektā iekļauto vāku (1).

Vienmēr novietojiet tvaicētāju uz rotējošās stikla plāksnes, un izmantojiet to tikai ar atbilstošām gatavošanas vai mikroviļņu funkcijām.

Tvaicētāja pamatne paredzēta arī izmantošanai kopā ar īpašo tvaika tīrīšanas funkciju.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Tirdzniecībā ir pieejami dažādi piederumi. Pirms iegādes pārliedzieties, vai tie ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī.

Gatavojot ar mikroviļņu funkciju, nedrīkst izmantot metāla traukus, kas paredzēti ēdienam vai dzērieniem.

Citus piederumus, kas nav iekļauti komplektā, varat iegādāties pēcpārdošanas servisa centrā.

Vienmēr pārliedzieties, ka produkti un piederumi nenonāk saskarē ar cepeškrāsns iekšējām sienām.

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas vienmēr pārliedzieties, ka rotējošā plāksne var brīvi griezties. Pārliedzieties, ka brīdī, kad ieliekat vai izņemat citus piederumus, rotējošā plāksne netiek izkustināta no vietas.

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS



MANUĀLĀS FUNKCIJAS

• MIKROVIĻŅI

Ātrai ēdienu un dzērienu pagatavošanai un uzsildīšanai.

Jauda (W)	Ieteicamās izmantošanas iespējas
900	Lai ātru uzsildītu ēdienus un dzērienus, kas satur lielu daudzumu ūdens.
750	Dārzeņu gatavošana.
650	Lai pagatavotu gaļu un zivis.
500	Lai pagatavotu mērces ar gaļu, sieru vai olām. Gaļas pīrāgu vai makaronu sacepumu pabeigšanai.
350	Lēnai, vienmērīgai gatavošanai. Ideāla iespēja sviesta vai šokolādes kausēšanai.
160	Saldētu produktu, sviesta un siera kausēšanai.
90	Saldējuma kausēšanai.

Darbība	Ēdiens	Jauda (W)	Ilgums (min)
Uzsildīšana	2 krūzes	900	1 - 2
Uzsildīšana	Kartupeļu biezenis 1 kg	900	10 - 12
Atlaidināt	Malta gaļa 500 g	160	15 - 16
Gatavošana	Biskvītkūka	750	7 - 8
Gatavošana	Olu krēms	500	16 - 17
Gatavošana	Gaļas šķēle	750	20 - 22

• GRAUzdĒT FUNKCIJA

Piemērots, lai perfekti apbrūninātu ēdienus gan no augšpuses, gan apakšpuses. Šī funkcija izmantojama tikai ar īpašo kraukšķu šķīvi.

Ēdiens	Ilgums (min)
Rauga kūka	7 - 10
Hamburgers	8 - 10 *

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi.

Nepieciešamie piederumi: kraukšķu plāte, kraukšķu plātes rokturis

• PIESPIEDU GAISS

Lai gatavotu ēdienu un sasniegtu līdzīgus rezultātus, kā izmantojot tradicionālo cepeškrāsnī. Cepešpannu un citu aprīkojumu, kas paredzēts izmantošanai cepeškrāsnī, var izmantot noteiktu ēdienu pagatavošanai.

Ēdiens	Temp. (°C)	Ilgums (min)
Suflē	175	30 - 35
Siera kēkss	170 *	25 - 30
Cepumi	175 *	12 - 18

* Jāveic priekšsildīšana

Ieteicamie piederumi: Taisnstūra formas cepešpanna/stieplu režģis

• PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA+MW

Lai ātri pagatavotu ēdienus cepeškrāsnī. Ieteicams izmantot režģi, lai uzlabotu gaisa cirkulāciju.

Ēdiens	Jauda (W)	Temp. (°C)	Ilgums (min)
Cepetis	350	170	35 - 40
Gaļas pīrāgs	160	180	25-35

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• GRILL (GRILĒŠANA)

Apbrūnināšanai, grilēšanai un sacepumu gatavošanai. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

Ēdiens	Grilēšanas līmenis	Ilgums (min)
Graudzēta maize	Augsts	5-6
Garneles	Vidējs	18 - 22

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• GRILS + MV

Ātrai sacepumu gatavošanai apvienojot mikroviļņu un grila funkcijas.

Ēdiens	Jauda (W)	Grilēšanas līmenis	Ilgums (min)
Kartupeļu gratēns	650	Vidējs	20 - 22
Kartupeļi mundierī	650	Augsts	10 - 12

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• TURBO GRILS

Izciliem rezultātiem apvienojiet grila un konvekcijas funkcijas. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

Ēdiens	Grilēšanas līmenis	Ilgums (min)
Vistas kebabs	Augsts	25-35

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• ĀTRĀ GRILĒŠANA + MV

Ātrai produktu pagatavošanai un apbrūnināšanai, apvienojot mikroviļņu, grila un cepeškrāsns gaisa konvekciju.

Ēdiens	Jauda (W)	Grilēšanas līmenis	Ilgums (min)
Kaneloni (saldēti)	650	Augsts	20-25
Cūkgaļas karbonāde	350	Augsts	30-40

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA

Ātrai mikroviļņu krāsns priekšsildīšanai pirms gatavošanas sākuma.

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» UZTURĒT SILTU

Lai saglabātu tikko pagatavotu ēdienu (piemēram, gaļu, ceptus ēdienus vai augļu pīrāgus) siltu un kraukšķīgu.

» RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.


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

• "6th SENSE" ATKAUSĒŠANA

Lai ātri atkausētu dažādu veidu ēdienus, norādot tikai to svaru. Lai panāktu labāko rezultātu, vienmēr novietojiet ēdienu tieši uz rotējošās stikla plāksnes.

KRAUKŠĶĪGAS MAIZES ATLAIDINĀŠANA

Šī ekskluzīvā Whirlpool funkcija ļauj atkausēt saldētu maizi. Apvienojot atkausēšanas un apbrūnināšanas tehnoloģijas jūsu maize garšos kā svaigi cepta. Izmantojiet šo funkciju, lai ātri atkausētu un uzsildītu apaļmaizītes, bagetes un kruasānus. Kraukšķu plate jāizmanto ar šo funkciju.

Ēdiens	Svars
KRAUKŠĶĪGAS MAIZES ATLAIDINĀŠANA 	50–800 g
GAĻA	100–2000 g
PUTNU GAĻA	100–3000 g
ZIVS	100–2000 g
DĀRZEŅI	100–2000 g
MAIZE	100–2000 g

• 6th SENSE UZSILDĪŠANA

Lai uzsildītu gatavus ēdienus, kas ir sasaldēti, atdzesēti vai istabas temperatūrā. Krāsns automātiski aprēķina vērtības, kas nepieciešamas, lai iespējami īsā laikā sasniegtu labāko rezultātu. Novietojiet ēdienu uz mikroviļņu krāsnīm paredzēta, karstumizturīga šķīvja vai trauka. Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir. Ja uzsildīšanas beigās ļausiet traukam ar ēdienu 1–2 minūtes pastāvēt, rezultāts, it sevišķi saldētai pārtikai, vienmēr būs labāks.

Neatveriet durvis šīs funkcijas darbības laikā.

• 6th SENSE TVAIKS

Lai tvaicētu tādus produktus kā dārzeņi vai zivis, izmantojot komplektā iekļauto tvaicētāju. Sagatavošanas fāzes laikā automātiski tiek radīts tvaiks, liekot tvaicētāja apakšā ielietajam ūdenim vārīties. Šīs fāzes darbības laiks var atšķirties. Pēc tam krāsns veic produktu tvaicēšanu, ņemot vērā iestatīto laiku.

Iestatiet 1–4 minūtes mīkstiem dārzeņiem, piemēram, brokoļiem un puraviem, vai 4–8 minūtes cietākiem dārzeņiem, piemēram, burkāniem un kartupeļiem.

Neatveriet durvis šīs funkcijas darbības laikā.

Nepieciešamie piederumi: Tvaicētājs

• 6th SENSE CRISP FRY

Šīs veselīgās un ekskluzīvās gatavošanas funkcija apvieno apbrūnināšanas funkcijas kvalitāti ar silta gaisa cirkulācijas īpašībām. Tas ļauj pagatavot kraukšķīgu un garšīgu ceptu ēdienu, kura pagatavošanai vajag ievērojami mazāk eļļas salīdzinājumā ar tradicionālo gatavošanas veidu, dažiem ēdieniem neizmantojot eļļu vispār. Ir iespējams cept dažādus iestatītus ēdienus, gan svaigus, gan saldētus.

Ievērojiet norādījumus nākamajā tabulā, kurā norādīts, kādi piederumi jālieto, lai iegūtu labākos rezultātus, gatavojot katru produktu veidu (svaigus vai saldētus*).

Ēdiens	Svars/porcijas
CEPTA FILEJA PANĒJUMĀ Pirms gatavošanas nedaudz aplāpējiet ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Novietojiet šķīvi uz stieplu plaukta	100–500 g
KOTLETES Pirms gatavošanas nedaudz aplāpējiet ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Novietojiet šķīvi uz stieplu plaukta	200–800 g
ZIVS AR CEPTIEM KARTUPEĻIEM * Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja	1–3 šķ
DAŽĀDAS CEPTAS ZIVIS * Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja	100–500 g
GARNELES PANĒJUMĀ * Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja	100–500 g
KALMĀRU GREDZENI PANĒJUMĀ * Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja	100–500 g
ZIVJU PIRKSTIŅI PANĒJUMĀ * Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Pēc ieteikuma apgrieziet uz otru pusi	100–500 g
CEPTI KARTUPEĻI * Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja	200–500 g
CEPTI KARTUPEĻI Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet šķēlēs. Izmērcējiet aukstā sālsūdenī 30 min. Nosusiniet ar dvieli un nosveriet. Ieziediet ar olīveļļu (5 %). Izvietojiet uz kraukšķu šķīvja. Novietojiet šķīvi uz plaukta. Pēc ieteikuma apgrieziet uz otru pusi	200–500 g
KARTUPEĻU KROKETES Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja	100–600 g
BAKLAŽĀNS Sasmalciniet, pievienojiet sāli un ļaujiet nostāvēties 30 min. Nomazgājiet, nosusiniet un nosveriet. Ieziediet ar olīveļļu (5 %). Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja. Novietojiet šķīvi uz plaukta. Pēc ieteikuma apgrieziet uz otru pusi	200–600 g
PIPARI Sagrieziet, nosveriet un ieziediet ar olīveļļu (5 %). Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja. Novietojiet šķīvi uz stieplu plaukta	200–500 g
CUKINI Sagrieziet, nosveriet un ieziediet ar olīveļļu (5 %). Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja. Novietojiet šķīvi uz stieplu plaukta	200–500 g
VISTAS NAGETI * Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Novietojiet šķīvi uz stieplu plaukta	200–600 g
PANĒTS SIERS * Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Novietojiet šķīvi uz stieplu plaukta	100–400 g
SĪPOLU GREDZENI * Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Novietojiet šķīvi uz stieplu plaukta	100–500 g

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:

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



Lai atlasītu vai apstiprinātu:

Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.

Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarieties < .

Lai apstiprinātu iestatījumu vai dotos uz nākamo ekrānu:

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlei "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 pievienotu to savam mājas tīklam.

- Pieskarieties "IESTATĪT TŪLĪT", lai izveidotu savienojumu.

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

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 jāizveido konts. Tas ļaus savienot tīklā jūsu ierīces, kā arī tās redzēt un vadīt attāli.

3. Reģistrējiet savu ierīci

Lai reģistrētu savu ierīci, sekojiet lietotnē sniegtajām instrukcijām. Lai pabeigtu 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, varat pievienot ierīci manuāli, izmantojot funkciju "Search for a network" (Meklēt tīklu).

SAID kods tiek izmantots tikai viedierīces sinhronizācijai ar jūsu ierīci.

Wi-Fi modulim tiek parādīta MAC adrese.

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 iestatīts, jāiestata datums.

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.

- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.


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

4. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

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

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli vai 6th Sense.


- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarities 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.

JAUDA/TEMPERATŪRA/GRILĒŠANAS LĪMENIS

- Ritiniet piedāvāto vērtību sarakstu un atlasiet vajadzīgo.

Izmantojot funkciju "Piespiedu gaiss", varat pieskarties , lai ieslēgtu iepriekšējo iesildīšanu.

DARBĪBAS LAIKS

Lietojot mikroviļņu funkciju un funkcijas, kas ietver mikroviļņu režīmu, vienmēr jāiestata gatavošanas laiks.

- Pieskarities atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarities "NĀKAMAIS".

Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

Ja vēlaties gatavošanu vadīt manuāli, funkcijām, kurās neizmanto mikroviļņus, gatavošanas laiks nav jāiestata.

- Lai sāktu gatavošanas laika iestatīšanu, pieskarities "Iestatīt gatavošanas laiku".

Lai gatavošanas laikā atceltu iestatīto gatavošanas ilgumu un tādā veidā manuāli vadītu gatavošanas beigas, pieskarities 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.

- Sarakstā izvēlieties gatavošanas veidu.
- Funkcijas izvēle.

Funkcijas tiek parādītas atbilstoši ēdienu kategorijām izvēlnē 6th SENSE ĒDIENS (sk. atbilstošās tabulas) un atbilstoši receptēm izvēlnē "LIFESTYLE".

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartona elementus un caurspīdīgās plēves, kā arī visus piederumus.

Mikroviļņu krāsni ieteicams iesildīt līdz 200 °C, vislabāk lietojot funkciju "Ātra priekšsildīšana".

Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.


- 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 bez mikroviļņu funkcijas izmantošanas varat lietot laika aizkavi: Funkcija tiks sākta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarities "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku.
- Kad aizkave iestatīta, pieskarities "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 ieslēgtu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, pieskarities .

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA


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

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums.

Mikroviļņu funkcijās ir iekļauta ieslēgšanas aizsardzība. Pirms ieslēgt funkciju, ierīces durvis jāatver un jāaizver.

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku krāsnī un aizveriet durvis.
- Pieskarities "SĀKT".

Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt.

- Nospiediet , lai jebkurā laikā apturētu aktīvo funkciju.

6. JET START

Sākuma ekrāna apakšā ir josla, kurā redzami trīs dažādi darbības laiki. Pieskarities kādai no tām, lai aktivizētu gatavošanu ar mikroviļņu funkciju, kas iestatīta pilnas jaudas režīmā (900 W).

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku krāsnī un aizveriet durvis.
- Pieskarities vajadzīgajam gatavošanas laikam.

7. 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 uzkaršusi 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.

8. GATAVOŠANAS APTURĒŠANA (PAUZE)

Dažās "6th Sense" funkcijas gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt vai samaisīt ēdienu. Tiks atskaņots signāls, un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Atveriet durvis.
- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un atsāciet 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 atsāciet gatavošanu.

9. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.

Dažās funkcijās, kad gatavošana pabeigta, varat pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.


- Pieskarieties , lai to saglabātu izlasē.
- Pieskarieties , lai paildzinātu gatavošanu.

10. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt jūsu iecienītāko kulinārijas receptu krāsns iestatījumus.

Cepeškrāsns automātiski nosaka biežāk izmantotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?


Kad funkcijas izpilde pabeigta, varat pieskarties , lai saglabātu funkciju 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

Pēc funkciju saglabāšanas izlasē galvenajā ekrānā tiks parādītas funkcijas, kas saglabātas pašreizējā dienas laikā.

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet : Funkcijas tiks iedalītas pēc dažādiem maltiņu laikiem un tiks piedāvāti daži ieteikumi.


- Pieskarieties maltītes ikonai, lai atvērtu attiecīgos sarakstus.
- Ritiniet piedāvāto sarakstu.
- Pieskarieties nepieciešamajai receptei vai funkcijai.
- Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu gatavošanu.

IESTATĪJUMU MAINĀ



Izlases ekrānā katrai izlasei varat 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 atribūti.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Favorītu ekrānā jūs varat arī dzēst saglabātās funkcijas:


- Attiecīgajā funkcijā pieskarieties .
- Pieskarieties „IZŅĒMT TO”.

Varat arī mainīt laiku, kad tiek parādītas dažādas ēdienreizes:

- Nospiediet .
- Atlasiet  "Preferences".
- Atlasiet "Laiki un datumi".
- Pieskarieties "Jūsu ēdienreizu laiki".
- Ritiniet sarakstu un pieskarieties atbilstošajam laikam.
- Pieskarieties atbilstošajai ēdienreizei, lai to mainītu.

Katru laika posmu var apvienot tikai ar vienu ēdienreizi.

11. RĪKI

Nospiediet , lai jebkurā laikā atvērtu izvēlni "Rīki". 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.

GROZĀMGALDS

Šī iespēja aptur rotējošās plāksnes griešanos, lai ļautu izmantot lielus taisnstūra formas mikroviļņu izturīgus virtuves traukus, kuru griešanās var tikt traucēta mikroviļņu krāsnī.



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, kas būs redzama ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet  .
- Pieskarieties  .

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

- Pieskarieties pie "NORAIDĪT", lai atceltu taimeri un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Lai iestatītu taimeri vēlreiz, pieskarieties "IESTATĪT JAUNU TAIMERI".



APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.



PAŠTĪRĪŠANA

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ielejiet tasi dzeramā ūdens tikai komplektā esošā tvaicētāja apakšējā daļā (3) vai mikroviļņu krāsnī izmantošanai paredzētā tvertnē un ieslēdziet šo funkciju.

Nepieciešamie piederumi: Tvaicētājs



IZSLĒGT SKAŅU

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



VADĪBAS BLOKĒŠANA

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

Lai aktivizētu bloķēšanu:

- Pieskarieties ikonai  .

Lai izslēgtu bloķēšanu:

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



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.

NODERĪGI PADOMI

MIKROVIĻŅU GATAVOŠANA

Mikroviļņi iespiežas pārtikā tikai zināmā dziļumā, tādēļ, vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, iespējami izretiniet tos, lai pakļautu mikroviļņu iedarbībai lielāku pārtikas produktu virsmu.

Mazākie gabali gatavojas daudz ātrāk nekā lielle gabali: lai produkti gatavotos vienmērīgi, sagrieziet tos vienādos gabalos.

Lielākā daļa produktu turpinās gatavoties, pat tad, ja mikroviļņu krāsns būs pārtraucusi darboties.

Tāpēc vienmēr atstājiet ēdienu krāsni, lai tas turpina gatavoties.

Noņemiet jebkādas stieplu aizdares no papīra vai plastmasas maisiņiem pirms ievietot tos cepeškrāsni gatavošanai mikroviļņu režīmā.

Plastmasas plēve jāiegriež vai jāpārdur ar dakšiņu, lai izlīdzinātu spiedienu un novērstu sprādzienu tvaika akumulācijas dēļ gatavošanas laikā.

ŠĶIDRUMI

Šķidrums var pārsniegt vārīšanās temperatūru, pat neradot acīmredzamu burbuļošanu. Tas var radīt pēkšņu karstā šķidruma pārplūšanu pāri trauka malām. Lai to nepieļautu, neizmantojiet traukus ar šauriem kakliem, pirms trauka ievietošanas mikroviļņu krāsni samaisiet šķidrumu un atstājiet traukā tējkaroti.

Pēc sakarsēšanas samaisiet vēlreiz un tad uzmanīgi izņemiet trauku no mikroviļņu krāsns.

SALDĒTI PRODUKTI

Lai panāktu labāko rezultātu, ieteicams atkausēt produktus, novietojot tos tieši uz stikla šķidrumu savākšanas paplātes. Ja nepieciešams, varat izmantot plānus plastmasas traukus, kas paredzēti mikroviļņu krāsniem.

Vārīts ēdiens, sautējumi un gaļas mērces atkūst labāk, ja atkausēšanas laikā tos apmaisa. Kad sāka ēdiena atlaidināšana, atdaliēt ēdiena gabalus: atsevišķās porcijas atlaidināsies ātrāk.

ĒDIENS MAZUĻIEM

Sildot zīdaiņu pārtiku vai šķidrumus uzsildīšanas pudelītēs vai mazuļiem paredzētajos traukos, pirms lietošanas vienmēr samaisiet šķidrumu un pārbaudiet temperatūru. Tādējādi siltums izplatīsies vienmērīgi un tiks novērsta iespēja applaucēties vai apdedzināties.

Pirms sildīšanas pārliedzinieties, ka ir noņemts trauka vāks vai pudeles knupītis.

KŪKAS UN MAIZE

Pīrāgiem un maizes produktiem ieteicams izmantot funkciju "Piespiedu gaisa cirkulācija". Lai samazinātu gatavošanas laiku, varat atlasīt funkciju "Piespiedu gaisa cirkulācija un mikroviļņu režīms", kur maksimālā mikroviļņu krāsns jauda ir 160 W, lai saglabātu pārtikas produktus mīkstus un smaržīgus.

Ar funkciju "Forced air" (Piespiedu gaisa cirkulācija), izmantojiet tumša metāla kūku veidnes un vienmēr tās novietojiet uz stieplu plaukta.

Lai pagatavotu konkrētus ēdienus, piemēram, cepumus vai maizītes, varat izmantot četrstūra cepšanas trauku vai citus cepšanas traukus, kas piemēroti lietošanai krāsni.

Ja izmantojat funkciju "Piespiedu gaisa cirkulācija un mikroviļņu režīms", lietojiet tikai tādus traukus, kas paredzēti izmantošanai mikroviļņu krāsni un novietojiet tos uz komplektā iekļautā stieplu plaukta.

Lai pārliedzinātos, ka ēdiens ir gatavs, ievietojiet tajā zobu bakstāmo: ja pēc izņemšanas zobu bakstāmais ir tīrs, maize ir gatava.

Ja izmantojat kūku veidnes ar nelipošo pārklājumu, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var pacelties nevienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā "uzbriest", nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

PICA



Lai ātri panāktu vienmērīgi pagatavotu un kraukšķīgu picas pamatni, ieteicams izmantot funkciju "Crisp" (Kraukšķu funkcija) un atbilstošo komplektā iekļauto piederumu.

Lielākām picām iespējams izmantot četrstūra cepšanas trauku un funkciju "Piespiedu gaisa cirkulācija": šajā gadījumā priekšsildiet krāsni līdz 200 °C un izkārtojiet mocarellu uz picas, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanai paredzētā laika.

GAĻA UN ZIVIS

Lai sasniegtu labāko virsmas apbrūninājumu īsā laika periodā, saglabājot gaļu vai zivi mīkstu un sulīgu, ieteicams izmantot funkcijas, kas apvieno piespiedu gaisa cirkulācijas un mikroviļņu režīmu, piemēram, "Ātrā grilēšana + Mikroviļņi" vai "Piespiedu gaisa + mikroviļņi".

Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, iestatiet mikroviļņu krāsns jaudas līmeni 350 W.

Ēdienu kategorijas		Piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija	
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Lazanja		4–10 porcijas	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu	
	Kaneloni		400–1500 g		
	Lazanja *		500 - 1200 g		
	Kaneloni *		400–1500 g		
RĪSI, PASTA UN PUTRAS	RĪSI UN PASTA		Rīsi	100–400 g ◐●	Iestatiet rīsiem ieteicamo gatavošanas laiku. Pielejiet sālsūdeni, ieberiet rīsus tvaicētāja apakšā un uzlieciet vāku. Uz katru krūzi rīsu pielejiet 2–3 krūzes ūdens.
			Rīsu putra	2-4 porcijas ◐●	Pielejiet ūdeni, ieberiet rīsus tvaicētāja apakšā un uzlieciet vāku. Pēc ierīces ieteikuma pielejiet pienu. Divām porcijām izmantojiet 75 ml rīsu, 200 ml ūdens un 300 ml piena.
			Makaroni	1–4 porcijas ◐●	Iestatiet makaroniem ieteicamo gatavošanas laiku. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma pievienojiet makaronus un gatavojiet, uzliekot vāku. Uz katriem 100 g makaronu izmantojiet aptuveni 750 ml ūdens
	SĒKLAS UN PUTRAS		Bulgurs	100–400 g	lelejšā sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi bulgura pielejiet divas krūzes ūdens
			Kvinoja		lelejšā sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi kvinojas pielejiet 2 krūzes ūdens
			Prosa		lelejšā sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi prosas pielejiet trīs krūzes ūdens
			Amarants		lelejšā sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi amaranta pielejiet 3–4 krūzes ūdens
			Speltas kvieši		lelejšā sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi speltas kviešu pielejiet 3–4 krūzes ūdens
			Mieži		lelejšā sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi miežu pielejiet 3–4 krūzes ūdens
			Griķi		lelejšā sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz 3 krūzi griķu pielejiet trīs krūzes ūdens
Kuskuss	lelejšā sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi kuskusa pielejiet 2 krūzes ūdens				
Auzu putra		1–2 porcijas ◐●	Katlā ar augstām malām ielejiet sālsūdeni un ieberiet auzu pārslas, tad visu samaisiet un ievietojiet krāsni		

* Saldēti ◐● * Ieteicamais daudzums. Gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

Ēdienu kategorijas		Piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija
GAĻA	LIELLOPU GAĻA	Cepta liellopu gaļa		800–1500 g Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas
		Cepta teļa gaļa		800–1500 g Ieziediet ar eļļu vai kausētu sviestu. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas
		Steiks		2–6 gabali Ieziediet ar eļļu un rozmarīnu. Ieberzējiet ar sāli un melnajiem pipariem. Vienmērīgi izvietojiet uz grīla režģa
		Hamburgers		2–6 gabali Ieziediet ar eļļu un pirms gatavošanas apkaisiet ar sāli
		Hamburgers*		100–500 g Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķīvi pirms priekšsildīšanas
	CŪKGAĻA	Cepta cūkgaļa		800–1500 g Ieziediet ar eļļu vai kausētu sviestu. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas
		Riņķas		2–6 gabali Ieziediet ar eļļu un rozmarīnu. Ieberzējiet ar sāli un melnajiem pipariem. Vienmērīgi izvietojiet uz grīla režģa
		Riņķas		700–1200 g Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja ar kaulu pusi uz leju
		Bekons		50–150 g Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
	JĒRA GAĻA	Cepta jēra gaļa		1000–1500 g Ieziediet ar eļļu vai kausētu sviestu. Pievienojiet sāli, piparus un sasmalcinātus ķiplokus. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas
Sitenis			2–8 gabali Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Vienmērīgi izvietojiet uz režģa	
VISTA	Cepta vistas gaļa		800–2500 g Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Ievietojiet krāsnī ar krūtiņu uz augšu	
	Vistas gabaliņi		400–1200 g Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja ar ādu uz leju	
	Vistas fileja / krūtiņa		300–1000 g Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķīvi pirms priekšsildīšanas	
TVAICĒTA GAĻA	Vistas fileja		300–800 g ● Vienmērīgi izvietojiet uz tvaicēšanas režģa	
	Hotdogs		4–8 gabali ● Tvaicētāja apakšā ievietojiet karstmaizīti ar desiņu un pārlejiet ar ūdeni. Gatavojiet bez vāka	
GAĻAS ĒDIENI	Gaļas šķēle		4–8 porcijas Sagatavojiet pēc savas iecienītākās receptes un ievietojiet gaļas ruletes traukā, piespiežot, lai nepieļautu gaisa kabatu veidošanos	
	Kebabs		400–1200 g Ietaukojiet ar eļļu un pārkaisiet ar zaļumiem. Vienmērīgi izvietojiet uz grīla režģa	
	Cepta fileja panējumā		100–500 g Ieziediet ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates	
	Desas un desiņas		200–800 g Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķīvi pirms priekšsildīšanas. Caurduriet desiņas ar dakšīņu, lai tās nesasprāgtu	
	Kotletes		200–800 g Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai receptei un izveidojiet kotlešu formu ar aptuveni 30–40 g katrai kotletei. Ieziediet ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates	

PIEDERUMI



Izmantot pievienoto konteineru



Tvaicētājs (pilns komplekts)



Tvaicētājs (Apakšdaļa un vāks)



Tvaicētājs (apakšdaļa)












Stieplu režģis


























Taisnstūra formas cepešpanna



Kraukšķu šķīvis

Ēdienu kategorijas		Piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija	
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	VESELA ZIVS	Cepta vesela zivs		600–1200 g	Ieziediet ar eļļu. Apsmidziniet ar citrona sulu, pārkaisiet ar ķiplokiem un pētersīļiem
		Tvaicēta vesela zivs		600–1200 g	
	TVAICĒTAS FILEJAS UN STEIKI	Steiks		300–800 g ●	Vienmērīgi izvietojiet uz tvaicēšanas režģa
		Filejas			
	ZIVJU GRATĒNS	Zivju gratēns		500 - 1200 g	Pārklājiet ar maizes drupatām un sviesta gabaliņiem
		Zivju gratēns*		600–1200 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir
	TVAICĒTAS JŪRAS VELTES	Eskalopi		1–6 gabali	Vienmērīgi izvietojiet uz tvaicēšanas režģa
		Mīdijas		400–1000 g	Pirms gatavošanas apsmidziniet ar eļļu, pārkaisiet ar pipariem, citrona ķiplokiem un pētersīļiem. Labi samaisiet
		Garneles		100–600 g	Vienmērīgi izvietojiet uz tvaicēšanas režģa
	CEPTA ZIVS UN JŪRAS VELTES	Zivs ar ceptiem kartupeļiem *		1–3 porcijas	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates zivju fileju pamišus ar kartupeļiem
		Garneles panējumā *		100–500 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates
		Kalmāru gredzeni panējumā *			
		Zivju pirkstiņi panējumā *			
		Dažādas ceptas zivis *			
Zivju steiks		300–800 g	Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķīvi pirms priekšsildīšanas. Ieziediet zivs steikus ar eļļu un pārkaisiet ar sezama sēklām		

* Saldēti ● * Ieteicamais daudzums. Gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

Ēdienu kategorijas		Piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija	
DĀRZEŅI	CEPTI DĀRZEŅI	Kartupeļu gabaliņi	 300–1200 g	Sagrieziet gabalos, ieziediet ar eļļu, pievienojiet sāli un garšaugus un tad ievietojiet cepeškrāsnī	
		Kartupeļu daiviņas	 300–800 g	Sagrieziet šķēlēs, ieziediet ar eļļu, pievienojiet sāli un garšaugus un tad ievietojiet cepeškrāsnī	
		Pildīti dārzeņi	 600–2200 g	Iztukšojiet dārzeņu vidusdaļu un aizpildiet ar svaigu dārzeņu maisījumu, malto gaļu un rīvētu sieru. Pārkaisiet ar ķiplokiem, sāli un zaļumiem pēc vajadzības.	
		Veģetārais burgers *	 2–6 gabali	Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķīvi	
DĀRZEŅI PANĒJUMĀ	Kartupeļi mundierī	 200–1000 g	Ieziediet ar eļļu vai kausētu sviestu. Nogrieziet kartupeļa augšdaļu un iepildiet tur skābo krējumu un savu iecienīto garnējumu.		
	Kartupeļi	 4–10 porcijas	Sagrieziet kartupeļus šķēlēs un ievietojiet lielā traukā. Pievienojiet sāli, piparus un pārlejiet ar krējumu. Pārkaisiet ar sieru		
	Brokoļi	 600–1500 g	Sagrieziet gabalos un ievietojiet lielā traukā. Pievienojiet sāli, piparus un pārlejiet ar krējumu. Pārkaisiet ar sieru		
	Ziedkāposti	 600–1500 g			
DĀRZEŅI	TVAICĒTI DĀRZEŅI	Dārzeņi *	 400–800 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir	
		Kartupeļu gabaliņi	 300–1000 g 	Sagrieziet gabaliņos. Vienmērīgi izvietojiet tvaicētāja apakšā	
		Zirņi	 200–500 g 	Vienmērīgi izvietojiet uz tvaicēšanas režģa	
		Burkāni			
		Brokoļi		200–500 g 	Sagrieziet gabaliņos. Vienmērīgi izvietojiet uz tvaicēšanas režģa
		Ziedkāposti			
		Kabacis	 200–500 g 	Vienmērīgi izvietojiet uz tvaicēšanas režģa	
		Kukurūzas vāļītes		300–1000 g 	
DĀRZEŅI	TVAICĒTI SALDĒTI DĀRZEŅI	Pipari		200–500 g 	Sagrieziet gabaliņos. Vienmērīgi izvietojiet uz tvaicēšanas režģa
		Citi dārzeņi			200–500 g 
DĀRZEŅI	CEPTI DĀRZEŅI	Tvaicēti dārzeņi	 300 	Vienmērīgi izvietojiet uz tvaicēšanas režģa	
		Cepti kartupeļi *		200–500 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates
		Cepti kartupeļi	 200–500 g	Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet šķēlēs. Mērcējiet aukstā sālsūdenī 30 minūtes. Nomazgājiet, nosusiniet un nosveriet. Ieziediet ar eļļu; apt. 10 g uz katrām 200 g sausu kartupeļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates	
		Kartupeļu kroketes		100–600 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates
		Baklažāns		200–600 g	Sasmalciniet un iegremdējiet aukstā sālsūdenī un ļaujiet nostāvēties 30 min. Nomazgājiet, nosusiniet un nosveriet. Ieziediet ar eļļu; apt. 10 g uz katrām 200 g sausa baklažāna. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates
		Pipari	 200–500 g	Sagrieziet šķēlēs un sajauciet ar eļļu; apt. 10 g uz katrām 200 g sausu piparu. Pievienojiet sāli. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates	
	Cukini		200–500 g	Sagrieziet šķēlēs, nosveriet un sajauciet ar eļļu; apt. 10 g uz katrām 200 g sausu cukini. Pārkaisiet ar sāli un melnajiem pipariem. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates	

PIEDERUMI



Izmantot pievienoto konteineru



Tvaicētājs (pilns komplekts)



Tvaicētājs (Apakšdaļa un vāks)



Tvaicētājs (apakšdaļa)



Stieplu režģis



Taisnstūra formas cepešpanna



Kraukšķu šķīvis

Ēdienu kategorijas		Piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija
SALĀS KŪKAS	Lotringas torte		1 porcija	Izkāļiet mīklu uz kraukšķu plates un caurduriet mīklu ar dakšiņu. Sagatavojiet Lotringas pīrāga maisījumu 8 porcijām
	Lotringas torte *		200–800 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir
	Sajā kūka		1 porcija	Iekāļiet mīklu pīrāgu traukā 8–10 porcijām un caurduriet mīklu ar dakšiņu. Sagatavojiet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei
	Dārzeņu strūdele		800–1500 g	Sagatavojiet sagrieztu dārzeņu maisījumu. Ieziediet ar eļļu un gatavojiet uz pannas 15–20 minūtes. Ļaujiet atdzist. Pievienojiet svaigu sieru un pārkaisiet ar sāli, balzametīķi un garšvielām. Ierullējiet mīklā un salociet ārējo daļu
MAIZE	Bulciņas		1 porcija	Iejaucaiet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Veidojiet kukulišus pirms raudzēšanas. Izmantojiet paredzēto mīklas raudzēšanas funkciju
	Rolli*		1 porcija	Izņemiet no iepakojuma. Vienmērīgi izvietoiet uz cepešpannas
	Sendviču maize skārda formā		1–2 gabali	Iejaucaiet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Ievietojiet maizes traukā pirms mīklas uzrūgšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju
	Iepriekš apcepti rolli		1 porcija	Izņemiet no iepakojuma. Vienmērīgi izvietoiet uz cepešpannas
	Bulciņas		1 porcija	Ietaukotā kraukšķu platē izveidojiet vienu lielu plāceni vai sadaliet mazākos
	Konservēti rolli		1 porcija	Izņemiet no iepakojuma. Vienmērīgi izvietoiet uz cepešpannas
PICA	Pica		2–6 porcijas	Iejaucaiet pīcas mīklu no 150 ml ūdens, 15 g rauga, 200 – 225 g miltu, eļļas un sāls. Atstājiet, lai uzrūgst, izmantojot tam paredzēto mikroviļņu krāsns funkciju. Izrullējiet mīklu uz viegli ietaukotas cepešpannas. Pievienojiet garnējumu, piemēram, tomātus, mocarella sieru un šķiņķi
	Plāna pica *		250–500 g ◐*	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir
	Bieza pica *		300–800 g ◐*	Izņemiet no iepakojuma. Vienmērīgi izvietoiet uz kraukšķu šķīvja
	Atdzesēta pica		200–500 g	Izņemiet no iepakojuma. Vienmērīgi izvietoiet uz kraukšķu šķīvja
KŪKAS/ KONDITOREJA	Biskvīta kūka skārda formā		1 porcija	Iejaucaiet 500–900 g beztauku mīklas biskvītūkai. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā
	Briestoša augļu kūka skārda formā		900–1900 g	Iejaucaiet pīrāgu mīklu saskaņā ar savu iecienītāko kulinārijas recepti, izmantojot sasmalcinātus vai šķēlēs sagrieztus svaigus augļus. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā
	Briestoša šokolādes kūka skārda veidnē		600–1200 g	Sagatavojiet šokolādes kūkas mīklu pēc savas iecienītākās receptes. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā

* Saldēti ◐* Ieteicamais daudzums. Gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

Ēdienu kategorijas		Piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija
KŪKAS/KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI UN PILDĪTI PĪRĀGI	Cepumi		1 porcija	Ielejiet mīklu no 250 g miltu, 100 g sāļta sviesta, 100 g cukura un 1 olas. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Uz ietauktas cepešpannas izvietoiet 10–12 cepumu rindas
	Šokolādes cepumi		1 porcija	Ielejiet mīklu no 250 g miltu, 150 g sviesta, 100 g cukura, 1 olas, 25 g kakao pulvera, sāls un cepamā pulvera. Pievienojiet vaniļas esenci. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu 5 mm biežā kārtā, izveidojiet cepumu formu un vienmērīgi izvietoiet uz kraukšķu šķīvja
	Bezē		1 porcija	Sagatavojiet maisījumu no 2 olas baltumiem, 80 g cukura un 100 g žāvētu kokosriekstu. Pievienojiet vaniļu un mandeļu esenci. Uz ietauktas cepešpannas izvietoiet 20–24 cepumu rindas
	Pīrāgs ar augļu pildījumu		800–1500 g	Izklājiet pīrāgu trauku ar mīklu un pārkaisiet apakšu ar maizes drupatām, kas uzsūktu augļu sulu. Pievienojiet gabaliņos sagrieztus augļus un pārkaisiet ar cukuru un kanēli
	Augļu pīrāgs		1 porcija	Ielejiet mīklu no 180 g miltu, 125 g sviesta un 1 olas. Nolidziniet mīklas pamatni pēc kraukšķu plātes un piepildiet ar 700–800 g svaigu augļu, kas sagriezti gabaliņos un pārkaisīti ar cukuru un kanēli
	Augļu pīrāgs*		300–800 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir
MAFINI UN KĒKSI	Kēksi		1 porcija	Ielejiet mīklu 16–18 kēksiem saskaņā ar savu iecienītāko kulinārijas recepti un iepildiet mīklu papīra veidnēs. Vienmērīgi izvietoiet uz cepešpannas
	Suflē		2–6 porcijas	Sagatavojiet suflē maisījumu, izmantojot citronu, šokolādi vai augļus, un maisījumu iepildiet siltumizturīgā traukā ar augstām malām
	Siera kēkss		1 porcija	Sagatavojiet maisījumu 12–15 gabaliem, izmantojot sasmalcinātu mīkstu sieru un sagrieztu speķi vai šķiņķi. Iepildiet maisījumu vienreiz izmantojamās kēksu veidnēs.
DESERTS	Augļu kompots		300–800 ml	Nomizojiet augļus un izgrieziet serdes. Sagrieziet gabalos un ievietojiet tvaicētāja režģī
	Cepti āboli		4–8 gabali	Izgrieziet ābolu serdes un piepildiet ābolus ar marcipānu vai kanēli, cukuru un sviestu
	Karstā šokolāde		2–8 porcijas	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei vienā traukā. Pievienojiet vaniļu vai kanēli. Pievienojiet cieti, lai palielinātu blīvumu
	Šokolādes kūciņas		1 porcija	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Izklājiet mīklu uz cepešpannas, pirms tam ieklājot tajā cepampapīru
OLAS	Kultenis		2–10 gabali	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei vienā traukā
	Vēršacs		1–6 gabali	Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķīvi pirms priekšsildīšanas
	Omlete		1 porcija	
	Olu krēms		1–2 porcijas	Sagatavojiet 0,5 litru piena, 4 olas dzeltenumus, 100 g cukura un 40 g miltu. Iepildiet traukā pienu un trauku ievietojiet krāsnī. Pēc cepeškrāsns uzvednes uzmanīgi iepildiet karsto pienu olu dzeltenumu, miltu un cukura maisījumā un turpiniet gatavošanu
UZKODAS	Popkorns	-	90–100 g	Vienmēr novietojiet maisiņu tieši uz stikla rotējošās plātes. Vienā gatavošanas reizē tikai viens iepakojums
	Vistas spārniņi *		300–600 g	Vienmērīgi izvietoiet uz kraukšķu plātes
	Vistas nageti *		200–600 g	
	Panēts siers *		100–400 g	Pirms gatavošanas sieru nedaudz ieziediet ar eļļu. Vienmērīgi izvietoiet uz kraukšķu plātes
	Sīpolu gredzeni *		100–500 g	Vienmērīgi izvietoiet uz kraukšķu plātes
	Graudzēti rieksti		50–200 g	

PIEDERUMI



Izmantot pievienoto konteineru



Tvaicētājs (pilns komplekts)



Tvaicētājs (Apakšdaļa un vāks)



Tvaicētājs (apakšdaļa)



Stieple režģis



Taisnstūra formas cepešpanna



Kraukšķu šķivis

TĪRĪŠANA

Pārlicinieties, ka pirms ierīces apkopes darbiem vai tīrīšanas tā ir atdzisusi.

Nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu. Neizmantojiet stieplu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.

IEKŠĒJĀS UN 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.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Regulāros laika intervālos vai, kad kaut kas izšļakstījies, noņemiet rotējošo plāksni un tās balstu, lai iztīrītu mikroviļņu krāsns pamatni un notīrītu ēdiena atlikumus.
- Optimālai iekšējo virsmu tīrīšanai ieslēdziet funkciju "Paštīrīšana".

- Grils nav jātīra, jo lielais karstums izdedzina visus netīrumus. Lietojiet šo funkciju regulāri.

PIEDERUMI

Visus piederumus, izņemot kraukšķu šķīvi, var droši mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Kraukšķu plate jāmazgā ar ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. Noturīgus netīrumus paberziet ar drāniņu. Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet kraukšķu platei atdzist.

WIFI BUJ

Kādi Wi-Fi protokoli tiek atbalstīti?

Uzstādītais WiFi adapteris atbalsta WiFi b/g/n Eiropas valstīs.

Kādi iestatījumi jākonfigurē maršrutētāja programmatūrā?

Nepieciešami šādi maršrutētāja iestatījumi: iespējota 2,4 GHz frekvence, WiFi b/g/n, aktivizēts DHCP un NAT.

Kāda WPS versija tiek atbalstīta?

WPS 2,0 vai jaunāka. Pārbaudiet maršrutētāja dokumentāciju.

Vai pastāv atšķirības, lietojot viedtālruni (vai planšetdatoru) ar Android sistēmu vai iOS?

Varat izmantot jebkuru operētājsistēmu; atšķirību nav.

Vai var izmantot mobilo 3G piesaisti maršrutētāja vietā?

Jā, taču mākoņpakalpojumi paredzēti pastāvīgi pievienotām ierīcēm.



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

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

Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?

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

Kur atrast ierīces MAC adresi?

Nospiediet , pēc tam pieskarieties  WiFi vai skatiet uz savas elektroierīces: Uz tās jābūt apzīmējumam ar SAID un MAC adresēm. MAC 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 jā dara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci?

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

Kā noskaidrot sava bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?

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

Kā jārikojas, ja maršrutētājs izmanto apkārtnes WiFi kanālu?

Iestatiet, lai maršrutētājs izmanto mājas Wi-Fi kanālu. **Kas jā dara, ja displejā parādās , vai ierīce nespēj izveidot stabilu savienojumu ar mājas maršrutētāju?** Ierīce var būt veiksmīgi pievienota maršrutētājam, taču savienojums ar internetu netiek izveidots. Lai izveidotu savienojumu starp ierīci un internetu, pārbaudiet maršrutētāja un/vai operatora iestatījumus.

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

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

Kā pārbaudīt, vai dati tiek pārraidīti?

Pēc tīkla iestatīšanas, izslēdziet strāvas padevi, uzgaidiet 20 sekundes un tad atkal ieslēdziet cepeškrānsi. Pārbaudiet, vai lietotne uzrāda ierīces UI statusu. Atlasiet ciklu vai citu iespēju un lietotnē pārbaudiet tās stāvokli.

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  "Informācija" un pēc tam atlasiet "Rūpnīcas iestatījumi". Visi saglabātie iestatījumi tiks izdzēsti.
Krāsns rada trokšņus arī tad, ja tā ir izslēgta.	Darbojas dzesēšanas ventilators.	Atveriet durvis, turiet tās atvērtas vai pagaidiet, līdz dzesēšana ir beigusies.
Nevar ieslēgt funkciju. Funkcija nav pieejama demonstrācijas režīmā.	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms.	Nospiediet  , pieskarieties  "Informācija" un pēc tam atlasiet "Saglabāt demo režīmu", lai aizvērtu izvēlni.
Ekrānā ir redzama ikona  .	Izslēgts Wi-Fi maršrutētājs. Mainīti maršrutētāja iestatījumi. Kas jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci. Krāsns nespēj izveidot stabilu savienojumu ar mājas tīklu. Savienošana netiek atbalstīta.	Pārbaudiet, vai Wi-Fi maršrutētājs ir savienots ar internetu. Pārbaudiet, vai Wi-Fi signāls ierīces tuvumā ir spēcīgs. Mēģiniet pārstartēt maršrutētāju. Skatiet sadaļu "WiFi BUJ". Ja mājas bezvadu tīkla iestatījumi mainīti, izveidojiet savienojumu ar tīklu: Nospiediet  , pieskarieties  "Wi-Fi" un pēc tam atlasiet "Pieslēgties tīklam".
Savienošana netiek atbalstīta.	Jūsu valstī nav atļauta attāla savienojuma izveide.	Pirms elektronisko ierīču iegādes pārliedzinieties, ka jūsu valstī ir atļauta attālā savienojuma izveide.

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 servisu** (tālruna numurs ir norādīts garantijas grāmatīņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.




DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

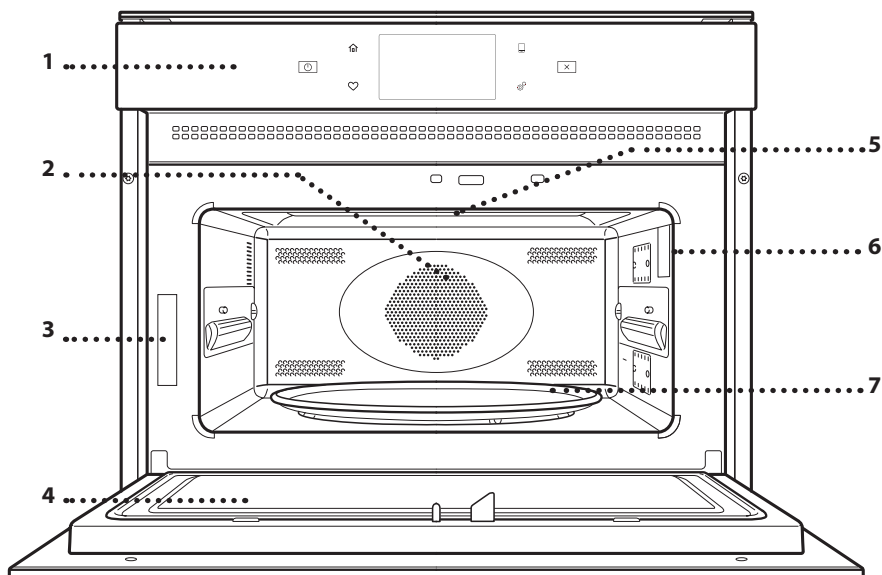
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register

JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU



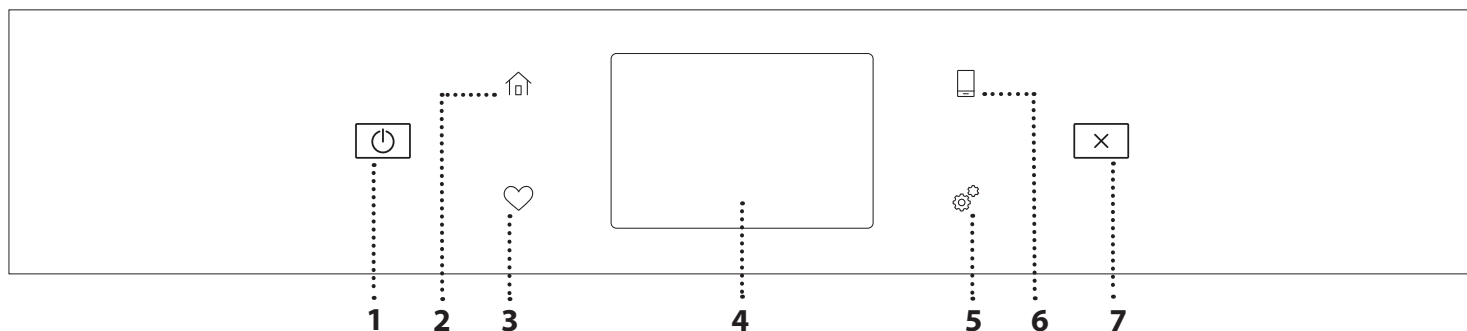
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Duomenų lentelė (nenuimkite)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
6. Šviesa
7. Sukamasis padėklas

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Naudojama greitai įjungti pagrindinį meniu.

3. MĖGSTAMIAUSIEJI

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

4. EKRANAS

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas

5. ĮRANKIAI

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas

6. NUOTOLINIS VALDYMAS

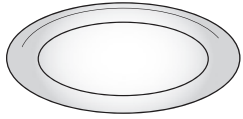
Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6th Sense“ programą „Live“.

7. ATŠAUKTI

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

PRIEDAI

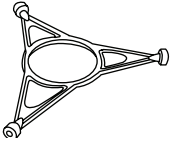
SUKAMASIS PADĖKLAS



Ant atramos padėtą stiklinį sukamąjį padėklą naudokite gamindami visais būdais.

Sukamąjį padėklą reikia visada naudoti kaip atramą kitoms talpos ar priedams, išskyrus stačiakampę kepimo skardą.

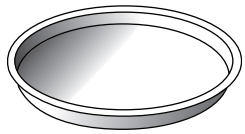
SUKAMOJO PADĖKLO ATRAMA



Naudojama tik su stikliniu sukamuoju padėklu.

Draudžiama ant atramos dėti kitus priedus.

CRISP LĖKŠTĖ

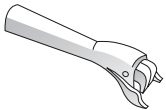


Naudojama tik su specialiomis funkcijomis.

Skrudinimo lėkštę reikia padėti stiklinio sukamojo padėklo centre, o naudojant su specialia funkcija

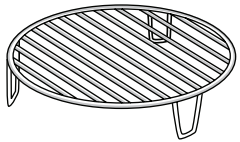
galima įkaitinti tuščią. Maistą dėkite tiesiai ant skrudinimo lėkštės.

„CRISP“ LĖKŠTĖS RANKENA



Naudojama iš krosnelės išimti karštą skrudinimo lėkštę.

VIELINĖS GROTELĖS



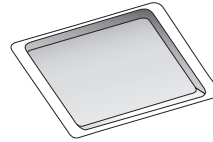
Naudojant šias grotelės maistas būna arčiau kepintuvo, todėl puikiai apskrunda ir tuo pačiu yra užtikrinama optimali oro cirkuliacija.

Taikant kai kurias „6th Sense Crisp

Fry“ funkcijas jos turi būti naudojamos kaip skrudinimo lėkštės pagrindas.

Vielines grotelės padėkite ant sukamojo padėklo ir įsitikinkite, kad jos nesiliečia prie kitų paviršių.

STAČIAKAMPĖ KEPIMO SKARDA

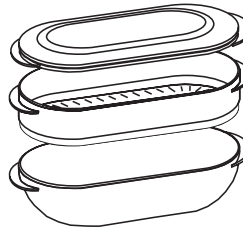


Kepimo skardą galima naudoti tik pasirinkus konvekcinio gaminimo funkcijas; negalima naudoti gaminimui mikrobangomis.

Įstatykite skardą horizontaliai ir atremkite į kepimo skyriaus laikiklius.

Atkreipkite dėmesį: Kai naudojate kepimo skardą, sukamojo padėklo ir jo atramos išimti nereikia.

GARPUODIS



Norėdami maistą, pvz., žuvį ar daržoves, gaminti garuose, sudėkite jas į krepšelį (2) ir į apatinį garpuodžio indą (3) įpilkite geriamojo vandens (100 ml), kad būtų pakankamas garų kiekis.

Jei norite gaminti bulves, makaronus, ryžius ar kruopas, sudėkite viską tiesiai į garintuvo indą (krepšelis nebūtinai) ir įpilkite geriamojo vandens atsižvelgdami į gaminamo maisto kiekį.

Geriausių rezultatų pasiekama naudojant pridedamą garpuodžio dangtį (1).

Garpuodį visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo ir naudokite tik su atitinkamomis gaminimo ar mikrobangų funkcijomis.

Garpuodžio dugnas yra pritaikytas ir gali būti naudojamas taikant specialias valymo garais funkcijas.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitų priedų, kurie nėra pateikiami, galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

Parduotuvėse galima įsigyti įvairių priedų. Prieš pirkdami priedą, įsitikinkite, kad jis tinka naudoti mikrobangų krosnelėje ir yra atsparus karščiui.

Gaminant mikrobangomis negalima naudoti metalinių indų maistui ar gėrimams.

Kai maistą ir priedus dedate į mikrobangų krosnelę, žiūrėkite, kad jie neliestų vidinių krosnelės sienelių.

Prieš įjungdami krosnelę, visada patikrinkite, ar sukamasis padėklas gali laisvai sukstis. Būkite atsargūs ir nepajudinkite sukamojo padėklo, kai įdedate arba išimate kitus priedus.

GAMINIMO FUNKCIJOS



RANKINIŲ BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS

„MIKROBANGŲ KROSNELĖ“

Naudojama greitai pagaminti ir pašildyti maistą ar gėrimus.

Galia (W)	Rekomenduojama
900	Gėrimų arba kito maisto, kuriame yra didelis kiekis vandens, pakartotinis pašildymas.
750	Daržovių gaminimas.
650	Mėsos ir žuvies gaminimas.
500	Padažų su mėsa arba padažų, kurių sudėtyje yra sūrio ar kiaušinių, gamyba. Pyragų su mėsos įdaru ar makaronų apkepų apkepinimas.
350	Lėtas gaminimas. Puikiai tinka išlydyti sviestą ar šokoladą.
160	Užšaldyto maisto atitirpinimas arba sviesto ir sūrio minkštinimas.
90	Ledų suminkštinimas.

Veiksmas	Maistas	Galia (W)	Trukmė (min.)
Pakartotinis pašildymas	2 puodeliai	900	1–2
Pakartotinis pašildymas	Bulvių košė 1 kg	900	10 - 12
Atitirpinimas	Mėsos faršas 500 g	160	15 - 16
Gaminimas	Biskvitinis pyragas	750	7 - 8
Gaminimas	Kiaušininis kremas	500	16 - 17
Gaminimas	Mėsos maltinis	750	20 - 22

• SKRUDINIMAS

Ši funkcija leidžia tolygiai apskrudinti patiekalą iki rudumo ir iš viršaus, ir iš apačios. Pasirinkus šią funkciją, reikia naudoti skrudinimo lėkštę.

Maistas	Trukmė (min.)
Mielinis pyragas	7 - 10
Mėsainis	8 - 10*

* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

Būtinai priedai: skrudinimo lėkštė, skrudinimo lėkštės rankena

• KARŠTAS ORAS

Gaminant patiekalus pasiekama panašių rezultatų kaip ir naudojant įprastą orkaitę. Kepimo skardą ir kitus kepti krosnelėje tinkančius indus galima naudoti ruošiant ne visus patiekalus.

Maistas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Suflė	175	30 - 35
Keksinis pyragaitis su sūriu	170*	25 - 30
Sausainiai	175*	12 - 18

* Būtina iš anksto įkaitinti

Rekomenduojami priedai: Stačiakampė kepimo skarda / vielinės grotelės

• KARŠTAS ORAS + MB

Greitai paruoškite maistą krosnelėje. Siekiant optimizuoti oro cirkuliaciją, rekomenduojame naudoti grotelės.

Maistas	Galia (W)	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Kepsniai	350	170	35 - 40
Pyragas su mėsa	160	180	25–35

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

• GRILL

Skrudinimas, kepinimas ant grotelių ir apkepėlių gaminimas. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

Maistas	Kepinimo lygis	Trukmė (min.)
Skrebutis	Didelis	5–6
Didžiosios krevetės	Vidutinis	18 - 22

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

• KEPIMAS ANT GROTELIŲ IR MK

Greitai paruoškite maistą ir apkepėles naudodami mikrobangų ir kepinimo funkcijas kartu.

Maistas	Galia (W)	Kepinimo lygis	Trukmė (min.)
Bulvių apkepas	650	Vidutinis	20 - 22
Bulvės su lupena	650	Didelis	10 - 12

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

• TURBOGRILIS

Siekiant geriausių rezultatų kartu naudojamos kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijos. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

Maistas	Kepinimo lygis	Trukmė (min.)
Vištienos kebabas	Didelis	25–35

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

• GREITAS KEPIMAS ANT GROTELIŲ IR MK

Greitai paruoškite ir apkepinkite maistą naudodami mikrobangų, kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijas kartu.

Maistas	Galia (W)	Kepinimo lygis	Trukmė (min.)
Šaldyti vamzdeliniai makaronai	650	Didelis	20-25
Kiaulienos kapotinis	350	Didelis	30-40

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

• GREITAS ĮKAITINIMAS

Prieš pradėdami gaminti greitai įkaitinkite krosnelę.

• SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

» IŠLAIKYTI ŠILTĄ

Palaiykite ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų (pvz., mėsą, keptą maistą ar pyragus).

» TEŠLOS KILDINIMAS

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.


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

• „6th SENSE“ ATŠILDYMAS

Galite greitai atitirpdyti įvairius maisto produktus – juos tereikia pasverti. Jei norite geriausių rezultatų, maistą visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo.

SKRUDINTOS DUONOS ATŠILDYMAS

Naudodamiesi šia išskirtine „Whirlpool“ funkcija atitirpinsite užšaldytą duoną. Suderinus atitirpinimo ir skrudinimo technologijas duona bus tarsi šviežiai iškepta. Šią funkciją naudokite norėdami sparčiai atitirpinti ir pašildyti užšaldytas bandeles, prancūziškąjį batoną ir raguolius. Naudojantis šia funkcija turi būti naudojama „Crisp“ lėkštė.

Maistas	Svoris
SKRUDINTOS DUONOS ATŠILDYMAS 	50–800 g
MĖSA	100–2000 g
PAUKŠTIENA	100–3000 g
ŽUVIS	100–2000 g
DARŽOVĖS	100–2000 g
DUONA	100–2000 g

• „6th SENSE“ PAKARTOTINIS PAŠILDYMAS

Tinka pakartotinai pašildyti jau paruoštą sušaldytą, atvėsintą arba kambario temperatūros maistą. Krosnelė automatiškai parinks nustatymus, kuriuos naudojant galima pasiekti puikių rezultatų per trumpą laiką. Sudėkite maistą į lėkštę arba indą, kurį galima saugiai naudoti mikrobangų krosnelėje. Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius. Pasibaigus pašildymo procesui palikite maistą viduje dar 1–2 min., kad rezultatas būtų tikrai nepriekaištingas (taikoma šaldytam maistui).

Neatidarykite durelių, kai vykdoma ši funkcija.

• „6th SENSE“ GARAI

Tinka norint gaminti maistą, pvz., daržoves ar žuvį, garuose, naudojant pridedamą garpuodį. Garai generuojami automatiškai paruošimo etapo metu, užvirinant apatiniame garpuodžio inde esantį vandenį. Šio etapo laikas gali skirtis. Toliau maistas krosnelėje gaminamas garuose pagal nustatytą laiką.

Nustatykite 1–4 minutes minkštomis daržovėms, tokioms kaip brokoliai ar porai, arba 4–8 minutes kietesnėms, tokioms kaip morkos ir bulvės.

Neatidarykite durelių, kai vykdoma ši funkcija.

Būtinai priedai: garpuodis

• „6th SENSE“ SKRUDINIMAS

Ši sveiko ir išskirtinio maisto gaminimo funkcija suderina skrudinimo funkciją su šilto oro cirkuliacijos ypatybėmis. Naudojantis šia funkcija kepiniai būna traškūs ir skanūs bei suvartojama mažiau aliejaus (palyginti su tradiciniu gaminimo būdu), o kai kuriuose receptuose aliejaus iš viso nebereikia. Taip galima kepti įvairius patiekalus, tiek šviežius, tiek šaldytus.

Vadovaudamiesi toliau pateikiamos lentelės informacija naudokite nurodytus priedus ir nepriekaištingai paruoškite tiek šaldytą, tiek šviežią maistą*.

Maistas	Svoris / porcijos
DŽIUVĖSĖLIUOSE KEPTI FILĖ GABALĖLIAI Prieš gamindami lengvai suvilgykite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	100–500 g
MĖSOS KUKULIAI Prieš gamindami lengvai suvilgykite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	200–800 g
ŽUVIS IR BULVYTĖS * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	1–3 pt
ĮVAIRI KEPTA ŽUVIS * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	100–500 g
KREVETĖS DŽIUVĖSĖLIUOSE * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	100–500 g
KALMARŲ ŽIEDAI DŽIUVĖSĖLIUOSE * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	100–500 g
ŽUVIES PIRŠTELIAI DŽIUVĖSĖLIUOSE * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Paraginus apverskite	100–500 g
KEPTOS BULVĖS * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	200–500 g
KEPTOS BULVĖS Nulupkite ir supjaustykite lazdelėmis. Užmerkite ir palaikykite šaltame sūriame vandenyje 30 min. Nusausinkite rankšluosčiu ir pasverkite. Apteptkite alyvuogių aliejumi (5 %). Paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių. Paraginus apverskite	200–500 g
BULVIŲ KROKETAI Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	100–600 g
BAKLAŽANAS Supjaustykite, pabarstykite druska ir palikite pastovėti 30 min. Nuplaukite, nusausinkite ir pasverkite. Apteptkite alyvuogių aliejumi (5 %). Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių. Paraginus apverskite	200–600 g
PIPIRAI Supjaustykite, pasverkite ir apteptkite alyvuogių aliejumi (5 %). Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	200–500 g
CUKINIJS Supjaustykite, pasverkite ir apteptkite alyvuogių aliejumi (5 %). Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	200–500 g
VIŠTIENOS KEPSNELIAI * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	200–600 g
SŪRIS DŽIUVĖSĖLIUOSE * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	100–400 g
SVOGŪNŲ ŽIEDAI * Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant grotelių	100–500 g

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ



Slinkimas meniu arba sąrašu

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.



Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.

Grįžimas į ankstesnį ekraną


Palieskite < .

Nustatymo patvirtinimas arba perėjimas į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.

NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukongūruoti.

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 sąrašu.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

Palietę < grįšite į ankstesnį ekraną.

2. „WI-FI“ NUSTATYMAS

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

- Palieskite NUSTATYTI DABAR ir nustatykite ryšį.

Kitu atveju palieskite PRALEISTI ir galėsite prijungti savo prietaisą vėliau.

KAIP NUSTATYTI RYŠĮ

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

Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu patikrinkite, ar namų belaidžio interneto signalas prie įrenginio yra stiprus.

Minimalūs reikalavimai.

Išmanusis įrenginys: „Android“ 1280 x 720 (ar didesniu) ekranu arba „iOS“.

Programų paruošuvėje 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“ paruošuvės.

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. Unikalus 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 išmanųjį įrenginį su jūsų prietaisu.

Parodomas MAC adresas „Wi-Fi“ moduliui.

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

3. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

Jei prijungsite orkaitę prie savo namų tinklo, laikas ir data bus nustatyta automatiškai. Kitu atveju turėsite tai nustatyti rankiniu būdu.

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą.

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkusi energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

4. 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 pasinaudodami „Įjungus „Greitas įkaitinimas“ funkcija“.

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.

GALINGUMAS / TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS

- Slinkite per siūlomas reikšmes ir pasirinkite tą, kurios jums reikia.

Naudodami „Karštas oras“ funkciją galite paliesti  ir suaktyvinti išankstinį įkaitinimą.

TRUKMĖ

Naudodami mikrobangų ir kombinuotas mikrobangų funkcijas visada turite nustatyti gaminimo laiką.

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujama gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

Jei mikrobangų funkcijų nenaudojate ir gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia.

- Jei norite nustatyti trukmę, palieskite „Nustatyti kepimo laiką“.

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“ funkcijos galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąrašė. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

- Iš sąrašo pasirinkite gaminimo tipą.
- Pasirinkite funkciją.

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 mikrobangų nenaudojančią 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 suaktyvinti 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.

Mikrobangų funkcijose pateikiama paleidimo apsauga. Prieš paleidžiant funkciją reikia atidaryti ir vėl uždaryti dureles.

- Atidarykite dureles.
- Sudėkite maistą į krosnelę ir uždarykite dureles.
- Palieskite PRADĖTI.

Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę.

- Paspauskite  ir bet kuriuo metu sustabdykite aktyvią funkciją.

6. JET START

Pagrindinio ekrano apačioje yra juosta, kurioje rodomos trys skirtingos trukmės. Palieskite vieną iš jų ir pradėkite gaminti naudodami visų pajėgumu (900 W) nustatytą mikrobangų funkciją.

- Atidarykite dureles.
- Sudėkite maistą į krosnelę ir uždarykite dureles.
- Palieskite pageidaujama gaminimo laiką.

7. 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.

8. PRISTABDYKITE GAMINIMĄ

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijos gaminimo metu maistą reikia apversti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles.

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



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

- Patikrinkite maistą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles.

9. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.


- Palieskite  ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Palieskite  ir pailginkite gaminimo laiką.

10. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamų receptų orkaitės nustatymus.

Krosnelė automatiškai aptinka dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausių.


KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Funkcijai pasibaigus, galite paliesti  ir išsaugoti 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

Kai išsaugote funkcijas kaip mėgstamiausias, pagrindiniame ekrane bus rodomos šiuo metu išsaugotos funkcijos.

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausių meniu, paspauskite : Funkcijos bus suskirstytos pagal skirtingą valgymo laiką ir bus pateikti keli pasiūlymai.


- Palieskite patiekalų piktogramą, kad būtų parodyti atitinkami sąrašai.
- Slinkite pateiktu sąrašu.
- Palieskite reikiamą receptą arba funkciją.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir įjunkite gaminimą.

PAKEISKITE NUSTATYMUS



Mėgstamiausių ekrane prie kiekvieno 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.
- Palieskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Mėgstamiausių ekrane galite ištrinti išsaugotas funkcijas:


- Prie atitinkamos funkcijos palieskite .
- Palieskite „PAŠALINTI“.

Galite pakeisti laiką, kuomet rodomi tam tikri patiekalai:

- Paspauskite .
- Pasirinkite  „Parinktys“.
- Pasirinkite „Laikai ir datos“.
- Palieskite „Jūsų valgio laikai“.
- Slinkite sąrašus ir palieskite reikiamą laiką.
- Palieskite reikiamą patiekalą ir jį pakeiskite.

Kiekvienas laiko intervalas gali būti priskirtas tik vienam patiekalui.

11. 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“.



SUKAMAS PADĖKLAS

Ši parinktis sustabdo sukamojo padėklo judėjimą, kad galėtumėte naudoti didelius kvadratinis mikrobangų krosnelėms tinkančius indus, kurie negalėtų laisvai sukstis.



VIRTUVĖS LAIKMATIS



Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai.

Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita 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

Ijungia arba išjungia orkaitės lempuotę.



AUTOMATINIS VALYMAS

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Į pateikiamą garpuodį (3) arba į mikrobangų krosnei tinkamą indą įpilkite puodelį geriamojo vandens ir įjunkite funkciją.

Būtinai priedai: garpuodis



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.



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.

PATARIMAI

KEPIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

Mikrobangos įsiskverbia į maistą tik iki tam tikro gylio, todėl vienu metu ruošdami keletą porcijų išdėstykite jas kaip galima didesniais atstumais, kad mikrobangos veiktų kuo didesnę paviršių.

Maži gabaliukai iškeps greičiau negu dideli: supjaustykite maistą vienodo dydžio gabaliukais, kad visi gabaliukai apkeptų vienodai.

Daugelis maisto produktų ir toliau gaminasi, kai mikrobangų krosnelė nustoja veikti. todėl visada palaukite numatytą laiko tarpą, kad maistas pastovėtų ir taip būtų tinkamai paruoštas iki galo.

Prieš dėdami popierinius arba plastikinius maišelius į krosnelę, nuo jų nuimkite susukamąsias sąvaržėles.

Plastikinę foliją reikia įpjauti arba pradurti šakute, kad išeitų slėgis ir kad gaminimo metu susikaupus garams pakuotė nesprogtų.

SKYSČIAI

Skysčiai gali pasiekti virimo temperatūrą dar nepradėję kunkuliuoti. Todėl karšti skysčiai gali staiga išbėgti. Kad to išvengtumėte, nenaudokite indų siaurais kakliukais, prieš dėdami indą į krosnelę, skystį sumaišykite ir inde palikite įmerktą arbatinį šaukštelį.

Pakaitinę dar kartą pamaišykite prieš atsargiai ištraukdami indą iš mikrobangų krosnelės.

ŠALDYTAS MAISTAS

Geriausiam rezultatui rekomenduojame atšildyti maistą padėtą tiesiai ant stiklinio skysčių surinkimo padėklo. Jei reikia, galima naudoti lengvus plastikinius indus, jei jie yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.

Virtas maistas, troškiniai ir mėsos padažai geriau atitirpsta juos pamaišant. Kai dalys pradeda atitirpti, jas vieną nuo kitos atskirkite: Atskirtos dalys atitirpsta greičiau.

KŪDIKIŲ MAISTAS

Pašildę kūdikių maistą arba skystį indelyje ar buteliuke, prieš duodami kūdikiui skystį visada suplakite ir patikrinkite jo temperatūrą. Taip užtikrinamas tolygus šilumos pasiskirstymas ir nekyla pavojus nusiplikyti arba nudegti.

Prieš šildydami būtinai nuimkite indelio dangtelį ar buteliuko žinduką.

PYRAGAI IR DUONA

Kepant pyragus ir duonos gaminius rekomenduojama rinktis karštas oras funkciją. Be to, siekiant sumažinti gaminimo laiką, naudotojas gali rinktis karštas oras ir mk funkcijas kartu bei nustatyti ne didesnę kaip 160 W mikrobangų galios lygį, kad gaminamas maistas išliktų minkštas ir kvapnus.

Pasirinkę priverstinio oro srauto funkciją, naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamų grotelių.

Be to, stačiakampę kepimo skardą ir kitus kepti krosnelėje tinkančius indus galima naudoti tik ruošiant tam tikrus patiekalus, pvz., sausinius ar duonos bandeles.

Pasirinkus karštas oras ir mk funkciją, galima naudoti tik gaminimui mikrobangose tinkamus indus, kuriuos reikia sudėti ant pateikiamų grotelių.

Norėdami patikrinti, ar kepinys iškepęs, kepinio viduryje įsmeikite iešmą: Jei jį ištraukus, jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas ar duona iškepė.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite į žemesnę lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

PICA

Norint, kad pica iškeptų ir apskrustų per trumpą laiką, rekomenduojama rinktis skrudinimo funkciją ir specialų pridedamą priedą.

Taip pat kepat didesnes picas galima naudoti stačiakampę kepimo skardą ir karštas oras funkciją: tokiu atveju įkaitinkite krosnelę iki 200 °C temperatūros ir praėjus maždaug 2/3 gaminimo laiko ant picos užberkite mocarelos sūrio.

MĖSA IR ŽUVIS

Kad per trumpą laiką paviršius tolygiai apskrustų, o viduje mėsa arba žuvis liktų sultinga, rekomenduojame naudoti priverstinio oro srauto ir mikrobangų funkcijas, pvz., „Greitas kepimas ant grotelių + mikrobangos“ arba „Karštas oras + mikrobangos“.

Siekiant nepriekaištingų gaminimo rezultatų, rekomenduojama nustatyti 350 W mikrobangų galią.

Maisto produktų kategorijos		Priedai	Kiekis	Gaminimo informacija	
TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI	Lazanija		4–10 porc.	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų	
	Vamzdeliniai makaronai		400–1500 g		
	Lazanija*		500–1200 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius	
	Vamzdeliniai makaronai*		400–1500 g		
RYŽIAI IR MAKARONAI	Ryžiai		100–400 g ^{o•}	Nustatykite ryžiams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir ryžius ir uždenkite dangčiu. Vienam ryžių puodeliui naudokite 2–3 puodelius vandens.	
	Ryžių košė		2–4 porc. ^{o•}	Į garpuodį supilkite vandenį ir ryžius ir uždenkite dangčiu. Įpilkite pieną, kai krosnelė nurodo tai atlikti. 2 porcijoms naudokite 75 ml ryžių, 200 ml vandens ir 300 ml pieno.	
	Makaronai		1–4 porc. ^{o•}	Nustatykite makaronams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Krosnei paraginus, sudėkite makaronus ir virkite uždengę. Kiekvienam 100 g makaronų naudokite maždaug 750 ml vandens	
RYŽIAI, MAKARONAI JAVAI	SĖKLOS IR GRŪDAI		100–400 g	Kruopos „bulgur“	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Kiekvienam „Bulgur“ kruopų puodeliui naudokite 2 puodelius vandens
				Bolivinė balanda	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam bolivinės balandos puodeliui naudokite 2 puodelius vandens
				Soros	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Kiekvienam sorų puodeliui naudokite 3 puodelius vandens
	Burnotis			Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam burnočio puodeliui naudokite 3–4 puodelius vandens	
	Spelta			Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam speltos puodeliui naudokite 3–4 puodelius vandens	
	Miežiai			Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam miežių puodeliui naudokite 3–4 puodelius vandens	
	Grikliai			Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Kiekvienam grikių puodeliui naudokite 3 puodelius vandens	
	Kuskusas			Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam kuskuso puodeliui naudokite 2 puodelius vandens	
	Avižinė košė			1–2 porcijos ^{o•}	Į indą su aukštais kraštais supilkite sūdytą vandenį ir avižas, išmaišykite ir įdėkite į krosnelę

* Šaldytas ^{o•} Siūlomas kiekis. Neatidarykite durelių, kol kepama.

Maisto produktų kategorijos		Priedai	Kiekis	Gaminimo informacija
MĖSA	JAUTIENA	Kepta jautiena	800 - 1500 g	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite
		Kepta veršiena	2-6 vnt.	Patepkite aliejumi arba ištirpintu sviestu. Įtrinkite druska ir pipirais. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite
		Kepsnys	2-6 vnt.	Patepkite aliejumi ir pagardinkite rozmarinu. Įtrinkite druska ir juodaisiais pipirais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo padėkle
		Mėsainis	2-6 vnt.	Prieš gamindami patepkite aliejumi ir pabarstykite druska
		Mėsainis*	100-500 g	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus
MĖSA	KIAULIENA	Kepta kiauliena	800 - 1500 g	Patepkite aliejumi arba ištirpintu sviestu. Įtrinkite druska ir pipirais. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite
		Šniceliai	2-6 vnt.	Patepkite aliejumi ir pagardinkite rozmarinu. Įtrinkite druska ir juodaisiais pipirais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo padėkle
		Šonkauliukai	700-1200 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje, dėdami kaulų pusę žemyn
		Šoninė	50-150 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
MĖSA	ĖRIENA	Kepta ėriena	1000-1500 g	Patepkite aliejumi arba ištirpintu sviestu. Įtrinkite druska, pipirais ir kapotu česnaku. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite
		Kotletas	2-8 vnt.	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Tolygiai paskirstykite ant padėklo
MĖSA	VIŠTIENA	Kepta vištiena	800-2500 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtine į viršų
		Vištienos gabalėliai	400-1200 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje, dėdami odelėmis žemyn
		Vištienos filė / krūtinėlė	300-1000 g	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus
MĖSA	GARUOSE KEPTA MĖSA	Vištienos filė gabalėliai	300-800 g	Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
		Dešrainis	4-8 vnt.	Ant garpuodžio dugno suguldykite dešrainius ir įpilkite vandens. Gaminkite neuždengę
MĖSA	MĖSOS PATIEKALAI	Mėsos maltinis	4-8 porcijos	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą ir sudėkite į kepimo indą vengdami oro tarpų susidarymo
		Kebabas	400-1200 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite žolelėmis. Tolygiai paskirstykite skrudinimo padėkle
		Džiūvėsėliuose kepti filė gabalėliai	100-500 g	Patepkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Dešrelės ir dešros	200-800 g	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus. Subadykite dešrelės šakute, kad išvengtumėte sproginėjimo
		Mėsos kukuliai	200-800 g	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą ir suformuokite maždaug 30-40 g svorio kukulius. Patepkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje

PRIEDAI

Mb/orkaitėi tinkantis indas

Garpuodis (pilna komplektacija)

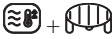



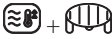






garpuodis (dugnas ir dangtis)

garpuodis (dugnas)







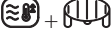


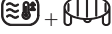













Vielinės grotelės

Stačiakampė kepimo skarda

Crisp Lėkštė

	Maisto produktų kategorijos	Priedai	Kiekis	Gaminimo informacija	
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	ŽUVIS	Kepta žuvis	 + 	600 - 1200 g	Patepkite aliejumi. Pagardinkite citrinų sultimis, česnakų ir petražolėmis
		Garuose kepta žuvis		600 - 1200 g	
	GARUOSE KEPTI FILĖ GABALĖLIAI IR KEPSNIAI	Kepsnys		300-800 g ^{∞•}	Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
		Filė gabalėliai			
	ŽUVIES APKEPAS	Žuvies apkepas	 + 	500-1200 g	Apvoliokite duonos džiuvesėliuose ir uždėkite sviesto gabalėlių
		Žuvies apkepas *		600 - 1200 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	GARUOSE KEPTOS JŪRŲ GĖRYBĖS	Šukutės		1-6 vnt	Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
		Midijos		400-1000 g	Prieš gamindami, pagardinkite aliejumi, pipirais, citriniu česnakų ir petražolėmis. Gerai sumaišykite
		Krevetės		100-600 g	Tolygiai paskirstykite ant garinimo padėklo
	KEPTA ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Žuvis ir bulvytės *		1-3 porcijos	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje žuvies gabaliukus pamaišydami su bulvėmis
		Krevetės džiuvesėliuose *		100-500 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Kalmarų žiedai džiuvesėliuose *			
		Žuvies piršteliai džiuvesėliuose *			
		Įvairi kepta žuvis *			
	Žuvies kepsnys		300-800 g	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus. Apšlakstykite žuvies kepsnius aliejumi ir apibarstykite sezamo sėklomis	


* Šaldytas ^{∞•} Siūlomas kiekis. Neatidarykite durelių, kol kepama.

Maisto produktų kategorijos		Priedai	Kiekis	Gaminimo informacija
KEPTOS DARŽOVĖS	Bulvių gabalėliai	 + 	300–1200 g	Prieš kišdami į orkaitę supjaustykite gabaliukais, apšlakstykite aliejumi, pagardinkite druska ir žolelėmis
	Bulvės skiltelėmis		300–800 g	Prieš kišdami į orkaitę supjaustykite skiltelėmis, apšlakstykite aliejumi, pagardinkite druska ir žolelėmis
	Įdarytos daržovės		600–2200 g	Išskobkite daržovę ir pripildykite supjaustyto sūriu, maltos mėsos ir daržovės minkštimo mišiniu. Pagardinkite česnaku, druska ir mėgstamomis žolelėmis.
	Vegetariškas mėsainis*		2–6 vnt.	Skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus
	Bulvės su lupena		200–1000 g	Patepkite aliejumi arba ištirpintu sviestu. Bulvės viršuje padarykite kryžminį pjūvį ir užpilkite grietinėlės arba savo mėgstamo užpilo.
DARŽOVIŲ APKEPAS	Bulvės	 + 	4–10 porc.	Supjaustykite griežinėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinės. Apibarstykite sūriu
	Brokoliai		600–1500 g	Supjaustykite gabalėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinės. Apibarstykite sūriu
	Žiediniai kopūstai	 + 	600–1500 g	Supjaustykite gabalėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinės. Apibarstykite sūriu
	Daržovės*		400–800 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
GARUOSE KEPTOS DARŽOVĖS	Bulvių gabalėliai		300–1000 g	Supjaustykite gabaliukais. Tolygiai paskirstykite ant garpuodžio dugno
	Žirniai		200–500 g	Tolygiai paskirstykite ant gaminimo padėklo
	Morkos		200–500 g	Supjaustykite gabaliukais. Tolygiai paskirstykite ant gaminimo padėklo
	Brokoliai			
	Žiedinis kopūstas			
	Moliūgas		200–500 g	Tolygiai paskirstykite ant gaminimo padėklo
	Kukurūzų burbuolė	300–1000 g		
	Pipirai		200–500 g	Supjaustykite gabaliukais. Tolygiai paskirstykite ant gaminimo padėklo
Kitos daržovės	200–500 g		Tolygiai paskirstykite ant gaminimo padėklo	
GARUOSE KEPTOS ŠALDYTOS DARŽOVĖS	Garuose keptos daržovės		300 g	Tolygiai paskirstykite ant gaminimo padėklo
KEPTOS DARŽOVĖS	Keptos bulvės *		200–500 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Keptos bulvės		200–500 g	Nulupkite ir supjaustykite lazdelėmis. Užmerkite ir palaikykite šaltame sūriame vandenyje 30 min. Nuplaukite, nusausinkite ir pasverkite. Sumaišykite su aliejumi; apytiksliai 10 g 200 g sausų bulvių. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Bulvių krocketai	 + 	100–600 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Baklažanas		200–600 g	Supjaustykite ir 30 min. pamirkykite šaltame, sūdytame vandenyje. Nuplaukite, nusausinkite ir pasverkite. Sumaišykite su aliejumi (200 g sauso baklažano reikia maždaug 10 g aliejaus). Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Pipirai		200–500 g	Supjaustykite, pasverkite ir sumaišykite su aliejumi; apytiksliai 10 g 200 g sausų paprikų. Pagardinkite druska. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Cukinijos	 + 	200–500 g	Supjaustykite, pasverkite ir sumaišykite su aliejumi; apytiksliai 10 g 200 g sausų cukinijų. Pagardinkite druska ir juodaisiais pipirais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje

PRIEDAI

 Mb/orkaitė tinkantis indas

 Garpuodis (pilna komplektacija)

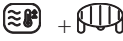







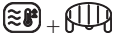

 garpuodis (dugnas ir dangtis)

 garpuodis (dugnas)

 Vielinės grotelės

 Staciakampė kepimo skarda

 Crisp Lėkštė

Maisto produktų kategorijos		Priedai	Kiekis	Gaminimo informacija	
SŪRŪS PYRAGAI	Trapios tešlos plokštainis su įdaru		1 partija	Skrudinimo lėkštės pagrindą iškllokite tešla ir subadykite ją šakute. Paruoškite lotaringiško apkepo mišinį 8 porcijoms	
	Trapios tešlos plokštainis su įdaru*		200–800 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius	
	Sūrus pyragas		 + 	1 partija	Pyrago kepimo indo pagrindą iškllokite tešla 8–10 porcijų ir subadykite ją šakute. Pridėkite priedus pagal savo mėgiamą receptą
	Daržovių štrudelis			800 - 1500 g	Paruoškite kapotų daržovių mišinį. Apšlakstykite aliejumi ir 15–20 minučių pakepinkite. Atvėsinkite. Pridėkite šviežaus sūrio ir pagardinkite druska, balzaminio actu ir prieskoniais. Suvyniokite ir užlenkite išorinę dalį
DUONA	Bandelės			1 partija	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Suformuokite bandeles prieš kildinimą. Naudokite orkaitės kildinimo funkciją
	Bandelės*			1 partija	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai paskirstykite ant kepimo lėkštės
	Sumuštinis skardoje			1–2 vnt.	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Prieš tešlai pradėdant kilti, sudėkite į kepimo indą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją
	Iškeptos bandelės			1 partija	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai paskirstykite ant kepimo lėkštės
	Sklandžiai			1 partija	Suformuokite į vieną sklandį arba mažesniais gabalėliais ant riebalais išteptos skrudinimo lėkštės
	Bandelės skardinėse			1 partija	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai paskirstykite ant kepimo lėkštės
PICA	Pizza (Pica)			2–6 porc.	Paruoškite picos tešlą iš 150 ml vandens, 15 g mielių, 200–225 g miltų, aliejaus ir druskos. Palikite iškilti, naudodamiesi orkaitės funkcija. Tešlą paskleiskite ant lengvai riebalais išteptos kepimo skardos. Uždėkite garnyro, pavyzdžiui, pomidorų, mocarelos sūrio ir kumpio
	Plona pica *			250–500 g ^{o•}	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	Stora pica *			300–800 g ^{o•}	
	Atvėsinta pica			200–500 g	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
PYRAGAI IR TEŠLOS GAMINIAI	KEKSAI	Biskvitinis pyragaitis skardoje		1 partija	Paruoškite 500–900 g biskvitinio pyrago tešlos be riebalų. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą
		Vaisinis keksas skardoje	 + 	900-1900 g	Pagal savo mėgstamą receptą paruoškite pyrago tešlą ir panaudokite smulkintus arba kapotus šviežius vaisius. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą
		Šokoladinis pyragas skardoje		600 - 1200 g	Paruoškite šokoladinę ir kakavinę pyrago tešlą pagal savo mėgiamą receptą. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą

* Saldytas ^{o•} Siūlomas kiekis. Neatidarykite durelių, kol kepama.

Maisto produktų kategorijos		Priedai	Kiekis	Gaminimo informacija	
PYRAGAI IR TEŠLOS GAMINIAI	PYRAGAIČIAI IR ĮDARYTI PYRAGAI	Sausainiai		1 partija	Pagaminkite tešlą iš 250 g miltų, 100 g sūdyto sviesto, 100 g cukraus ir 1 kiaušinių. Miltai su vaisių esencija. Atvėsinkite. Suformuokite 10–12 juostelių aliejumi suteptoje kepimo skardoje
		Šokoladiniai sausainiai		1 partija	Pagaminkite tešlą iš 250 g miltų, 150 g sviesto, 100 g cukraus, 1 kiaušinio, 25 g kakavos miltelių, durksos ir kepimo miltelių. Pridėkite vanilės esencijos. Atvėsinkite. Iškočiokite iki 5 mm storio, suformuokite ir tolygiai paskirstykite ant kepimo lėkštės
		Morengai		1 partija	Paruoškite mišinį iš 2 kiaušinių baltymų, 80g cukraus ir 100g džiovinto kokoso. Pagardinkite vanile ir migdolų ekstraktu. Suformuokite 20–24 vienetus aliejumi suteptoje kepimo skardoje
		Vaisiais įdarytas pyragas		800 - 1500 g	Pyrago indą išklkite tešla ir apibarstykite apačią duonos trupiniais, kad sugertų vaisių sultis. Pripildykite supjaustytais šviežiais vaisiais, sumaišytais su cukrumi ir cinamonu
		Vaisinis pyragas		1 partija	Pagaminkite tešlą iš 180 g miltų, 125 g sviesto ir 1 kiaušinio. Skrudinimo lėkštės pagrindą išklkite tešla ir uždėkite 700–800 g šviežių, pjaustytų vaisių su cukrumi ir cinamonu
		Vaisinis pyragas *		300–800 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	KEKSIUKAI IR PYRAGĖLIAI	Keksiukai		1 partija	Paruoškite tešlą 16–18 vienetų pagal savo mėgstamą receptą ir pripildykite popierines formeles. Tolygiai paskirstykite ant kepimo lėkštės
		Suflė		2–6 porc.	Paruoškite suflė mišinį iš citrinos, šokolado arba vaisiaus ir jį supilkite į karščiui atsparų indą aukštais kraštais
		Keksinis pyragaitis su sūriu		1 partija	Paruoškite mišinį 12–15 vnt. naudodami smulkintą minkštą sūrį ir pjaustytą kumpį. Supilkite į atskiras keksiukų formeles.
DESERTAI	Vaisinis kompotas		300-800 ml	Vaisius nulupkite ir išimkite kauliukus. Supjaustykite gabalėliais ir sudėkite į garų indą	
	Kepti obuoliai		4–8 vnt.	Pašalinkite šerdis ir užpildykite marcipanu arba cinamonu, cukrumi ir sviestu	
	Karštas šokoladas		2-8 porc	Viename inde paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Pagardinkite vanile ar cinamonu. Įdėkite kukurūzų krakmolo, kad sutirštintumėte	
	Šok. pyragaičiai		1 partija	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Tolygiai paskirstykite tešlą ant kepimo popieriumi išklotos skardos	
KIAUŠINIAI	Kepti kiaušiniai		2–10 vnt	Viename inde paruoškite pagal savo mėgiamą receptą	
	Kiaušinis duonoje		1–6 vnt	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus	
	Omletas		1 partija		
	Kiaušininis kremas		1–2 partijos	Paruoškite plakinį iš 0,5 l pieno, 4 kiaušinio trynių, 100 g cukraus ir 40 g miltų. Supilkite pieną į indą ir įdėkite į krosnelę. Kai krosnelė paragins, švelniai supilkite karštą pieną į kiaušinių trynių, miltų ir cukraus mišinį ir toliau gaminkite	
UŽKANDŽIAI	Sprag. kukurūzai	-	90-100 g	Maišelį visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo. Spraginkite po vieną maišelį vienu metu	
	Vištienos sparneliai *		300–600 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	
	Vištienos kepsneliai *		200–600 g		
	Sūris džiovėsėliuose *		100–400 g	Prieš gamindami, sūrį lengvai patepkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	
	Svogūnų žiedai *		100–500 g		
	Skrudinti riešutai		50–200 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje	

PRIEDAI



Mb/orkaitei tinkantis indas



Garpuodis (pilna komplektacija)



garpuodis (dugnas ir dangtis)



garpuodis (dugnas)



Vielinės grotelės



Stačiakampė kepimo skarda



Crisp Lėkštė

VALYMAS

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad prietaisas atvėso.

Niekada nenaudokite valymo garais įrangos. Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

IŠORINIAI IR VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Reguliariai arba kai yra daug tiškų, išimkite sukamąjį padėklą bei jo atramą ir išvalykite krosnelės kameros dugną, kad pašalintumėte visus maisto likučius.
- Suaktyvinkite Automatinis valymas funkciją, kad vidiniai paviršiai būtų optimaliai nuvalyti.

- Keptuvo valyti nereikia, nes dėl intensyvaus karščio nešvarumai sudega. Naudokite šią funkciją reguliariai.

PRIEDAI

Visus priedus, išskyrus skrudinimo lėkštę, galima plauti indaplovėje.

Skrudinimo lėkštę reikia plauti vandenyje su švelnaus poveikio plovikliu. Įsisenėjusius nešvarumus galima patrinti šluoste. Prieš valant palaukite, kol atvės skrudinimo lėkštė.

„WI-FI“ DUK

Kurie „Wi-Fi“ protokolai yra palaikomi?

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

Kurie nustatymai turi būti konfigūruojami maršruto parinktuvo programinėje įrangoje?

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

Kuri WPS versija yra palaikoma?

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 adresai yra belaidžiu ryšiu prijungtų įrenginių puslapio sąrašas.

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 nepridedamas).

Kaip sužinoti savo belaidžio tinklo pavadinimą ir slaptažodį?

Žr. maršruto parinktuvo dokumentus. Maršruto parinktuvo etiketėje paprastai pateikiama informacija, kuri yra būtina norint pasiekti įrenginio sąrankos puslapį naudojant prijungtą įrenginį.

Ką daryti, jei mano maršruto parinktuvas naudoja kaimynų „Wi-Fi“ kanalą?

Priverskite maršruto parinktuvą naudoti jūsų namų „Wi-Fi“ kanalą.

Ką daryti, jei ekrane rodoma arba orkaitei nepavyksta užmegzti pastovaus ryšio su 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 adresai yra jo unikalūs identifikatoriai. 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. Pasirinkite ciklą arba kitą parinktį ir patikrinkite jos būseną programoje.

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 turėčiau daryti?

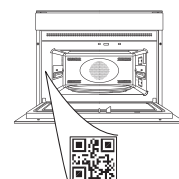
Galite pasilikti tuos pačius nustatymus (tinklo pavadinimą ir slaptažodį) arba galite įrenginyje ištrinti ankstesnius nustatymus ir sukonfigūruoti juos iš naujo.

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  „Informacija“ ir pasirinkite „Factory Reset“ (Atkurti gamyklinius parametrus). Visi išsaugoti nustatymai bus ištrinti.
Iš krosnelės sklinda garsas, net kai ji išjungta.	Veikia ventiliatorius.	Atidarykite dureles, palaikykite ir palaukite, kol bus baigtas aušinimo procesas.
Funkcija nepasileidžia. Naudojant demonstracinį režimą funkcija negalima.	Veikia demonstracinis režimas.	Paspauskite  , palieskite  „Informacija“, tada pasirinkite „Išsaugoti demonstracinį režimą“ kad iš jo išeitumėte.
Ekrane rodoma  piktograma.	„Wi-Fi“ maršruto parinktuvas yra išjungtas. Pasikeitė maršruto parinktuvo nustatymai. Belaidis ryšys nepasiekia prietaiso. Orkaitei nepavyksta užmegzti pastovaus ryšio su namų tinklu. Ryšys nepalaikomas.	Patikrinkite, ar „Wi-Fi“ maršruto parinktuvas prijungtas prie interneto. Patikrinkite, ar prie prietaiso geras „Wi-Fi“ signalo stiprumas. Pabandykite iš naujo paleisti maršruto parinktuvą. Žr. skyrių „DUK apie „Wi-Fi““. Jei pasikeitė namų belaidžio tinklo nustatymai, prisijunkite prie tinklo: Paspauskite  , palieskite  „Wi-Fi“ ir pasirinkite „Prisijungti prie tinklo“.
Ryšys nepalaikomas.	Nuotolinis valdymas jūsų šalyje negalimas.	Prieš pirkdami įsitikinkite, ar jūsų šalyje leidžiamas nuotolinis elektronikos prietaisų valdymas.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

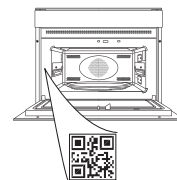
- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu docs.whirlpool.eu
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.




DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

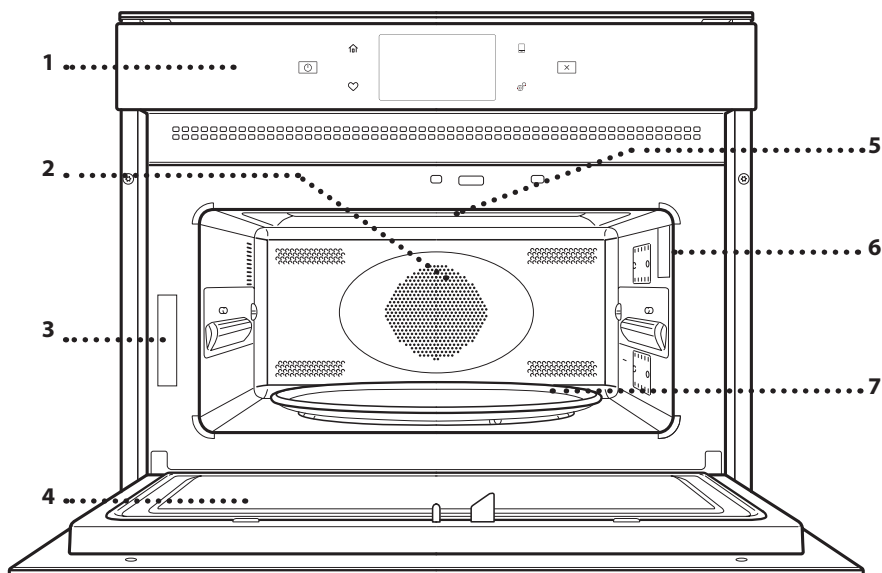
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



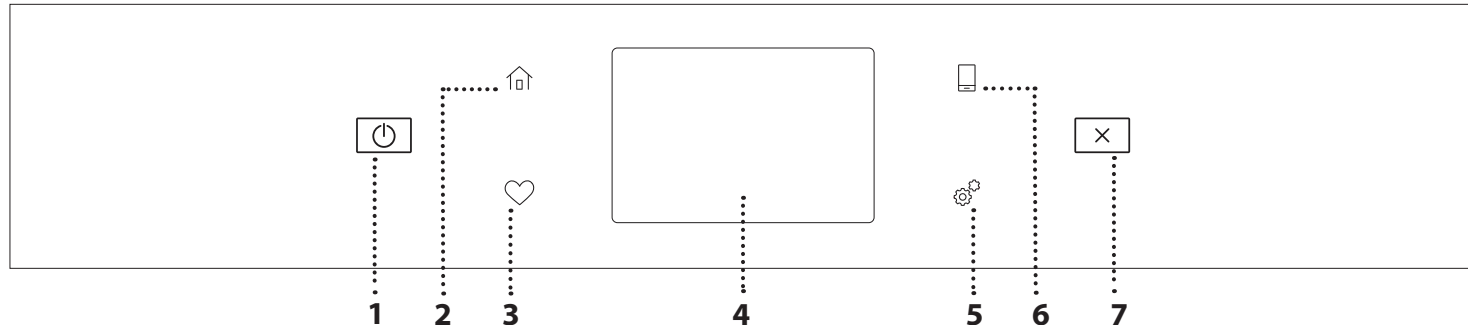
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Oświetlenie
7. Talerz obrotowy

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

Wybór spośród kilku opcji piekarnika oraz zmiana ustawień i preferencji

6. ZDALNE STEROWANIE

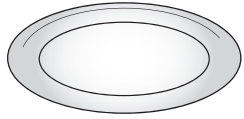
Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANULUJ

Przerwanie działania danej funkcji urządzenia poza zegarem, minutnikiem kuchennym oraz blokadą elementów sterujących.

AKCESORIA

TALERZ OBROTOWY

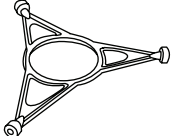


Umieszczony na podstawce, szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych

pojemników i akcesoriów, z wyjątkiem blach do pieczenia.

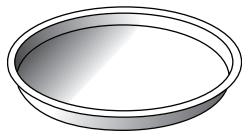
PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym.

Na podstawce nie należy umieszczać innych akcesoriów.

TALERZ CRISP

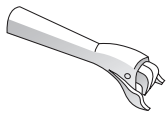


Może być używany tylko z wybranymi funkcjami.

Talerz Crisp musi być zawsze umieszczany na środku szklanego talerza obrotowego i, kiedy jest

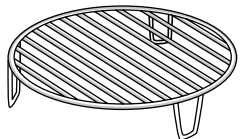
pusty, może zostać podgrzany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp.

UCHWYT DO TALERZA CRISP



Służy do wyjmowania gorącego talerza Crisp z piekarnika.

PODSTAWKA DRUCIANA

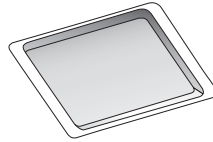


Umożliwia umieszczenie potrawy bliżej grilla, a tym samym zapewnia doskonały stopień przyrumienienia dania i optymalną cyrkulację powietrza.

Podczas korzystania z niektórych funkcji „6th Sense Crisp Fry” należy używać go jako podstawki pod talerz Crisp.

Umieścić ruszt na talerzu obrotowym, upewniając się, że nie styka się z innymi powierzchniami.

PROSTOKĄTNA BLACHA DO PIECZENIA

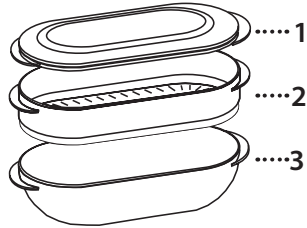


Blachy do pieczenia można używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nie wolno używać jej w połączeniu z mikrofalami.

Włożyć talerz poziomo, umieszczając go na podstawce wewnątrz komory.

Uwaga: Przy zastosowaniu blachy do pieczenia nie trzeba wyjmować talerza obrotowego ani jego podstawki.

NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE



Aby przygotować na parze potrawy, takie jak ryby czy warzywa, należy umieścić je w koszyku (2) i nalać wody pitnej (100 ml) na dno naczynia do gotowania na parze (3), celem uzyskania odpowiedniej ilości pary.

Aby ugotować potrawy takie jak ziemniaki, makaron, ryż lub produkty zbożowe, umieścić je bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania na parze (niekoniecznie w koszyku) i dodać odpowiednią ilość pitnej wody, w zależności od ilości potrawy.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywką (1) dołączoną do zestawu.

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na talerzu obrotowym i używać go tylko z odpowiednimi funkcjami gotowania lub z funkcją mikrofal.

Dno naczynia do gotowania zostało zaprojektowane w taki sposób, aby można było go używać w połączeniu ze specjalną funkcją Smart clean.

Na rynku dostępnych jest wiele akcesoriów. Przed zakupem należy upewnić się, czy dane akcesoria nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej i czy są odporne na działanie temperatur panujących w jej komorze.

Podczas gotowania przy użyciu mikrofal nie wolno używać metalowych pojemników na jedzenie lub napoje.

Należy zawsze upewnić się, że potrawy i akcesoria nie stykają się z wewnętrznymi ściankami kuchenki.

Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Przy wkładaniu lub wyjmowaniu naczyń należy uważać, aby talerz obrotowy nie wypadł ze swojego położenia.

FUNKCJE PIECZENIA



FUNKCJE RĘCZNE

• MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw lub napojów.

Moc (W)	Zalecenia
900	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody.
750	Gotowanie warzyw.
650	Gotowanie mięsa i ryb.
500	Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dopiekanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów.
350	Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady.
160	Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera.
90	Zmiękczenie lodów.

Działanie	Potrawa	Moc (W)	Czas trwania (min.)
Odgrzewanie	2 szklanki	900	1 - 2
Odgrzewanie	Ziemniaki tłuczone 1 kg	900	10 - 12
Rozmrażanie	Mięso mielone 500 g	160	15 - 16
Gotowanie	Biszkopt	750	7 - 8
Gotowanie	Krem waniliowy	500	16 - 17
Gotowanie	Pieczeń rzymska	750	20 - 22

• CRISP

Umożliwia idealnie przyrumienienie potrawy zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Tej funkcji można używać tylko ze specjalnym talerzem Crisp.

Potrawa	Czas trwania (min.)
Ciasto drożdżowe	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Obrócić potrawę w połowie czasu gotowania.

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, uchwyt do talerza Crisp

• WYMUSZONY NADMUCH

Służy do takiego przygotowywania potraw, które pozwoli uzyskać podobny efekt, jak w przypadku zwykłego piekarnika. Do pieczenia potraw można używać blach lub innych naczyń przeznaczonych do pieczenia w piekarniku.

Potrawa	Temp. (°C)	Czas trwania (min.)
Suflet	175	30 - 35
Babeczka serowa	170 *	25 - 30
Ciasteczka	175 *	12 - 18

* Wymagane wcześniejsze nagrzanie piekarnika

Zalecane akcesoria: Prostokątna blacha do pieczenia / Ruszt

• TERMOOBIEG + MIKROFALE

Służy do przygotowywania dań pieczonych w krótkim czasie. Zaleca się użycie podstawki, co zapewni lepszy obieg powietrza.

Potrawa	Moc (W)	Temp. (°C)	Czas trwania (min.)
Pieczenie	350	170	35 - 40
Mięso zapiekane w cieście	160	180	25 - 35

Zalecane akcesoria: Kratka

• GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Potrawa	Poziom grillowania	Czas trwania (min.)
Tost	Wysoki	5-6
Krewetki koktajlowe	Średni	18 - 22

Zalecane akcesoria: Kratka

• GRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.

Potrawa	Moc (W)	Poziom grillowania	Czas trwania (min.)
Zapiekanka ziemniaczana	650	Średni	20 - 22
Ziemniaki w mundurkach	650	Wysoki	10 - 12

Zalecane akcesoria: Kratka

• TURBOGRILL

Zapewnia doskonałe efekty dzięki połączeniu funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Potrawa	Poziom grillowania	Czas trwania (min.)
Kebab z kurczaka	Wysoki	25-35

Zalecane akcesoria: Kratka

• TURBOGRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego pieczenia i zapiekania potraw dzięki połączeniu funkcji mikrofal, grilla i konwekcji.

Potrawa	Moc (W)	Poziom grillowania	Czas trwania (min.)
Cannelloni (mrożony)	650	Wysoki	20-25
Kotlety wieprzowe	350	Wysoki	30-40

Zalecane akcesoria: Kratka

• SZYBKE PODGRZEWANIE WSTĘPNE

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia.

• FUNKCJE SPECJALNE

» UTRZYMAJ CIEPŁE

Pozwala na utrzymywanie ciepła i świeżości przyrządzonych potraw, np. mięsa, potraw smażonych lub ciast.

» 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.


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.

• ROZMRAŻANIE 6th SENSE

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Aby uzyskać najlepszy efekt, należy ułożyć żywność bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA

Ta wyjątkowa funkcja Whirlpool pozwala na rozmrażanie zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu technologii rozmrażania z technologią Crisp chleb smakuje i pachnie tak, jakby był świeżo upieczony. Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania bułek, bagietek i rogalików. Aby korzystać z tej funkcji, należy użyć talerza Crisp.

Potrawa	Waga
ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA 	50-800 g
MIĘSO	100-2000 g
DRÓB	100-3000 g
RYBY	100-2000 g
WARZYWA	100-2000 g
CHLEB	100-2000 g

• FUNKCJA 6th SENSE ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Potrawę należy umieścić na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową. Odstawienie potrawy na 1-2 minuty po zakończeniu procesu odgrzewania pozwoli uzyskać lepszy efekt, szczególnie jeśli chodzi o żywność mrożoną.

Kiedy korzysta się z tej funkcji, nie wolno otwierać drzwiczek.

• 6th SENSE NA PARZE

Służy do gotowania na parze potraw, takich jak warzywa i ryby, przy użyciu dostarczonego naczynia do gotowania na parze. Faza przygotowania automatycznie wytwarza parę, używając do gotowania wody wlanej na spód naczynia do gotowania na parze. Czasy gotowania w tej fazie mogą się różnić. Następnie urządzenie kontynuuje gotowanie potrawy na parze zgodnie z ustawionym czasem.

Ustawić 1-4 minuty dla miękkich warzyw, takich jak brokuły i por lub 4-8 minut dla twardszych warzyw, takich jak marchewki i ziemniaki.

Kiedy korzysta się z tej funkcji, nie wolno otwierać drzwiczek.

Wymagane akcesoria: Naczynie do gotowania na parze

• 6th SENSE CRISP FRY

Ta wyjątkowa funkcja, która pozwala na zdrowe przygotowanie potraw, łączy cechy funkcji Crisp z właściwościami cyrkulującego ciepłego powietrza.

Dzięki niej można przygotować chrupkie, smaczne i przypieczone dania, ograniczając ilość tłuszczu potrzebnego do przyrządzenia potrawy w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem. W niektórych przepisach można nawet całkowicie wykluczyć konieczność stosowania tłuszczu. Można smażyć różne produkty żywnościowe, zarówno świeże, jak i mrożone.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy postępować zgodnie z informacjami zawartymi w poniższej tabeli i używać odpowiednich akcesoriów w zależności od rodzaju przygotowywanego dania (świeżego lub mrożonego*).

Potrawa	Waga/porcje
SMAŻENIE PANIEROWANEGO FILETA Przed pieczeniem lekko nasmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawce	100-500 g
PULPETY Przed pieczeniem lekko nasmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawce	200 - 800 g
RYBA Z FRYTKAMI * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	1-3 szt.
MIESZANE SMAŻONE RYBY * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	100-500 g
PANIEROWANE KREWETKI * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	100-500 g
KRAŻKI Z KALMARÓW W CIEŚCIE * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	100-500 g
PANIEROWANE PALUSZKI RYBNE * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat	100-500 g
SMAŻONE ZIEMNIAKI * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	200 - 500 g
SMAŻONE ZIEMNIAKI Obrać i pokroić w słupki. Moczyć w osolonej wodzie przez 30 minut. Osuszyć ręcznikiem papierowym i zważyć. Posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawce. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat	200 - 500 g
KROKIETY ZIEMNIACZANE Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	100-600 g
BAKŁAŻAN Pokroić, posolić i odstawić na 30 minut. Umyć, osuszyć i zważyć. Posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawce. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat	200-600 g
PAPRYKA Pokroić, zważyć i nasmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawce	200 - 500 g
CUKINIA Pokroić, zważyć i posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawce	200 - 500 g
NUGETSY Z KURCZAKA * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawce	200-600 g
SER PANIEROWANY * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawce	100 - 400 g
KRAŻKI CEBULI * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawce	100-500 g

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby przewinąć menu lub listę:

Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.



Aby wybrać lub zatwierdzić:

Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

dotknąć < .

Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

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 skonfigurować połączenie.

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 „Search for a network” [Znajdź sieć].

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. 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 wyjąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Nagrzać piekarnik do 200 °C, najlepiej używając funkcji „Szybkie podgrzewanie wstępne”.

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.

ZASILANIE / TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA

- Przewinąć sugerowane wartości i wybrać żądaną wartość.

W funkcji „Wymuszony nadmuch” można dotknąć , aby uruchomić nagrzewanie wstępne.

CZAS TRWANIA

W funkcjach mikrofali i funkcjach łączonych z mikrofalą można zawsze ustawić czas pieczenia.

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

Korzystając z funkcji bez mikrofali, nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym.

- Aby uruchomić czas trwania pieczenia, dotknąć „Ustaw czas gotowania”.

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 z listy tryb pieczenia.
- Wybrać funkcję.

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

Przed uruchomieniem funkcji bez mikrofali można opóźnić rozpoczęcie pieczenia: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić żądaną godzinę rozpoczęcia.
- Po ustawieniu żądanego 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.

Przy funkcjach mikrofali dostępne jest zabezpieczenie przed uruchomieniem. Przed uruchomieniem funkcji należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”.

W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

- Nacisnąć , aby zatrzymać aktywną funkcję w każdym momencie.

6. JET START

Na dole głównego ekranu znajduje się pasek, który pokazuje trzy różne czasy. Należy dotknąć jeden z nich, aby rozpocząć pieczenie przy użyciu funkcji mikrofalowej ustawionej na pełną moc (900 W).

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki.
- Aby rozpocząć pieczenie, należy dotknąć czas gotowania.

7. 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 umożliwi ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Naciśnij ikonę , aby włączyć lub wyłączyć wstępne podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

8. 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.
- Aby wznowić pieczenie, należy zamknąć drzwiczki.

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.
- Aby wznowić pieczenie, należy zamknąć drzwiczki.

9. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

W przypadku niektórych funkcji można wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną po zakończeniu pieczenia.


- Dotknąć , aby zapisać w Ulubionych.
- Dotknąć , aby przedłużyć pieczenie.

10. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.


Piekarnik automatycznie wykryje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji można dotknąć , aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień. Wyświetlacz umożliwi zapisanie funkcji wskazując maksymalnie 4 pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.

- Dotknąć ikony, aby wybrać przynajmniej jeden posiłek.
- Dotknąć „ULUBIONY”, aby zapisać funkcję.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Funkcje, które zostaną zapisane jako ulubione, będą wyświetlane na głównym ekranie dla danej pory dnia. Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć : Funkcje będą podzielone według pory posiłku i podane będą pewne sugestie.

- Dotknąć ikony posiłków, aby wyświetlić odpowiednie listy.
- Przewinąć zaproponowaną listę.
- Dotknąć żądanego przepisu lub funkcji.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby rozpocząć pieczenie.

ZMIANA USTAWIEŃ



Na ekranie Ulubionych można dodać 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 zmienić 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.

Każdy przedział czasowy można połączyć tylko z jednym posiłkiem.

11. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie.

To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.

UAKTYWNIANIE ZDALNE

Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

TALERZ OBROTOWY

Ta opcja powoduje zatrzymanie talerza obrotowego, co umożliwia użycie dużych lub kwadratowych pojemników, które są przeznaczone do użycia w kuchence mikrofalowej, ale nie mogą się swobodnie obracać wewnątrz urządzenia.

MINUTNIK KUCHENNY



Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji.

Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Nacisnąć .
- Dotknąć .

Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknąć „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

W ramach tego specjalnego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Do dolnej części naczynia do gotowania na parze (3) dołączonego do zestawu lub do pojemnika o przeznaczeniu do kuchenek mikrofalowych nalać szklankę wody pitnej i uruchomić tę funkcję.

Wymagane akcesoria: Naczynie do gotowania na parze


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.

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.

PRAKTYCZNE PORADY

GOTOWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

Mikrofałe przenikają do żywności jedynie na pewną głębokość, zatem podczas pieczenia kilku potraw jednocześnie należy umieścić je w możliwie największej odległości tak, by umożliwić działanie mikrofał.

Małe kawałki gotują się szybciej niż duże kawałki: aby potrawa ugotowała się równomiernie, pociąć ją na kawałki równej wielkości.

Większość potraw będzie się nadal gotować po zakończeniu cyklu gotowania/pieczenia kuchenki mikrofalowej. Dlatego też należy zawsze pozostawić potrawę jeszcze na pewien czas w urządzeniu.

Należy usunąć zapięcia z papierowych lub plastikowych torebek, zanim zostaną włożone do kuchenki mikrofalowej w celu ugotowania potrawy.

Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby podczas gotowania umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii na skutek gromadzenia się pary podczas procesu gotowania.

PŁYNY

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu. Aby temu zapobiec, należy unikać stosowania naczyń z wąską szyją. Zamieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki mikrofalowej i pozostawić w nim łyżeczkę.

Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z komory piekarnika.

PRODUKTY MROŻONE

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na szklanym ociekaczu. W razie potrzeby możliwe jest zastosowanie pojemnika z lekkiego plastiku, który jest odpowiedni do stosowania w kuchenie mikrofalowej.

Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszamy. Należy oddzielać kawałki potraw, gdy zaczynają się rozmrażać: rozdzielone części rozmrożą się szybciej.

POTRAWY DLA DZIECI

Podgrzewając potrawy dla dzieci w słoiczku albo płyny w butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i przed podaniem sprawdzić temperaturę. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzewaniem należy upewnić się, czy pokrywka i smoczek zostały zdjęte.

CIASTA I CHLEBY

Zaleca się używanie funkcji „Termoobieg” do ciast i pieczywa. Alternatywnie, w celu skrócenia czasu pieczenia, użytkownik może wybrać „Termoobieg + Mikrofałe”, z mocą mikrofałi ustawioną na wartość nie większą niż 160 W, aby potrawy pozostały miękkie i aromatyczne.

Przy funkcji „Wymuszony nadmuch”, stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na dostarczonym ruszcie.

Do przygotowywania potraw, takich jak biszkopty lub bułki, można również używać prostokątnych blach lub innych naczyń do pieczenia, odpowiednich do użytku w kuchenie mikrofalowej.

Korzystając z funkcji „Termoobieg + Mikrofałe”, należy używać wyłącznie pojemników odpowiednich do użytku w kuchenie mikrofalowej i stawiać je na dostarczonym ruszcie.

Aby sprawdzić, czy wypiek jest gotowy, wetknąć drewniany patyczek w jego środkową część: Jeśli patyczek jest suchy, ciasto jest upieczone.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

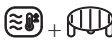



PIZZA

Aby w krótkim czasie uzyskać równomierne upieczenie i kruchy spód pizzy, zaleca się użycie funkcji „Crisp” łącznie z dostarczonymi akcesoriami.

Alternatywnie, w przypadku większej pizzy, możliwe jest użycie prostokątnych blach łącznie z funkcją „Wymuszony nadmuch”: w takiej sytuacji należy podgrzać piekarnik do temperatury 200°C i rozprowadzić mozzarellę na pizzy po upływie dwóch trzecich procesu pieczenia.

MIĘSO I RYBY

Aby szybko uzyskać efekt doskonałego zrumienienia powierzchni, a jednocześnie zachować soczystość i miękkość mięsa lub ryby, zaleca się stosowanie funkcji mikrofał z termoobiegiem, np. „Turbogrill+Mikrofałe” lub „Termoobieg+Mikrofałe”. Aby osiągnąć najlepsze możliwe efekty pieczenia, należy ustawić poziom mocy mikrofałi na wartość 350 W.

Kategorie żywności		Akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw			
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Lazania		4-10 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem			
	Cannelloni		400-1500 g				
	Lazania*		500-1200 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową			
	Cannelloni*		400-1500 g				
RYŻ I MAKARON	Ryż		100-400 g ^{o•}	Ustawić zalecany czas gotowania dla ryżu. Dodać posoloną wodę i ryż do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2-3 szklanek wody na każdą szklankę ryżu.			
	Kaszka ryżowa		2-4 porcje ^{o•}	Dodać wodę i ryż do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Dodać mleko, gdy piekarnik wyświetli odpowiedni komunikat. Na 2 porcje należy użyć 75 ml ryżu, 200 ml wody oraz 300 ml mleka.			
	Makaron		1 – 4 porcje ^{o•}	Ustawić zalecany czas gotowania dla makaronu. Dodać makaron, gdy urządzenie wyświetli stosowny komunikat, i gotować pod przykryciem. Użyć około 750 ml wody na każde 100 g makaronu			
	RYŻ, MAKARON I ZBOŻA	Kasza Burgul		100 - 400 g	Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę kaszy burgul		
		Quinoa			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę quinoa		
		Proso			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3 szklanek wody na każdą szklankę kaszy jaglanej		
		Amarant			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę amarantusu		
		Pszenica orkisz			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę orkiszu		
		Jęczmień			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę kaszy jęczmiennej		
		Kasza gryczana			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3 szklanek wody na każdą szklankę kaszy gryczanej		
		Kuskus			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę kuskusu		
		Kasza owsiana				1-2 porcje ^{o•}	W pojemniku o wysokich krawędziach umieścić posoloną wodę i płatki owsiane, wymieszać i włożyć do komory

* Mrożone ^{o•} Sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

	Kategorie żywności	Akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw
MIĘSO	WOŁOWINA	Pieczeń wołowa	800-1500 g	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
		Pieczeń cielęca		Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą i pieprzem. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
		Stek	2-6 sztuk	Posmarować olejem i rozmarynem. Natrzeć solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na ruszcie
		Hamburger	100-500 g	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić
		Hamburger*		Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp
	WIEPRZOWINA	Pieczeń wieprz.	800-1500 g	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą i pieprzem. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
		Kotlety	2-6 sztuk	Posmarować olejem i rozmarynem. Natrzeć solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na ruszcie
		Żeberka	700-1200 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp stroną z kośćmi skierowaną ku dołowi
		Bekon	50-150 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
	JAGNIĘCINA	Pieczona jagnięcina	1000-1500 g	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą, pieprzem i rozgniecionym czosnkiem. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
		Kotlet	2-8 sztuk	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Równomiernie rozłożyć na ruszcie
	KURCZAK	Pieczony kurczak	800-2500 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry
		Porcje kurczaka	400 -1200 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp stroną ze skórą skierowaną do dołu
		Filet / pierś z kurczaka	300-1000 g	Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp
	MIĘSO GOTOWANE NA PARZE	Filety z kurczaka	300-800 g	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Hot dog	4-8 sztuko	Umieścić hot dogi w dolnej części naczynia do gotowania na parze i zalać je wodą. Podgrzewać bez przykrycia
	DANIA MIĘSNE	Pieczeń rzymska	4-8 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu i umieścić w formie do pieczenia chleba, dociskając, by zapobiec tworzeniu się „kieszonek powietrznych”
		Kebab	400-1200 g	Posmarować oliwą i natrzeć ziołami. Rozłożyć równomiernie na ruszcie
		Smażenie panierowanego fileta	100-500 g	Posmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
		Kiełbasy i parówki	200 - 800 g	Przed rozpoczęciem procesu nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu
Pulpety		200 -800 g	Przygotować zgodnie z ulubionym przepisem i uformować kulki o wadze ok. 30-40 g. Posmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	

AKCESORIA



Pojemnik odpowiedni do piekarnika/mikrofal



Naczynie do gotowania na parze (kompletne)



Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)



Naczynie do gotowania na parze (spód)



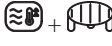



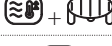





Kratka



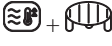





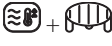












Prostokątna blacha do pieczenia



Talerz Crisp

	Kategorie żywności	Akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
RYBY I OWOCE MORZA	RYBA W CAŁOŚCI	Pieczona ryba w całości	 600-1200 g	Posmarować olejem. Doprawić sokiem z cytryny, czosnkiem i pietruszką	
		Ryba w całości gotowana na parze	 600-1200 g		
	FILETY I STEKI GOTOWANE NA PARZE	Stek		300-800 g 	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Filety			
	ZAPIEKANKA RYBNA	Zapiekanka rybna		500-1200 g	Obtoczyć w bułce tartej, a po wierzchu posypać wiórkami masła
		Zapiekanka rybna*		600-1200 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	OWOCE MORZA GOTOWANE NA PARZE	Przegrzebki		1-6 sztuk	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Małże		400-1000 g	Przed pieczeniem doprawić olejem, pieprzem, czosnkiem cytrynowym i pietruszką. Dobrze wymieszać
		Krewetki		100-600 g	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
	SMAŻONE RYBY I OWOCE MORZA	Ryba z frytkami *		1-3 porcje	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp, na przemian filety rybne i ziemniaki
		Panierowane krewetki *			
		Krążki z kalmarów w cieście *		100-500 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
		Panierowane paluszki rybne *			
		Mieszane smażone ryby *			
	Steki rybne		300 - 800 g	Przed rozpoczęciem procesu nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp. Doprawić steki rybne olejem i posypać je ziarnami sezamu	

* Mrożone  Sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

	Kategorie żywności	Akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
WARZYWA	PIECZONE WARZYWA	Kawałki ziemniaków	 + 	300-1200 g	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami
		Łódeczki ziemniaczane		300 - 800 g	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na łódeczki, doprawić olejem, solą i ziołami
		Warzywa faszerowane		600-2200 g	Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i napelnić je mieszanką samego miąższu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami.
		Burger wegetariański *		2-6 sztuk	Lekko posmarować talerz Crisp tłuszczem
		Ziemniaki w mundurkach		200-1000 g	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Na górze warzywa zrobić nacięcie w kształcie krzyżyka, zalać kwaśną śmietaną i dodać ulubione dodatki.
	ZAPIEKANE WARZYWA	Ziemniaki	 + 	4-10 porcji	Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać z wierzchu serem
		Brokuły		600 -1500 g	Pokroić na kawałki i umieścić w większym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać z wierzchu serem
		Kalafior	 + 	600 -1500 g	
		Warzywa*		400-800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	WARZYWA GOTOWANE NA PARZE	Kawałki ziemniaków		300-1000 g ○●	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na dnie naczynia do gotowania na parze
		Groszek		200-500 g ○●	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Marchewka			
		Brokuły		200-500 g ○●	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Kalafior			
		Kabaczek		200-500 g ○●	
		Kolba kukurydzy		300-1000 g ○●	
		Papryka		200-500 g ○●	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
	Inne warzywa			Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze	
	WARZYWA MROŻONE GOTOWANE NA PARZE	Warzywa gotowane na parze		300 ○●	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
	WARZYWA SMAŻONE WARZYWA	Smażone ziemniaki *		200 - 500 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
Smażone ziemniaki			200 - 500 g	Obrać i pokroić w słupki. Moczyć w osolonej, zimnej wodzie przez 30 minut. Umyć, osuszyć i zważyć. Zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchych ziemniaków. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
Krokiety ziemniaczane			100-600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
Bakłażan			200-600 g	Pokroić i moczyć 30 minut w zimnej, solonej wodzie. Umyć, osuszyć i zważyć. Zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchego bakłażana. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
Papryka		 + 	200 - 500 g	Pokroić, zważyć i zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchej papryki. Przyprawić solą. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
Cukinia			200 - 500 g	Pokroić, zważyć i zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchej cukinii. Doprawić solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	

AKCESORIA



Pojemnik odpowiedni do piekarnika/mikrofalni



Naczynie do gotowania na parze (kompletne)



Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)



Naczynie do gotowania na parze (spód)




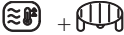








Kratka














Prostokątna blacha do pieczenia










Talerz Crisp

Kategorie żywności		Akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
SŁONE CIASTA	Quiche Lorraine		1 wypiek	Wyłożyć talerz Crisp ciastem, nakłuwając je widelcem. Przygotować nadzienie do quiche lorraine, uwzględniając taką ilość składników, by powstało 8 porcji	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową	
	Słone ciasto		1 wypiek	Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji ciasta, nakłuwając ciasto widelcem. Wypełnić nadzieniem przygotowanym według ulubionego przepisu	
	Strudel warzywny		800-1500 g	Przygotować mieszankę krojonych warzyw. Skropić olejem i smażyć na patelni przez 15-20 minut. Pozostawić do ostygnięcia. Dodać świeży ser i doprawić solą, octem balsamicznym i przyprawami. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część	
CHLEB	Bułki		1 wypiek	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania	
	Bułki *		1 wypiek	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu do pieczenia	
	Bochenek kanapkowy w formie		1-2 sztuki	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania	
	Częściowo wypieczony chleb		1 wypiek	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu do pieczenia	
	Babeczki		1 wypiek	Uformować jedną większą babeczkę lub mniejsze babeczki i ułożyć na wysmarowanym tłuszczem talerzu Crisp	
	Bułki w puszcze		1 wypiek	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu do pieczenia	
PIZZA	Pizza		2 - 6 porcji	Przygotować ciasto na pizzę, używając 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200-225 g mąki i soli + oleju. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę	
	Pizza na cienkim cieście *		250-500 g ◦•	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową	
	Pizza na grubym cieście *		300-800 g ◦•		
	Schłodzona pizza		200 - 500 g	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE	CIASTA ROSNĄCE	Biszkopt w blasze	1 wypiek	Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę	
		Owocowe ciasto rosnące w formie		900-1900 g	Przygotować ciasto według ulubionego przepisu, używając rozdrobnionych lub pokrojonych w plastry świeżych owoców. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę
		Ciasto czekoladowe w formie		600-1200 g	Przygotować ciasto czekoladowe zgodnie z ulubionym przepisem. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę

* Mrożone ◦• Sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

	Kategorie żywności	Akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE	WYROBY PIEKARNICZE I PLACKI Z NADZIENIEM	Ciasteczka		1 wypiek	Przygotować ciasto z 250 g mąki, 100 g solonego masła, 100 g cukru i 1 jajka. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Uformować 10-12 pasków na natłuszczonej blasze do pieczenia
		Ciastka czekoladowe		1 wypiek	Przygotować ciasto z 250 g mąki, 150 g masła, 100 g cukru, 1 jajka, 25 g kakao, soli i proszku do pieczenia. Dodać aromatu waniliowego. Pozostawić do ostygnięcia. Rozwałkować do grubości 5 mm, wyciąć żądane kształty i rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
		Bezy		1 wypiek	Zrobić masę z 2 białek, 80 g cukru i 100 g wiórków kokosowych. Przyprawić wanilią i aromatem migdałowym. Uformować 20-24 pasków na natłuszczonej blasze do pieczenia
		Ciasto z owocami	 + 	800-1500 g	Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Wypełnić masą przygotowaną ze świeżych, krojonych owoców zmieszanych z cukrem i cynamonem
		Ciasto z owocami		1 wypiek	Przygotować ciasto ze 180 g mąki, 125 g masła i 1 jajka. Wypełnić ciastem talerz Crisp i na tak przygotowanym spodzie ułożyć 700-800 g pokrojonych owoców, wymieszanych z cukrem i cynamonem
		Ciasto z owocami *		300 - 800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	MUFFINKI I BABECZKI	Muffinki		1 wypiek	Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i wlać je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na talerzu do pieczenia
		Suflet	 + 	2 – 6 porcji	Przygotować mieszankę sufletową z cytryną, czekoladą lub owocami i wlać do żaroodpornego naczynia z krawędzią
		Babeczka serowa		1 wypiek	Przygotować mieszankę na 12-15 sztuk, używając miękkiego sera porwanego na kawałki oraz boczku lub szynki pokrojonej w kostki. Napełnić formę na muffiny.
DESERY	Kompot owocowy		300-800 ml	Obrać owoce i usunąć z nich gniazda. Pokroić na kawałki i umieścić w koszyku do gotowania na parze	
	Pieczone jabłka		4-8 sztuk	Usunąć środki i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem	
	Gorąca czekolada		2-8 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika. Przyprawić wanilią lub cynamonem. W celu zwiększenia gęstości, dodać skrobi kukurydzianej	
	Brownies		1 wypiek	Przygotować według ulubionego przepisu. Rozłożyć ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia	
JAJA	Jajecznica		2-10 sztuk	Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika	
	Cukierki		1-6 sztuk	Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp	
	Omlet		1 wypiek		
	Krem waniliowy		1-2 porcje	Przyrządzić porcję z 0,5 litra mleka, 4 żółtek, 100 g cukru oraz 40 g mąki. Wlać mleko do pojemnika i wstawić do piekarnika. Po wyświetleniu komunikatu należy delikatnie wlać gorące mleko do mieszanki żółtek, mąki i cukru i gotować dalej	
PRZEKĄSKI	Popcorn	-	90-100 g	Naczynie parowe należy zawsze kłaść na talerzu obrotowym. Przygotowywać tylko jedną torebkę na raz	
	Skrzydełka z kurczaka *		300-600 g		
	Nugetsy z kurczaka *	 + 	200-600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
	Ser panierowany *		100 - 400 g	Przed pieczeniem, posmarować ser odrobiną oleju. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
	Krażki cebuli *	 + 	100-500 g		
	Orzechy prażone		50-200 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	

AKCESORIA							
	Pojemnik odpowiedni do piekarnika/mikrofali	Naczynie do gotowania na parze (kompletne)	Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)	Naczynie do gotowania na parze (spód)	Kratka	Prostokątna blacha do pieczenia	Talerz Crisp

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia, upewnić się, że urządzenie ostygło.

Nigdy nie stosować urządzeń czyszczących parą. Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE I ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Regularnie, a w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawkę i czyścić dno urządzenia, usuwając ewentualne resztki potraw.
- Włączyć funkcję „Samoczyszczenie” w celu jak najlepszego wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni.

- Grill nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń. Zaleca się regularne korzystanie z tej funkcji.

AKCESORIA

Wszystkie akcesoria, z wyjątkiem talerza Crisp, mogą być myte w zmywarkach.

Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

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: jest na nim umieszczona etykieta z adresem SAID oraz MAC. Adres MAC składa się z kombinacji cyfr i liter, która rozpoczyna 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 na wyświetlaczu pojawia się symbol 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. Wybrać cykl lub inną opcję i sprawdzić jej status w aplikacji.

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  „Info” i wybrać „Factory Reset” (Reset fabryczny). Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Kuchenka wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki, lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Funkcja nie włącza się. Ta funkcja nie jest dostępna w tryb demonstracyjny.	Tryb demonstracyjny jest uruchomiony.	Nacisnąć  , dotknąć  „Info”, a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, aby wyjść.
Na wyświetlaczu pojawi się ikona  .	Router WiFi jest wyłączony. Ustawienia routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Urządzenie 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 wystarczająco mocna. Spróbować uruchomić router ponownie. Zobacz rozdział „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi”. Jeśli ustawienia domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy połączyć się z siecią: Nacisnąć  , dotknąć  „WiFi”, a następnie wybrać „Połącz z siecią”.
Połączenie nie jest obsługiwane.	Obsługa zdalna nie jest dozwolona w kraju użytkownika.	Należy sprawdzić przed zakupem czy w danym kraju dozwolona jest zdalna obsługa urządzeń elektrycznych.

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.

