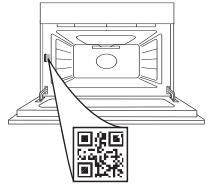




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

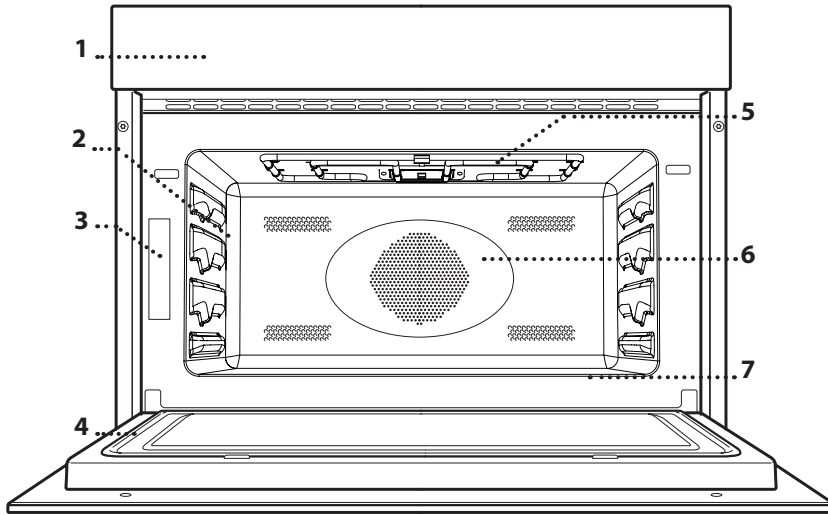
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



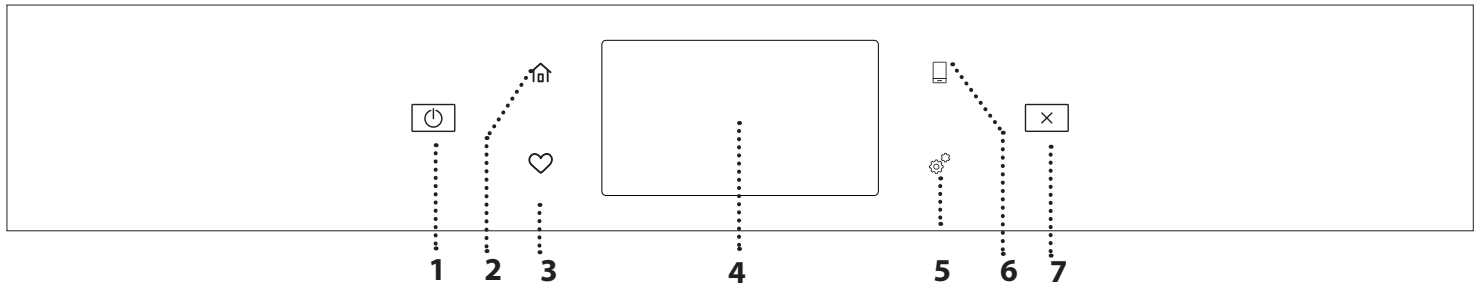
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
 - 2. Shelf guides
 - 3. Identification plate (do not remove)
 - 4. Door
 - 5. Grill
 - 6. Fan and circular heating element (not visible)
 - 7. Lower heating element (not visible)
- The levels on which the wire shelf and other accessories can be placed are numbered, with 1 being the lowest and 3 being the highest.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



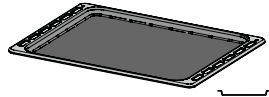
- 1. ON / OFF**
For switching the oven on and off.
- 2. HOME**
For gaining quick access to the main menu.

- 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 app.
- 7. CANCEL**
To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

ACCESSORIES

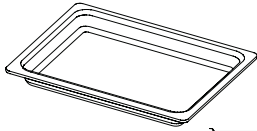
BAKING TRAY



Useful as a support surface for oven baking containers; the plate can also be used for as a support surface for foods not in

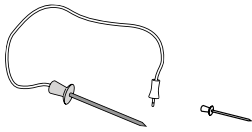
containers. This accessory is not suitable for microwave use.

GLASS TRAY



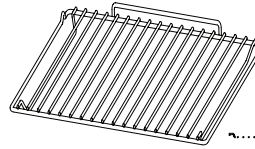
Thanks to the properties of the glass, this drip tray is suitable for all cooking modes. It collects the cooking juices when placed below the wire shelf.

FOOD PROBE



For measuring the core temperature of food during cooking.

WIRE SHELF



The wire shelf is suitable for all cooking modes except for the single "Microwave" function. You can place food directly on the wire shelf or use it to support

baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat and microwaves.

Insert the wire shelf by holding it tilted slightly upwards and resting the rear edge (pointing upwards) on the desired level. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

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.

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

FUNCTIONS

MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Icon	Temp	Description
	850	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	Perfect for melting butter or chocolate.
	160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
	90	Softening ice cream.
	0	Just minute-minder

	Temp	Icon	Time
Reheat	2 cups	850	3
Reheat	Mashed potatoes (1 kg)	850	10 - 12
Defrost	Minced Meat (500 g)	160	13 - 14
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	750	10 - 11
Cook	Meat loaf	750	15 - 16

Required accessory: Glass tray

FAST PREHEATING

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.

CONVENTIONAL FUNCTIONS

CONVENTIONAL

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food.

Temp	Icon	Temp	Time	Icon	
	Small cakes	Yes	160 - 180	30 - 40	2
	Biscuits	Yes	150 - 160	20 - 30	2
	Pizza	Yes	230	20 - 30	1

CONVENTIONAL+MW

For preparing baked dishes more quickly by combining the conventional oven and the microwave.

Temp	Icon	Temp	Icon	Time	Icon	
	Bread	-	200 - 220	90	25 - 35	1
	Roast beef (1 - 1.5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
	Lasagna	Yes	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
	Frozen food	-	160 - 180	350	20 - 30	1

GRILL FUNCTIONS

• GRILL

For browning, grilling and gratins.

Toast	3	7 - 10	3	
Prawns	2	20 - 30	2	

• GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes.

Potatoes gratin	350	2	20 - 40	2
Jacket Potatoes	350	3	10 - 20	2

TURBO GRILL FUNCTIONS

• TURBOGRILL

For perfect cooking and browning, combining the grill and oven air convection.

Chicken Kebab	3	25 - 35	2	
Roasted potatoes	3	30 - 50	2	

• TURBOGRILL+MW

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

Cannelloni [Frozen]	350	3	20 - 25	2
Pork Chops	350	3	30 - 40	2
Roast Chicken	350	2	40 - 60	2

FORCED AIR FUNCTIONS

• FORCED AIR

For cooking sweets and meats, using continuous hot air circulation.

Meringues	Yes	100 - 120	40 - 50	2
Cookies	Yes	170 - 180	10 - 20	2
Bread loaf	Yes	180 - 200	30 - 35	1
Swiss rolls	Yes	210 - 220	10 - 12	2
Puff pastry	Yes	180 - 190	15 - 20	2
Roast (800 g - 1.5 kg)	Yes	160 - 170	70 - 80	1

Note: Forced Air function has no preheat setting default. If you like to add preheating just tap on the top right corner on the display. Look at the dedicated paragraph for details.

• FORCED AIR +MW

For quickly cooking sweets and meats, using all the benefits of the microwave and hot air circulation.

Roasts	160	170	40 - 60	2

Meat Pie	160	180	25 - 35	1
Baked fish	160	170 - 190	20 - 35	1

CONVECTION BAKE FUNCTIONS

• CONVECTION BAKE

For perfectly cooking meats, cakes and pies with a liquid filling.

Filled pies	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

• CONVECTION BAKE + MW

For quickly cooking all food with a liquid filling, by combining the microwave, conventional heating and air convection.

Filled pies	350	160 - 200	25 - 45	2
Sponge cake	90	160 - 180	30 - 35	1

SPECIAL FUNCTIONS

• KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

• RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough.

• SMART CLEAN

For making it easier to clean the cooking compartment. Regular use prevents deposits from forming, which could damage the surface.

6TH SENSE FUNCTIONS

These functions automatically select the best temperature and cooking method for all types of food.

• 6TH SENSE DEFROST

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

MEAT	100 g - 2.0 kg
POULTRY	100 g - 3.0 kg
FISH	100 g - 2.0 kg
VEGETABLE	100 g - 2.0 kg
BREAD	100 g - 2.0 kg

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 in a microwave-safe and heatproof container. At the end of reheating process, leaving to stand for 1-2 minutes will always improve the result, especially for frozen food.

Icon	Weight
	250 - 500 g
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	
	250 - 500 g
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	
	1 - 4 portions
Heat uncovered in separate bowls	
	1 - 4 portions
Place a heat resistant plastic spoon into a mug or cup to prevent overboiling	

6TH SENSE COOK

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results in the easiest and quickest way. To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The list in the tables:

recipes , if preheating is needed , temperature , microwave power , grill level , weight , cooking time , accessories and level suggested for cooking.

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

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

Wire Shelf, cake tin on wire shelf, baking tray, glass tray

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

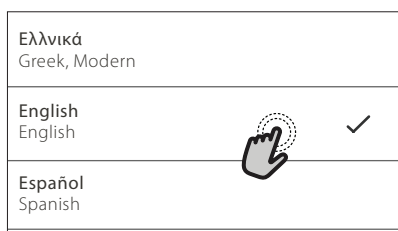
1. SELECT THE LANGUAGE

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.

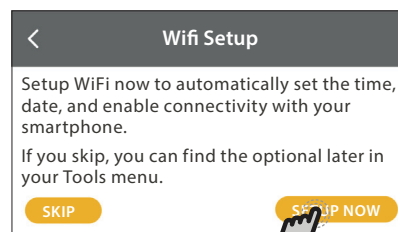


Tapping will take you back to the previous screen.

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, or 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 the app store 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. For the registration process You will need the Smart Appliance Identifier (SAID) number. Its unique code the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product.

4. Connect to WiFi

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

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

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

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

The MAC address is displayed for the WiFi module.

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

5. 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.

3. 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.

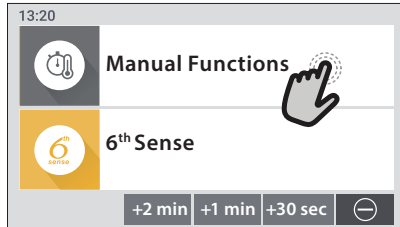
DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

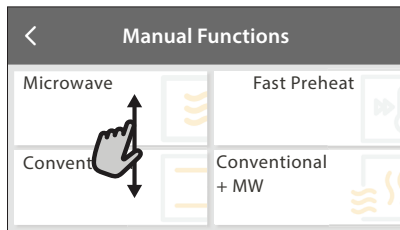
- To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

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.



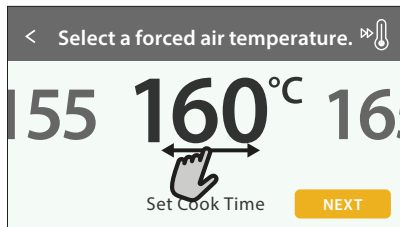
- Select the function you require by tapping it.


2. SET MANUAL FUNCTIONS

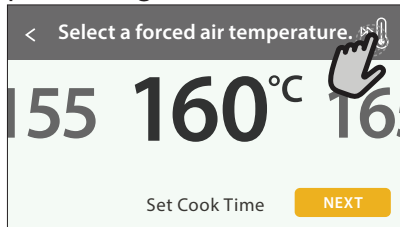
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

TEMPERATURE

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



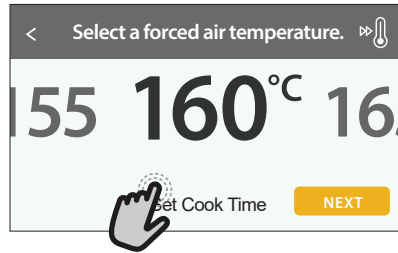
If allowed by the function, you can tap  to activate preheating.



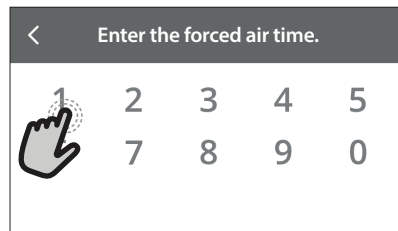
DURATION

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

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



- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.



- Tap "NEXT" to confirm.

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

3. SET 6TH SENSE FUNCTIONS

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

- Choose a 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.

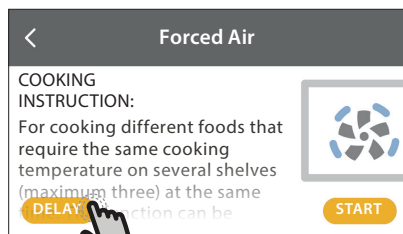
Some of the 6th Sense Functions require use of the food probe. Plug it in before selecting the function. For best results with the probe, follow the suggestions in the relevant section.

- Follow the on-screen prompts to guide you through the cooking process.

4. SET START TIME DELAY


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

- Tap "DELAY" to set the start time you require.



- 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.

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.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display

- Press  to stop the active function at any time.

6. PREHEATING


If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase.

Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

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

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

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

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

7. PAUSING COOKING

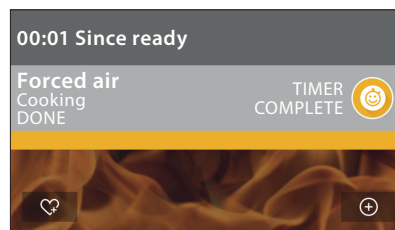
Some of the 6th Sense functions will require to carry out some actions during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.



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

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

In some functions, once a cooking is finished, you can save it as favorite and use it quickly in the future, keeping the same settings or prolong the cooking.




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

9. FAVORITES

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

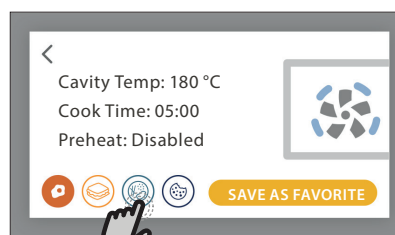
The oven automatically detects the functions you use most often. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

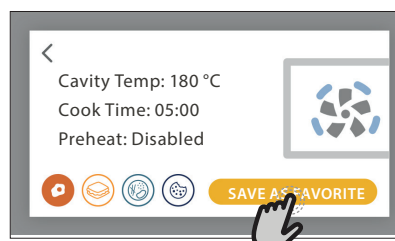
Once a function has finished, you can tap  to save it as favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.


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.

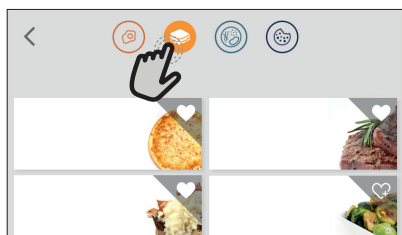



- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.



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



Tapping on  also enables you to view your history of most recently used functions.


- Swipe 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 your changes.

In the Favorites 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".
- Swipe through the list and tap the desired time.
- Tap the relevant meal to change it.

Each time slot can be combined with one meal only.

10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time.

This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



REMOTE ENABLE

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

KITCHEN TIMER

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

Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

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

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


LIGHT

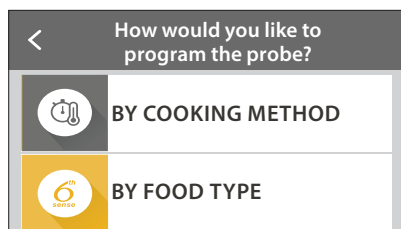
To switch on or off the oven lamp.

PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of the meat during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached.

Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door.

Tap . You can choose between the manual (by cooking method) and 6th Sense (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.



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

Probe can be controlled remotely using 6th Sense Live app on your mobile device.

USING THE FOOD PROBE

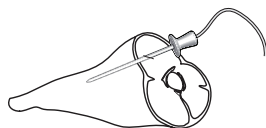
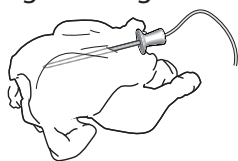
Using the food probe enables you to measure the core temperature of the food during cooking.

Insert the food probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas.

Poultry: Insert the tip into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

Joints or legs of meat: Insert the tip into the thickest part.

Fish (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the spine.



SELF CLEAN

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

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

An appropriate message will appear on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.


MUTE

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

CONTROL LOCK

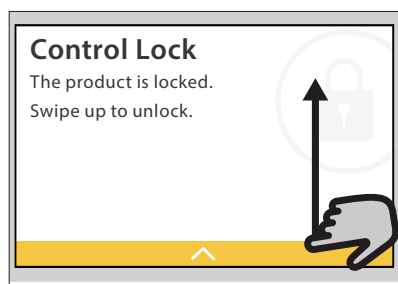
The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

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



PREFERENCES


























For changing several oven settings.

WIFI

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.

Food Category / Recipes	Level & Accessories	Suggested quantity	Cooking Info
BAKED PASTA	1 	4 - 8 portions	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
	1 	600 g - 1.2 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
MEAT	1  	1 - 1.5 kg	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
	1  	1 - 1.5 kg	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
	1  	1 - 1.5 kg	
	1  	1,5 - 2 kg	
	1  	1 - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
	2  	800 g - 1,2 kg	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf with the skin side down
	2 	800 g - 1.2 kg	Brush with oil and season as you prefer
	1 	500 g - 1 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Add lemon juice or bouillon
	1 	4 - 8 portions	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
	3  	4 - 12 pieces	Pierce the sausages with a fork to prevent bursting
	1 	4 - 8 portions	Lightly fry together 1 chopped onion and 2 finely diced carrots. Add 1tbsp flour, 300ml beef stock and cook until thickened. Add 1tbsp tomato puree and dash of Worcestershire sauce. Stir in 450g minced cooked beef or lamb and season with salt and pepper. Cover the meat stew with 4 portions of mashed potatoes
	FISH	2 	800 g - 1.5 kg
1 		800 g - 1.5 kg	
3 		4 - 8 pieces	Season fish steaks with oil and cover with sesame seeds
1 		400 g - 1 kg	Distribute evenly in the container. Cook covered
1 		600 g - 1.2 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil

ACCESSORIES

Wire shelf



Oven- and Mwo-proof container on wire shelf



Glass tray



Oven and Mwo proof container on glass tray




























Baking plate



Food Probe



Food Category / Recipes	Level & Accessories	Suggested quantity	Cooking Info	
VEGETABLES	Roasted potatoes	 2	1 - 1,5 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
	Stuffed vegetables	 2	4 - 8 portions	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
	Jacket Potatoes	 1	4 - 8 pieces	Brush with oil or melted butter. Cut a cross on the potato and place into the oven facing downwards. When the oven prompts you to turn the potato, pour over the sour cream and season as required
	Potatoes Gratin	 1	4 - 8 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
	Tomatoes Gratin	 1	4 - 8 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and cover with a mix of breadcrumb and oil. Sprinkle cheese on top
	Vegetables Gratin	 2	4 - 8 portions	Slice and interlace the vegetables each other into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
	Veg. Gratin (frozen)	 1	600 g - 1,2 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	Potatoes Pieces	 1	500 g - 1 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the container
	Roots & Tubers	 1	200 - 800 g	Cut in pieces. Distribute evenly in the container
	Frozen Vegetables	 1	200 - 800 g	Distribute evenly in the container. Stir when oven prompts
	Potatoes Fried	 2	500 g - 1 kg	Distribute evenly in the glass tray
	Other vegetables	 1	200 g - 800 g	Cut in pieces. Distribute evenly in the container
SALTY CAKES	Quiche Lorraine	 2	1 batch	Line a baking pan with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 8 portions
	Quiche Lorraine Frozen	 2	200 g - 1 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
BREAD	Rolls (frozen)	 2	1 batch	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray
	Sandwich Loaf in tin	 1	1 - 3 pieces	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function
	Rolls prebaked	 2	1 batch	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray
	Scones	 2	1 batch	Shape into one scone or in smaller pieces on greased baking tray
PIZZA	Thin pizza	 2	1 batch	Prepare a pizza dough based on 225ml water, 15g yeast, 400g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Thick pizza	 2	1 batch	Prepare a pizza dough based on 250ml water, 20g yeast, 450g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Pizza-frozen	 2	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	Pizza-chilled	 2	250 - 800 g	
CAKES & PASTRIES	Sponge cake in tin	 1	1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
	Meringues	 2	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 tray
	Tart in tin	 1	1 batch	Line a pie dish with the pastry, pierce with a fork and spread out the jam on it. Roll out the pastry scraps and cut into strips, make a lattice pattern on top
	Fruit Filled Pie	 1	1 batch	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. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg
	Fruit Crumble	 1	1 batch	Crumble together 200g flour, 100g sugar and 150g butter. In a dish place 1kg sliced apple mixed with sugar and cinnamon and 1kg rhubarb or frozen berries mixed with sugar and 1 tbsp corn starch. Finally sprinkle the dough on top
	Dutch Apple tart	 1	1 batch	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with sliced apples mixed with sugar, raisins, chopped almonds and cinnamon. Roll out the pastry scraps and cut into strips, make a lattice pattern on top
POPCORN	 1	100 g	Always place the bag directly on the glass tray. Pop only one bag at a time	

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 MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

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

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

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

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

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

How far should the router be from the oven?

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

the appliance.

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

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

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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

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

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

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

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

How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance.

Some settings take several seconds to appear in the app.

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.






- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

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

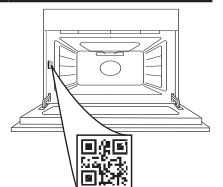
The glass tray is dishwasher safe.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
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.

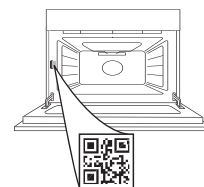




**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN
PRODOTTO WHIRLPOOL**

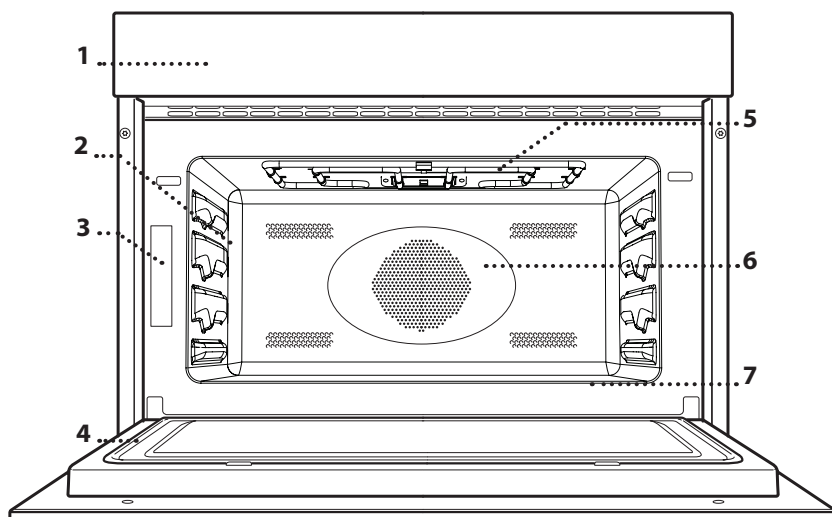
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO
PER OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**

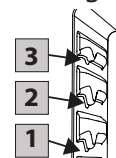


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



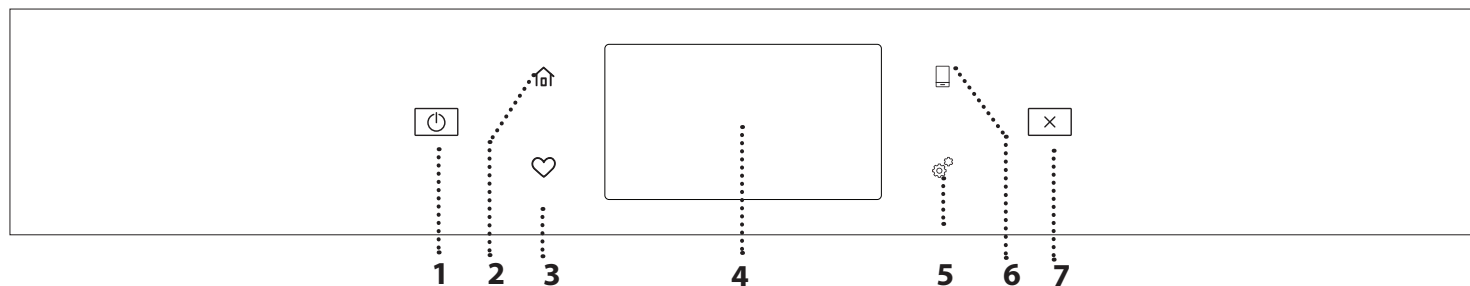
1. Pannello dei comandi
2. Griglie laterali



I livelli su cui è possibile inserire le griglie e gli altri accessori sono numerati da 1 a 3 a partire dal basso.

3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Grill
6. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
7. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata 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

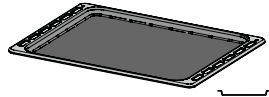
Per abilitare l'uso dell'app 6th Sense Live.

7. ANNULLA

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

ACCESSORI

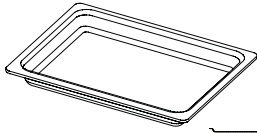
TEGLIA



Utile come superficie di appoggio per i recipienti di cottura; può anche essere utilizzata come appoggio per gli

alimenti senza contenitore. Questo accessorio non è adatto per le funzioni a microonde.

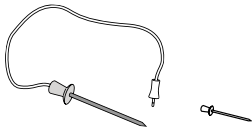
PIATTO IN VETRO



Grazie alle proprietà del vetro, questa leccarda è adatta per tutte le modalità di cottura. Posizionata al di sotto della griglia, permette di raccogliere i

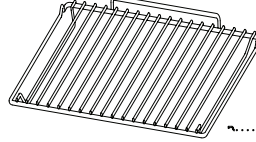
liquidi di cottura.

TERMOSONDA



Per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

GRIGLIA



La griglia è adatta per tutte le modalità di cottura ad eccezione della funzione "Microonde". È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure

usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno e alle microonde.

Per inserire la griglia, appoggiare il lato posteriore (rivolto verso l'alto) al livello desiderato tenendo la parte anteriore leggermente sollevata. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

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

Sul mercato sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, assicuratevi che siano adatti al microonde e resistenti alle temperature del forno.

I contenitori metallici per alimenti o bevande non dovrebbero mai essere utilizzati per la cottura a microonde.

FUNZIONI

MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

850	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 sfornati di carne o paste al forno..
350	Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.
0	Contaminuti

Riscaldamento	2 tazze	850	3
Riscaldamento	Puré di patate (1 kg)	850	10 - 12
Scongela	Carne macinata (500 g)	160	13 - 14
Cottura	Pan di spagna	750	7 - 8
Cottura	Crema all'uovo	750	10 - 11
Cottura	Polpettone	750	15 - 16

Accessorio richiesto: Piatto in vetro

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.

FUNZIONI STATICHE

• STATICO

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo.

Piccoli dolci	Sì	160 - 180	30 - 40	2
Biscotti secchi	Sì	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Sì	230	20 - 30	1

• STATICO+MICROONDE

Permette di preparare le pietanze più velocemente combinando la cottura statica con le microonde.

Pane	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Roast beef (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagna	Sì	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Alimenti Surgelati	-	160 - 180	350	20 - 30	1

FUNZIONI GRILL

• GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze.

Icona	Icona	Icona	Icona
Toast (Pane tostato)	3	7 - 10	3
Gamberi	2	20 - 30	2

• GRILL + MICROONDE

Permette di cuocere e gratinare rapidamente le pietanze.

Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Gratin di patate	350	2	20 - 40	2
Patate al cartoccio	350	3	10 - 20	2

FUNZIONI TURBO GRILL

• TURBO GRILL

Permette di ottenere cotture e dorature perfette combinando l'azione del grill e del forno ventilato.

Icona	Icona	Icona	Icona
Kebab di pollo	3	25 - 35	2
Patate arrosto	3	30 - 50	2

• TURBO GRILL+MICROONDE

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

Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Cannelloni [surgelati]	350	3	20 - 25	2
Costolette di maiale	350	3	30 - 40	2
Pollo arrosto	350	2	40 - 60	2

FUNZIONI TERMOVENTILATE

• TERMOVENTILATO

Ideale per la cottura di dolci e carne sfruttando la circolazione continua dell'aria calda.

Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Meringhe	Sì	100 - 120	40 - 50	2
Biscotti	Sì	170 - 180	10 - 20	2
Bread loaf (Pagnotta)	Sì	180 - 200	30 - 35	1
Panini	Sì	210 - 220	10 - 12	2
Pasta sfoglia	Sì	180 - 190	15 - 20	2
Arrosto (800 g - 1,5 kg)	Sì	160 - 170	70 - 80	1

Nota: per impostazione predefinita, la funzione Termoventilato si avvia senza preriscaldamento. Per aggiungere il preriscaldamento è sufficiente toccare l'angolo superiore destro del display. Vedere le istruzioni al paragrafo corrispondente.

• TERMOVENTILATO + MICROONDE

Permette di cuocere velocemente dolci e carni sfruttando tutti i vantaggi delle microonde e della circolazione d'aria calda.

Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Arrosto	160	170	40 - 60	2
Pasticcio di carne	160	180	25 - 35	1
Pesce al forno	160	170 - 190	20 - 35	1

FUNZIONI PER COTTURA VENTILATA

• COTTURA VENTILATA

Per una cottura perfetta di carni, dolci e torte con farcitura liquida.

Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Torte ripiene	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

• COTTURA VENTILATA + MICROONDE

Permette di cuocere velocemente qualsiasi pietanza con farcitura liquida combinando l'azione delle microonde, il riscaldamento statico e la funzione ventilata.

Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Torte ripiene	350	160 - 200	25 - 45	2
Pan di spagna	90	160 - 180	30 - 35	1

FUNZIONI SPECIALI

• MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

• LIEVITAZIONE IN CORSO

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati.

• SMART CLEAN

Per facilitare la pulizia della cavità. Usata regolarmente, evita la formazione di incrostazioni che potrebbero danneggiare la superficie.

FUNZIONI 6TH SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per qualsiasi tipo di alimento.

• SCONGELAMENTO 6TH SENSE

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

Icona	Icona
CARNE	100 g - 2,0 kg
POLLAME	100 g - 3,0 kg
PESCE	100 g - 2,0 kg
VERDURE	100 g - 2,0 kg
PANE	100 g - 2,0 kg

6TH SENSE REHEAT













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 gli alimenti in un recipiente resistente al calore e alle microonde. Al termine del riscaldamento, si consiglia di lasciar riposare gli alimenti per 1-2 minuti, in particolare con i surgelati.

Icona	Icona
PIATTO CENA	250 - 500 g
Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	
PIATTI PRONTI SURGELATI	250 - 500 g
Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	
MINESTRE	1 - 4 porzioni
Riscaldare senza coperchio in scodelle separate	
BEVANDE	1 - 4 porzioni
Introdurre in una tazza un cucchiaino di plastica resistente al calore per evitare un'ebollizione eccessiva	

COTTURA 6TH SENSE

Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali nel modo più semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

Le tabelle riportano, nell'ordine, le seguenti indicazioni: pietanza , preriscaldamento , temperatura , potenza microonde , livello grill , peso , tempo di cottura , accessorie e livello  consigliati per la cottura. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.  Griglia,  tortiera su griglia,  teglia,  piatto in vetro

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

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.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

- Toccare la lingua desiderata.

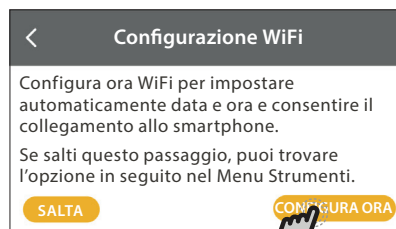
Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

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. È possibile scaricare l'app 6th Sense Live dall'App Store o dal Google Play Store.

2. Creare un account

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

3. Registrare l'apparecchio

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

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

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

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

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

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

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

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

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.

3. 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 raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

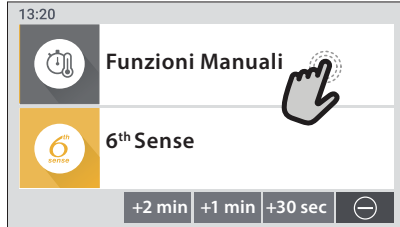
USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

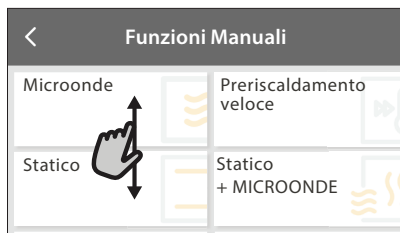
- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

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

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



- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.



- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.


2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

TEMPERATURA

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.



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



DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegnerà automaticamente.

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



- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.



- Toccare "AVANTI" per confermare.

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

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6TH SENSE

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.
- 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.

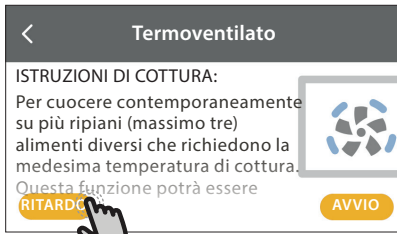
Alcune funzioni 6th Sense richiedono l'uso della termosonda, che deve essere collegata prima di selezionare la funzione. Per ottenere risultati ottimali con la termosonda, seguire le indicazioni della sezione corrispondente.

- Seguire le istruzioni che compaiono sul display per programmare il processo di cottura.

4. SET START TIME DELAY (IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO)


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

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



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

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

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

5. START THE FUNCTION (AVVIO DELLA FUNZIONE)

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

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.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente

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

6. PREHEATING (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.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

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

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

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

7. PAUSING COOKING (MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA)

Alcune funzioni 6th Sense richiedono di eseguire alcune operazioni 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 lo sportello e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

8. END OF COOKING (FINE COTTURA)

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.

In alcune funzioni, al termine della cottura è possibile salvare le impostazioni tra i preferiti, per poterle richiamare velocemente in futuro per lo stesso tipo di ricetta, oppure prolungare la cottura.




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

9. FAVORITES (PREFERITI)

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

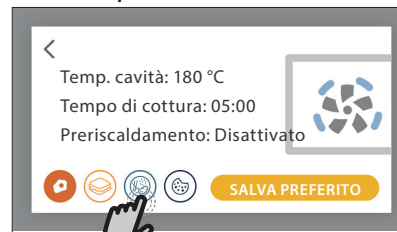
Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

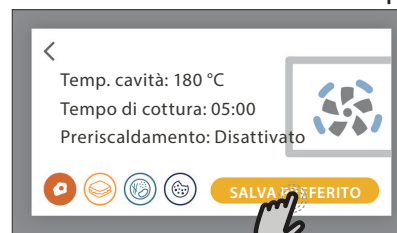
Quando una funzione è terminata, è possibile toccare  per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.


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.

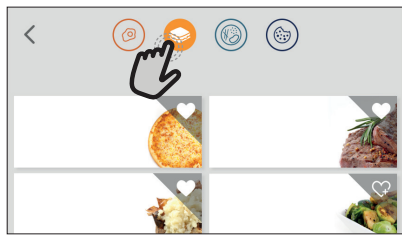


- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.



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



Inoltre, toccando  è possibile visualizzare la cronologia delle ultime funzioni utilizzate.


- Scorrere l'elenco visualizzato.
- 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 Preferiti:

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

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

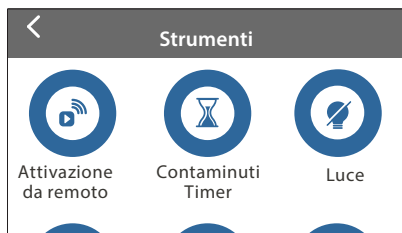
- Premere .
- Selezionare  "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

10. STRUMENTI

L'icona  permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti".

Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.



ATTIVAZIONE DA REMOTO

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

CONTAMINUTI



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

Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura.

Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- premere  fino a che sul display non lampeggiano
- 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

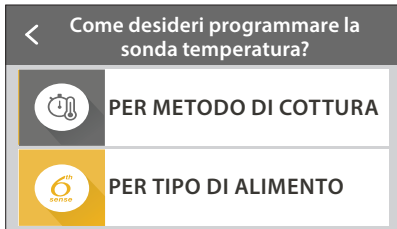
per accendere e spegnere la luce del forno.

TERMOSONDA

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno.

Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuali (per metodo di cottura) e le funzioni 6th Sense (per tipo di alimenti) che consentano o richiedano l'uso della termosonda.



Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione. Ricordarsi di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

La sonda può essere controllata a distanza utilizzando l'app 6th Sense Live sul proprio dispositivo mobile.

USO DELLA TERMOSONDA

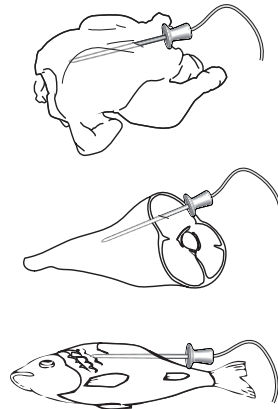
La sonda permette di misurare la temperature interna degli alimenti durante la cottura.

Introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse.

Pollame: la sonda deve essere inserita al centro del petto, avendo cura di evitare le parti cave.

Arrosti o cosciotti di carne: inserire la punta nella parte più spessa.

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



AUTO PULIZIA

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Disporre 200 ml d'acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione a forno freddo.

Note: si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia, perché la fuoriuscita del vapore potrebbe avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso compare sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.


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.

WIFI

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.

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori	Quantità consigliata	Informazioni per la cottura
BAKED PASTA (PASTA AL FORNO)	Lasagna	1 	4 - 8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
	Lasagna surgelata	1 	600 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
CARNE	Roast beef	1 	1 - 1,5 kg	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	1 	1 - 1,5 kg	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Maiale arrosto	1 	1 - 1,5 kg	
	Coscio d'agnello	1 	1,5 - 2 kg	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
	Pollo arrosto	1 	1 - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
	Pollo in pezzi	2 	800 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia disponendo il lato con la pelle verso il basso
	Filetti arrosto	2 	800 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere
	Filetti al vapore	1 	500 g - 1 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Aggiungere succo di limone o brodo
	Polpettone	1 	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
	Salsicce e wurstel	3 	4 - 12 pezzi	Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare gli scoppi dovuti alla pressione eccessiva
	Pasticcio di carne	1 	4 - 8 porzioni	Preparare un soffritto con 1 cipolla e 2 carote tritate finemente. Aggiungere 1 cucchiaio di farina e 300 ml di brodo di carne, e cuocere fino a che si addensa. Aggiungere 1 cucchiaio di passata di pomodoro e un goccio di salsa Worcester. Mescolando, aggiungere 450 g di carne tritata di manzo o agnello già cotta e condire con sale e pepe. Guarnire lo stufato con 4 porzioni di puré di patate
PESCE	Whole-roasted (Intero-arrosto)	2 	800 g - 1,5 kg	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
	Whole-steamed (Intero-al vapore)	1 	800 g - 1,5 kg	
	Bistecche arrosto	3 	4 - 8 pezzi	Condire con olio e cospargere con semi di sesamo
	Filetti al vapore	1 	400 g - 1 kg	Distribuire uniformemente nel recipiente. Cuocere a recipiente coperto
	Gratin frozen (Gratin-surgelato)	1 	600 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio

ACCESSORI

Griglia

Recipiente per forno e
microonde sulla griglia

Piatto in vetro






























Recipiente per forno e
microonde sul piatto in
vetro

Teglia



Termosonda



Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori	Quantità consigliata	Informazioni per la cottura
VERDURE	Patate arrosto		1 - 1,5 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
	Verdure ripiene		4 - 8 porzioni	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi
	Patate al cartoccio		4 - 8 pezzi	Spennellare con olio o burro fuso. Praticare un'incisione a croce sulla patata e introdurla nel forno con il taglio verso il basso. Quando il forno richiede di girare la patata, ricoprirla con la panna acida e condire a piacere
	Gratin di patate		4 - 8 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio
	Pomodori al gratin		4 - 8 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale e pepe e cospargere con olio e pangrattato. Cospargerle di formaggio
	Verdure al gratin		4 - 8 porzioni	Affettare le verdure e disporle alternate in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
	Verdure al gratin (surgelate)		600 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Patate in pezzi		500 g - 1 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel recipiente
	Radici e tuberi		200 - 800 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel recipiente
	Verdure surgelate		200 - 800 g	Distribuire uniformemente nel recipiente. Mescolare quando viene richiesto
	Patate fritte		500 g - 1 kg	Distribuire uniformemente sul piatto in vetro
	Altre verdure		200 g - 800 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel recipiente
TORTE SALATE	Quiche lorraine		1 teglia	Foderare una teglia con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 8 porzioni
	Quiche lorraine surgelata		200 g - 1 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
PANE	Panini (surgelati)		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Pancarrè in stampo		1 - 3 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
	Focaccine		1 teglia	Ungere la teglia e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole
PIZZA	Pizza sottile		1 teglia	Preparare l'impasto per pizza con 225 ml d'acqua, 15 g di lievito, 400 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza alta		1 teglia	Preparare l'impasto per pizza con 250 ml d'acqua, 20 g di lievito, 450 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-frozen (Pizza-surgelata)		250 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Pizza-chilled (Pizza-fredda)		250 - 800 g	
TORTE E DOLCI	Pan di Spagna		1 teglia	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
	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. Allineare 20-24 pezzi su una teglia precedentemente imburata
	Crostata		1 teglia	Foderare uno stampo con la base, punzecchiarla con una forchetta e distribuirvi la marmellata. Stendere la pasta rimasta, tagliarla a strisciole e disporle sopra la marmellata formando una griglia
	Torta ripiena alla frutta		1 teglia	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. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo
	Crumble alla frutta		1 teglia	Amalgamare 200 g di farina, 100 g di zucchero e 150 g di burro. In un piatto, versare 1 kg di mele affettate, precedentemente amalgamate con zucchero e cannella, e 1 kg di rabarbaro o frutti di bosco surgelati, mescolati con zucchero e 1 cucchiaino di amido di mais. Distribuire sull'impasto
	Crostata di mele		1 teglia	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con mele affettate, precedentemente mescolate con zucchero, uvetta, mandorle tritate e cannella. Stendere la pasta rimasta, tagliarla a strisciole e disporle sopra la marmellata formando una griglia
POPCORN		100 g	Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta	

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 guardare il proprio apparecchio: È presente un'etichetta che mostra gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC è costituito 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.

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.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Indossare guanti protettivi.

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

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni utilizzo, lasciar raffreddare il forno e successivamente pulirlo, preferibilmente quando è ancora caldo, per rimuovere eventuali depositi o macchie causati da residui di cibo. Per asciugare l'eventuale condensa che si è formata in seguito alla

cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, lasciar raffreddare completamente il forno, quindi pulirlo con un panno o una spugna.






- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

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

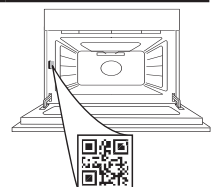
Il piatto in vetro può essere lavato in lavastoviglie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero. Il forno non si riscalda.	Guasto software. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F". Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
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:

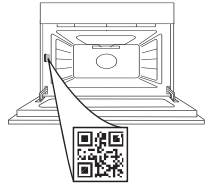
- Utilizzo del codice QR nel proprio apparecchio
- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla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



**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

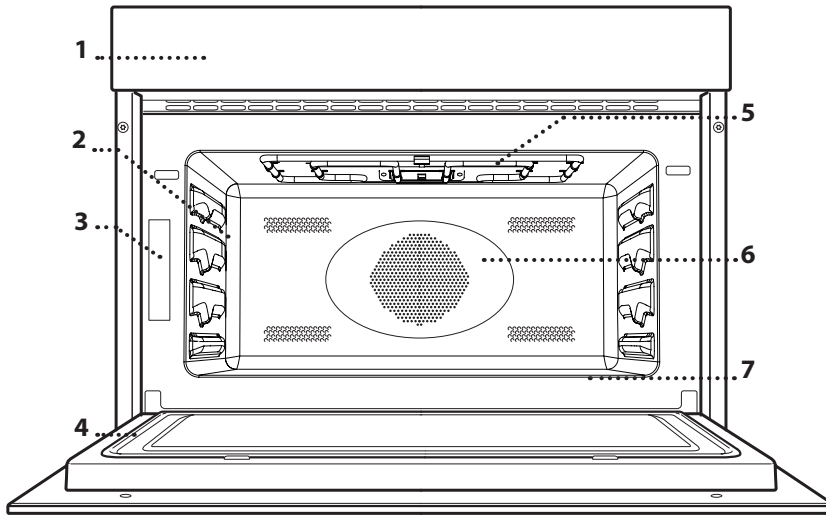
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register

ESCANEE EL CÓDIGO QR DEL APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



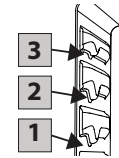
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control

2. Guías para los estantes



Los niveles sobre los que se pueden colocar la rejilla y otros accesorios están numerados, siendo el 1 el nivel más bajo y el 3, el más alto.

3. Placa de datos (no quitar)

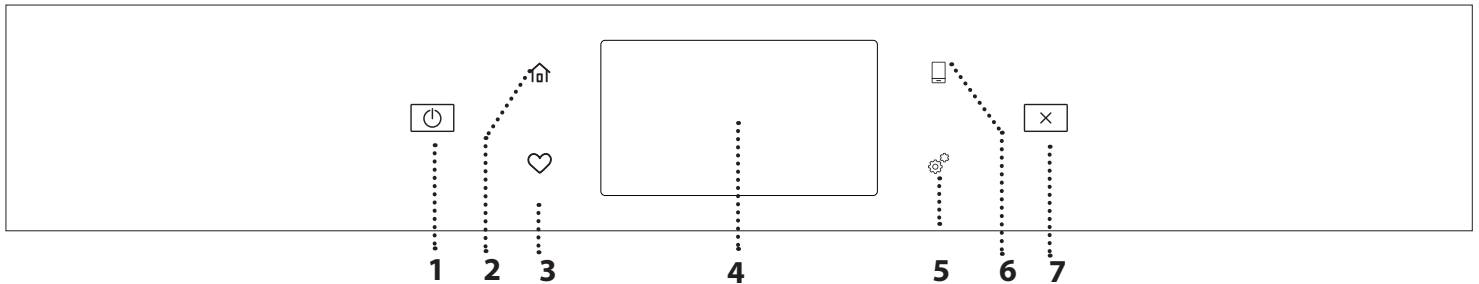
4. Puerta

5. Grill

6. Ventilador y resistencia circular (no visible)

7. Elemento calefactor inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

**1. ACTIVADO/ APAGADO**

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. PANTALLA**5. HERRAMIENTAS**

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

6. CONTROL REMOTO

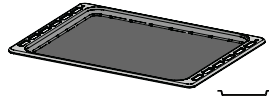
Para activar el uso de la app 6th Sense Live.

7. CANCELAR

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

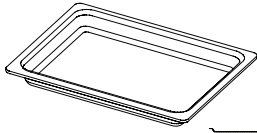
ACCESORIOS

BANDEJA PASTELERA



Es útil como superficie de apoyo para recipientes de horneado; la bandeja también puede utilizarse como superficie de apoyo para alimentos sin recipiente. Este accesorio no es apto para uso en microondas.

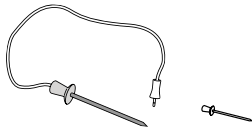
BANDEJA DE CRISTAL



Gracias a las propiedades del cristal, esta grasera es apta para todos los tipos de cocción. Recoge los jugos de cocción cuando se coloca debajo de la

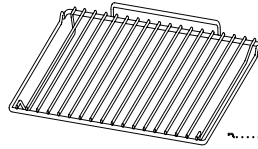
rejilla.

SONDA DE ALIMENTOS



Sirve para medir la temperatura interna de los alimentos durante la cocción.

REJILLA



La rejilla es apta para todos los tipos de cocción excepto para la función «Microondas». Puede colocar los alimentos

directamente sobre la rejilla o usarla como soporte de bandejas pasteleras, cazuelas y otros recipientes de horno resistentes al calor y a los microondas.

Introduzca la rejilla manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando el borde trasero (orientado hacia arriba) en el nivel deseado. Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

Existen numerosos accesorios en el mercado. Antes de comprarlos, asegúrate de que son adecuados para su uso en microondas y resistentes a las

temperaturas del horno. Los recipientes metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para cocinar en el microondas.

FUNCIONES

MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

Icono	Temperatura (°C)	Descripción
	850	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua.
	750	Cocción de verduras.
	650	Cocción de carne y pescado.
	500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
	350	Perfecta para fundir mantequilla o chocolate.
	160	Descongelar alimentos o ablandar manteca o queso.
	90	Reblandecer helados.
	0	Solo el minutero

	Temperatura (°C)	Icono	Icono
Recalentar	2 tazas	850	3
Recalentar	Puré de patatas (1 kg)	850	10 - 12
Descongelación	Carne picada (500 g)	160	13 - 14
Cocinar	Bizcocho	750	7 - 8
Cocinar	Natillas	750	10 - 11
Cocinar	Pastel de carne	750	15 - 16

Accesorio necesario: Bandeja de cristal

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno.

FUNCIONES CONVENCIONALES

• CONVENCIONAL

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo.

Temperatura (°C)	Icono	Icono	Icono	Icono
Pasteles	Sí	160 - 180	30 - 40	2
Galletas	Sí	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Sí	230	20 - 30	1

• CONVENCIONAL + MICROONDAS

Para preparar platos al horno de forma más rápida combinando el horno convencional y el microondas.

Temperatura (°C)	Icono	Icono	Icono	Icono	Icono
Pan	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Rosbif (1-1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasaña	Sí	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Alimentos congelados	-	160 - 180	350	20 - 30	1

FUNCIONES GRILL

• GRILL

Para dorar y gratinar.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Función
Toast (Tostada)	3	7 - 10	3
Prawns (Langostinos)	2	20 - 30	2

• GRILL + MO

Para cocinar y gratinar rápidamente.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Función
Papas gratinadas	350	2	20 - 40
Papas con piel asadas	350	3	10 - 20

FUNCIONES DE TURBO GRILL

• TURBO GRILL

Para lograr un resultado de cocción y dorado perfecto, combinando las funciones de grill y convección de aire del horno.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Función
Kebab de pollo	3	25 - 35	2
Papas asadas	3	30 - 50	2

• TURBO GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando el microondas, el grill y la convección de aire del horno.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Función
Canelones [Congelados]	350	3	20 - 25
Cortes de carne de cerdo	350	3	30 - 40
Pollo asado	350	2	40 - 60

FUNCIONES DE AIRE FORZADO

• AIRE FORZADO

Para cocinar dulces y carnes utilizando la circulación de aire caliente continua.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Función
Merengues	Sí	100 - 120	40 - 50
Galletas	Sí	170 - 180	10 - 20
Barra de pan	Sí	180 - 200	30 - 35
Bollos suizos	Sí	210 - 220	10 - 12
Hojaldres	Sí	180 - 190	15 - 20
Asado (800 g - 1,5 kg)	Sí	160 - 170	70 - 80

Nota: La función de Aire forzado no tiene ningún ajuste de precalentamiento preajustado. Si desea añadir un precalentamiento, toque la esquina superior derecha de la pantalla. Consulte el párrafo correspondiente para obtener más detalles.

• AIRE FORZADO + MICROONDAS

Para cocinar de forma rápida dulces y carnes aprovechando todas las ventajas del microondas y de la circulación de aire caliente.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Función
Asados	160	170	40 - 60
Pastel de carne	160	180	25 - 35
Pescado al horno	160	170 - 190	20 - 35

FUNCIONES DE HORNEADO POR CONVECCIÓN

• HORNEADO POR CONVECCIÓN

Para cocinar de forma perfecta carnes, pasteles y tartas con relleno líquido.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Función
Tartas rellenas	-	160 - 200	35 - 55
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45

• HORNEADO POR CONVECCIÓN + MO

Para cocinar de forma rápida todos los alimentos con relleno líquido combinando el microondas, el horno convencional y la convección de aire.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Función
Tartas rellenas	350	160 - 200	25 - 45
Bizcocho	90	160 - 180	30 - 35

FUNCIONES ESPECIALES

• MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

• LEUDAR

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas.

• SMART CLEAN

Sirve para facilitar la limpieza del compartimento de cocción. El uso regular de esta función previene la formación de residuos que podrían dañar la superficie.

FUNCIONES 6TH SENSE

Estas funciones seleccionan automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de alimentos.

• DESCONGELACIÓN 6TH SENSE

Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso. Coloque siempre los alimentos directamente en la bandeja de cristal para obtener los mejores resultados.

Alimento	Peso (kg)
CARNE	100 g-2,0 kg
AVES	100 g-3,0 kg
PESCADO	100 g-2,0 kg
VERDURAS	100 g-2,0 kg
PAN	100 g-2,0 kg

RECALENTAMIENTO 6TH SENSE

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y resistente al calor. Al finalizar el proceso de recalentamiento, dejarlo reposar 1 o 2 minutos siempre mejorará el resultado, sobre todo para los alimentos congelados.









PLATO COMIDA	250 - 500 g
Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.	
PLATO DE COMIDA CONGELADA	250 - 500 g
Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.	
SOPA	1- 4 porciones
Calientela sin tapa en cuencos individuales	
BEBIDAS	1- 4 porciones
Coloque una cuchara de plástico resistente al calor en una taza para evitar el exceso de ebullición	

COCCIÓN 6TH SENSE

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.




CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La lista de las tablas:

recetas , si es necesario precalentar , temperatura , potencia del microondas , nivel del grill , peso , tiempo de cocción , accesorios y nivel  sugerido para la cocción.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

 Rejilla,  molde sobre rejilla,  bandeja pastelera,  bandeja de cristal

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



Para desplazarse por un menú o una lista:

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



Para seleccionar o confirmar:

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

Para volver a la pantalla anterior:

Toque .

Para confirmar un ajuste o ir a la siguiente pantalla:

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

PRIMER USO


1. SELECCIONE EL IDIOMA

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

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

- Toque el idioma que desea.

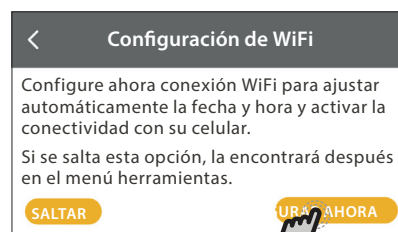
Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Al tocar  volverá a la ventana anterior.

2. AJUSTAR WIFI

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

- Toque «CONFIGURAR AHORA» para configurar la conexión.



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

CÓMO CONFIGURAR LA CONEXIÓN

Para utilizar esta función, necesitará: Un teléfono inteligente o tableta y un router inalámbrico

conectado a Internet. Utilice su dispositivo inteligente para comprobar que la señal de la red inalámbrica de su casa es fuerte cerca del aparato.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS. Consulte en la tienda de aplicaciones la compatibilidad con las versiones de Android o iOS.

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

1. Descargue la app 6th Sense Live

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

2. Cree una cuenta

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

3. Registre su aparato

Siga las instrucciones en la app para registrar su aparato. Para completar el proceso de registro, necesitará el número SAID (Smart Appliance Identifier). es un código único, el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de datos adherida al producto.

4. Conéctelo a la red WiFi

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

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

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

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

La dirección MAC se muestra para el módulo WiFi.

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

AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

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

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

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

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

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

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.


Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 200 °C, preferiblemente utilizando la función «Precalentamiento rápido».

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

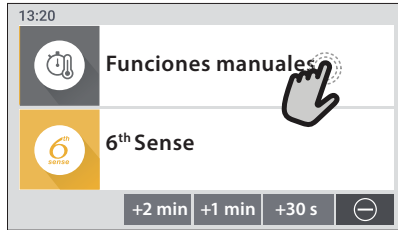
USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

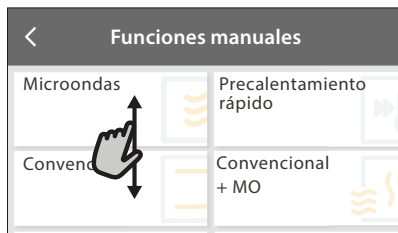
- Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

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

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.



- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.



- Seleccione la función que desee tocándola.


2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

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

TEMPERATURA

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



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



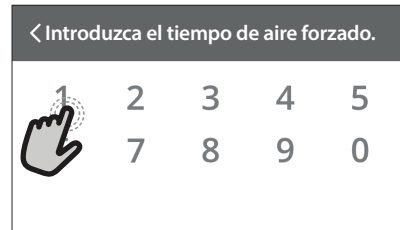
DURACIÓN

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

- Para empezar a ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo de cocción».



- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.



- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

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

3. AJUSTAR LAS FUNCIONES 6TH SENSE

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

- Escoja un tipo de cocción en la lista.
- Seleccione una función.

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

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

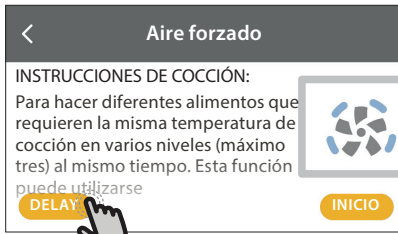
Algunas de las funciones 6th Sense requieren el uso de una sonda para alimentos. Conéctela antes de seleccionar la función. Para obtener los mejores resultados, siga las sugerencias del apartado correspondiente.

- Siga los mensajes en pantalla que le guiarán a lo largo del proceso de cocción.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO


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

- Toque "DELAY" para definir la hora de inicio deseada.



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

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

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

5. INICIO DE LA FUNCIÓN


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

En las funciones de microondas existe protección para el inicio. La puerta debe abrirse y cerrarse antes de iniciar la función.

- Abra la puerta.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
- Toque «INICIO».

Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla

- Pulse  para detener la función activa en cualquier momento.

6. PRECALENTAMIENTO


Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento.

Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

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

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

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

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

precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

7. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN

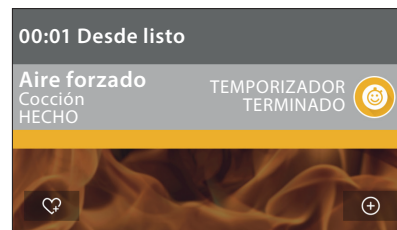
Algunas funciones 6th Sense requieren que realice algunas acciones durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.



- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- Cierre la puerta y toque «HECHO» para continuar.

8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

En algunas funciones, una vez terminada una cocción, puede guardarla como favorita para utilizarla rápidamente en el futuro manteniendo los mismos ajustes o prolongar la cocción.




- Toque  para guardarla como favorita.
- Toque  para prolongar la cocción.

9. FAVORITOS

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

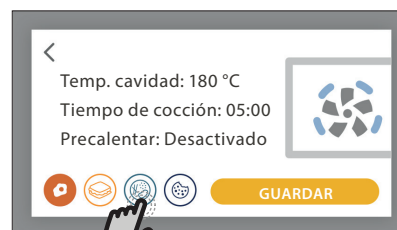
El horno detecta automáticamente las funciones que utiliza más a menudo. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

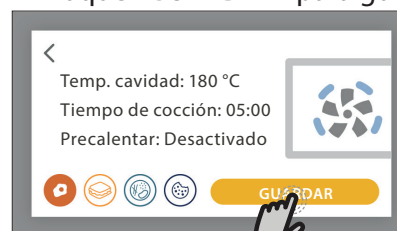
Una vez terminada una función, puede tocar  para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes.


La pantalla le permite guardar la función indicando hasta 4 comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.

- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.

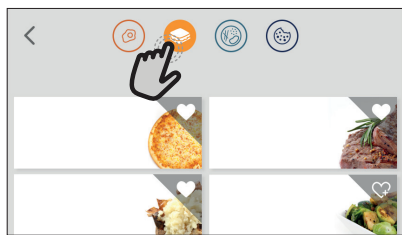



- Toque «GUARDAR» para guardar la función.



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

- Toque el icono de cada comida para mostrar las listas correspondientes



Al tocar  también podrá ver su historial de funciones usadas recientemente.


- Desplácese por la lista que se ha abierto.
- Toque la receta o función requerida.
- Toque «INICIO» para activar la cocción.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



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

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

En la pantalla de Favoritos también puede eliminar funciones guardadas:


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

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

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

Cada hueco horario solo puede combinarse con una comida.

10. HERRAMIENTAS

Pulse  para abrir el menú «Herramientas» en cualquier momento.

Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.



HABILITACIÓN REMOTA

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

TEMPORIZADOR DE COCINA



Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.

Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

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

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse .
- Toque .

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

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


LUZ

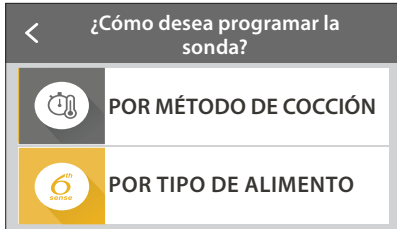
Para encender o apagar la lámpara del horno.

SONDA

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de la carne durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada.

Introduzca los alimentos en el horno y conecte la sonda para carne en la clavija. Mantenga la sonda lo más alejada posible de la fuente de calor. Cierre la puerta del horno.

Toque . Puede escoger entre la función manual (por método de cocción) y las funciones 6th Sense (por tipo de alimento) si se permite o se requiere el uso de la sonda.



Una vez iniciada una función de cocción, esta se cancelará si se extrae la sonda. Desconecte y extraiga siempre la sonda del horno cuando retire los alimentos.

La sonda puede controlarse a distancia mediante la aplicación 6th Sense Live en su dispositivo móvil.

CÓMO UTILIZAR LA SONDA PARA ALIMENTOS

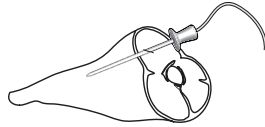
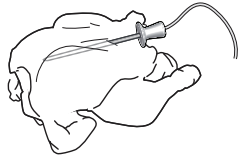
La sonda de alimentos permite medir la temperatura interior de los alimentos durante la cocción.

Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa.

Aves: Introduzca la punta en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

Trozos o muslos de carne: Introduzca la punta en la parte más gruesa.

Pescado (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando la espina.



AUTOLIMPIEZA

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Coloque 200 ml de agua de beber en el fondo de la cavidad y active la función cuando el horno esté frío.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, aparecerá en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

SILENCIO

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

BLOQUEO CONTROL

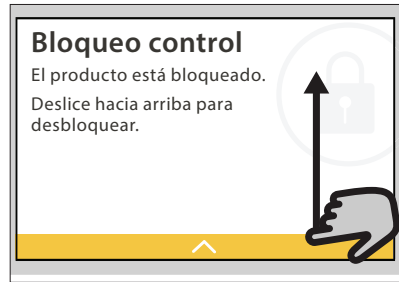
La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono .

Para desactivar el bloqueo:

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



PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.

WIFI

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

INFORMACIÓN

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

Categoría de alimento / Recetas	Nivel y accesorios	Cantidad recomendada	Información de cocción	
BAKED PASTA (PASTA AL HORNO)	Lasaña	1 	4-8 raciones	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
	Lasagna-frozen (Lasaña congelada)	1 	600 g-1,2 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
CARNE	Rosbif	1 	1-1,5 kg	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo
	Asado de ternera	1 	1-1,5 kg	Unte con aceite o manteca fundida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo
	Asado de cerdo	1 	1-1,5 kg	
	Pierna de cordero	1 	1,5-2 kg	
	Pollo asado	1 	1-1,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introduzca en el horno con la pechuga hacia arriba
	Presas de pollo	2 	800 g-1,2 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en la rejilla con la parte de la piel hacia abajo
	Filetes asados	2 	800 g-1,2 kg	Unte con aceite y sazone al gusto
	Filetes al vapor	1 	500 g-1 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Añada jugo de limón o caldo
	Pastel de carne	1 	4-8 raciones	Prepárelo según su receta preferida y dele forma en un recipiente alargado presionando para evitar que se formen bolsas de aire
	Embutidos y salchichas vienesas	3 	4-12 piezas	Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente
Pastel de carne británico	1 	4-8 raciones	Sofría 1 cebolla picada y 2 zanahorias a dados pequeños. Añada 1 cucharada de harina, 300 ml de caldo de carne y cocine hasta que espese. Añada 1 cucharada de tomate en salsa y un chorrito de salsa Worcestershire. Mézclelo con 450 g de carne picada de ternera o cordero y sazone con sal y pimienta. Cubra el guiso de carne con 4 porciones de puré de patatas	
PESCADO	Whole-roasted (Entero asado)	2 	800 g-1,5 kg	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil
	Whole-steamed (Entero al vapor)	1 	800 g-1,5 kg	
	Bistecs asados	3 	4-8 piezas	Aliñe los filetes de pescado con aceite y cúbralos con semillas de sésamo
	Filete al vapor	1 	400 g-1 kg	Distribuya de manera uniforme en el recipiente. Cocínelo con tapa
	Gratin frozen (Gratinado cong).	1 	600 g-1,2 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio

ACCESORIOS

Rejilla



Recipiente apto para horno y microondas sobre rejilla



Bandeja de cristal



Recipiente apto para horno y microondas sobre bandeja de cristal







Bandeja para hornear



Sonda de alimentos



Categoría de alimento / Recetas	Nivel y accesorios	Cantidad recomendada	Información de cocción
VERDURAS	Papas asadas	 2	1-1,5 kg Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
	Hortalizas rellenas	 2	4-8 raciones Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto
	Papas con piel asadas	 1	4-8 piezas Unte con aceite o manteca fundida. Haga un corte en forma de cruz en la patata y colóquela en el horno hacia abajo. Cuando el horno le solicite que dé la vuelta a la patata, vierta por encima la crema agria y condimente al gusto
	Papas gratinadas	 1	4-8 raciones Corte en rodajas y coloque en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
	Tomates gratinados	 1	4-8 raciones Corte en rodajas y coloque en un recipiente grande. Sazone con sal y pimienta y cubra con una mezcla de pan rallado y aceite. Añada queso por encima
	Verduras gratinadas	 2	4-8 raciones Corte en rodajas e intercale las verduras en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
	Verduras gratinadas (congeladas)	 1	600 g-1,2 kg Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Papas en trozos	 1	500 g-1 kg Trocee. Distribuya de manera uniforme en el recipiente
	Raíces y tubérculos	 1	200-800 g Trocee. Distribuya de manera uniforme en el recipiente
	Verduras congeladas	 1	200-800 g Distribuya de manera uniforme en el recipiente. Remueva cuando el horno lo indique
	Papas fritas	 2	500 g-1 kg Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cristal
	Otras verduras	 1	200 - 800 g Trocee. Distribuya de manera uniforme en el recipiente
TARTAS SALADAS	Quiche Lorraine	 2	1 Hornada Cubra la bandeja pastelera con la masa y perfórela con un tenedor. Prepare la mezcla de quiche lorraine teniendo en cuenta una cantidad para 8 porciones
	Quiche lorraine congelada	 2	200 g - 1 kg Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
PAN	Panecillos (congelados)	 2	1 Hornada Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera
	Pan de sándwich en molde	 1	1-3 piezas Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno
	Panecillos precocinados	 2	1 Hornada Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera
	Panecillos escoceses	 2	1 Hornada Dé forma a un solo bollo o a varios pequeños en una bandeja pastelera engrasada
PIZZA	Pizza fina	 2	1 Hornada Prepare una masa de pizza con 225 ml de agua, 15 g de levadura, 400 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza gruesa	 2	1 Hornada Prepare una masa de pizza con 250 ml de agua, 20 g de levadura, 450 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza-frozen (Pizza congelada)	 2	250-800 g Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Pizza-chilled (Pizza refrig.)	 2	250-800 g Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
REPOSTERÍA	Bizcocho en molde	 1	1 Hornada Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
	Merengues	 2	1 Hornada Prepare la masa con 2 claras de huevo, 80 g de azúcar 100 g coco seco. Añada vainilla y esencia de almendra. Divida en 20 o -24 piezas unidades y coloque sobre la bandeja pastelera engrasada
	Tarta en molde	 1	1 Hornada Llene una bandeja de horno con la masa, pínchela con un tenedor y extienda la mermelada por encima. Extienda el resto de la masa y córtela en tiras formando un entramado en la parte superior
	Tarta rellena de fruta	 1	1 Hornada Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela. Estire el resto de la masa para hacer una tapa, cierre los bordes y pinte con huevo
	Postre de frutas	 1	1 Hornada Mezcle 200 g de harina, 100 g de azúcar y 150 g de mantequilla. Coloque en una bandeja 1 kg de manzana en rodajas mezclada con azúcar y canela y 1 kg de ruibarbo o frutos rojos congelados con azúcar y 1 cucharada de almidón de maíz. Espolvoree la masa por encima
	Tarta de manzana holandesa	 1	1 Hornada Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con manzanas cortadas en rodajas mezcladas con azúcar, pasas, almendras picadas y canela. Extienda el resto de la masa y córtela en tiras formando un entramado en la parte superior
POPCORN	 1	100 g Coloque siempre la bolsa directamente sobre la bandeja de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez	

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WIFI

¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

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

¿Qué ajustes deben configurarse en el software del router?

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

¿Qué versión de WPS es compatible?

WPS 2.0 o superior. Compruebe la documentación del router.

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

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

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

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



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

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

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

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

¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

Pulse  y toque  WiFi o busque en su aparato: Hay una etiqueta donde figuran las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC está formada por una combinación de números y letras que empiezan por «88:e7».

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

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

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

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

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

¿A qué distancia del router debe estar el horno?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

Una vez configurada la red, apague el horno, espere 20 segundos y vuelva a encenderlo: Compruebe que la app muestra el estado de la interfaz de usuario del aparato.

Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.

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

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

He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer?

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.
No utilice aparatos de limpieza con vapor.
Lleve guantes protectores.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.
El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para

secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.






- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

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

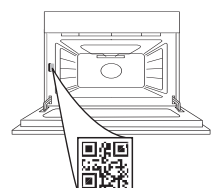
La bandeja de cristal es apta para platos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número. El horno no se calienta.	Fallo del software. Cuando «DEMO» está establecido en «Activado», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F». Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Apagado».
La función no se inicia. La función no está disponible en el modo de demostración.	El modo de demostración está activado.	Pulse  , toque  «Información» y seleccione «Modo demo en tienda» para salir.
El icono  se muestra en la pantalla.	El router WiFi está apagado. Los ajustes del router han cambiado. Las conexiones inalámbricas no llegan al aparato. El horno no es capaz de establecer una conexión estable con la red doméstica. La conectividad no es compatible.	Compruebe que el router WiFi esté conectado a Internet. Compruebe que la señal de WiFi es fuerte cerca del aparato. Pruebe reiniciando el router Consulte el apartado «PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WiFi». Si los ajustes de su red inalámbrica doméstica han cambiado, conéctese a la red: Pulse  , toque  «WiFi» y seleccione «Conectar a red».
La conectividad no es compatible.	El control remoto no está permitido en su país.	Consulte si su país permite el control remoto de aparatos eléctricos antes de comprarlo.

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

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

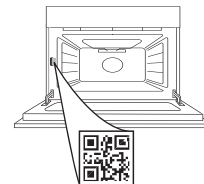




DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY
WHIRLPOOL

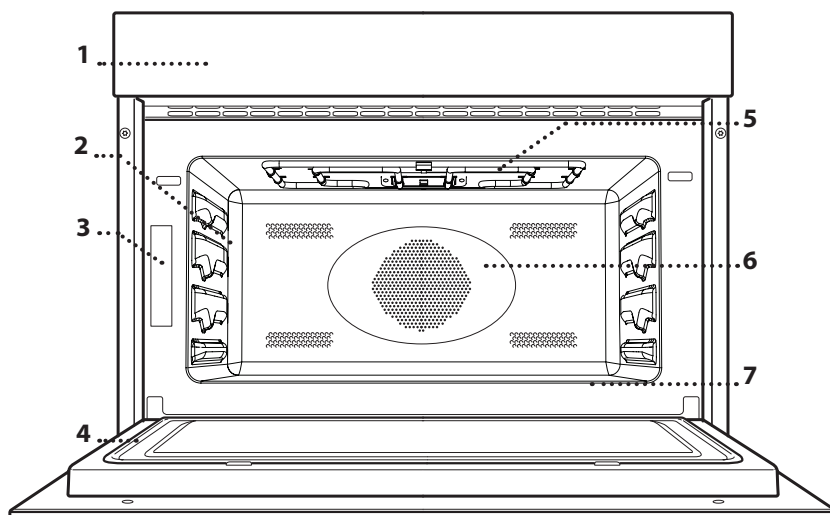
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek
na www.whirlpool.eu/register

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



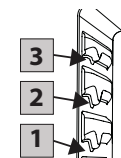
**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.**

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel

2. Vodicí rošt



Úrovně, na které se rošt
a další příslušenství
ukládá, jsou očíslované,
přičemž 1 je nejnižší a 3
nejvyšší.

3. Identifikační štítek
(neodstraňujte)

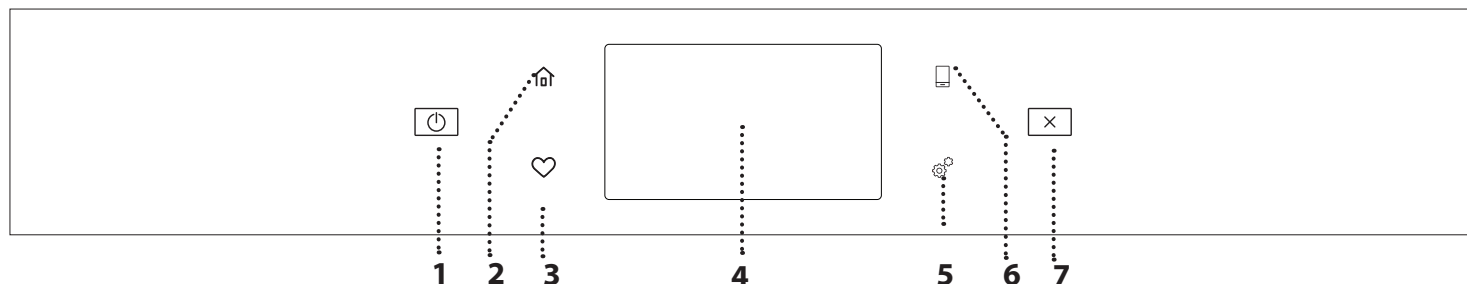
4. Dvířka

5. Gril

6. Ventilátorové a kruhové topné
těleso (není vidět)

7. Spodní topné těleso
(není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ZAP/VYP

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu oblíbených
funkcí.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

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

6. DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

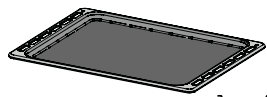
Povolení použití aplikace 6th Sense
Live.

7. ZRUŠIT

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

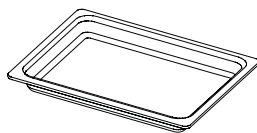
PLECH NA PEČENÍ



Vhodný jako podklad pro nádoby na pečení v troubě; plech je také možné použít jako podklad pro potraviny bez nádoby. Toto

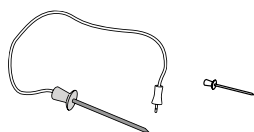
příslušenství není určeno pro použití v mikrovlnné troubě.

SKLENĚNÁ ZAPÉKACÍ MÍSA



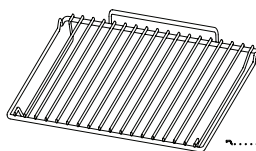
Díky svým vlastnostem je tato skleněná nádoba vhodná pro všechny způsoby pečení. Je-li umístěna pod roštem, zachycuje uvolňující se šťávy.

SONDA DO POKRMU



Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu během pečení.

ROŠT



Rošt je vhodný pro všechny režimy pečení, kromě mikrovlnného ohřevu. Jídlo položte přímo na rošt nebo jej použijte jako podklad pro pekáče

a plechy na pečení nebo jiné nádoby odolné teplu a mikrovlnám.

Rošt při zasouvání zdvihněte mírně vzhůru a zadní okraj (směřující vzhůru) zachyťte na požadované úrovni. Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

Další příslušenství, jež není součástí výbavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.

Na trhu je k dispozici řada příslušenství. Před nákupem se ujistěte, že jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a odolné vůči teplotám v troubě.

Kovové nádoby na potraviny nebo nápoje by se nikdy neměly používat pro vaření v mikrovlnné troubě.

FUNKCE

MIKROVLNNÁ TROUBA

Pro rychlou přípravu a opětovné ohřátí jídel a nápojů.

🌀	🕒
850	Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody.
750	Příprava zeleniny.
650	Příprava masa a ryb.
500	Vaření masových omáček nebo omáček s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin.
350	Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády.
160	Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýrů.
90	Změknutí zmrzliny.
0	Minutka

	🕒	🌀	🕒
Ohřev	2 hrnky	850	3
Ohřev	Štuchané brambory (1 kg)	850	10 - 12
Rozmrazování	Mleté maso (500 g)	160	13-14
Vaření	Piškotový koláč	750	7 - 8
Vaření	Vaječný krém	750	10-11
Vaření	Sekaná	750	15-16

Požadované příslušenství: Skleněná zapékač mísa

RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Pro rychlé přehřátí trouby před zahájením cyklu pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce.

TRADIČNÍ FUNKCE

• TRADIČNÍ

Pro dokonalé osmahnutí pokrmu dozlatova, a to jak na povrchu, tak vespod.

🕒	🌀	🕒	🕒	🕒
Koláčky	Ano	160-180	30-40	2
Sušenky	Ano	150-160	20-30	2
Pizza	Ano	230	20-30	1

• TRADIČNÍ + MV

Pro rychlejší pečení s využitím kombinace klasické a mikrovlnné trouby.

🕒	🌀	🕒	🌀	🕒	🕒
CHLĚB	-	200-220	90	25-35	1
Rostbíf (1-1,5 kg)	-	160	160-350	35-45	1
Lasagne	Ano	170-200	160-350	20-40	1
Zmražené jídlo	-	160-180	350	20-30	1

FUNKCE GRIL

• GRIL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování.

🍷	🔥	🕒	📅
Toast (Topinky/toasty)	3	7-10	3
Prawns (Krevety)	2	20-30	2

• GRIL + MV

Pro rychlé pečení a gratinování.

🍷	🔥	🕒	📅
Gratinované brambory	350	2	20-40
Pečené brambory ve slupce	350	3	10-20

FUNKCE TURBOGRIL

• TURBOGRIL

Pro dokonalé vaření a zapékání díky kombinaci grilu a konvekční funkce trouby.

🍷	🔥	🕒	📅
Kuřecí kebab	3	25-35	2
Pečené brambory	3	30-50	2

• TURBOGRILL + MV

Pro rychlé vaření a zapékání díky kombinaci mikrovln, grilu a konvekční funkce trouby.

🍷	🔥	🕒	📅
Cannelloni [Mražené]	350	3	20 - 25
Kotlety	350	3	30-40
Pečené kuře	350	2	40-60

FUNKCE HORKÝ VZDUCH

• HORKÝ VZDUCH

Pro pečení sladkých pokrmů a masa, s využitím stálé cirkulace horkého vzduchu.

🍷	🔥	🕒	📅
Pusinky	Ano	100-120	40-50
Jemné pečivo	Ano	170-180	10-20
Bochník chleba	Ano	180-200	30-35
Švýcarská roláda	Ano	210-220	10 - 12
Listové těsto	Ano	180-190	15-20
Pečeně (800 g – 1,5 kg)	Ano	160-170	70-80

Poznámka: U funkce „Horký vzduch“ (Forced Air) není ve výchozím nastavení předehřev. Pokud si přejete funkci předehřevu přidat, jednoduše klepněte do pravého horního rohu displeje. Pro podrobnější informace si přečtěte příslušný odstavec.

• HORKÝ VZDUCH + MV

Pro rychlé pečení sladkých pokrmů a masa, s využitím všech výhod mikrovln a cirkulace horkého vzduchu.

🍷	🔥	🕒	📅
Pečeně	160	170	40-60
Masový koláč	160	180	25-35
Pečená ryba	160	170-190	20-35

KONVENČNÍ PEČENÍ FUNKCE

• KONVENČNÍ PEČENÍ

Pro perfektní propečení masa, dortů a koláčů s tekutou náplní.

🍷	🔥	🕒	📅
Plněné koláče	-	160-200	35-55
Quiche Lorraine	-	170-190	30-45

• KONVENČNÍ PEČENÍ + MW

Pro rychlé vaření všech pokrmů s tekutou náplní, kombinace mikrovln, klasického ohřevu a konvekčního proudění vzduchu.

🍷	🔥	🕒	📅
Plněné koláče	350	160-200	25-45
Piškotový koláč	90	160-180	30 - 35

SPECIÁLNÍ FUNKCE

• UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

• KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaneého těsta.

• SMART CLEAN

Uspadňuje čištění prostoru pro přípravu pokrmů. Pravidelné používání předchází vytváření usazenin, které by mohly poškodit povrch.

FUNKCE 6TH SENSE

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější teplotu a způsob přípravy, a to u všech druhů jídel.



• 6TH SENSE ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlé rozmrazování různých druhů jídel se zadáním pouze jejich hmotnosti. Pro dosažení co nejlepších výsledků pokládejte jídlo vždy přímo na skleněnou zapékací mísu.

🍷	📅
MASO	100 g – 2,0 kg
DRŮBEŽ	100 g – 3,0 kg
RYBY	100 g – 2,0 kg
ZELENINA	100 g – 2,0 kg
CHLĚB	100 g – 2,0 kg

• OHŘÁTÍ FUNKCÍ 6TH SENSE

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do žáruvzdorné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Lepších výsledků, zvláště u zmrazených potravin, dosáhnete, pokud je na konci fáze ohřevu ponecháte ještě 1–2 minuty odpočívat.









	
HOTOVÉ JÍDLO Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.	250–500 g
HOTOVÉ JÍDLO-MRAŽENÉ Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.	250–500 g
POLÉVKA Ohřívejte odkryté v samostatných miskách	1–4 porce
NÁPOJE Aby nedošlo k překypění, použijte hrnek a do něj vložte lžičku ze žáruvzdorného plastu	1–4 porce

• VAŘENÍ S FUNKCÍ 6TH SENSE

Určené pro přípravu několika druhů jídel a potravin a pro co nejsnazší a nejrychlejší dosažení optimálních výsledků. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Položky v tabulkách:

recepty , je-li potřeba předehřev , teplota , mikrovlnný výkon , úroveň grilu , hmotnost , doba přípravy , příslušenství a doporučená úroveň  pro přípravu.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez započítání doby předehřevu (který je u některých receptů nutný).

Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství.

 rošt,  dortová forma na roštu,  pečicí plech,  skleněná zapékací mísa

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.



Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.

Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na .

Pro potvrzení nastavení nebo přechod na další zobrazení: Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

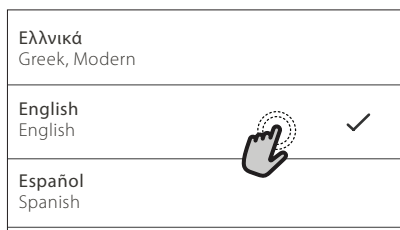
1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.



- Klepněte na požadovaný jazyk.

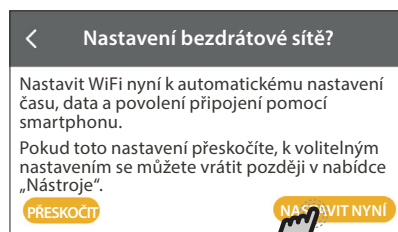


Klepnutím na tlačítko  se vrátíte zpět na předchozí zobrazení.

2. NASTAVENÍ WIFI

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

- Klepnutím na „NASTAVIT NYNÍ“ nastavte připojení.



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

NASTAVENÍ PŘIPOJENÍ

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

bezdrátové sítě v blízkosti spotřebiče dostatečně silný.

Minimální požadavky.

Chytré zařízení: Android s rozlišením 1 280 × 720 (nebo vyšším) či iOS. V obchodě s aplikacemi naleznete informaci o kompatibilitě s jednotlivými verzemi Android nebo iOS.

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

1. Stáhněte si aplikaci 6th Sense Live

Prvním krokem k připojení spotřebiče je stažení aplikace na vaše mobilní zařízení. Aplikace 6th Sense Live vás provede všemi kroky, které jsou zde uvedeny. Aplikaci 6th Sense Live si můžete stáhnout z App Store nebo Google Play Store.

2. Vytvořte si účet

Pokud jste tak ještě neučinili, vytvořte si účet. Umožní vám připojit spotřebiče do sítě, sledovat je i vzdáleně ovládat.

3. Zaregistrujte svůj spotřebič

Řiďte se pokyny v aplikaci a zaregistrujte svůj spotřebič. K dokončení registračního procesu budete potřebovat číslo Smart Appliance Identifier (SAID). Jedná se o jedinečný kód, tj. číslo, které následuje za slovem SERVICE uvedeném na identifikačním štítku, kterým je výrobek opatřen.

4. Připojení k WiFi

Postupujte podle pokynů k nastavení připojení pomocí skenu. Aplikace vás provede procesem připojení vašeho spotřebiče k bezdrátové síti u vás doma.

Pokud váš router podporuje WPS 2.0 (nebo vyšší), zvolte „RUČNÍ“ a poté klepněte na „Nastavení WPS“: Na bezdrátovém routeru stiskněte tlačítko WPS, abyste vytvořili připojení mezi oběma zařízeními.

V případě potřeby můžete produkt připojit i ručně pomocí možnosti „Vyhledat síť“.

SAID kód se používá k synchronizaci vašeho chytrého zařízení se spotřebičem.

Adresa MAC se zobrazuje pro modul WiFi.

Proces připojení budete muset provést znovu, pouze pokud dojde ke změně nastavení routeru (např. název sítě či heslo nebo poskytovatele sítě).

NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Předehřejte troubu na 200 °C, ideálně pomocí funkce „Rychlé předehřátí“.

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

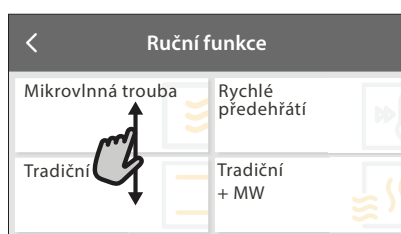
- Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko , nebo se v kterémkoli místě dotkněte obrazovky.

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními funkcemi nebo funkcemi „6th Sense“.

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.



- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.



- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.


2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu.



Pokud to daná funkce umožňuje, můžete klepnutím na  spustit předehřev.



DOBA TRVÁNÍ

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

- Pro nastavení doby klepněte na „Nastavit dobu přípravy“.



- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.



- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

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

3. NASTAVENÍ FUNKCÍ 6TH SENSE

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

- Ze seznamu si vyberte způsob přípravy.
- Zvolte funkci.

Funkce se zobrazují podle kategorií pokrmů v nabídce „JÍDLO SE 6TH SENSE“ (viz příslušné tabulky) nebo podle receptů v nabídce „LIFESTYLE“.

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

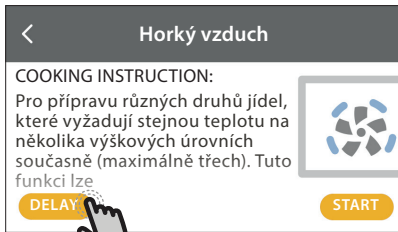
Některé z funkcí 6th Sense vyžadují použití sondy do jídla. Zapojte ji ještě před výběrem funkce. Pro dosažení nejlepších výsledků při použití sondy se řiďte pokyny v příslušném oddíle.

- Postupujte podle pokynů na obrazovce, které vás provedou procesem pečení.

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ


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

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění.



- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „ODLOŽENÝ START“ a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

Chcete-li naprogramovat odložený start pečení, musí být fáze předehřívání trouby vypnuta: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu pokrmů.

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

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE


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

Funkce mikrovlny je vybavena ochranou při spuštění. Před spuštěním funkce je nutné otevřít a zavřít dvířka.

- Otevřete dvířka.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
- Klepněte na „START“.

Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva

- Stiskem  můžete aktivovanou funkci kdykoli zastavit.

6. PŘEDEHŘEV


Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřívání byla aktivována.

Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.

- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.
- Pro spuštění pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přerušuje. Čas pečení fázi předehřívání nezahrnuje.

Můžete změnit výchozí nastavení možnosti předehřívání pro funkce vaření, které vám to umožňují ručně.

- Zvolte funkci, která umožňuje zvolit funkci předehřívání ručně.
- Klepnutím na ikonu  předehřívání aktivujete nebo deaktivujete. To bude nastaveno jako výchozí možnost.

7. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

Některé funkce 6th Sense mohou během pečení vyžadovat několik úkonů. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.



- Otevřete dvířka.
- Proveďte úkon uvedený na displeji.
- Pro pokračování zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“ (DONE).

8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Některé funkce je možné po dokončení pečení uložit jako oblíbené a později v budoucnu je rychle použít se stejným nastavením nebo prodloužit dobu pečení.




- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na .
- Klepnutím na  prodloužíte dobu pečení.

9. OBLÍBENÉ

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

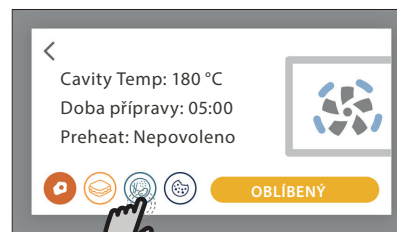
Trouba automaticky detekuje funkce, které používáte nejčastěji. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

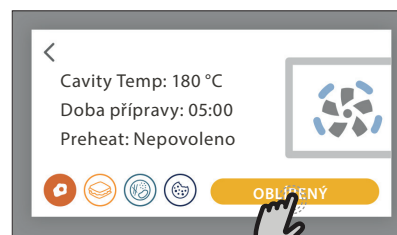
Po skončení funkce můžete klepnout na , aby se uložila jako oblíbená. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením.


Displej vám umožní uložit funkci až pro čtyři oblíbené pokrmy dne včetně snídaně, oběda, svačiny a večeře.

- Klepnutím na ikony zvolte alespoň jednu.

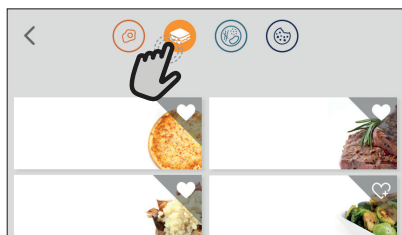



- Klepněte na „OBLÍBENÝ“ a funkci uložte.



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

- Klepněte na ikonu pokrmu pro zobrazení příslušného seznamu



Klepnutí na  vám rovněž umožní prohlížet historii vámi naposledy použitých funkcí.


- Procházejte zobrazeným seznamem.
- Klepněte na požadovaný recept nebo funkci.
- Pečení aktivujete klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ



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

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

Na stránce „Oblíbené“ můžete také vymazat funkce, které jste uložili:


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

Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

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

Jeden časový úsek je možné zkombinovat pouze s jedním pokrmem.

10. NÁSTROJE

Klepnutím na  si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“.

Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.



AKTIVACE DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce.

Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stisk .
- Klepněte na .

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

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


SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

SONDA

Použití teplotní sondy do masa vám umožňuje měřit teplotu uvnitř pokrmu během přípravy, abyste dosáhli optimální hodnoty. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty.

Potravinu vložte do trouby a teplotní sondu zasuňte do zdířky. Sondu umístěte co nejdále od zdroje tepla. Zavřete dvířka trouby.

Klepněte na . Pokud je použití sondy povoleno nebo vyžadováno, můžete si zvolit mezi manuální funkcí (podle metody přípravy pokrmu) nebo funkcí 6th Sense (podle typu pokrmu).



Je-li funkce již spuštěna, bude v případě vyjmutí sondy zrušena. Při vyndávání jídla z trouby vždy odpojte i sondu a vyndejte ji také.

Sondu lze ovládat na dálku pomocí aplikace 6th Sense Live v mobilním zařízení.

POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

Použití sondy do pokrmu vám umožňuje měřit teplotu uvnitř pokrmu během přípravy.

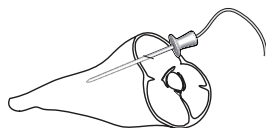
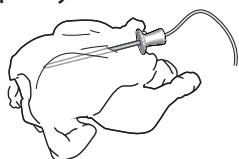
Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům.

Drůbež: Zapíchněte hrot do středu prsní části, ne do dutiny.

Kusy masa nebo stehna:

Zapíchněte hrot do nejsilnější části.

Ryby (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, ne do páteře.



SAMOČIŠTĚNÍ

Působení páry, která se uvolňuje při tomto speciálním čisticím cyklu, umožňuje snadné odstranění nečistot a zbytků jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

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

Jakmile cyklus skončí, na displeji se objeví příslušná zpráva. Nechejte troubu vychladnout a poté pomocí hadříku nebo houbičky její vnitřek vytřete a vysušte.


ZTLUMIT

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

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu .

Pro deaktivaci zámku:

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



PREFERENCE



















Slouží k úpravě některých nastavení trouby.

WIFI

Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.

INFORMACE

Slouží k vypnutí „Uložit Demo režim“, resetu produktu a získání dalších informací o produktu.

Kategorie potravin / Recepty	Úroveň a příslušenství	Doporučené množství	Informace pro pečení
BAKED PASTA (ZAPEČ. TĚSTOVINY)	Lasagne	1 	4–8 porcí Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu
	Lasagna-frozen (Lasagne – zmražené)	1 	600 g – 1,2 kg Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
MASO	Rostbíf	1 	1–1,5 kg Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
	Telecí pečeně	1 	1–1,5 kg Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
	Vepřová pečeně	1 	1–1,5 kg
	Jehněčí kýta	1 	1,5–2 kg Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí, pepřem a nasekaným česnekem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
	Pečené kuře	1 	1–1,5 kg Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru
	Kousky kuřete	2 	800 g – 1,2 kg Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Rozložte rovnoměrně na rošt stranou s kůží dolů
	Pečené masové závitky	2 	800 g – 1,2 kg Potřete olejem a podle chuti okořeňte / dochuťte bylinkami
	Filety v páře	1 	500 g – 1 kg Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Přidejte citronovou šťávu nebo vývar
	Sekaná	1 	4–8 porcí Připravte podle svého oblíbeného receptu a pro vytvarování použijte nádobu na chléb. Na hmotu tlačte, aby se zabránilo tvorbě vzduchových kapes
	Párky & wurstel	3 	4–12 kusů Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou
	Pastýřský masový koláč	1 	4–8 porcí Lehce osmahněte 1 nakrájenou cibuli společně se 2 mrkvemi nakrájenými na malé kostičky. Přidejte 1 lžici mouky, 300 ml hovězího vývaru a povařte do zhoustnutí. Přidejte 1 lžici rajského protlaku a kapku worcesterové omáčky. Vmíchejte 450 g jemně nakrájeného uvařeného hovězího nebo jehněčího masa, osolte a opepřete. Dušené maso pokryjte 4 porcemi rozmačkaných brambor
RYBY	Whole-roasted (V celku-pečené)	2 	800 g – 1,5 kg Potřete olejem. Ochuťte citronovou šťávou, česnekem a petrželkou
	Whole-steamed (V celku–v páře)	1 	800 g – 1,5 kg
	Pečené steaky	3 	4–8 kusů Rybí steaky pokapejte olejem a zasypte sezamovými semínky
	Filet v páře	1 	400 g – 1 kg Rovnoměrně rozložte v nádobě. Vařte zakryté
	Gratin frozen (Gratin. mražený)	1 	600 g – 1,2 kg Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt



Žáruvzdorná nádoba vhodná do mikrovlnné trouby na roštu



Skleněná zapékací mísa



Žáruvzdorná nádoba vhodná do mikrovlnné trouby na skleněné zapékací míse
































Pečicí plech



Pečicí sonda



Kategorie potravin / Recepty	Úroveň a příslušenství	Doporučené množství	Informace pro pečení	
ZELENINA	Pečené brambory	 2	1–1,5 kg	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochutte bylinkami
	Plněná zelenina	 2	4–8 porcí	Vydlabejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného syra. Podle vlastní chuti dochutte česnekem, solí a bylinkami
	Pečené brambory ve slupce	 1	4–8 kusů	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Bramboru nařízněte do kříže a položte ji do trouby řezem dolů. Až vás trouba vyzve k otočení brambory, nalijte na ni zakysanou smetanu a okořeňte podle chuti
	Gratinované brambory	 1	4–8 porcí	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
	Gratinovaná rajčata	 1	4–8 porcí	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Posolte, opepřete a posypte směsí strouhanky a oleje. Po povrchu posypte sýrem
	Gratinovaná zelenina	 2	4–8 porcí	Nakrájejte zeleninu a vyskládejte ji do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
	Veg. Gratin (frozen) (Zapékaná (mražená))	 1	600 g – 1,2 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
	Kousky brambor	 1	500 g – 1 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte v nádobě
	Kořeny a hlízy	 1	200–800 g	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte v nádobě
	Frozen Vegetables (Mražená zelenina)	 1	200–800 g	Rovnoměrně rozložte v nádobě. Zamíchejte, když vás k tomu trouba vyzve
	Hranolky	 2	500 g – 1 kg	Rovnoměrně rozložte na skleněnou zapékač mísu
	Jiná zelenina	 1	200–800 g	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte v nádobě
	SLANÉ KOLÁČKY	Quiche Lorraine	 2	1 dávka
Quiche Lorraine – mražený		 2	200 g – 1 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
CHLĚB	Žemle (mražené)	 2	1 dávka	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na pečicí plech
	Sendvičový bochník ve formě	 1	1–3 kusy	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Pečivo předpečené	 2	1 dávka	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na pečicí plech
	Lívanec	 2	1 dávka	Vytvarujte jeden kus nebo malé kousky a položte na vymaštěný pečicí plech
PIZZA	Slabá pizza	 2	1 dávka	Těsto na pizzu připravte ze 225 ml vody, 15 g droždí, 400 g mouky, oleje a soli. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou
	Silná pizza	 2	1 dávka	Těsto na pizzu připravte ze 250 ml vody, 20 g droždí, 450 g mouky, oleje a soli. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou
	Pizza-frozen (Pizza-zmražená)	 2	250–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
	Pizza-chilled (Pizza-chlazená)	 2	250–800 g	
KOLÁČE A PEČIVO	Piškot ve formě	 1	1 dávka	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
	Pusinky	 2	1 dávka	Ušlehejte 2 vaječné bílky, 80 g cukru a 100 g sušeného kokosu. Ochutíte vanilkou a mandlovým výtažkem. Vytvarujte 20–24 kousků, které pokládejte na vymazaný plech
	Ovocný koláč ve formě	 1	1 dávka	Dortovou formu vyložte těstem, propíchejte je vidličkou a potřete džemem. Vyvájejte zbývající těsto, nakrájejte ho na proužky a na koláči z nich vytvořte mřížku
	Plněný ovocný koláč	 1	1 dávka	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí. Rozválené zbytky těsta použijte jako horní vrstvu, přitiskněte u okrajů a pomašlujte vejcem
	Ovocný drobenkový koláč	 1	1 dávka	Rozdrobte dohromady 200 g mouky, 100 g cukru a 150 g másla. Do misky vložte 1 kg na plátky nakrájených jablek smíchaných s cukrem a skořicí a 1 kg rebarbory či mraženého bobulovitého ovoce smíchané(ho) s cukrem a 1 polévkovou kukuřičného škrobu. Posleze posypte po povrchu těsta
	Jablkový koláč	 1	1 dávka	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte jablky nakrájenými na plátky smíchanými s cukrem, rozinkami, sekanými mandlemi a skořicí. Vyvájejte zbývající těsto, nakrájejte ho na proužky a na koláči z nich vytvořte mřížku
POPCORN	 1	100 g	Sáček vždy pokládejte přímo na skleněnou zapékač mísu. Vždy připravujte jen jeden sáček	

Často kladené otázky k Wi-Fi

Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

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

Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

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

Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyšší. Ověřte v dokumentaci ke směrovači.

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

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

Mohu použít sdílení mobilního internetu 3G namísto směrovače?

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



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

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

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

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

Kde najdu MAC adresu zařízení?

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

Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiče povolena?

Pomocí chytrého zařízení a aplikace 6th Sense Live zkontrolujte, zda je síť spotřebiče viditelná a připojená ke cloudu.

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

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

Ujistěte se, že vaše zařízení s povolenou sítí WiFi nepřekračují maximální počet povolených směrovačem.

Jak daleko by měl být směrovač od trouby?

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

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

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

Jak zjistím jméno a heslo své bezdrátové sítě?

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

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

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

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

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

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

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

Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

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

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

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

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

Vyměnil jsem směrovač – co musím udělat?

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.

Nepoužívejte parní čističe.

Používejte ochranné rukavice.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny

nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.






- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

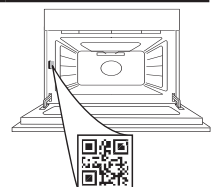
Skleněná zapékací mísa je vhodná do myčky.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem. Trouba se nezahřívá.	Softwarová chyba. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Funkce se nespustí. Tato funkce není v režimu demo k dispozici.	Je spuštěný režim demo.	Stiskněte  , klepněte na  „Info“ a poté zvolte „Uložit Demo režim“ a opusťte nabídku.
Na displeji je zobrazena ikona  .	WiFi router je vypnutý. Nastavení routeru se změnilo. Bezdrátové připojení nedosahuje ke spotřebiči. Trouba nemůže navázat stabilní připojení k domácí síti. Konektivita není podporována.	Zkontrolujte, zda je Wi-Fi router připojený k internetu. Zkontrolujte, že je v blízkosti spotřebiče dostatečně silný signál Wi-Fi. Zkuste provést restart routeru Viz oddíl „Často kladené otázky k WiFi“. Pokud se změnilo nastavení vaší bezdrátové domácí sítě, připojte se k síti: Stiskněte  , klepněte na  „WiFi“ a poté zvolte „Připojení k síti“.
Konektivita není podporována.	Vzdálené ovládání není ve vaší zemi povoleno.	Před nákupem ověřte, že je ve vaší zemi povoleno vzdálené ovládání elektronických zařízení.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- na naší webové stránce docs.whirlpool.eu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.

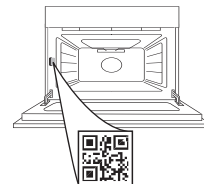




KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA

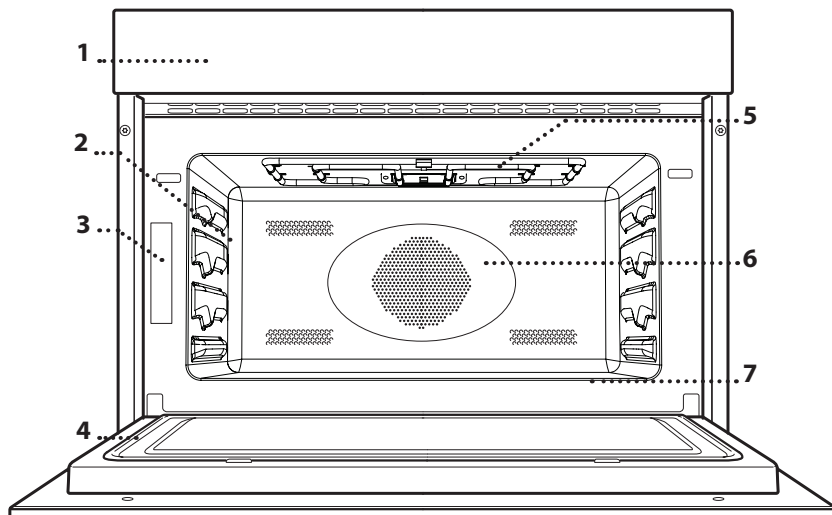
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon www.whirlpool.eu/register

A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A KÉSZÜLÉKÉN TALÁLHATÓ QR-KÓDOT



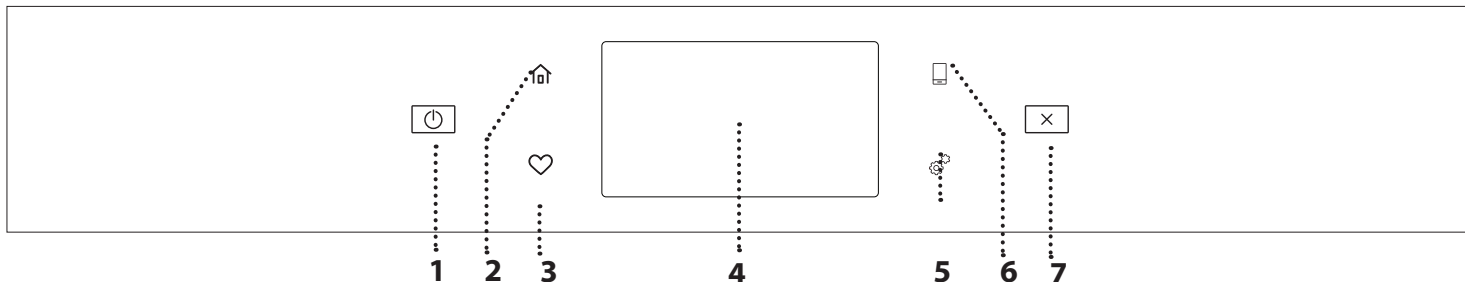
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Polctartó sínek
 - 3. A szintek, amelyekre a sütőrács és egyéb tartozékok helyezhetők, be vannak számozva: az 1-es a legalacsonyabb, a 3-as pedig a legmagasabb szint.
3. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
4. Ajtó
5. Grillfűtőtest
6. Ventilátor és kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Alsó fűtőelem (nem látható)

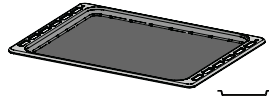
A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



- | | | |
|---|---|---|
| <p>1. BE/KI
A sütő be- és kikapcsolása.</p> <p>2. KEZDŐKÉPERNYŐ
Gyors hozzáférés a főmenühez.</p> | <p>3. KEDVENC
Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.</p> <p>4. KIJELEZŐ</p> <p>5. ESZKÖZÖK
Itt számtalan opció közül választhat, és módosíthatja a sütő beállításait.</p> | <p>6. TÁVVEZÉRLÉS
A 6th Sense Live alkalmazás használatának engedélyezése.</p> <p>7. MÉGSE
A sütő minden funkcióját leállítja, kivéve az órát, az időzítőt és a gombzárat.</p> |
|---|---|---|

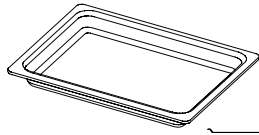
TARTOZÉKOK

SÜTEMÉNYES TEPSI



Használható tartófelületként a sütőben használható edényekhez de az étel közvetlenül, edény nélkül is behelyezhető. Ez a tartozék nem használható mikrohullámú sütőben.

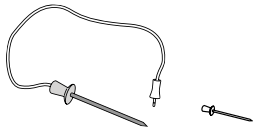
ÜVEGTÁNYÉR



Az üveg tulajdonságainak köszönhetően ez a cseppfelfogó tálca minden sütési módnál használható. A sütőrács alá helyezve felfogja a sütéskor

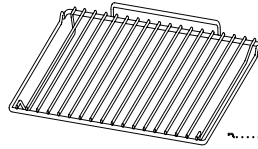
lecsöpögő szaftot.

ÉTELSZONDA



Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál.

SÜTŐRÁCS



A sütőrács a mikrohullámú funkció kivételével minden sütési módnál használható. A sütőrácsra helyezhető közvetlenül az étel, vagy sütőtepsik és egyéb hőálló vagy mikrohullámú sütőben használható edények is.

Helyezze be a sütőrácsot: enyhén döntse felfelé, és illessze a (felemelt) hátsó végét a kívánt szinthez. Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig.

Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

A piacon számos tartozék kapható. Vásárlás előtt győződjön meg arról, hogy alkalmasak mikrohullámú sütő használatára és ellenállnak a sütő

hőmérsékletének. Az ételek vagy italok fémtartályait soha nem szabad mikrohullámú sütéshez használni.

FUNKCIÓK

MIKROHULLÁM

Gyors sütéshez vagy ételek és italok újramelegítéséhez.

	Idő
850	Italok vagy magas víztartalmú ételek gyors felmelegítése.
750	Zöldségek elkészítése.
650	Hús és hal sütése.
500	Szaft vagy sajt- vagy tojástartalmú szószok főzése. Húsos piték, csőben sült tészták készre sütése.
350	Ideális vaj és csokoládé olvasztásához.
160	Fagyasztott ételek kiolvasztásához, vaj és sajt puhításához.
90	Fagylalt kiolvasztásához.
0	Percszámláló

	Idő		
Melegítés	2 csésze	850	3
Melegítés	Burgonyapüré (1 kg)	850	10-12
Kiolvasztás	Darált hús (500 g)	160	13-14
Sütés	Piskóta	750	7-8
Sütés	Tejsodó	750	10 - 11
Sütés	Fasírt	750	15-16

Szükséges tartozék: Üvegtányér

GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítéséhez a sütési program előtt. Az étel behelyezése előtt várja meg a melegítés végét.

HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK

• HAGYOMÁNYOS

Ételek aljának és tetejének tökéletesre pirításához.

Idő		°C		
Kisebb sütemények	Igen	160 - 180	30-40	2
Kekszek	Igen	150 - 160	20-30	2
Pizza	Igen	230	20-30	1

• HAGYOMÁNYOS+MIKRÓ

Sült ételek gyorsabb elkészítéséhez az alsó+felső és a mikrohullámú sütés jellemzőinek ötvözésével.

Idő		°C			
Kenyér	-	200 - 220	90	25-35	1
Marhasült (1-1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagna	Igen	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Fagyasztott étel	-	160 - 180	350	20-30	1

GRILL FUNKCIÓK

GRILL

Pirításhoz, grillezéshez és csőben sült fogásokhoz.

Étel	Grill	Grill	Idő	Érték
Toast (Pirítós)			7-10	3
Rákok			20-30	2

GRILL + MIKRO

Sült és csőben sült ételek gyors elkészítéséhez.

Étel	Grill	Grill	Idő	Érték
Csőbensült burgonya	350	2	20 - 40	2
Burgonya héjában	350	3	10 - 20	2

TURBOGRILL FUNKCIÓK

TURBOGRILL

A legjobb sütés és pirítás érdekében ötvözi a grill és a légkeveréses sütés jellemzőit.

Étel	Grill	Grill	Idő	Érték
Csirkegyár	3		25-35	2
Sült burgonya	3		30-50	2

TURBOGRILL + MIKRO

Gyors sütéshez és pirításhoz a mikrohullámú, grill és légkeveréses sütés jellemzőinek ötvözésével.

Étel	Grill	Grill	Idő	Érték
Cannelloni [fagyasztott]	350	3	20-25	2
Sertésszelet	350	3	30-40	2
Sült csirke	350	2	40-60	2

HŐLÉGBEFÚVÓ FUNKCIÓK

HŐLÉGBEFÚVÁS

Desszertek és húsok sütéséhez a forró levegő folyamatos keringetésével.

Étel	Grill	Grill	Idő	Érték
Habcsók	Igen		100 - 120	40-50
Aprósütemények	Igen		170-180	10 - 20
Kenyér, vekni	Igen		180 - 200	30-35
Piskótatekercs	Igen		210 - 220	10-12
Leveles tészta	Igen		180-190	15 - 20
Sült (800 g-1,5 kg)	Igen		160-170	70 - 80

Megjegyzés: A Hőlégbefúvás funkcionál nem alapbeállítás az előmelegítés. Amennyiben hozzá szeretné adni az előmelegítést, érintse meg a kijelző jobb felső sarkát. További részletekért lásd a vonatkozó bekezdést.

HŐLÉGBEFÚVÁS+MIKRO

Desszertek és húsok gyors sütéséhez a mikrohullámú sütés és a forró levegő keringetésének összes előnyével.

Étel	Grill	Grill	Idő	Érték
Sültek	160		170	40-60
Húsos pite	160		180	25-35
Sült hal	160		170 - 190	20-35

KONVEKCIÓS SÜTÉS FUNKCIÓK

KONVEKCIÓS SÜTÉS

Húsok, sütemények és folyékony töltelékkel töltött piték tökéletes sütéséhez.

Étel	Grill	Grill	Idő	Érték
Töltött piték	-		160-200	35-55
Quiche lorraine	-		170 - 190	30-45

KONVEKCIÓS SÜTÉS + MIKRO

Folyékony töltelékkel töltött ételek gyors sütéséhez a mikrohullámú, alsó és felső, valamint a légkeveréses sütés jellemzőinek ötvözésével.

Étel	Grill	Grill	Idő	Érték
Töltött piték	350		160-200	25-45
Piskóta	90		160 - 180	30-35

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

MELEGEN TARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése.

SMART CLEAN

Megkönnyíti a sütőtér tisztítását. Rendszeres használatával megelőzhető a belső felületet károsító lerakódások kialakulása.

6TH SENSE FUNKCIÓK

Ezekkel a funkcióval automatikusan beállítható a különböző ételek elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

6TH SENSE KIOLVASZTÁS

Itt az étel gyors kiolvasztásához elegendő megadni az étel súlyát. A legjobb eredmény érdekében az ételt mindig közvetlenül az üvegtányérra helyezze.

Étel	Grill
HÚS	100 g - 2,0 kg
BAROMFI	100 g - 3,0 kg
HAL	100 g - 2,0 kg
ZÖLDSÉGEK	100 g - 2,0 kg
KENYÉR	100 g - 2,0 kg

6TH SENSE FELMELEGÍTÉS

Fagyasztott vagy szobahőmérsékletű készételek újramelegítéséhez. A sütő automatikusan kiszámolja a legrövidebb idő alatt elérhető legjobb eredményhez szükséges értékeket. Az ételt mikrohullámú sütőben használható, hőálló edénybe helyezze. A felmelegítés végén hagyja 1-2 percig állni az ételt, ez ugyanis minden esetben jobb eredményhez vezet, különösen fagyasztott élelmiszerek esetén.

Íkon	Íkon
EGYTÁLÉTEL	250-500 g
Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia.	
EGYTÁLÉTEL-FAGYASZTOTT	250-500 g
Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia.	
LEVES	1-4 adag
Melegítse fedő nélkül, külön edényekben	
ITAL	1-4 adag
Tegyen hőálló műanyag kanalat a bögrébe vagy a csészébe, így elkerülhető, hogy kifusson a folyadék	

6TH SENSE SÜTÉS

Különböző ételek sütéséhez, az optimális eredmény legegyszerűbb és leggyorsabb eléréséhez. A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

A táblázatokban jelzett jellemzők:

receptek , előmelegítés szükséges , hőmérséklet , mikrohullámú fokozat , grillfokozat , súly , sütési idő , tartozékok és a sütéshez javasolt szint.

A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges).

A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek.

Sütőrács, sütőforma sütőrácsra, sütőtálca, üvegtányér

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELEZŐ HASZNÁLATA



Böngészés a menüben vagy a listákban:

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



Kiválasztás vagy mentés:

Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.

Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg a(z) ikont.

Beállítások mentése vagy továbblépés a következő képernyőre: Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” vagy a „KÖVETKEZŐ” gombot.

ELSŐ HASZNÁLAT

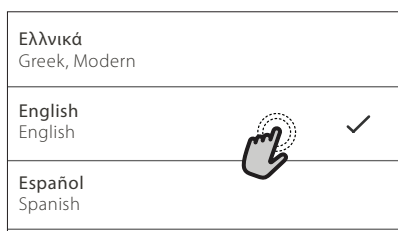
1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt.

- Húzza végig az ujját a kijelzőn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.



- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.



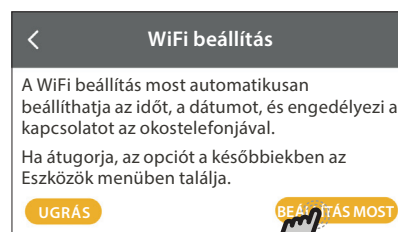
A gombot megérintve visszaléphet az előző képernyőre.

2. A WIFI BEÁLLÍTÁSA

A készülék 6th Sense Live funkciója segítségével távolról is irányíthatja a sütőt egy okoseszközről.

A sütő távvezérléséhez először el kell végeznie a távvezérlés beállítását. Ehhez a folyamathoz készülékét regisztrálnia kell, és csatlakoztatnia kell az otthoni hálózathoz.

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



Vagy érintse meg a „UGRÁS” opciót, és csatlakoztassa készülékét később.

A KAPCSOLAT BEÁLLÍTÁSA

Ehhez a funkcióhoz a következőkre lesz szüksége: Okostelefon vagy tablet és az internetre

csatlakoztatott vezeték nélküli router. Okoseszközén ellenőrizze, hogy az otthoni vezeték nélküli hálózat jelerőssége kellően erős-e a sütő közelében is.

Minimális rendszerkövetelmények.

Okoseszköz: Android, 1280x720 (vagy nagyobb) felbontású képernyővel vagy iOS. Ellenőrizze az AppStore-ban az Android vagy iOS verziókkal való kompatibilitást.

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

1. A 6th Sense Live alkalmazás letöltése

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

2. Fiók létrehozása

Ha még nem rendelkezik fiókkal, először létre kell hoznia egyet. Ennek segítségével hálózatba rendezheti készülékeit, és távolról felügyelheti és vezérelheti azokat.

3. Regisztrálja készülékét

Kövesse az alkalmazás utasításait a készülék regisztrációjához. A regisztrációhoz szüksége lesz az SAID-kódra, az okoskészülék azonosító kódjára. Ez a kód a terméken elhelyezett azonosító táblán, a „SERVICE” szó után álló, egyedi azonosítószám.

4. Csatlakozás a WIFI-hálózathoz

Kövesse a beállítási folyamat („scan-to-connect”) lépéseit. Az alkalmazás végigvezeti Önt a készülék otthoni vezeték nélküli hálózathoz való csatlakoztatásának lépésein.

Ha az Ön routere támogatja a WPS 2.0 (vagy újabb) rendszert, válassza a „KÉZI” opciót, majd érintse meg a „WPS beállítás” gombot: Nyomja meg a vezeték nélküli routeren a WPS gombot a két készülék közötti kapcsolat létrehozásához.

Ha szükséges, a terméket manuálisan is csatlakoztathatja a „Search for a network” (Hálózat keresése) opcióval.

Az SAID-kód az okoskészülék és a készülék szinkronizálásához szükséges.

Megjelenik a WIFI-modulhoz tartozó MAC-cím.

A csatlakoztatást csak akkor kell újra elvégezni, ha Ön megváltoztatja a router beállításait (pl. hálózat neve, jelszó vagy adatszolgáltató).

5. IDŐ ÉS DÁTUM BEÁLLÍTÁSA

A sütő otthoni hálózatra való csatlakoztatásakor az időt és a dátumot a rendszer automatikusan beállítja. Más esetben ezeket manuálisan kell beállítani

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.
 - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.
- Miután beállította az időt, be kell állítania a dátumot is
- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
 - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Hosszabb áramkimaradás után ismét be kell állítani az időt és a dátumot.

3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.


Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Melegítse fel a sütőt 200 °C fokra, ideális esetben a „Gyors előmelegítés” funkcióval.

A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

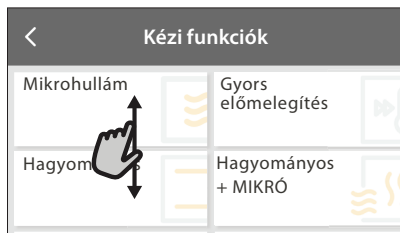
- A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol.

A kijelzőn választhat a Kézi és a 6th Sense funkciók közül.

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.



- Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.



- Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.


2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn láthatók a módosítható beállítások.

HŐMÉRSÉKLET

- Léptessen végig a javasolt értékeken, és válassza ki az Önnek legmegfelelőbbet.



Ha a funkció engedélyezi, a  gombot megérintve elindíthatja az előmelegítést.



IDŐTARTAM

Ha a sütést manuálisan kívánja vezérelni, nem kell sütési időtartamot megadnia. Időzített üzemmódban viszont a sütő a beállított időtartamig működik. A sütési idő végén a sütő automatikusan kikapcsol.

- Az időtartam beállításához először érintse meg a „Állítsa be a sütési időt” opciót.



- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütési időt.



- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

Ha egy előre beállított sütési időtartamot törölni szeretne, hogy manuálisan fejezze be a sütést, érintse meg az időtartam értéket, majd a „STOP” gombot.

3. A 6TH SENSE FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A 6th Sense funkciók segítségével számtalan olyan ételt elkészíthet, amelyek a listában is szerepelnek. A legtöbb sütési beállítást a készülék automatikusan elvégzi a legjobb sütési eredmény elérése érdekében.

- Válassza ki a listából a kívánt sütési módot.
- Válasszon egy funkciót.

A funkciókat a 6th SENSE ÉLELMISZERLISTA menü ételkategóriák szerint (lásd vonatkozó táblázatok), a LIFESTYLE menü pedig a receptek jellegzetességei szerint sorolja fel.

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

Egyes 6th Sense funkciókhoz ételszonda használata szükséges. A funkció kiválasztása előtt csatlakoztassa a szondát. A legjobb eredmény elérése érdekében kövesse a vonatkozó részben található javaslatokat.

- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a sütési folyamat során.

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A sütést elhalaszthatja a funkció indítása előtt: A funkció az Ön által előre beállított időpontban kapcsol be.

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási idő megadásához.



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

Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítést ki kell kapcsolni: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

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

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

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

A mikrohullámú funkciók indításvédelemmel rendelkeznek. Tehát a sütő ajtajának zárva kell lennie ahhoz, hogy a funkció elinduljon.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csukja be a sütő ajtaját.
- Érintse meg a „INDÍTÁS” gombot.

A kívánt értéket megérintve, sütés közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket.

Ha a sütő túl forró, és a funkció egy bizonyos maximum hőmérsékletet igényel, a kijelzőn üzenet jelenik meg.

- Az éppen futó funkció bármikor leállítható az gombbal.

6. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota.

Az előmelegítési fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelző kiírja, hogy a sütő elérte a szükséges hőmérsékletet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt.
- Csukja be az ajtót, és érintse meg a „KÉSZ” gombot a sütés megkezdéséhez.

Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel. A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az előmelegítési opcióra vonatkozó alapértelmezett beállítás módosítható azoknál a sütési funkcióknál, ahol lehetséges a manuális beállítás.

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- Érintse meg az ikont az előmelegítés be- vagy kikapcsolásához. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

7. A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE

Egyes 6th Sense funkcióknál sütés közben szükség lehet az Ön beavatkozására is. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasítást.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg a „KÉSZ” gombot a folytatáshoz.

8. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

Bizonyos funkcióknál a sütés végén a beállítások elmenthetők a kedvencek közé, hogy a jövőben gyorsan használhassa ugyanezeket a beállításokat, vagy meghosszabbíthassa a sütést.



- A gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.
- Érintse meg a gombot a sütés meghosszabbításához.

9. KEDVENCEK

A Kedvencek között tárolhatja kedvenc receptjeit.

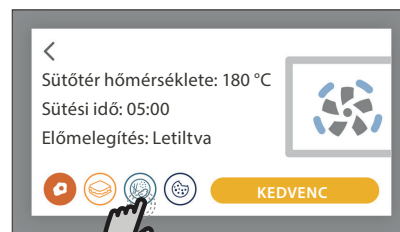
A sütő automatikusan felismeri a leggyakrabban használt funkciókat. Ha egy funkciót gyakran használ, a készülék felajánlja, hogy mentse a funkciót a kedvencek közé.

FUNKCIÓ MENTÉSE

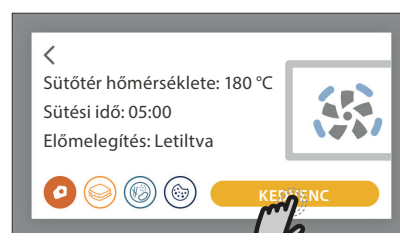
Amikor egy funkció befejeződik, a gombbal elmentheti azt a kedvencek közé. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz.


A kijelző 4-féle kategóriában (reggeli, ebéd, nassolnivaló és vacsora) tárolja a kedvenceket.

- Válasszon legalább egyet ezek közül, a megfelelő ikont megérintve.

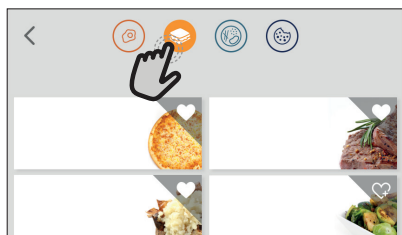


- Érintse meg a „KEDVENC” gombot a funkció mentéséhez.



A Kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a  : A készülék a funkciókat napszak szerint csoportosítja, és néhány javaslattal szolgál.

- Érintse meg az étkezések ikont a vonatkozó listák megjelenítéséhez



A  ikont megérintve a legutóbb használt funkciókat is megnézheti.


- Lapozzon a felugró listában.
- Érintse meg a kívánt receptet vagy funkciót.
- Érintse meg a „INDÍTÁS” gombot a sütés megkezdéséhez.

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA



A Kedvencek képernyőn akár képet is hozzáadhat, vagy elnevezheti kedvenc receptjeit a személyre szabottabb felhasználói élmény érdekében.

- Válassza ki a módosítani kívánt funkciót.
- Érintse meg az „SZERKESZTÉS” gombot.
- Válassza ki a módosítani kívánt tulajdonságot.
- Érintse meg a „KÖVETKEZŐ” gombot: A kijelzőn megjelennek az új tulajdonságok.
- Érintse meg a „MENTÉS” gombot a változások mentéséhez.

A Kedvencek képernyőn a korábban elmentett funkciókat ki is törölheti:


- Érintse meg az adott funkcióhoz tartozó  jelet.
- Érintse meg a „TÁVOLÍTSA EL” gombot.

Módosíthatja azt is, hogy milyen napszakban jelenjenek meg az egyes receptek:

- Nyomja meg a  gombot.
- Válassza a  „Preferenciák” opciót.
- Válassza a „Idők és dátumok” opciót.
- Érintse meg a „Étkezési idő” gombot.
- Görgessen végig a listán, és érintse meg a kívánt időt.
- Érintse meg azt az ételt, amelynek sütési időpontját erre kívánja módosítani.

Minden időponthoz csak egy ételt lehet hozzárendelni.

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a  gombot a „Eszközök” menü megnyitásához.

Ebben a menüben számtalan opció közül választhat, beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.



TÁVVEZÉRLÉS ENGEDÉLYEZÉSE

A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

KONYHAI IDŐZÍTŐ



Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható.

Indítás után az időzítő az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszaszámol.

Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

- Nyomja meg a  Jelet
- Érintse meg a(z)  ikont.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.

- Érintse meg a „ELUTASÍTÁS” gombot az időzítő leállításához vagy új időzítés beállításához.
- Érintse meg a „ÁLLÍTSON BE ÚJ IDŐZÍTŐT” gombot az időzítő újbóli beállításához.


VILÁGÍTÁS

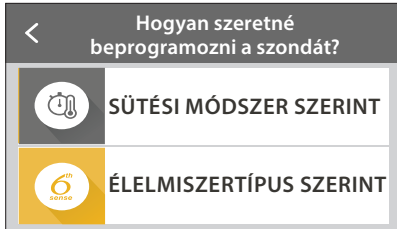
A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

SZONDA

A szonda a hús maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik.

Helyezze az ételt a sütőbe, és csatlakoztassa a szondát az aljzathoz. A szondát tartsa a lehető legtávolabb a hőforrástól. Csukja be a sütő ajtaját.

Érintse meg a(z)  ikont. Választhat a manuális (sütési módszer szerint) és a 6th Sense (élelmiszertípus szerint) funkciók között, ha a szonda használata engedélyezett vagy szükséges.



Ha egy sütési funkció közben kihúzza az ételszondát, a funkció leáll. Mielőtt kiveti a sütőből az ételt, először mindig húzza ki a szondát a csatlakozóból, és vegye ki az ételből.

A szonda távolról vezérelhető a 6th Sense Live alkalmazás használatával mobilkészülékén.

AZ ÉTELSZONDA HASZNÁLATA

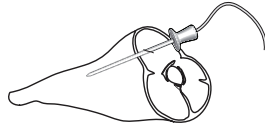
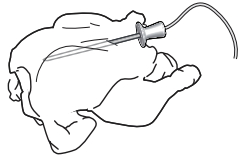
Az ételszonda az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál.

Szúrja az ételszondát mélyen a húsba, de kerülje a csontokat és a zsíros részeket.

Baromfi: Szúrja a szonda végét a mellhús közepébe, de ügyeljen rá, hogy ne az üreges részekbe szúrja.

Comb, lábszár stb.: A szondát a hús legvastagabb részébe szúrja.

Hal (egész): A szonda hegyét a hal legvastagabb részébe szúrja, kikerülve a gerincet.



ÖNTISZTÍTÁS

A speciális tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütőtér aljára, és ha a sütő teljesen kihűlt, indítsa el a ciklust.

Ne feledje: Javasoljuk, hogy a tisztítási program alatt ne nyissa ki a sütő ajtaját, ekkor ugyanis vízgőz távozhat, ami ronthatja a végső tisztítási eredményt.

A ciklus befejezésekor egy megfelelő üzenet jelenik meg a kijelzőn. Hagyja kihűlni a sütőt, majd egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki és szárítsa meg a belső felületeket.

NÉMÍTÁS

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

KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

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

A gombzár aktiválásához:

- Érintse meg az ikont.

A gombzár feloldásához:

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



PREFERENCIÁK












A sütő számtalan beállításának módosítása.

WIFI

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.

INFO

A „Demo üzemmód tárolása” kikapcsolása, a termék visszaállítása és a készülékkel kapcsolatos további információk megjelenítése.

	Étel típusa / Étel	Szint és tartozékok	Ajánlott mennyiség	Sütési információk
BAKED PASTA (SÜLT TÉSZTA)	Lasagna		4–8 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön beszemlést a tetejére, és a tökéletes piritáshoz szórja meg sajttal
	Lasagna-frozen (Lasagna-fagy)		600 g–1,2 kg	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
HÚS	Marhasült		1–1,5 kg	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldségzöldségekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágna
	Borjúsült		1–1,5 kg	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza és borsozza. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágna
	Sertéssült		1–1,5 kg	
	Báránycomb		1,5 - 2 kg	
	Sült csirke		1–1,5 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Tegye a sütőbe a mellehúsával felfelé
	Csirkedarabok		800 g–1,2 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Oszlassa el egyenletesen a sütőrácson a bőrös résszel lefelé
	Sült filék		800 g – 1,2 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze
	Gőzölt filé		500 g – 1 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Adjon hozzá citromlevet vagy húsalaplét
	Fasírt		4–8 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint, majd nyomkodja alaposan a sütőformába, megakadályozva a buborékok képződését
	Kolbász és virsli		4–12 darab	A szétrepedés elkerülése érdekében szurkálja meg a kolbászt villával
	Pásztortpite		4–8 adag	Süssön meg együtt 1 db felaprított hagymát és 2 db finomra aprított répát. Adjon hozzá 1 ek. lisztet, 300 ml marhahúslevest, és főzze, amíg be nem sűrűsödik. Adjon hozzá 1 ek. paradicsompürét és egy kevés Worcestershire szószt. Keverjen hozzá 450 g főtt darált marha vagy bárányhúst, és fűszerezze sóval és borsal. Borítsa be a húsrugut 4 adag burgonyapürével
HAL	Whole-roasted (Egybesült)		800 g–1,5 kg	Kenje meg olajjal. Ízesítse citromlével, fokhagymával és petrezselyemmel
	Egész-párolt		800 g–1,5 kg	
	Roasted steaks (Sült steak)		4-8 darab	Ízesítse a halszeleteket olajjal, és szórjon rájuk szezámmagot
	Gőzölt filé		400 g – 1 kg	Oszlassa el egyenletesen az edényben. Cook covered (Lefedve süssse)
	Csőben sült ételek - fagyasztott		600 g–1,2 kg	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia

TARTOZÉKOK

Sütőrác



Sütőben és mikrohullámú sütőben használható edény a sütőrácson



Üvegtányér



Sütőben és mikrohullámú sütőben használható edény az üvegtányéron
































Sütőlap



Ételszonda



Étel típusa / Étel	Szint és tartozékok	Ajánlott mennyiség	Sütési információk	
ZÖLDSÉGEK	Sült burgonya		1 - 1,5 kg	A sütőbe helyezés előtt darabolja fel, és ízesítse olajjal, sóval és zöldfűszerrel
	Töltött zöldségek		4-8 adag	Kaparja ki a zöldség belsejét, és töltsse meg a zöldség húsból, darált húsból és reszelt sajtból készült keverékkel. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával, sóval és zöldfűszerrel
	Burgonya héjában		4-8 darab	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. A burgonya tetejét vágja be kereszt alakban, majd helyezze a sütőbe a bevágással lefelé. Ha a sütő jelez, fordítsa meg a burgonyát, öntse rá a tejfölt, és fűszerezze ízlés szerint
	Csöbensült burgonya		4-8 adag	Szeletelje fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
	Csöbensült paradicsom		4-8 adag	Szeletelje fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Ízesítse sóval, borssal, és öntse rá az olajban elkevert zsemlemorzst. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
	Csöbensült zöldség		4-8 adag	Szeletelje fel, és tegye a zöldségeket vegyesen egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
	Veg. Csöbensült ételek (fagyasztott)		600 g-1,2 kg	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Burgonyadarabok		500 g - 1 kg	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen az edényben
	Gyökerek és gumók		200-800 g	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen az edényben
	Frozen Vegetables (Fagyasztott zöldség)		200-800 g	Oszlassa el egyenletesen az edényben. Keverje meg az ételt, amikor a sütő utasítja
	Sült burgonya		500 g - 1 kg	Oszlassa el egyenletesen az üvegtányéron
	Egyéb zöldségek		200-800 g	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen az edényben
SÓS SÜTÉ-MÉNYESK	Quiche lorraine		1 csomag	Oszlassa el a tésztát a sütőtálcán, és szurkálja meg villával. Készítse el a quiche lorraine tésztáját 8 főre
	Quiche lorraine (fagyasztott)		200 g-1 kg	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
KENYÉR	Tekercsek (fagyasztott)		1 csomag	Vegye ki a csomagolásból. Oszlassa el egyenletesen a sütőlapon
	Szendvicstenyérformában		1-3 darab	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. A kelesztéshez tegye egy kenyérsütő formába. Használja a sütő kelesztő funkcióját
	Tekercsek, elősütött		1 csomag	Vegye ki a csomagolásból. Oszlassa el egyenletesen a sütőlapon
	Lángos		1 csomag	Formázza egy nagyobb vagy több kisebb pogácsává a scone tésztát, és tegye a kizsírított tepsire
PIZZA	Vékony pizza		1 csomag	Készítse el a pizzatésztát a következő összetevőkből: 225 ml víz, 15 g élesztő, 400 g liszt, olaj, só. Kelessze meg a sütő kelesztő funkciója segítségével. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén kivajazott sütőtepsire. Tegyen rá például paradicsomot, mozzarella sajtot és sonkát
	Vastag pizza		1 csomag	Készítse el a pizzatésztát a következő összetevőkből: 250 ml víz, 20 g élesztő, 450 g liszt, olaj, só. Kelessze meg a sütő kelesztő funkciója segítségével. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén kivajazott sütőtepsire. Tegyen rá például paradicsomot, mozzarella sajtot és sonkát
	Pizza-fagyaszt		250-800 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Pizza-hűtött		250-800 g	
TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK	Piskóta formában		1 csomag	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
	Habcsók		1 csomag	Készítsen el egy adagot 2 tojásfehérje, 80 g cukor és 100 g kókuszreszelék felhasználásával. Ízesítse vaníliával és mandulaaromával. Formázzon belőle 20-24 darabot, és tegye a kizsírított sütőtepsire
	Omlós sütemény formában		1 csomag	Oszlassa el a tésztát a piteformában, szurkálja meg villával, majd kenje meg lekvárral. A maradék tésztát nyújtsa ki, vágja csíkokra, és rács alakban helyezze a tetejére
	Gyümölcsrel töltött pite		1 csomag	Oszlassa el a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzst, hogy az felszívja a gyümölcs levét. Töltsse meg feldarabolt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból készült keverékkel. A maradék tésztából nyújtsa ki a sütemény tetejét, csipje össze a végeket, majd kenje meg tojással
	Gyümölcsös morzsa		1 csomag	Morzsoljon össze 200 g lisztet, 100 g cukrot és 150 g vajot. Helyezzen egy edénybe 1 kg cukorral és fahéjjal ízesített, szeletelt almát és 1 kg rebarbarát vagy cukrozott fagyasztott bogós gyümölcsöt, illetve 1 tk. kukoricakeményítőt. Végül morzsoljon tésztát a tetejére
	Holland almatorta		1 csomag	Oszlassa el a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzst, hogy az felszívja a gyümölcs levét. Töltsse bele a cukorral, mazsolával, aprított mandulával és fahéjjal elkevert szeletelt almát. A maradék tésztát nyújtsa ki, vágja csíkokra, és rács alakban helyezze a tetejére
PATTOGATOTT KUKORICA		100 g	A papírzacsót mindig közvetlenül az üvegtányérra helyezze. Egyszerre csak egy zacskót pattogtasson ki	

Milyen WIFI-protokollt támogat a készülék?

A beszerelt WIFI-adapter az európai országokban érvényes WIFI b/g/n beállítást támogatja.

Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

A szükséges routerbeállítások: 2,4 GHz, WIFI b/g/n, aktív DHCP és NAT.

Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

WPS 2,0 vagy újabb verzió. Olvassa el a router dokumentációját.

Van különbség az Android és az iOS rendszert használó mobiltelefonok (vagy táblagépek) között?

Bármelyik operációs rendszert használhatja, ezek között nincs különbség.

A tetheringhez használható router helyett 3G-adatátvitel?

Igen, de a felhő alapú szolgáltatásokat állandó internetkapcsolattal rendelkező készülékekhez tervezték.



Hogyan ellenőrizhető, hogy az otthoni internetkapcsolat és a vezeték nélküli funkció működik-e?

A hálózatot egy okoseszköz segítségével tudja megkeresni. Mielőtt megkeresné, kapcsolja ki a többi adatkapcsolatot.

Hogyan ellenőrizhetem, hogy a készülék csatlakozik-e az otthoni vezeték nélküli hálózatra?

Lépjen be a router beállítási menüjébe (lásd a router útmutatóját), és ellenőrizze, hogy a készülék MAC-címe szerepel-e a vezeték nélkül csatlakoztatott eszközök listáján.

Hol találom a készülék MAC-címét?

Nyomja meg a  ikont, majd érintse meg a  WIFI-t, vagy keresse meg a készüléken: egy címkén megtalálható az SAID-kód és a MAC-cím. A MAC-cím alfanumerikus karakterekből áll, és így kezdődik: „88:e7”.

Hogyan ellenőrizhetem, hogy működik-e a készülék vezeték nélküli funkciója?

Az okoseszköz és a 6th Sense Live alkalmazás segítségével ellenőrizze, hogy a készülék hálózata látható-e, illetve csatlakozik-e a felhő alapú szolgáltatáshoz.

Mi akadályozhatja meg, hogy a jel eljusson a készülékhez?

Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott eszközök nem foglalják-e le a teljes elérhető sáv szélességet.

Ellenőrizze, hogy a WIFI-t használható eszközök száma nem haladja-e meg a router által engedélyezett maximális számot.

Mekkora távolság lehet a router és a sütő között?

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

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

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

Hol találom a vezeték nélküli hálózatom nevét és jelszavát?

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

Mi a teendő, ha a routerem valamelyik szomszéd WIFI-csatornáját használja?

Állítsa be a routert úgy, hogy a saját WIFI-csatornáját használja.

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

Előfordulhat, hogy a készülék csatlakozik a routerhez, de az internetre nem sikerül csatlakoznia. Ha csatlakoztatni kívánja a készüléket az internetre, ellenőrizze a router és/vagy a szolgáltató beállításait.

Routerbeállítások: a NAT-funkció legyen bekapcsolva, a tűzfal és a DHCP-protokoll beállítása legyen megfelelő. Támogatott jelszótítkosítás: WEP, WPA, WPA2. Más titkosítási típus használatához lásd a router útmutatóját.

Szolgáltatói beállítások: Ha az internetszolgáltató korlátozza az internetre csatlakoztatható MAC-címek számát, előfordulhat, hogy a készülék nem csatlakoztatható a felhő alapú szolgáltatáshoz. A MAC-cím a készülék egyedi azonosítója. Forduljon az internetszolgáltatóhoz, ha tudni szeretné, hogyan csatlakoztathatók az internetre a számítógéptől eltérő eszközök.

Hogyan ellenőrizhető, hogy működik-e az adatátvitel?

A hálózat létrehozása után kapcsolja ki a sütőt, várjon 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza: Ellenőrizze, hogy az alkalmazás kijelzi-e a készülék felhasználói felületének állapotát.

Bizonyos beállítások esetén néhány másodperc szükséges ahhoz, hogy az adatok megjelenjenek az alkalmazásban.

Hogyan válthatok Whirlpool fiókot úgy, hogy a csatlakozó készülékeim megmaradjanak?

Bármikor létrehozhat új felhasználói fiókot, de mindenképpen törölje a készülékeit a régi fiókból, mivel csak így kapcsolhatók az új fiókhoz.

Kicséréltem a routert, mi a teendő?

Megtarthatja a meglévő beállításokat (hálózati nevet és jelszót), vagy törölheti az előző beállításokat a készülékből, és ismét elvégezheti a beállítási folyamatot.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt. Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket. Viseljen védőkesztyűt.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit. A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószer tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és

távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.






- A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

TARTOZÉKOK

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

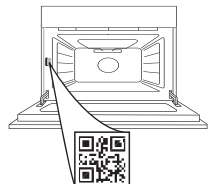
Az üvegtányér mosogatógépből mosható.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik. A sütő nem melegszik fel.	Szoftverhiba. Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű után látható számot. Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
A funkció nem indul. A funkció nem elérhető Demo üzemmódban.	A Bolti demó üzemmód fut.	Nyomja meg a  gombot, érintse meg az  „Info” jelet, majd válassza a „Demo üzemmód tárolása” opciót az üzemmódból való kilépéshez.
A kijelzőn a  ikon látható.	A WIFI router ki van kapcsolva. A router beállításai megváltoztak. A vezeték nélküli kapcsolat nem éri el a készüléket. A sütő nem képes stabilan kapcsolódni az otthoni hálózatra. A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	Ellenőrizze, hogy a WIFI-router csatlakozik-e az internetre. Ellenőrizze, hogy a WIFI-jel kellően erős-e a készülék közelében. Próbálja újraindítani a routert Lásd a „WIFI GYIK” fejezetben. Ha az otthoni vezeték nélküli hálózatának beállításai megváltoztak, újra csatlakoztatni kell a készüléket a hálózatra: Nyomja meg a  gombot, érintse meg a  „WIFI” jelet, majd válassza a „Csatlakozás a hálózathoz” opciót.
A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	Az Ön országában nem engedélyezett a távoli vezérlés.	Vásárlás előtt nézzen utána, hogy az Ön országában engedélyezett-e az elektromos készülékek távoli vezérlése.

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

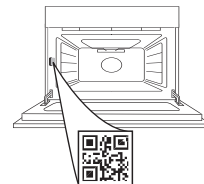
- A készüléken lévő QR-kód használata
- a docs.whirlpool.eu honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



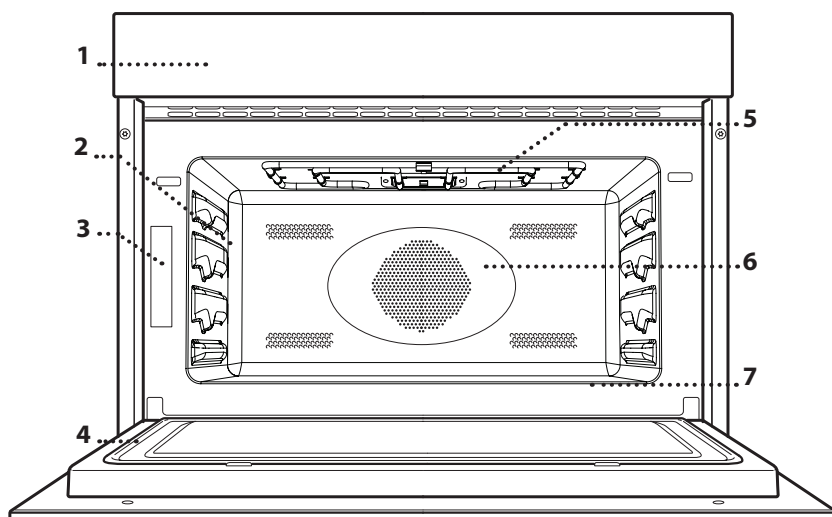
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU FIRMY WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy, prosimy o zarejestrowanie produktu na stronie www.whirlpool.eu/register

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



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

1. Panel sterujący

2. Prowadnice

3. Poziomy, na których można umieścić ruszt i inne akcesoria, są numerowane od 1 (najniższego) do 3 (najwyższego).

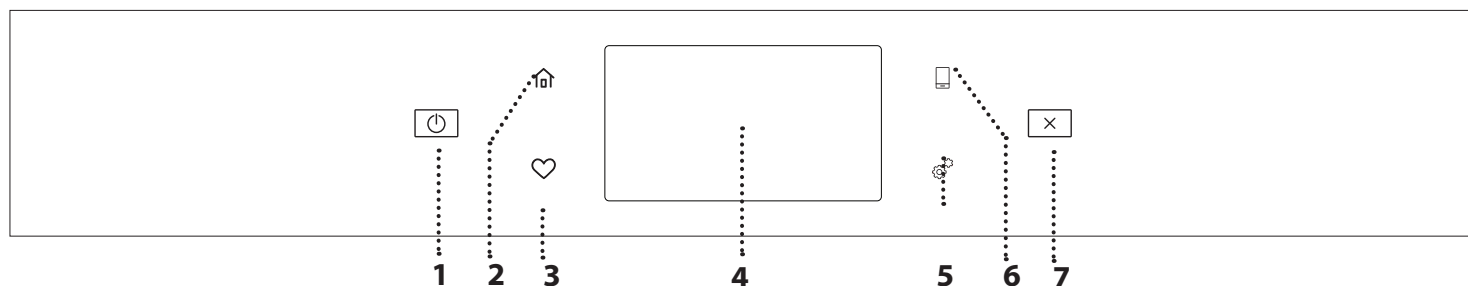
3. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)

4. Drzwiczki

5. Grill

6. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczne)

7. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA**1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE**

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Szybki dostęp do głównego menu.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

4. WYŚWIETLACZ**5. NARZĘDZIA**

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

6. ZDALNE STEROWANIE

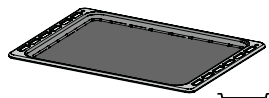
Aby umożliwić korzystanie z aplikacji 6th Sense Live.

7. ANULUJ

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

AKCESORIA

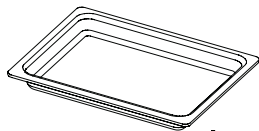
BLACHA DO PIECZENIA



Sprawdza się jako podstawka pod blachy piekarnicze; płyta może służyć również jako podstawka na żywność

nieumieszczoną w naczyniu. Produkt ten nie nadaje się do używania w kuchence mikrofalowej.

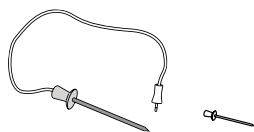
SZKLANA TACA



Dzięki odpowiednim właściwościom szkła taca ociekacza jest odpowiednia do wszystkich trybów gotowania. Umieszczona pod rusztem służy

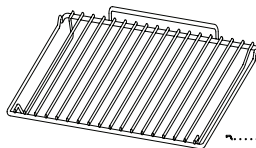
do zbierania płynów powstających przy pieczeniu potraw.

SONDA DO POTRAW



Służy do pomiaru temperatury wewnętrznej potraw podczas pieczenia.

RUSZT



Ruszt jest odpowiedni do wszystkich trybów gotowania poza funkcją „Mikrofała”. Potrawę można umieścić bezpośrednio na ruszcie lub używać go

pomocniczo do blach, form i innych naczyń do pieczenia odpornych na wysokie temperatury oraz mikrofała.

Wsunąć ruszt, kierując przedni kraniec nieco do góry i kładąc tylną krawędź (skierowaną ku górze) na wybranej wysokości. Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe.

Aksesoria dodatkowe, które nie są dołączone do zestawu, można zakupić oddzielnie w punkcie serwisu posprzedażnego.

Na rynku dostępnych jest wiele akcesoriów. Przed zakupem należy upewnić się, że nadają się one do użytku w kuchence mikrofalowej i są odporne na temperatury panujące w piekarniku. Metalowe

pojemniki na żywność lub napoje nigdy nie powinny być używane do gotowania w kuchence mikrofalowej.

FUNKCJE

MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw lub napojów.

Symbol	Temperatura	Opis
	850	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	Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady.
	160	Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera.
	90	Zmiękczenie lodów.
	0	Minutnik

Symbol	Temperatura	Symbol	Symbol
Odrzewanie	2 szklanki	850	3
Odrzewanie	Ziemniaki tłuczone (1 kg)	850	10 - 12
Rozmrażanie	Mięso mielone (500 g)	160	13 - 14
Gotowanie	Biszkopt	750	7 - 8
Gotowanie	Krem waniliowy	750	10 - 11
Gotowanie	Pieczeń rzymska	750	15 - 16

Potrzebne akcesoria: Szklana taca

SZYBKE PODGRZEWANIE WSTĘPNE

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji.

FUNKCJE KONWENCJONALNE

KONWENCJONALNE

Umożliwia idealnie przyrumienienie potrawy zarówno z wierzchu, jak i od spodu.

Symbol	Symbol	Temperatura	Symbol	Symbol
Małe ciasta	Tak	160 - 180	30 - 40	2
Herbatniki	Tak	150 - 160	20-30	2
Pizza	Tak	230	20-30	1

KONWENCJONALNE + MIKROFALE

Do przygotowywania dań pieczonych w szybszy sposób, łącząc funkcję konwencjonalnego piekarnika i mikrofała.

Symbol	Symbol	Temperatura	Symbol	Symbol	Symbol
Chleb	-	200 - 220	90	25-35	1
Pieczeń wołowa (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35-45	1
Lazania	Tak	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Produkty mrożone	-	160 - 180	350	20-30	1

FUNKCJE GRILL

• GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania.

🍷	🔥	🕒	📅
Tost	3	7 - 10	3
Krewetki koktajlowe	2	20-30	2

• GRILL + MIKROFALE

Do szybkich dań gotowanych i zapiekanych.

🍷	🔥	🕒	📅
Zapiekanka ziemniaczana	350	2	20 - 40
Ziemniaki w mundurkach	350	3	10 - 20

FUNKCJE TURBO GRILL

• TURBO GRILL

Do idealnego ugotowania i przyrumieniania potrawy, łącząc funkcje grilla i pieczenia konwekcyjnego.

🍷	🔥	🕒	📅
Kebab z kurczaka	3	25-35	2
Pieczone ziemniaki	3	30-50	2

• TURBO GRILL + MIKROFALE

Do idealnego ugotowania i przyrumieniania potrawy, łącząc funkcje mikrofal, grilla i pieczenia konwekcyjnego.

🍷	🔥	🕒	📅
Cannelloni (mrożony)	350	3	20 - 25
Kotlety wieprzowe	350	3	30 - 40
Pieczony kurczak	350	2	40-60

FUNKCJE Z WYMUSZONY NADMUCH

• WYMUSZONY NADMUCH

Do pieczenia ciast i mięs z ciągłym obiegiem gorącego powietrza.

🍷	🔥	🕒	📅
Bezy	Tak	100 - 120	40 - 50
Ciasteczka	Tak	170-180	10 - 20
Bochenek chleba	Tak	180 - 200	30 - 35
Rolady	Tak	210 - 220	10 - 12
Ciasto francuskie	Tak	180 - 190	15 - 20
Opiekanie (800 g - 1,5 kg)	Tak	160 - 170	70 - 80

Uwaga: Funkcja wymuszonego nadmuchu nie posiada domyślnie włączonej funkcji nagrzewania wstępnego. Aby dodać tę funkcję, należy dotknąć prawy górny róg ekranu. Szczegóły znajdują się w odpowiednim akapicie.

• TERMOOBIEG + MIKROFALE

Do pieczenia ciast i mięs z wykorzystaniem funkcji mikrofal oraz obiegu gorącego powietrza.

🍷	🔥	🕒	📅
Pieczenie	160	170	40-60
Mięso zapiekane w cieście	160	180	25-35
Ryby pieczone	160	170 - 190	20-35

FUNKCJE PIECZENIA KONWEKCYJNEGO

• KONWEKCYJNE PIECZENIE

Do pieczenia ciast, mięs oraz dań z farszem.

🍷	🔥	🕒	📅
Ciasta z nadzieniem	-	160 - 200	35-55
Quiche lorraine	-	170 - 190	30-45

• PIECZENIE KONWEKCYJNE + MIKROFALE

Do szybkiego gotowania wszystkich rodzajów dań z farszem przy wykorzystaniu połączenia mikrofal, konwencjonalnego gorącego powietrza oraz powietrza konwekcyjnego.

🍷	🔥	🕒	📅
Ciasta z nadzieniem	350	160 - 200	25-45
Biszkopt	90	160 - 180	30 - 35

FUNKCJE SPECJALNE

• UTRZYMAJ CIEPŁE

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

• RISING (WYRASTANIE)

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast.

• SMART CLEAN [INTELIWENTNE CZYSZCZENIE]

Ułatwia czyszczenie komory piekarnika. Regularne stosowanie tej funkcji zapobiega tworzeniu się osadów, które mogłyby zniszczyć powierzchnię wnętrza komory.

FUNKCJE 6TH SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają najlepszą temperaturę i metodę przyrządzania wszystkich rodzajów dań.

• ROZMRAŻANIE 6TH SENSE

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Aby uzyskać najlepsze efekty, należy umieścić żywność na szklanej tacy.

🍷	📅
MIĘSO	100 g - 2,0 kg
DRÓB	100 g - 3,0 kg
RYBY	100 g - 2,0 kg
WARZYWA	100 g - 2,0 kg
CHLEB	100 g - 2,0 kg

• ODGRZEWANIE 6TH SENSE

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. Umieścić potrawę w naczyniu żaroodpornym, przystosowanym do podgrzewania pokarmu w kuchenke mikrofalowej. Odstawienie potrawy na 1-2 minuty po zakończeniu procesu odgrzewania pozwoli uzyskać lepszy efekt, szczególnie jeśli chodzi o żywność mrożoną.

DANIE GOTOWE	250-500 g
Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.	
TALERZ OBIADOWY MROŻONE	250-500 g
Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.	
ZUPA	1 - 4 porcje
Podgrzewać bez przykrycia w pojedynczych miskach	
NAPOJE	1 - 4 porcje
W kubku lub szklance umieścić plastikową łyżeczkę odporną na działanie wysokich temperatur, co pozwoli zapobiec przegotowaniu napoju	

• GOTOWANIE 6TH SENSE

Aby przyrządzić kilka rodzajów dań i potraw, w najszybszy i najłatwiejszy sposób uzyskując optymalne efekty. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

Spis pozycji w tabeli pieczenia:

przepisy , jeśli konieczne jest nagrzewanie wstępne , temperatura , mikrofalę , poziom grilla , waga , czas gotowania , zalecane akcesoria i poziom gotowania.

Czasy gotowania/pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Ruszt drucziany, forma do ciasta na ruszcie, blacha do pieczenia, szklana taca

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 .

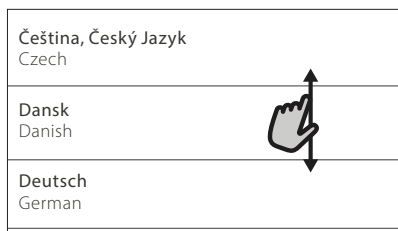
Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu: Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

PIERWSZE UŻYCIĘ

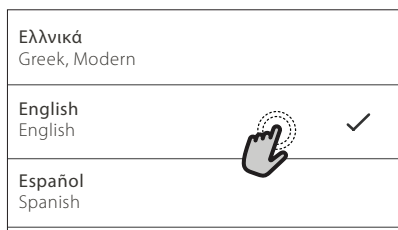
1. WYBÓR JĘZYKA

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. Sprawdzić na App store (platforma z aplikacjami) kompatybilność 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 App 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. Do procesu rejestracji potrzebny będzie numer identyfikacyjny urządzenia mobilnego (SAID). Indywidualny kod, numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej dołączonej do produktu.

4. Podłączenie do WiFi

Postępować zgodnie z procedurą scan-to-connect (skanowanie w celu połączenia). Aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces podłączenia urządzenia do bezprzewodowej sieci domowej.

Jeśli posiadany router obsługuje WPS 2,0 (lub wyższy), wybrać „RĘCZNE”, a następnie dotknąć „Konfiguracja WPS”: W bezprzewodowym routerze nacisnąć przycisk WPS w celu nawiązania połączenia między dwoma urządzeniami.

Jeśli będzie to konieczne można również połączyć urządzenie ręcznie za pomocą opcji „Szukanie sieci”.

Kod SAID jest używany do synchronizacji urządzenia mobilnego z posiadanym urządzeniem.

Adres MAC jest wyświetlany dla modułu WiFi.

Procedura połączenia będzie musiała być powtórzona, jedynie jeśli zmienione zostaną ustawienia posiadanego routera (np. nazwa sieci lub hasło lub dostawca danych).

USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie. W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

3. 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.

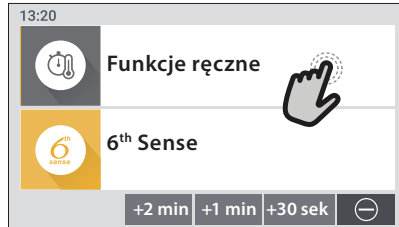
CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

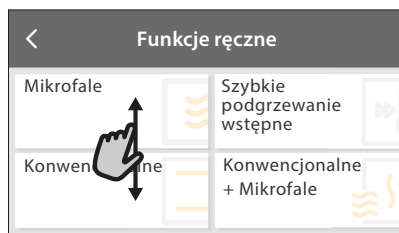
- Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

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.

TEMPERATURA

- Przewinąć sugerowane wartości i wybrać żądaną wartość.



Jeśli pozwala na to dana funkcja można dotknąć , aby aktywować nagrzewanie wstępne.



CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie.

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



- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.



- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania pieczenia podczas pieczenia i dalej zarządzać ręcznie końcowym etapem pieczenia, dotknąć ustawionego czasu trwania pieczenia i wybrać „STOP”.

3. USTAWIANIE FUNKCJI 6TH SENSE

Funkcje 6th Sense umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

- Wybrać 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.

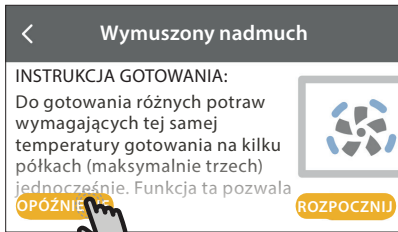
Niektóre z funkcji 6th Sense wymagają użycia sondy do potraw. Włączyć sondę przed wybraniem funkcji. Aby uzyskać najlepsze wyniki z sondą, postępować zgodnie ze wskazówkami w odpowiedniej sekcji.

- Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby przejść przez proces gotowania.

4. SET START TIME DELAY (USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA)


Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę.



- 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 pieczenia, 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. START THE FUNCTION (WŁĄCZANIE FUNKCJI)


- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Przy funkcjach mikrofalni 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.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat

- Nacisnąć , aby zatrzymać aktywną funkcję w każdym momencie.

6. PREHEATING (NAGRZEWANIE)


Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania.

Po zakończeniu tej fazy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć „WYKONANO”, aby rozpocząć pieczenie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Naciśnij ikonę , aby włączyć lub wyłączyć wstępne

podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. PAUSING COOKING (WSTRZYMYWANIE PIECZENIA)

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają wykonania określonych czynności podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.



- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć „WYKONANO”, aby wznowić.

8. END OF COOKING (KONIEC PIECZENIA)

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

Przy niektórych funkcjach po zakończeniu pieczenia można zapisać ustawienia pieczenia jako ulubione, by w przyszłości móc szybko do nich wrócić – zachowując te same ustawienia lub przedłużając czas pieczenia.




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

9. FAVORITES (ULUBIONE)

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionego przepisu użytkownika.

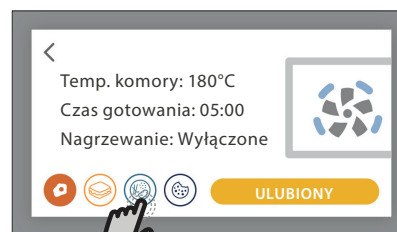
Piekarnik automatycznie wykryje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

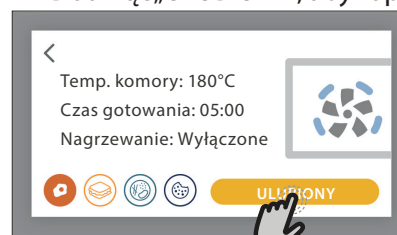
Po zakończeniu funkcji można dotknąć , aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.


Wyświetlacz umożliwia zapisanie funkcji wskazując maksymalnie 4 pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.

- Dotknąć ikony, aby wybrać przynajmniej jeden posiłek.

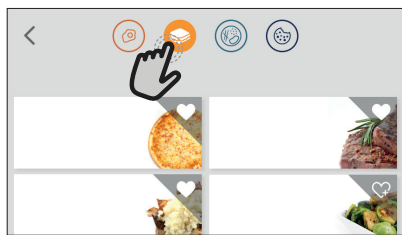


- Dotknąć „ULUBIONY”, aby zapisać funkcję.



Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć  : Funkcje będą podzielone według pory posiłku i podane będą pewne sugestie.

- Dotknąć ikonę posiłków, aby wyświetlić odpowiednie listy



Dotknięcie  umożliwia również przeglądanie historii używanych ostatnio funkcji.


- Przewinąć wyświetlaną listę.
- Dotknąćżądanego 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:

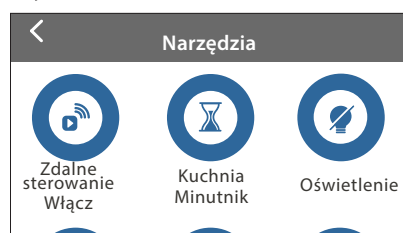
- Nacisnąć  .
- Wybrać  „Preferencje”.
- Wybrać „Godziny i daty”.
- Dotknąć „Twoje godziny posiłków”.
- Przewinąć listę i dotknąć wybranej godziny.
- Dotknąć nazwy odpowiedniego posiłku, aby go zmienić.

Każdy przedział czasowy można połączyć tylko z jednym posiłkiem.

10. NARZĘDZIA

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

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



UAKTYWNIANIE ZDALNE

Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

MINUTNIK KUCHENNY



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

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

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

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Nacisnąć  .
- Dotknąć  .

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

- Dotknąć „ODRZUĆ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknąć „USTAW NOWY MINUTNIK”, aby ponownie ustawić minutnik.


OŚWIETLENIE

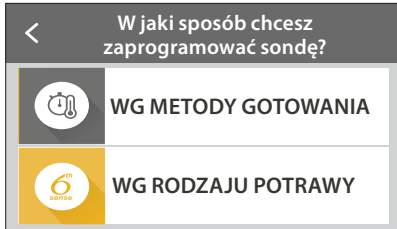
Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

SONDA

Sonda do mięsa umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Zapewnia to osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury.

Umieścić potrawę w piekarniku i podłączyć sondę do potraw do gniazda. Trzymać sondę jak najdalej od źródła ciepła, jak to możliwe. Zamknąć drzwiczki piekarnika.

Dotknąć  . Jeżeli użycie sondy jest dozwolone lub wymagane, można wybrać pomiędzy funkcjami ręcznymi (wg metody gotowania) i 6th Sense (wg rodzaju potrawy).



Jeśli po rozpoczęciu funkcji pieczenia sonda zostanie usunięta, wówczas funkcja zostanie anulowana. Odłączyć od gniazda i wyjąć z piekarnika podczas każdego wyjmowania potraw. Sondą można sterować zdalnie za pomocą aplikacji^{6th} Sense Live na urządzeniu mobilnym.

KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

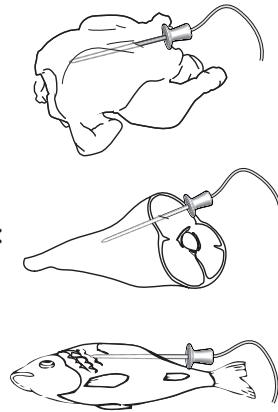
Sonda do potraw umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia.

Umieść sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty.

Drób: Umieść końcówkę sondy w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

Duże kawałki mięsa (np. udźce): Umieść końcówkę sondy w najgrubszym miejscu.

Ryby (całe): Umieść końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając kręgosłup ryby.



SAMOCZYSZCZENIE

W ramach tego specjalnego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Wlać 200 ml wody pitnej na spód wgłębienia i włączyć funkcję przy zimnym piekarniku.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.


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.

WIFI

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.

INFO

Do wyłączenia „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, resetowania urządzenia oraz pozyskiwania dalszych informacji o urządzeniu.

Klasa żywności/przepisy		Poziom i akcesoria	Sugerowana ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw
BAKED PASTA (Z MAKARONOWA)	Lazania		4 - 8 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonale przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem
	Lasagna-frozen (Mrożona lasagne)		600 g - 1,2 kg	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
MIĘSO	Pieczeń wołowa	 	1 - 1,5 kg	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	 	1 - 1,5 kg	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą i pieprzem. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
	Pieczona wieprzowina	 	1 - 1,5 kg	
	Udziec jagnięcy	 	1,5 - 2 kg	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą, pieprzem i rozgniecionym czosnkiem. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
	Pieczony kurczak	 	1 - 1,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry
	Kawałki kurczaka	 	800 g - 1,2 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na ruszcie, skórą do dołu
	Pieczone filety		800 g - 1,2 kg	Posmarować olejem i doprawić do smaku
	Filety gotowane na parze		500 g - 1 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Polać sokiem z cytryny lub bulionem
	Pieczeń rzymska		4 - 8 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu i umieścić w formie do pieczenia chleba, dociskając, by zapobiec tworzeniu się „kieszonek powietrznych”
	Kiełbasy i parówki	 	4 - 12 sztuk	Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu
Zapiekaną pasterską		4 - 8 porcji	Delikatnie podsmażyć 1 posiekaną cebulę i 2 marchewki pokrojone w kostki. Dodać 1 łyżkę stołową mąki oraz 300 ml bulionu wołowego i gotować do zgęstnienia potrawy. Dodać 1 łyżkę stołową puree pomidorowego i odrobinę sosu Worcestershire. Wymieszać wszystko z 450 g mielonego mięsa wołowego lub cielęciny oraz doprawić solą i pieprzem. Przykryć potrawkę mięsą czterema porcjami tłuczonych ziemniaków	
RYBY	Whole-roasted (Ryba pieczona)		800 g - 1,5 kg	Posmarować olejem. Doprawić sokiem z cytryny, czosnkiem i pietruszką
	Whole-steamed (Ryba na parze)		800 g - 1,5 kg	
	Pieczone steki	 	4-8 sztuk	Doprawić steki rybne olejem i posypać je ziarnami sezamu
	Filet gotowany na parze		400 g - 1 kg	Rozłożyć równomiernie na blasze. Cook covered (Gotować pod przykryciem)
	Gratin frozen (Zapiekaną mroż)		600 g - 1,2 kg	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową

AKCESORIA

Ruszt



Naczynie żaroodporne i dostosowane do użytku w kuchenkach mikrofalowych na ruszcie



Szklana taca



Naczynie żaroodporne i dostosowane do użytku w kuchenkach mikrofalowych na szklanej tacy
































Blacha do pieczenia



Sonda do potraw



Klasa żywności/przepisy	Poziom i akcesoria	Sugerowana ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
WARZYWA	Pieczone ziemniaki		1 - 1,5 kg	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami
	Warzywa faszerowane		4 - 8 porcji	Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i napełnić je mieszanką samego miąższu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami
	Ziemniaki w mundurkach		4-8 sztuk	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Zrobić nacięcie w kształcie krzyża na ziemniaku i umieścić go w piekarniku przekrojoną częścią do dołu. Jeśli pojawi się komunikat, żeby obrócić ziemniaka, połać go kwaśną śmietaną i w razie potrzeby przyprawić
	Zapiekanka ziemniaczana		4 - 8 porcji	Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem
	Zapiekanka pomidorowa		4 - 8 porcji	Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Doprawić solą, pieprzem i posypać mieszanką bułki tartej i oleju. Posypać serem
	Zapiekane warzywa		4 - 8 porcji	Pokroić warzywa i przełożyć na dużą blachę. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać z wierzchu serem
	Warzywne Zapiekanka (mrożona)		600 g - 1,2 kg	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	Kawałki ziemniaków		500 g - 1 kg	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na blasze
	Korzonki i bulwy		200 - 800 g	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na blasze
	Frozen Vegetables (Mroż. warzywa)		200 - 800 g	Rozłożyć równomiernie na blasze. Odwrócić potrawę, gdy pojawi się stosowny komunikat
	Smażone ziemniaki		500 g - 1 kg	Rozłożyć równomiernie na szklanej tacy
	Inne warzywa		200 g - 800 g	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na blasze
SŁONE CIASTA	Quiche Lorraine		1 wypiek	Włożyć ciasto do formy i ponakłuwać je widelcem. Przygotować nadzienie do quiche lorraine, uwzględniając taką ilość składników, by powstało 8 porcji
	Mrożone Quiche Lorraine		200 g - 1 kg	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
CHLEB	Bułki (zamrożone)		1 wypiek	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia
	Bochenek kanapkowy w formie		1 - 3 sztuki	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania
	Częściowo wypieczone bułki		1 wypiek	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia
	Babeczki		1 wypiek	Uformować jedną większą lub mniejsze bułeczki i ułożyć je na wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia
PIZZA	Pizza na cienkim cieście		1 wypiek	Przygotować ciasto na pizzę, używając 225 ml wody, 15 g drożdży, 400 g mąki, oleju i soli. 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 grubym cieście		1 wypiek	Przygotować ciasto na pizzę, używając 250 ml wody, 20 g drożdży, 450 g mąki, oleju i soli. 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-frozen (Pizza mrożona)		250 - 800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	Pizza-chilled (Pizza chłodzona)		250 - 800 g	
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE	Biszkopt w blasze		1 wypiek	Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę
	Bezy		1 wypiek	Zrobić masę z 2 białek, 80 g cukru i 100 g wiórków kokosowych. Przyprawić wanilią i aromatem migdałowym. Uformować 20-24 porcji na natłuszczonej blasze do pieczenia
	Tarta w blasze		1 wypiek	Rozłożyć ciasto, nakłuć widelcem, posmarować dżemem. Rozwałkować pozostałe ciasto i pokroić je w paski, a następnie ułożyć je w kratkę na wierzchu
	Ciasto z owocami		1 wypiek	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. Rozłożyć kawałki ciasta i przykryć nimi owoce, posmarować jajkiem
	Kruszonka z owocami		1 wypiek	Wymieszać 200 g mąki, 100 g cukru i 150 g masła. W naczyniu umieścić 1 kg pokrojonych w plastry jabłek, wymieszanych z cukrem i cynamonem oraz 1 kg rabarbaru lub zamrożonych owoców jagodowych, wymieszanych z cukrem i 1 łyżeczką skrobi kukurydzianej. Na koniec posypać wierzch ciasta
	Holenderska szarlotka		1 wypiek	Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Rozłożyć pokrojone w plastry jabłka wymieszane z cukrem, rodzynkami, posiekаныmi migdałami i cynamonem. Rozwałkować pozostałe ciasto i pokroić je w paski, a następnie ułożyć je w kratkę na wierzchu
POPCORN		100 g	Położyć torebkę bezpośrednio na szklanej tacy. Przygotowywać tylko jedną torebkę na raz	

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 przyjrzeć się swojemu urządzeniu: Zobaczysz etykietę z adresami SAID i MAC. Adres Mac składa się z kombinacji cyfr i liter zaczynających się od „88:e7”.

Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu jest włączona funkcja łączności bezprzewodowej?

Użyć 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 adaptery sieciowe power line (nie są one dostarczane w komplecie z urządzeniem).

Jak mogę znaleźć nazwę oraz hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

Należy sprawdzić w dokumentacji routera. Zazwyczaj na routerze znajduje się naklejka z informacjami, których potrzebuje użytkownik w celu uzyskania dostępu do strony konfiguracji za pomocą urządzenia podłączonego do internetu.

Co mam zrobić, jeśli mój router korzysta z kanału WiFi znajdującego się w sąsiedztwie?

Wymusić na routerze korzystanie z kanału własnej domowej sieci WiFi.

Co mogę zrobić, jeśli symbol pojawia się na wyświetlaczu lub jeśli piekarnik nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?

Możliwe, że urządzenie zdołało połączyć się z routerem, ale nie może połączyć się z Internetem. Aby połączyć urządzenie z internetem, należy sprawdzić ustawienia routera oraz dostawcy Internetu.

Ustawienia routera: Funkcja NAT musi być włączona, zapora sieciowa i DHCP muszą być prawidłowo skonfigurowane. Obsługiwane szyfrowanie haseł: WEP, WPA, WPA2. Aby wypróbować inny rodzaj szyfrowania, skorzystać z informacji zamieszczonych w instrukcji obsługi routera.

Ustawienia dostawcy internetu: Jeśli liczba adresów MAC, które mogą połączyć się z Internetem, została określona przez dostawcę usług internetowych, połączenie urządzenia z chmurą może nie być możliwe. Adres MAC urządzenia jest jego unikalnym identyfikatorem. Prosimy zapytać swojego dostawcę usług internetowych, jak połączyć z Internetem urządzenia inne niż komputery.

Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?

Po skonfigurowaniu ustawień sieci należy wyłączyć urządzenie, odczekać 20 sekund i ponownie włączyć piekarnik: Sprawdzić, czy aplikacja pokazuje status UI urządzenia.

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.

Jak mogę zmienić swoje konto Whirlpool i jednocześnie mieć cały czas połączenie z moimi urządzeniami?

Można stworzyć nowe konto, ale należy pamiętać, aby usunąć swoje urządzenia ze starego konta przed przeniesieniem ich na nowe konto.

Zmieniłem router - co powinienem zrobić?

Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nosić rękawice ochronne.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry.
Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu pozostawić piekarnik do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną

podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.






- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

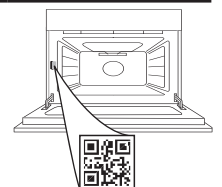
Szklana taca nadaje się do mycia w zmywarce.

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.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
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.

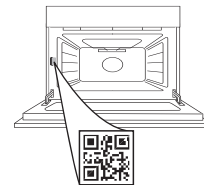
Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- 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.



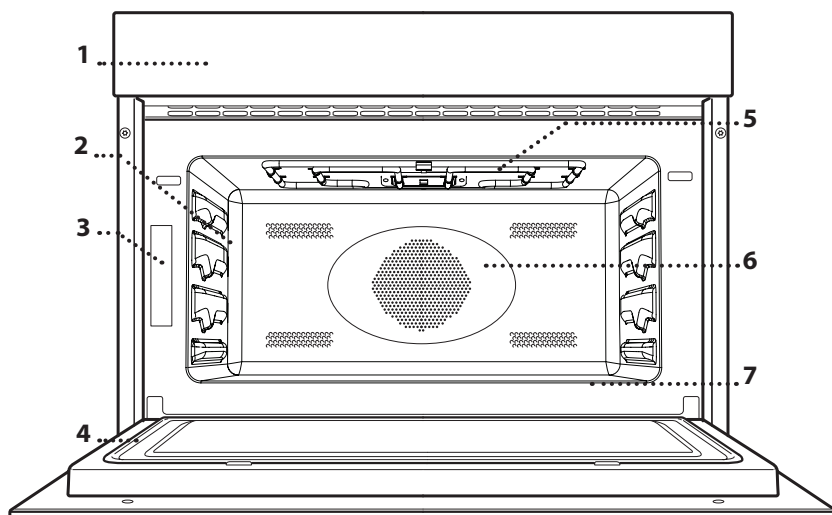

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register

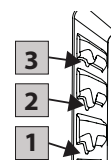
SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII


Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



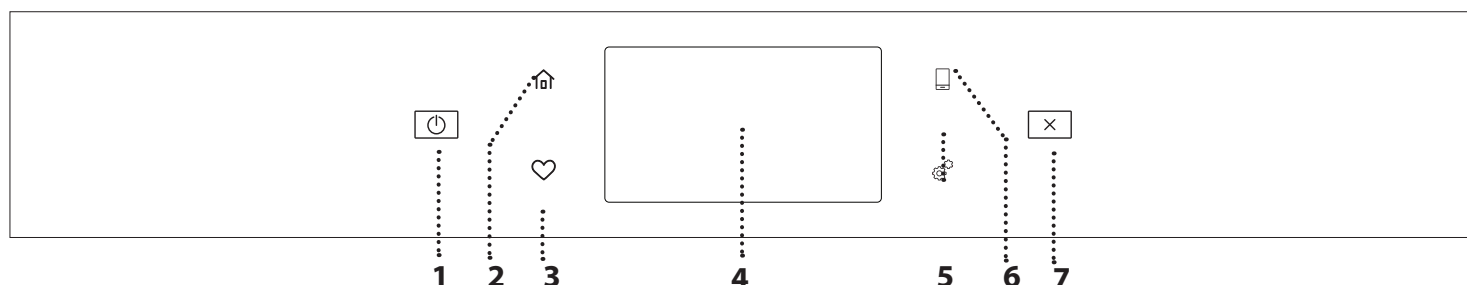
1. Panou de comandă
2. Ghidaje pentru grătar



Nivelurile pe care pot fi așezate grătarul metalic și alte accesorii sunt numerotate, 1 indicând nivelul cel mai de jos și 3 nivelul cel mai ridicat.

3. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
4. Ușă
5. Grill
6. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
7. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ


1. BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. FAVORIT

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. AFIȘAJ
5. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

6. CONTROL LA DISTANȚĂ

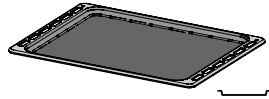
Pentru a activa utilizarea aplicației 6th Sense Live.

7. ANULARE

Pentru a opri orice funcție a cuptorului, cu excepția funcțiilor Clock (Ceas), Cronometru de bucătărie și Blocare control.

ACCESORII

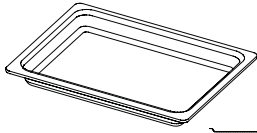
TAVĂ DE COPT



Poate fi utilizată ca suprafață de sprijin pentru vase de gătit în cuptor; tava poate fi utilizată și ca suprafață de sprijin pentru

alimentele neintroduse în vase. Acest accesoriu nu este adecvat pentru utilizare cu microunde.

TAVĂ DE STICLĂ

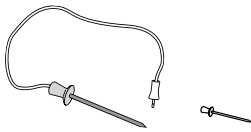


Datorită proprietăților sticlei, această tavă de colectare a picăturilor este adecvată pentru toate modurile de preparare.

Aceasta colectează zeama

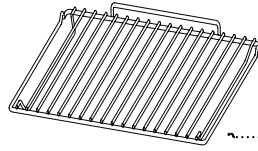
rezultată în urma preparării atunci când este amplasată sub grătarul metalic.

SONDĂ PENTRU ALIMENTE



Pentru măsurarea temperaturii interne a alimentelor în timpul preparării.

GRĂTAR METALIC



Grătarul metalic este adecvat pentru toate modurile de preparare, excepție făcând doar funcția „Microunde”. Puteți așeza alimentele direct pe grătarul

metalic sau utilizați-l ca suport pentru tăvile și formele de copt sau alte vase rezistente la căldura din cuptor și la microunde.

Introduceți grătarul metalic ținându-l ușor înclinat în sus și sprijinind marginea posterioară (îndreptată în sus) pe nivelul dorit. Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil.

Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

Există o serie de accesorii disponibile pe piață. Înainte de a le cumpăra, asigurați-vă că sunt potrivite pentru utilizarea în cuptorul cu microunde și că sunt rezistente la temperaturile din cuptor. Recipientele

metalice pentru alimente sau băuturi nu ar trebui să fie folosite niciodată pentru gătitul la cuptorul cu microunde.

FUNCȚII

MICROUNDE

Pentru prepararea și încălzirea rapidă a alimentelor sau băuturilor.

Icon	Temperatură (°C)	Descriere
	850	Reîncălzirea rapidă a băuturilor sau altor alimente care au un conținut de apă ridicat.
	750	Gătirea legumelor.
	650	Prepararea cărnii și peștelui.
	500	Prepararea sosurilor cu carne sau a sosurilor cu conținut de brânză sau ouă. Rumenirea plăcintelor cu carne sau a pastelor la cuptor.
	350	Perfectă pentru topirea untului sau ciocolatei.
	160	Decongelarea alimentelor congelate sau topirea untului și brânzeturilor.
	90	Topirea înghețatei.
	0	Numai temporizator

Funcție	Temperatură (°C)	Icon	Timp (min)
Reîncălzire	2 cești		3
Reîncălzire	Piure de cartofi (1 kg)		10 - 12
Decongelare	Carne tocată (500 g)		13 - 14
Cook	Pandispan		7 - 8
Cook	Cremă de ou		10 - 11
Cook	Ruladă de carne		15 - 16

Accesoriu necesar: Tavă de sticlă

PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului înainte de pornirea unui ciclu de preparare. Așteptați finalizarea funcției înainte de a introduce alimentele în cuptor.

FUNCȚII CONVENȚIONALE

• CONVENȚIONAL

Pentru rumenirea perfectă a unui preparat, atât pe partea superioară, cât și pe partea inferioară.

Aliment	Temperatură (°C)	Icon	Timp (min)	Icon
Prăjiturile	Da	160 - 180	30 - 40	
Biscuiți	Da	150 - 160	20 - 30	
Pizza	Da	230	20 - 30	

• CONVENȚIONAL+MICROUNDE

Pentru coacerea mai rapidă a preparatelor prin combinarea unui cuptor convențional cu funcția de microunde.

Aliment	Temperatură (°C)	Icon	Timp (min)	Icon
Pâine	—	200 - 220	90	25 - 35
Friptură de vită la cuptor (1 - 1,5 kg)	—	160	160 - 350	35 - 45
Lasagna	Da	170 - 200	160 - 350	20 - 40
Alimente congelate	—	160 - 180	350	20 - 30

FUNȚII GRILL

• GRILL

Pentru rumenire, frigere pe grill și gratinare.

Țol			
Toast (Pâine prăjită)	3	7 - 10	3
Creveți roz	2	20 - 30	2

• GRILL + MICROUND

Pentru prepararea și gratinarea rapidă a alimentelor.

Țol				
Cartofi gratinați	350	2	20 - 40	2
Cartofi copti umpluți	350	3	10 - 20	2

FUNȚII GRILL TURBO

• GRILL TURBO

Pentru rezultate perfecte de preparare și rumenire, combinând funcția Grill și funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului.

Țol			
Kebab de pui	3	25 - 35	2
Cartofi copti	3	30 - 50	2

• GRILL TURBO+MICROUND

Pentru prepararea și rumenirea rapidă a alimentelor, combinând funcția de microunde, funcția Grill și funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului.

Țol				
Cannelloni [Congelați]	350	3	20 - 25	2
Cotlete de porc	350	3	30 - 40	2
Friptură de pui la cuptor	350	2	40 - 60	2

FUNȚII AER FORȚAT

• AER FORȚAT

Pentru prepararea deserturilor și cărnurilor, folosind circulația continuă a aerului fierbinte.

Țol				
Bezele	Da	100 - 120	40 - 50	2
Fursecuri	Da	170 - 180	10 - 20	2
Bread loaf (Franzelă)	Da	180 - 200	30 - 35	1
Rulade	Da	210 - 220	10 - 12	2
Aluat de foietaj	Da	180 - 190	15 - 20	2
Friptură (800 g - 1,5 kg)	Da	160 - 170	70 - 80	1

Notă: Funcția aer forțat nu are o setare implicită pentru preîncălzire. Dacă doriți să adăugați preîncălzirea, atingeți ușor colțul din dreapta sus al afișajului. Consultați paragraful dedicat pentru detalii.

• AER FORȚAT+MICROUND

Pentru prepararea rapidă a deserturilor și cărnurilor, folosind toate avantajele microundelor și circulației

aerului fierbinte.

Țol				
Friptură	160	170	40 - 60	2
Plăcintă cu carne	160	180	25 - 35	1
Pește la cuptor	160	170 - 190	20 - 35	1

FUNȚII DE COACERE PRIN CONVECȚIE

• COACERE PRIN CONVECȚIE

Pentru prepararea perfectă a cărnurilor, prăjiturilor și plăcintelor cu umplutură lichidă.

Țol				
Plăcinte umplute	—	160 - 200	35 - 55	1
Quiche lorraine	—	170 - 190	30 - 45	1

• COACERE PRIN CONVECȚIE + MICROUND

Pentru prepararea rapidă a tuturor felurilor de mâncare cu umplutură lichidă, prin combinarea microundelor, a încălzirii convenționale și a convecției cu aer.

Țol				
Plăcinte umplute	350	160 - 200	25 - 45	2
Pandișpan	90	160 - 180	30 - 35	1

FUNȚII SPECIALE

• MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crisp alimentele proaspăt gătite.

• CREȘTERE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate.

• SMART CLEAN (CURĂȚARE INTELIGENTĂ)

Pentru a facilita curățarea compartimentului de preparare. Utilizarea în mod regulat previne formarea depunerilor, care ar putea deteriora suprafața.

FUNȚII 6TH SENSE

Aceste funcții selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de alimente.

• DECONGELARE CU FUNCȚIA 6TH SENSE

Pentru decongelarea rapidă a diferitelor tipuri de alimente doar prin specificarea greutateii acestora. Amplasați întotdeauna alimentele direct pe tava de sticlă pentru rezultate optime.

Țol	
CARNE	100 g - 2,0 kg
CARNE DE PASĂRE	100 g - 3,0 kg
PEȘTE	100 g - 2,0 kg
LEGUME	100 g - 2,0 kg
PÂINE	100 g - 2,0 kg

REÎNCĂLZIRE CU FUNCȚIA 6TH SENSE

Pentru reîncălzirea alimentelor semipreparate care sunt congelate sau la temperatura camerei. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obținerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Introduceți alimentele într-un vas adecvat pentru utilizare cu microunde și rezistent la căldură. La terminarea procesului de reîncălzire, lăsați alimentele să mai stea timp de 1-2 minute pentru a îmbunătăți întotdeauna rezultatul de preparare, în special în cazul alimentelor congelate.

👤	👤
PLATOU CU ALIMENTE	250 - 500 g
Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime.	
PLATOU CU ALIMENTE-CONGELAT	250 - 500 g
Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime.	
SUPĂ	1 - 4 porții
Încălziți descoperit în castroane separate	
BĂUTURI	1 - 4 porții
Amplasați o lingură de plastic rezistentă la căldură într-o cană sau ceașcă pentru a preveni fierberea excesivă	

GĂTIRE 6TH SENSE

Pentru prepararea anumitor feluri de mâncare și alimente și pentru obținerea unor rezultate optime în cel mai ușor și rapid mod. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

Lista din tabeluri:

rețete 👤, cazurile în care este necesară preîncălzirea 🌡, temperatura 🌡, puterea microundelor 🌩, nivelul funcției Grill 🔥, greutatea 📏, durata de preparare ⌚, accesoriile și nivelul 📖 recomandat pentru preparare.

Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

👤 Grătar metalic, 🌩 formă pentru prăjituri, pe grătar metalic, 📏 tavă de copt, 📏 tavă de sticlă

UTILIZAREA AFIȘAJULUI TACTIL



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:

Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.



Pentru a selecta sau a confirma:

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.

Pentru a reveni la ecranul anterior:

Atingeți < .

Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran: Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

- Apăsați pe limba dorită.

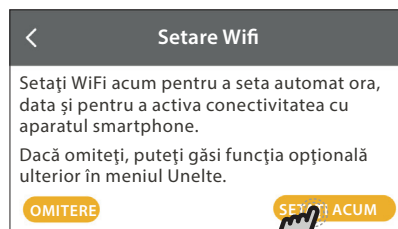
Ελληνικά Greek, Modern		✓
English English		
Español Spanish		

Dacă atingeți < , veți reveni la ecranul anterior.

2. CONFIGURAREA REȚELEI WIFI

Caracteristica 6th Sense Live vă permite să acționați cuptorul de la distanță de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanță al aparatului, mai întâi trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare. Acest proces este necesar pentru a vă înregistra aparatul și pentru a-l conecta la rețeaua dumneavoastră de domiciliu.

- Apăsați pe „SETAȚI ACUM” pentru a configura conexiunea.



În caz contrar, sau atingeți „OMITERE” pentru a vă conecta la produs ulterior.

CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți:

Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet. Utilizați dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat.

Cerințe minime.

Dispozitiv inteligent: Android cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS. Consultați pe App Store compatibilitatea cu versiunile de Android sau iOS.

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Descărcați aplicația 6th Sense Live

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația 6th Sense Live vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația 6th Sense Live din App Store sau magazinul Google Play.

2. Creați un cont

Dacă nu aveți un cont încă, va trebui să Creați un cont. Acesta vă va permite să conectați în rețea aparatele și, de asemenea, să le vizualizați și să le controlați de la distanță.

3. Înregistrați-vă aparatul

Urmați instrucțiunile furnizate de aplicație pentru a vă înregistra aparatul. Veți avea nevoie de numărul Smart Appliance IDentifier (SAID) (Identificatorul aparatului inteligent) pentru procesul de înregistrare. Acest cod unic - numărul specificat după termenul SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare atașată la produs.

4. Conectați-vă la WiFi

Urmați procedura de configurare prin scanare pentru conectare. Aplicația vă va dirija pe parcursul procesului de conectare a aparatului la rețeaua fără fir din locuința dumneavoastră.

Dacă routerul dumneavoastră acceptă WPS 2.0 (sau mai mare), selectați „MANUAL”, apoi apăsați pe „Setare WPS”: Pe routerul fără fir, apăsați butonul WPS pentru a stabili o conexiune între cele două produse.

Dacă este necesar, puteți conecta manual produsul utilizând opțiunea „Căutare rețea”.

Codul SAID este utilizat pentru a sincroniza un dispozitiv inteligent cu aparatul dumneavoastră.

Adresa MAC este afișată pentru modulul WiFi.

Procedura de conectare va trebui efectuată din nou numai dacă modificați setările routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date).

5. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.


Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C, preferabil utilizând funcția “Preîncălzire rapidă”.

Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

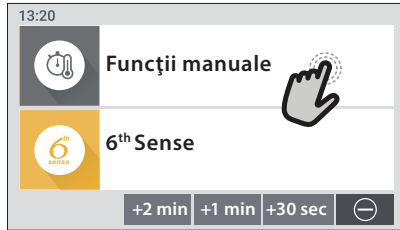
UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECȚAȚI O FUNCȚIE

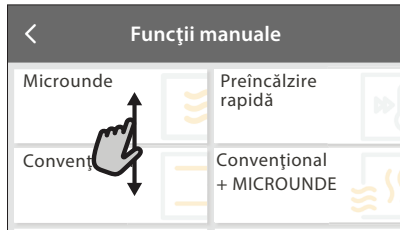
- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între funcțiile Manual și 6th Sense.

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.



- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.



- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

TEMPERATURĂ

- Derulați printre valorile sugerate și selectați-o pe cea dorită.



Dacă funcția permite acest lucru, puteți să atingeți  pentru a activa preîncălzirea.



DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, cuptorul se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, apăsați pe „Setați timpul de gătit”.



- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.



- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și pentru a gestiona astfel manual finalizarea preparării, atingeți valoarea duratei și apoi selectați „STOP”.

3. SETAREA FUNCȚIILOR 6TH SENSE

Funcțiile 6th Sense vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

- Alegeți un tip de gătire din listă.
- Selectați o funcție.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „ALIMENTE GĂTITE CU FUNCȚIA 6th SENSE” (consultați tabelele corespunzătoare) și în funcție de caracteristicile rețetei din meniul „LIFESTYLE”.

- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

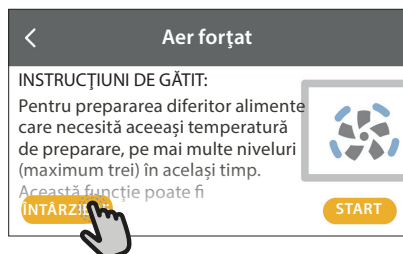
Anumite funcții 6th Sense necesită utilizarea unei sonde pentru alimente. Conectați-o înainte de a selecta funcția. Pentru obținerea celor mai bune rezultate de preparare folosind sonda, urmați cu atenție recomandările din secțiunea corespunzătoare.

- Respectați instrucțiunile de pe ecran pentru a vă ghida în procesul de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteți să întârziati prepararea înainte de a porni o funcție: Funcția va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită.



- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „PORNIRE CU ÎNTĂRZIERE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Pentru a programa o oră de începere temporizată a procesului de preparare, trebuie dezactivată etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți .

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

În funcțiile cu microunde, este furnizată o protecție la pornire. Ușa trebuie să fie deschisă și închisă înainte de a porni funcția.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
- Apăsați “START”.

Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj

- Apăsați pentru a opri funcția activă în orice moment.

6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. După finalizarea acestei etape, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica atingerea temperaturii setate.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a porni prepararea.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.

- Atingeți pictograma pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

7. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

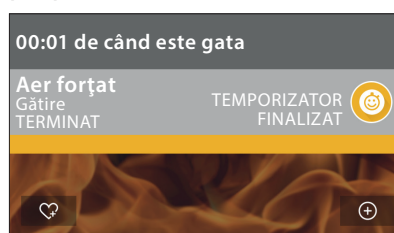
Anumite funcții 6th Sense vor necesita efectuarea unor acțiuni în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.

În unele funcții, după finalizarea preparării, puteți salva funcția ca preferată și o puteți folosi rapid în viitor, păstrând aceleași setări sau prelungind procesul de preparare.



- Atingeți pentru a memora ca favorită.
- Atingeți pentru a prelungi procesul de preparare.

9. PREFERINȚE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

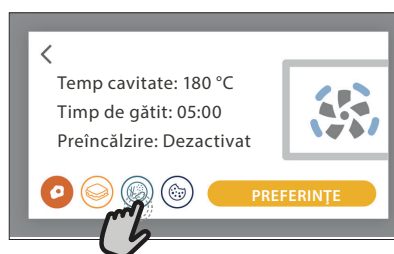
Cuptorul detectează automat funcțiile pe care le folosiți cel mai des. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

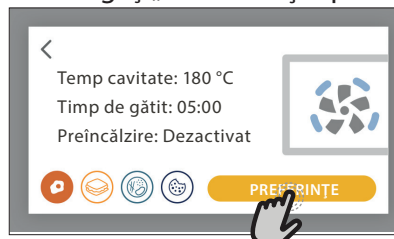
De îndată ce funcția s-a încheiat, puteți apăsa pentru a o salva ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări.


Afișajul vă permite să salvați funcția indicând până la 4 ore de masă preferate, inclusiv mic dejun, prânz, gustare și cină.

- Atingeți pictogramele pentru a selecta cel puțin una.

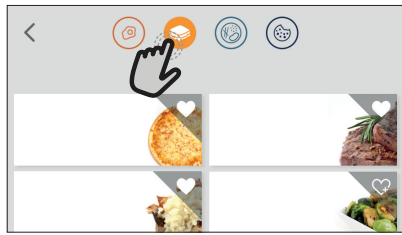


- Atingeți „PREFERINȚE” pentru a salva funcția.



Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : funcțiile vor fi împărțite după diferitele ore de masă și se vor oferi unele sugestii.

- Atingeți pictograma pentru preparate pentru a vizualiza listele aferente



Atingând  puteți de asemenea să vizualizați istoricul funcțiilor utilizate recent.

- Trageți cu degetul lista solicitată.
- Atingeți rețeta sau funcția dorită.
- Atingeți „START” pentru a activa prepararea.

MODIFICAREA SETĂRILOR



Pe ecranul Preferințe puteți să adăugați o imagine sau un nume la fie care preparat preferat pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „EDITARE”.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „URMĂTORUL”: Pe afișaj vor apărea noile caracteristici.
- Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Pe ecranul Preferințe puteți, de asemenea, să ștergeți funcțiile salvate:

- Atingeți  aferentă funcției.
- Atingeți „ELIMINĂ”.

Puteți, de asemenea, să modificați ora pentru diferite preparate:

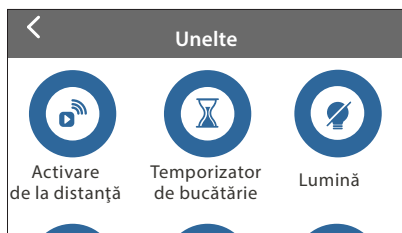
- Apăsați pe  .
- Selectați  „Preferințe”.
- Selectați „Ore și date”.
- Atingeți „Orele pentru mesele dvs.”.
- Derulați în listă și atingeți ora dorită.
- Atingeți preparatul relevant pentru a-l modifica.

Fiecare interval orar poate fi combinat numai cu un preparat.

10. UNELTE

Apăsați  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment.

Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.



ACTIVARE DE LA DISTANȚĂ

Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE



Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul.

După activare, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua număratoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe  .
- Atingeți  .

Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

- Atingeți „RESPINGERE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „SETAȚI CRONOMETRU NOU” pentru a seta din nou temporizatorul.


LUMINĂ

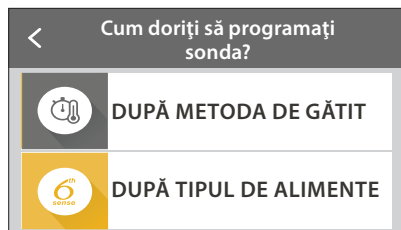
Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

SONDĂ

Folosirea sondei vă permite să măsurați temperatura internă a cărnii în timpul preparării pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcția selectată, însă procesul de preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă.

Introduceți alimentele în cuptor și conectați sonda pentru alimente la priză. Țineți sonda cât mai departe posibil de sursa de căldură. Închideți ușa cuptorului.

Atingeți  . Puteți alege între funcțiile manuale (în funcție de metoda de preparare) și funcțiile 6th Sense (în funcție de tipul alimentelor) dacă utilizarea sondei este permisă sau necesară.



Odată ce o funcție de preparare a fost pornită, va fi anulată dacă sonda este scoasă. Întotdeauna deconectați și scoateți sonda din cuptor când scoateți alimentele.

Sonda poate fi controlată de la distanță cu ajutorul aplicației 6th Sense Live de pe dispozitivul dumneavoastră mobil.

UTILIZAREA SONDEI DE ALIMENTE

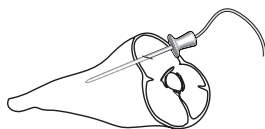
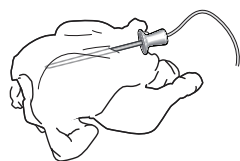
Folosirea sondei pentru alimente vă permite să măsurați temperatura internă a alimentelor în timpul preparării.

Introduceți sonda pentru alimente adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime.

Carne de pasăre: Introduceți vârful în centrul pieptului, evitând porțiunile goale.

Bucăți mari de carne sau pulpe: Introduceți vârful în partea cea mai groasă.

Pește (întreg): Poziționați vârful în partea cea mai groasă, evitând șira spinării.



AUTO-CURĂȚARE

A acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cavității și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

Vă rugăm să rețineți: Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

Odată ciclul finalizat, un mesaj corespunzător va apărea pe afișaj. Lăsați cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeți și uscați suprafețele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

FĂRĂ SUNET

Atingeți pictograma pentru a dezactiva sau pentru a activa toate sunetele și alarmele.

BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsată în mod accidental.

Pentru a activa blocarea:

- Atingeți pictograma .

Pentru a dezactiva blocarea:

- Atingeți afișajul.
- Trageți în sus cu degetul pe mesajul indicat.



PREFERINȚE



























Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.

WIFI

Pentru a modifica setările sau pentru a configura o nouă rețea la domiciliu.

INFO

Pentru a opri funcția „Memorare mod demo”, pentru a reseta produsul și pentru a obține mai multe informații despre produs.

Categorie de alimente / rețete	Nivel și accesorii	Cantitate recomandată	Informații privind prepararea
BAKED PASTA (PASTE LA CUPTOR)	Lasagna	1 	4 - 8 porții Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă
	Lasagna-frozen (Lasagna-congelată)	1 	600 g - 1,2 kg Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
CARNE	Friptură de vită la cuptor	1  	1 - 1,5 kg Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Friptură de vițel la cuptor	1  	1 - 1,5 kg Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare și piper. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Friptură de porc	1  	1 - 1,5 kg Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare și piper. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Pulpă de miel	1  	1,5 - 2 kg Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare, adăugați piper și usturoi tăiat fin. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Friptură de pui la cuptor	1  	1 - 1,5 kg Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus
	Bucăți de pui	2  	800 g - 1,2 kg Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Distribuți uniform pe grătarul metalic, cu partea cu piele orientată în jos
	Fileuri la cuptor	2 	800 g - 1,2 kg Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință
	Fileuri la abur	1 	500 g - 1 kg Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Adăugați zeamă de lămâie sau bulion
	Ruladă de carne	1 	4 - 8 porții Preparați în conformitate cu rețeta favorită și dați forma tăvii pentru franzelă, apăsând pentru a elimina golurile de aer
	Cârnați și crenvurști	3  	4 - 12 bucăți Înțepați cârnații cu o furculiță pentru a preveni plesnirea
Plăcinta ciobanului	1 	4 - 8 porții Prăjiți ușor 1 ceapă tocată și 2 morcovi tăiați cuburi. Adăugați 1 lingură de făină, 300ml supă de vită și gătiți până se îngroașă. Adăugați 1 lingură de pastă de tomate și puțin sos Worcestershire. Amestecați 450g carne tocată gătită de vită sau miel și condimentați cu sare și piper. Puneți peste mâncarea înăbușită 4 porții de piure de cartofi	
PEȘTE	Whole-roasted (Bucata -friptă)	2 	800 g - 1,5 kg Ungeți cu ulei. Condimentați cu zeamă de lămâie, usturoi și pătrunjel
	Whole-steamed (Bucata -aburi)	1 	800 g - 1,5 kg Ungeți cu ulei. Condimentați cu zeamă de lămâie, usturoi și pătrunjel
	Carne friptă	3  	4 - 8 bucăți Condimentați medaliioanele de pește cu ulei și acoperiți cu semințe de susan
	File la abur	1 	400 g - 1 kg Distribuți uniform în vasul de gătit. Cook covered (Coaceți acoperit)
	Gratin frozen (Legume gratinate congelate)	1 	600 g - 1,2 kg Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime

ACCESORII

Grătar metalic



Vas adecvat pentru utilizare în cuptor și cu microunde pe grătarul metalic



Tavă de sticlă



Vas adecvat pentru utilizare în cuptor și cu microunde pe tava de sticlă
































Tavă de copt



Sondă pentru alimente



Categorie de alimente / rețete	Nivel și accesorii	Cantitate recomandată	Informații privind prepararea	
LEGUME	Cartofi copti	 2	1 - 1,5 kg	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
	Legume umplute	 2	4 - 8 porții	Scobiți legumele și umpleți-le cu un amestec format din miezul acestora, carne tocată și brânză rasă. Condimentați cu usturoi, sare și ierburi aromatice în funcție de preferință
	Cartofi copti umpluți	 1	4 - 8 bucăți	Ungeți cu ulei sau unt topit. Efectuați o tăietură în cruce pe cartof și așezați-l în cuptor cu porțiunea respectivă orientată în jos. Atunci când cuptorul vă indică să întoarceți cartoful, turnați smântână peste acesta și condimentați după cum este necesar
	Cartofi gratinați	 1	4 - 8 porții	Feliati și introduceți într-un recipient mare. Condimentați cu sare, piper și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra
	Roșii gratinate	 1	4 - 8 porții	Feliati și introduceți într-un recipient mare. Condimentați cu sare, piper și acoperiți cu un amestec de pesmet și ulei. Presărați brânză deasupra
	Legume gratinate	 2	4 - 8 porții	Feliati și intercalați legumele unele cu celelalte într-un vas mare de gătit. Condimentați cu sare, piper și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra
	Leg. gratinate (congelate)	 1	600 g - 1,2 kg	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
	Cartofi bucăți	 1	500 g - 1 kg	Tăiați în bucăți. Distribuți uniform în vasul de gătit
	Rădăcini și tuberculi	 1	200 - 800 g	Tăiați în bucăți. Distribuți uniform în vasul de gătit
	Frozen Vegetables (Legume congelate)	 1	200 - 800 g	Distribuți uniform în vasul de gătit. Amestecați în momentul în care cuptorul vă solicită acest lucru
	Cartofi prăjiți	 2	500 g - 1 kg	Distribuți uniform în tava de sticlă
	Alte legume	 1	200 g - 800 g	Tăiați în bucăți. Distribuți uniform în vasul de gătit
	PRĂJITURI SĂRATE	Quiche Lorraine	 2	1 rând
Quiche lorraine-congelată		 2	200 g - 1 kg	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
PÂINE	Chifle (congelate)	 2	1 rând	Scoateți din ambalaj. Distribuți uniform în tava de copt
	Pâine pentru sandviș în formă	 1	1 - 3 bucăți	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Introduceți aluatul într-o tavă pentru franzelă înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului
	Chifle precoapte	 2	1 rând	Scoateți din ambalaj. Distribuți uniform în tava de copt
	Scones	 2	1 rând	Modelați aluatul în formă de biscuit sau împărțiți-l în bucăți mici și amplasați-l pe tava de copt unsă cu ulei
PIZZA	Pizza subțire	 2	1 rând	Preparați un aluat pentru pizza folosind 225 ml de apă, 15 g de drojdie, 400 g de făină, ulei și sare. Lăsați-l să crească folosind funcția aferentă a cuptorului. Rulați aluatul într-o tavă de copt unsă cu puțin ulei. Adăugați ingrediente, cum ar fi roșii, mozzarella și șuncă
	Pizza groasă	 2	1 rând	Preparați un aluat pentru pizza folosind 250 ml de apă, 20 g de drojdie, 450 g de făină, ulei și sare. Lăsați-l să crească folosind funcția aferentă a cuptorului. Rulați aluatul într-o tavă de copt unsă cu puțin ulei. Adăugați ingrediente, cum ar fi roșii, mozzarella și șuncă
	Pizza-congelată	 2	250 - 800 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
	Pizza-refrigerată	 2	250 - 800 g	
PRĂJITURI ȘI PRODUSE DE PATISERIE	Pandișpan în formă	 1	1 rând	Preparați un aluat de 500-900 g pentru un pandișpan fără grăsimi. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei
	Bezele	 2	1 rând	Preparați un aluat din 2 albușuri de ou, 80g zahăr și 100g nucă de cocos deshidratată. Adăugați esență de vanilie și migdale. Modelați 20-24 de bucăți pe tava de copt unsă
	Tartă în formă	 1	1 rând	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte, înțepați-l cu o furculiță și întindeți gemul peste acesta. Întindeți resturile de foietaj cu sucitorul și tăiați-l în fâșii, apoi încrucișați fâșiile creând un model deasupra
	Plăcintă umplută cu fructe	 1	1 rând	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte și presărați pesmet în partea inferioară pentru a absorbi zeama fructelor. Umpleți cu amestecul de fructe proaspete tăiate, cu zahăr și scorțișoară. Întindeți resturile de foietaj cu sucitorul pentru a crea un „capac”, căpătușiți marginile și acoperiți cu ou
	Crumble de fructe	 1	1 rând	Amestecați împreună 200g făină, 100g zahăr și 150g unt. Într-un vas, puneți 1 kg de mere tăiate felii amestecate cu zahăr și scorțișoară și 1 kg de rubarbă sau fructe de pădure congelate amestecate cu zahăr și 1 lingură de amidon de porumb. La final, presărați aluat deasupra
	Tartă olandeză cu mere	 1	1 rând	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte și presărați pesmet în partea inferioară pentru a absorbi zeama fructelor. Umpleți cu amestecul de mere, zahăr, stafide, migdale tocate și scorțișoară. Întindeți resturile de foietaj cu sucitorul și tăiați-l în fâșii, apoi încrucișați fâșiile creând un model deasupra
POPCORN	 1	100 g	Amplasați întotdeauna punga direct pe tava de sticlă. Gătiți doar câte o pungă o dată	

Întrebări frecvente referitoare la WIFI

Ce protocoale WiFi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este suportată?

WPS 2.0 sau o versiune ulterioară. Consultați documentația din dotarea routerului.

Există diferențe la utilizarea unui smartphone (sau a unei tablete) cu sistem de operare Android sau iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet 3G în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.



Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe  , apoi atingeți  WiFi sau uitați-vă la dispozitivul dumneavoastră: Există o etichetă pe care sunt afișate adresele SAID și MAC. Adresa MAC constă dintr-o combinație de cifre și litere care începe cu „88:e7”.

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Folosind dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live, puteți verifica dacă rețeaua aparatului este vizibilă și conectată la cloud.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet.

Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de cuptor?

În mod normal, semnalul WiFi este suficient de puternic pentru a acoperi mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent lângă aparat.

Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive specifice pentru a extinde acoperirea WiFi de domiciliu, precum puncte de acces, repetitoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Cum procedez în cazul în care routerul meu utilizează un canal WiFi de la vecini?

Faceți tot posibilul ca routerul să utilizeze propriul canal WiFi de domiciliu.

Ce pot face dacă apare pe afișaj sau dacă cuptorul nu poate să stabilească o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului.

Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți cuptorul: Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului.

Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.

Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Whirlpool, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Purtați mănuși de protecție.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.
Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.






- Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

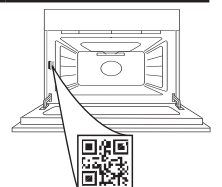
Tava de sticlă poate fi curățată în mașina de spălat vase.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriiți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr. Cuptorul nu se încălzește.	Defecțiune de software. Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”. Accesați „DEMO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Funcția nu se activează. Funcția nu este disponibilă în modul demo.	Modul demo este în funcțiune.	Apăsați pe  , atingeți  „Info” și apoi selectați „Memorare mod demo” pentru a ieși.
Pictograma  apare pe afișaj.	Routerul WiFi este oprit. Setările routerului au fost modificate. Conexiunile fără fir nu ajung la aparat. Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețeaua de domiciliu. Conectivitatea nu este suportată.	Verificați dacă routerul WiFi este conectat la internet. Verificați dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului. Încercați să reporniți routerul consultați secțiunea “Întrebări frecvente legate de WiFi”. Dacă au fost modificate setările rețelei dumneavoastră fără fir de domiciliu, conectați la rețea: Apăsați pe  , atingeți  “WiFi” și apoi selectați “Conectare la rețea”.
Conectivitatea nu este suportată.	Operarea de la distanță nu este permisă în țara dumneavoastră.	Înainte de achiziționare, verificați dacă țara dumneavoastră permite operarea de la distanță a aparatelor electronice.

Politice, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

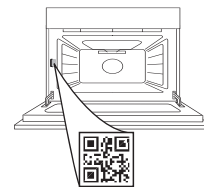




ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

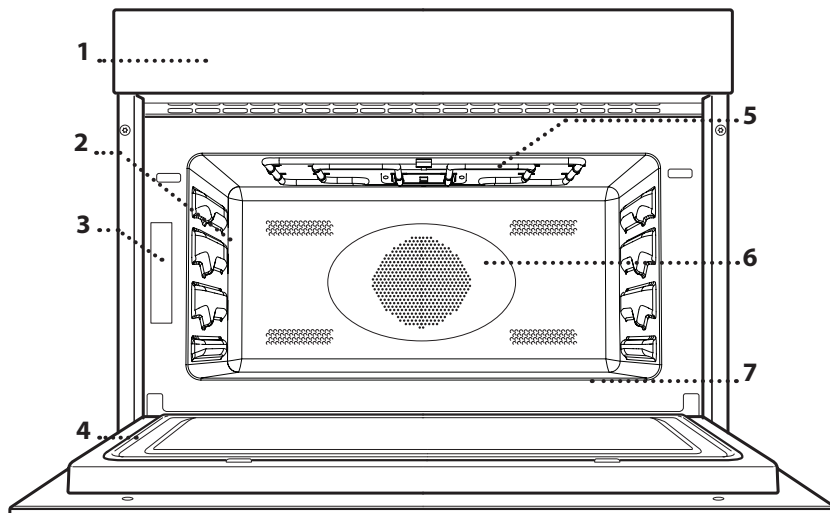
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register

VIAČ INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI

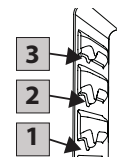


Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



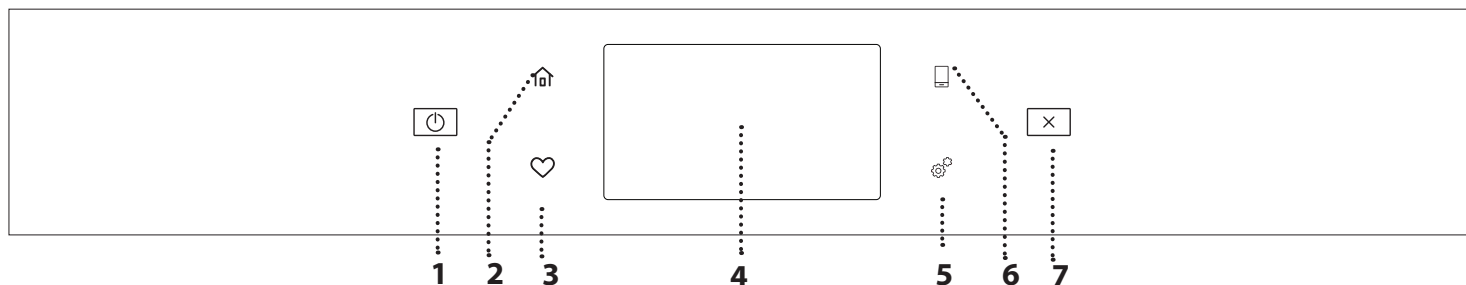
1. Ovládací panel
2. Vodiace lišty



Úrovne, na ktoré možno položiť rošt a iné príslušenstvo, sú očíslované, pričom 1 je najnižšia a 3 najvyššia.

3. Výrobný štítok (neodstraňujte)
4. Dvierka
5. Gril
6. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
7. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

6. DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

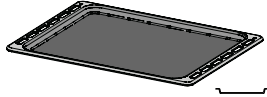
Povolenie použitia aplikácie 6th Sense Live.

7. ZRUŠIŤ

Na zastavenie hociktorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

PRÍSLUŠENSTVO

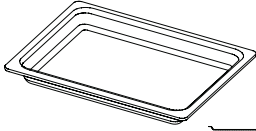
PLECH NA PEČENIE



Užitočný ako podklad pre nádoby na pečenie v rúre; tanier možno použiť aj ako podklad pre potraviny, ktoré nie sú

v nádobách. Toto príslušenstvo nie je vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre.

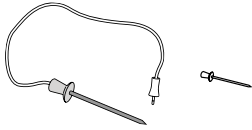
SKLENÝ PODNOS



Vďaka vlastnostiam skla je odkvapkávacia nádoba vhodná pre všetky režimy prípravy jedla. Keď ju položíte pod rošt, odkvapkávajú do nej šťavy

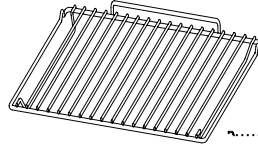
vznikajúce pri príprave jedla.

POTRAVINOVÁ SONDA



Na meranie teploty vnútri jedál počas pečenia.

ROŠT



Rošt je vhodný pre všetky režimy prípravy jedla okrem jednoduchej mikrovlnnej funkcie. Jedlo môžete položiť priamo na rošt alebo naň položte

plech na pečenie alebo plechové či iné nádoby odolné voči teplu a mikrovlnám.

Pri vkladaní rošt držte naklonený trochu nahor a položte ho na zadný okraj (smerom nahor) na želanú úroveň. Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

Na trhu je k dispozícii množstvo príslušenstva. Pred kúpou sa uistite, že sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre a odolné voči teplotám v rúre.

Kovové nádoby na potraviny alebo nápoje by sa nikdy nemali používať na varenie v mikrovlnnej rúre.

FUNKCIE

MIKROVLNNÁ RÚRA

Na rýchlu prípravu a ohrev potravín a nápojov.

🌀	🌡️
850	Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody.
750	Príprava zeleniny.
650	Príprava mäsa a rýb.
500	Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových pirohov alebo zapekaných cestovín.
350	Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády.
160	Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra.
90	Zmäkčovanie zmrzliny.
0	Časovač

RÝCHLE PREDHRIEVANIE

Na rýchle predohriatie rúry pred cyklom varenia. Predtým, než dáte do rúry jedlo, počkajte, kým funkcia skončí.

KONVENČNÝ FUNKCIE

• KONVENČNÝ

Na dokonalé zhnednutie jedla zvrchu i zospodu.

🌡️	🌀	🌡️°C	🕒	📄
Malé koláčiky	Áno	160 – 180	30 – 40	2
Sušienky	Áno	150 – 160	20 – 30	2
Pizza	Áno	230	20 – 30	1

• KONVENČNÝ+MW

Na rýchlejšiu prípravu pečených jedál kombináciou tradičnej rúry a mikrovlnnej.

🌡️	🌀	🌡️°C	🌀	🕒	📄
Chlieb	–	200 – 220	90	25 – 35	1
Pečené hovädzie mäso (1 – 1,5 kg)	–	160	160 – 350	35 – 45	1
Lasagne	Áno	170 – 200	160 – 350	20 – 40	1
Mrazené potraviny	–	160 – 180	350	20 – 30	1

	🌡️	🌀	🕒
Ohrev	2 šálky	850	3
Ohrev	Zemiaková kaša (1 kg)	850	10 – 12
Rozmrazovanie	Mleté mäso (500 g)	160	13 – 14
Varenie	Piškótový koláč	750	7 – 8
Varenie	Vaječný krém	750	10 – 11
Varenie	Sekaná	750	15 – 16

Potrebné príslušenstvo: Sklený podnos

FUNKCIE GRIL

GRIL

Na vyprážanie, grilovanie a opekanie na rošte.

Ľo	☞	⌚	📅
Toast (Hrianka)	3	7 – 10	3
Garnáty	2	20 – 30	2

GRIL + MW

Na rýchle varenie a gratinovanie jedál.

Ľo	☞	☞	⌚	📅
Gratinované zemiaky	350	2	20 – 40	2
Zemiaky v šupke	350	3	10 – 20	2

FUNKCIA TURBO GRIL

TURBO GRIL

Pre dokonalé varenie a zhnednutie kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre.

Ľo	☞	⌚	📅
Kurací kebab	3	25 – 35	2
Pečené zemiaky	3	30 – 50	2

TURBO GRIL + MW

Na rýchlu prípravu a zapekanie jedál do hneďa s kombináciou funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a horúceho vzduchu.

Ľo	☞	☞	⌚	📅
Cannelloni[Mrazené]	350	3	20 – 25	2
Bravčové kotlety	350	3	30 – 40	2
Pečené kurča	350	2	40 – 60	2

FUNKCIE S VHĀŇANÝM VZDUCHOM

HORÚCI VZDUCH

Na prípravu múčnikov a mäsa s využitím stálej cirkulácie horúceho vzduchu.

Ľo	☞	⌚	⌚	📅
Snehové pusinky	Áno	100 – 120	40 – 50	2
Cookies	Áno	170 – 180	10 – 20	2
Bochník chleba	Áno	180 – 200	30-35	1
Rolády	Áno	210 – 220	10 – 12	2
Krehké pečivo	Áno	180 – 190	15 – 20	2
Pečené mäso (800 g – 1,5 kg)	Áno	160 – 170	70 – 80	1

Poznámka: Pri funkcii „Horúci vzduch“ (Forced Air) nie je vo východiskovom nastavení predhrievanie. Pokiaľ si želáte funkciu predhrievania pridať, jednoducho ťuknite do pravého horného rohu displeja. Pre podrobnejšie informácie si prečítajte príslušný odsek.

HORÚCI VZDUCH+ MW

Na rýchle pečenie múčnikov a mäsa s využitím všetkých výhod mikrovln a cirkulácie horúceho vzduchu.

Ľo	☞	⌚	⌚	📅
Pečenie	160	170	40 – 60	2
Mäsový koláč	160	180	25 – 35	1
Pečené ryby	160	170 – 190	20 – 35	1

KONVEKČNÉ FUNKCIE PEČENIA

KONVEKČNÉ PEČENIE

Na dokonalé pečenie mäsa, zákuskov a koláčov s tekutou plnkou.

Ľo	☞	⌚	⌚	📅
Plnené koláče	-	160 – 200	35 – 55	1
Lotrinský slaný koláč	-	170 – 190	30 – 45	1

KONVEKČNÉ PEČENIE + MW

Na rýchlu prípravu všetkých jedál s tekutou plnkou kombinovaním mikrovln, konvenčného ohrevu a prúdenia vzduchu.

Ľo	☞	⌚	⌚	📅
Plnené koláče	350	160 – 200	25 – 45	2
Piškótový koláč	90	160 – 180	30 – 35	1

ŠPECIÁLNE FUNKCIE

UCHOVAŤ TEPLÉ

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta.

SMART CLEAN

Na uľahčenie čistenia priestoru na prípravu jedál. Pravidelné používanie tejto funkcie zabraňuje tvorbe usadenín, ktoré by mohli poškodiť povrch.

FUNKCIA 6TH SENSE

Tieto funkcie automaticky zvolia najvhodnejšiu teplotu a spôsob prípravy pre všetky typy jedla.

ROZMRAZOVANIE SO 6TH SENSE

Na rýchle rozmrazovanie rôznych typov jedla zadaním jeho hmotnosti. Potraviny vždy uložte priamo na sklenený podnos, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Ľo	📅
MÄSO	100 g – 2,0 kg
HYDINA	100 g – 3,0 kg
RYBY	100 g – 2,0 kg
ZELENINA	100 g – 2,0 kg
CHLIEB	100 g – 2,0 kg

• OHREV SO 6TH SENSE)

Na zohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Vložte jedlo do nádoby odolnej voči mikrovlnám a teplu. Ak na konci procesu zohrievania necháte jedlo 1 – 2 minúty odstáť, vždy to zlepší výsledok, najmä pri mrazených jedlách.

🍽️	📏
PLYTKÝ TANIER Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal.	250 – 500 g
HOTOVÉ JEDLO – MRAZENÉ Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal.	250 – 500 g
POLIEVKA Zohrievajte neprikryté v samostatných miskách	1 – 4 porcie
NÁPOJ Do hrnčeka alebo šálky vložte plastovú lyžičku odolnú voči teplu, aby ste zabránili prekypeniu	1 – 4 porcie

• 6TH SENSE VARENIE

Na varenie niekoľkých druhov jedla a rýchle a ľahké dosiahnutie optimálnych výsledkov. Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách:

recepty 🍽️, ak je potrebné predhrievanie 🔥, teplota 🌡️, mikrovlnný výkon 📶, úroveň grilu 🍷, hmotnosť 📏, čas prípravy ⌚, príslušenstvo a odporúčaná úroveň 📏 pre prípravu.

Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.

🍷 Rošt, 🍷 tortová forma na rošte, 🍷 plech na pečenie, 🍷 sklený podnos

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.



Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na < .

Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku: Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.

PRVÉ POUŽITIE

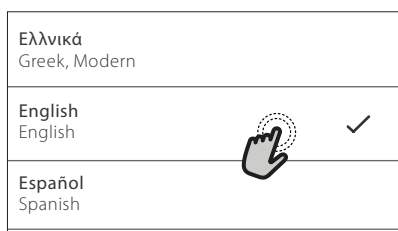
1. ZVOĽTE JAZYK

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.



- Ťuknite na požadovaný jazyk.

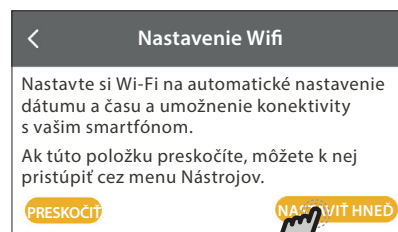


Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

2. NASTAVENIE WI-FI

Funkcia 6th Sense Live vám umožňuje ovládať rúru na diaľku z mobilného zariadenia. Aby bolo diaľkové ovládanie možné, najprv musíte úspešne ukončiť proces pripojenia. Tento proces je potrebný na registráciu vášho spotrebiča a pripojenie k domácej sieti.

- Pripojenie nastavíte ťuknutím na NASTAVIŤ HNEĎ.



Ak chcete pripojiť spotrebič neskôr, ťuknite na PRESKOČIŤ.

AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

Aby ste mohli používať túto funkciu, potrebujete: smartfón alebo tablet a Wi-Fi router pripojený na internet. Pomocou svojho smart zariadenia skontrolujte, či je signál vašej domácej siete blízko

spotrebiča silný.

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android s rozlíšením displeja 1 280 × 720 (alebo vyšším) alebo iOS. V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

Wi-Fi router: 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Stiahnite si aplikáciu 6th Sense Live

Ako prvý krok pre pripojenie spotrebiča si musíte stiahnuť aplikáciu do svojho mobilného zariadenia.

Aplikácia 6th Sense Live vás povedie cez všetky kroky, ktoré sú tu uvedené. Aplikáciu 6th Sense Live si môžete stiahnuť z App Store alebo Google Play Store.

2. Vytvorte si účet

Ak ste tak ešte neurobili, potrebujete si vytvoriť účet. To vám umožní pripojiť vaše spotrebiče do siete a tiež si ich pozerať a ovládať na diaľku.

3. Zaregistrujte svoj spotrebič

Zaregistrujte svoj spotrebič podľa pokynov aplikácie. Na dokončenie procesu registrácie budete potrebovať identifikátor Smart spotrebiča (SAID). Je to jedinečný kód, číslo za slovom SERVICE na výrobnom štítku umiestnenom na výrobku.

4. Pripojenie na Wi-Fi

Pri nastavovaní postupuje podľa krokov „skenovať a pripojiť“. Aplikácia vás prevedie celým procesom pripojenia spotrebiča k domácej Wi-Fi sieti.

Ak váš router podporuje WPS 2.0 (alebo vyšší), zvolte MANUÁLNE, potom ťuknite na Nastavenie WPS: Na bezdrôtovom routeri stlačte tlačidlo WPS pre vytvorenie spojenia medzi oboma zariadeniami.

V prípade potreby môžete spotrebič pripojiť aj manuálne použitím funkcie „Search for a network“ (Hľadanie siete).

SAID kód sa používa na zosynchronizovanie inteligentného zariadenia so spotrebičom.

Zobrazí sa adresa MAC pre Wi-Fi modul.

Postup pripojenia treba zopakovať iba vtedy, ak zmeníte nastavenia routera (napr. názov siete alebo heslo alebo poskytovateľa).

NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavujú automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

3. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrejte rúru na 200 °C, ideálne pomocou funkcie „Rýchle predhrievanie“.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

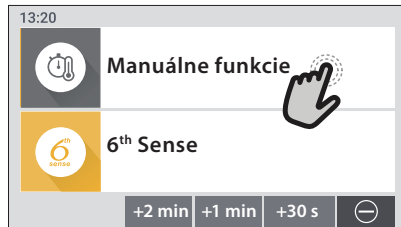
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

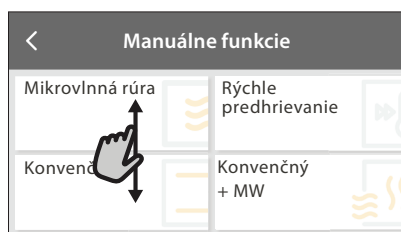
- Na zapnutie rúry stlačte tlačidlo , alebo sa v ktoromkoľvek mieste dotknite obrazovky.

Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a 6th Sense.

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.



- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.



- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.


2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte požadovanú.



Ak to funkcia dovoľuje, môžete ťuknúť na , čím sa aktivuje predhrievanie.



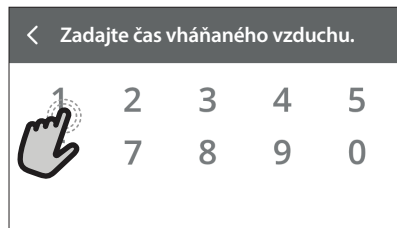
TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času prípravy jedla sa rúra automaticky vypne.

- Nastavovanie trvania začnete ťuknutím na „Nastaviť čas varenia“.



- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.



- Potvrďte ťuknutím na **ĎALŠIE**.

Ak chcete nastavené trvanie zrušiť počas prípravy jedla a dokončiť ju manuálne, ťuknite na hodnotu trvania a potom zvolte STOP.

3. NASTAVENIE FUNKCIÍ 6TH SENSE

Funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál spomedzi tých, čo sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte zo zoznamu typ prípravy jedla.
- Zvoľte funkciu.

Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke 6th SENSE JEDLO (pozri príslušné tabuľky) a podľa funkcií receptu v ponuke LIFESTYLE.

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

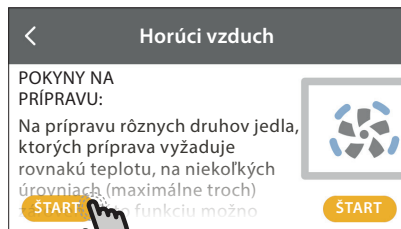
Pri niektorých funkciách 6th Sense sa vyžaduje použitie potravinovej sondy. Zastrčte ju pred voľbou funkcie. Najlepšie výsledky so sondou dosiahnete, ak sa budete riadiť odporúčaniami v príslušnej časti.

- Pokyny na displeji vás povedú procesom prípravy jedla.

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „ŠTART“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie.



- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na „ODLOŽENIE ŠTARTU“ a začne sa čas čakania.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Ak chcete naprogramovať čas odloženého štartu pečenia, fáza predhrievania rúry musí byť vypnutá: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením .

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Mikrovlonné funkcie sú vybavené ochranou spustenia. Pred spustením funkcie treba dvierka otvoriť a zatvoriť.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka.
- Ťuknite na ŠTART.

Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa

- Stlačením môžete aktivovanú funkciu kedykoľvek zastaviť.

6. PREDOHREV

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia.

Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na HOTOVÉ spustíte varenie.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Predhriatie zapnete alebo vypnete ťuknutím na ikonku . Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

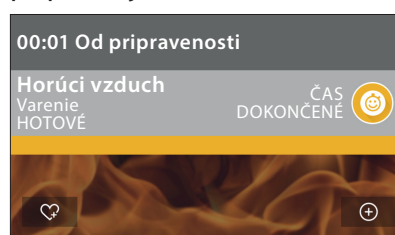
Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné počas prípravy jedla vykonať určité činnosti. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Na pokračovanie zatvorte dvierka a ťuknite na „HOTOVÉ“.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.

Niektoré funkcie môžete po skončení prípravy jedla uložiť ako obľúbené a v budúcnosti ich rýchlo použiť s uchovaním tých istých nastavení alebo predĺžiť prípravu jedla.



- Na uloženie funkcie medzi obľúbené ťuknite na .
- Ak chcete prípravu jedla predĺžiť, ťuknite na .

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

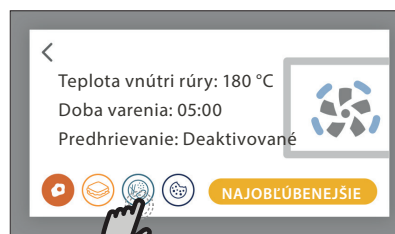
Rúra automaticky zistí funkcie, ktoré používate najčastejšie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

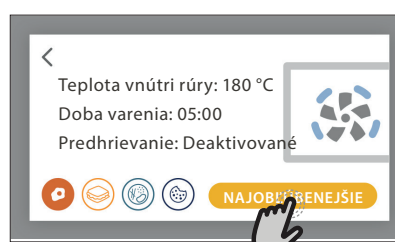
Po skončení funkcie môžete ťuknúť na , aby sa uložila ako obľúbená. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.


Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.

- Ťuknutím na ikonky zvolte aspoň jeden.

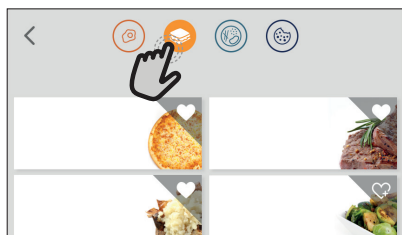



- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBLÚBENEJŠIE.



Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte : Funkcie budú rozdelené podľa rôznych časov jedenia s niekoľkými ponúkanými návrhmi.

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál



Ťuknutím na  sa vám zobrazí aj história funkcií použitých naposledy.

- Prejdite prstom po zozname.
- Ťuknite na recept alebo funkciu, ktorú chcete.
- Prípravu jedla aktivujete ťuknutím na ŠTART.

ZMENA NASTAVENÍ



Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov ku každej obľúbenej funkcii a prispôbiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na UPRAVIŤ.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ĎALŠIE: na displeji sa zobrazia nové vlastnosti.
- Zmeny potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Na obrazovke obľúbených funkcií môžete tiež vymazať tie, ktoré ste uložili:

- Ťuknite na  na danej funkcii.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

- Stlačte .
- Zvoľte  Preferencie.
- Zvoľte Časy a dátumy.
- Ťuknite na vaše časy jedál.
- Prechádzajte prstom po zozname a ťuknite na príslušný čas.
- Ťuknite na príslušné jedlo, ktoré chcete zmeniť.

Každý časový úsek možno kombinovať iba s jedným jedlom.

10. NÁSTROJE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku Nástroje.

Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.



AKTIV. DIAĽKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.



MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačenie .
- ťuknite na .

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ak ťuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opätovné nastavenie časovača ťuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAČ.


SVETLO

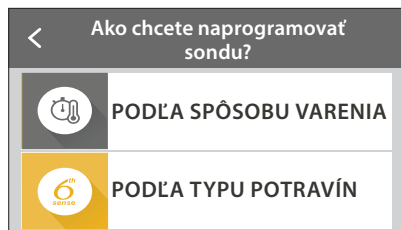
Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

SONDA

Používanie sondy vám umožňuje merať teplotu vnútri jedla počas jeho prípravy, aby ste zabezpečili dosiahnutie optimálnej teploty. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty.

Vložte jedlo do rúry a zapojte potravinovú sondu do zásuvky. Sonda musí byť čo najďalej od zdroja tepla. Zatvorte dverka rúry.

Ťuknite na . Ak je použitie sondy dovolené alebo vyžadované, môžete si vybrať medzi manuálnymi funkciami (podľa metódy prípravy jedla) a funkciami 6th Sense (podľa typu jedla).



Ak bola funkcia prípravy jedla spustená, po vybratí sondy sa zruší. Keď jedlo vyberáte z rúry, sondu vždy vytiahnite zo zásuvky a vyberte.

Sondu možno ovládať na diaľku pomocou aplikácie 6th Sense Live v mobilnom zariadení.

POUŽÍVANIE POTRAVINOVEJ SONDY

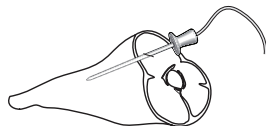
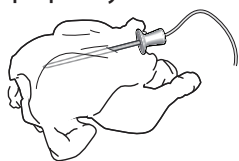
Používanie potravinovej sondy vám umožňuje merať teplotu vo vnútri jedla počas jeho prípravy.

Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a masným častiam.

Hydina: Zasuňte špičku do stredu prs a vyhnite sa dutým častiam.

Kusy mäsa alebo stehná: Zasuňte špičku do najhrubšej časti.

Ryby (vcelku): Umiestnite špičku do najhrubšej časti, ale vyhnite sa chrbtici.



SAMOČISTENIE

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

Hneď ako cyklus skončí, na displeji sa objaví príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.


STLMIŤ

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.

ZÁMOK OVLÁDANIA

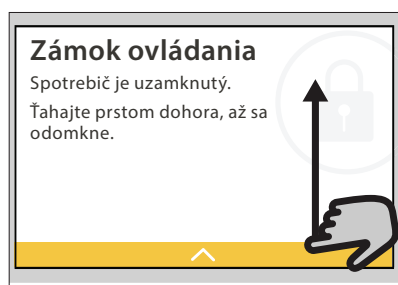
Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu .

Na deaktivovanie zámku:

- Ťuknite na displej.
- Prejdite prstom nahor po zobrazenej správe.



PREFERENCIE



















Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.

WIFI

Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.

INFO

Na vypnutie Uložiť režim Demo, resetovanie spotrebiča a získanie ďalších informácií o výrobku.

Katégorie potravín / Recepty	Úroveň a príslušenstvo	Navrhované množstvo	Informácie o varení
BAKED PASTA (ZAPEK. CESTOVINY)	Lasagne	1 	4 – 8 porcií Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie
	Mrazené lasagne	1 	600 g – 1,2 kg Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
MÄSO	Pečené hovädzie mäso	1 	1 – 1,5 kg Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
	Pečené teľacie	1 	1 – 1,5 kg Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
	Pečené bravčové	1 	1 – 1,5 kg
	Jahňacie stehno	1 	1,5 – 2 kg Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou, korením a nasekaným cesnakom. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
	Pečené kurča	1 	1 – 1,5 kg Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsiami smerom nahor
	Kuracie kúsky	2 	800 g – 1,2 kg Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte na rošte s kožou smerom nadol
	Pečené filé	2 	800 g – 1,2 kg Potrite olejom a podľa seba ochuťte
	Filé varené v pare	1 	500 g – 1 kg Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Pridajte citrónovú šťavu alebo vývar
	Sekaná	1 	4 – 8 porcií Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu a vtlačte do nádoby na fašírky tak, aby sa zabránilo vytváraniu vzduchových bublín
	Údeniny a párky	3 	4 – 12 ks Prepichnete klobásy vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu
	Pastiersky koláč	1 	4 – 8 porcií Zľahka osmažte 1 nakrájanú cibuľu spoločne s 2 mrkvami nakrájanými na malé kocky. Pridajte 1 lyžicu múky, 300 ml hovädzieho vývaru a povarte do zhustnutia. Pridajte 1 lyžicu paradajkového pretlaku a kvapku worchesterskej omáčky. Primiešajte 450 g mletého vareného hovädzieho alebo jahňacieho mäsa a ochuťte soľou a korením. Dusené mäso pokryte 4 porciami roztláčených zemiakov
RYBY	Whole-roasted (V celku – pečené)	2 	800 g – 1,5 kg
	Whole-steamed (V celku – v pare)	1 	800 g – 1,5 kg Potrite olejom. Ochuťte citrónovou šťavou, cesnakom a petržlenom
	Pečené steaky	3 	4 – 8 kusov Rybíe steaky ochuťte olejom a pokryte sezamovými semenami
	Filé na pare	1 	400 g – 1 kg Rozložte rovnomerne v nádobe. Cook covered (Varte prikryté)
	Gratin frozen (Gratin. mrazený)	1 	600 g – 1,2 kg Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal

PRÍSLUŠENSTVO

Drôtený rošt



Nádoba vhodná do rúry a mikrovlnnej rúry na rošte



Sklenený podnos



Nádoba vhodná do rúry a mikrovlnnej rúry na sklenenom podnose
































Plech na pečenie



Potravinová sonda



Kategória potravín / Recepty	Úroveň a príslušnosť	Navrhované množstvo	Informácie o varení	
ZELENINA	Pečené zemiaky	 2	1 – 1,5 kg	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
	Plnená zelenina	 2	4 – 8 porcií	Vydlabte vnútro zeleniny a naplňte ho zmesou dužiny z tejto zeleniny, mletého mäsa a postrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkovou príchuťou
	Zemiaky v šupke	 1	4 – 8 kúskov	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Zemiak narežte krížom a položte do rúry obrátené nadol. Po výzve zemiak otočte, zalejte kyslou smotanou a podľa potreby ochuťte korením
	Gratinované zemiaky	 1	4 – 8 porcií	Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom
	Gratinované paradajky	 1	4 – 8 porcií	Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Posoľte, okoreňte a posypte zmesou strúhanky a oleja. Povrch posypte syrom
	Gratinovaná zelenina	 2	4 – 8 porcií	Nakrájajte a poprekładajte zeleninou vo veľkej nádobe. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom
	Gratinovaná zelenina (mrazená)	 1	600 g – 1,2 kg	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	Kúsky zemiakov	 1	500 g – 1 kg	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v nádobe
	Koreňová a hluzovitá zelenina	 1	200 – 800 g	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v nádobe
	Frozen Vegetables (Mraz.zelenina)	 1	200 – 800 g	Rozložte rovnomerne v nádobe. Keď vás rúra vyzve, jedlo premiešajte
	Vyprážené zemiaky	 2	500 g – 1 kg	Rozložte rovnomerne v sklenom podnose
	Iná zelenina	 1	200 g – 800 g	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v nádobe
SLANÉ KOLÁČE	Lotrinský slaný koláč	 2	1 dávka	Rozložte cesto na plech a poprepichujte ho vidličkou. Pripravte zmes na lotrinský slaný koláč (kiš) na 8 porcií
	Quiche Lorraine Frozen (Lotrinský slaný koláč – mrazený)	 2	200 g – 1 kg	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
CHLIEB	Pečivo (mrazené)	 2	1 dávka	Vyberte z obalu. Rozložte rovnomerne na plech na pečenie
	Sendvič vo forme	 1	1 – 3 ks	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie
	Predpečené pečivo	 2	1 dávka	Vyberte z obalu. Rozložte rovnomerne na plech na pečenie
	Scones	 2	1 dávka	Vytvarujte do jedného väčšieho alebo na menšie kúsky a poukladajte ich na vymastený plech na pečenie
PIZZA	Tenká pizza	 2	1 dávka	Pripravte pizzové cesto zo 225 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 400 g múky, oleja a soli. Nechajte ho vykysnúť pomocou špeciálnej funkcie rúry. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku
	Hrubá pizza	 2	1 dávka	Pripravte pizzové cesto zo 250 ml vody, 20 g čerstvého droždia, 450 g múky, oleja a soli. Nechajte ho vykysnúť pomocou špeciálnej funkcie rúry. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku
	Pizza-frozen (Mrazená pizza)	 2	250 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	Pizza-chilled (Chladená pizza)	 2	250 – 800 g	
KOLÁČE A MÚČNIKY	Koláč z piškótového cesta vo forme	 1	1 dávka	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
	Snehové pusinky	 2	1 dávka	Pripravte dávku z 2 bielkov, 80 g cukru a 100 g strúhaného kokosu. Ochuťte vanilkou a mandľovou esenciou. Vytvaruje do 20 – 24 kúskov na vymastenom plechu na pečenie
	Koláč z krehkého cesta vo forme	 1	1 dávka	Tortovú formu vystelte cestom, poprepichujte ho vidličkou a potrite džemom. Vyvalkajte zvyšok cesta, pokrájajte ho na prúžky a na koláči vytvorte mriežku
	Koláč plnený ovocím	 1	1 dávka	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou. Vyvalkajte kúsky cesta, poukladajte ich na vrch, okraje uzavrie a potrite vajčkom
	Ovocie s posýpkou	 1	1 dávka	Rozmrvte spolu 200 g múky, 100 g cukru a 150 g masla. Do misky vložte 1 kg na plátky nakrájaných jablák zmiešaných s cukrom a škoricou a 1 kg rebarbory či mrazeného bobuľovitého ovocia zmiešaného(ho) s cukrom a 1 polievkovou lyžicou kukuričného škrobu. Potom posypte po povrchu cesta.
	Holandská jablková torta	 1	1 dávka	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte jablkami nakrájanými na plátky zmiešanými s cukrom, hrozienkami, sekanými mandľami a škoricou. Vyvalkajte zvyšok cesta, pokrájajte ho na prúžky a na koláči vytvorte mriežku
POPCORN	 1	100 g	Vrečko položte vždy priamo na sklený podnos. Naraz pripravujte iba jedno vrečko	

Často kladené otázky o Wi-Fi

Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný Wi-Fi adaptér podporuje Wi-Fi b/g/n pre európske krajiny.

Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

Sú potrebné nasledovné nastavenia routera: pásmo 2,4 GHz, WiFi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

Ktorá verzia WPS je podporovaná?

WPS 2.0 alebo vyššia. Pozrite si dokumentáciu routera.

Sú nejaké rozdiely medzi používaním smartfónu (alebo tabletu) s operačným systémom Android alebo iOS?

Môžete používať operačný systém, ktorý chcete, rozdiel v tom nie je.

Môžem namiesto routera používať mobilný 3G tethering?

Áno, ale cloudové služby sú určené pre trvalo pripojené zariadenia.



Ako môžem skontrolovať, či moje domáce pripojenie na internet funguje a Wi-Fi je povolené?

Môžete vyhľadať svoju sieť na smart zariadení. Predtým, než to skúsíte, vypnite iné dátové pripojenia..

Ako môžem skontrolovať, či je spotrebič pripojený na moju domácu bezdrôtovú sieť?

Otvorte si konfiguráciu routera (pozri návod k routeru) a skontrolujte, či je adresa MAC spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

Kde nájdem adresu MAC spotrebiča?

Stlačte  a potom ťuknite na  „Wi-Fi“, prípadne sa pozrite na svoj spotrebič: Je na ňom nálepka, kde je uvedené SAID a MAC adresa. MAC adresu tvorí kombinácia číslíc a písmen, ktorá sa začína „88:e7“.

Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

Pomocou smartfónu a aplikácie 6th Sense Live skontrolujte, či je sieť spotrebiča viditeľná a pripojená ku cloudu.

Môže niečo zabraňovať tomu, aby sa signál dostal k spotrebiču?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma.

Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje router.

Ako ďaleko by mal byť router od rúry?

Za normálnych okolností je Wi-Fi signál dostatočne silný na pokrytie niekoľkých miestností, ale veľmi to závisí od materiálu, z ktorého sú postavené steny. Silu signálu môžete skontrolovať tak, že položíte svoje

smart zariadenie vedľa spotrebiča.

Čo môžem urobiť, ak moje bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič?

Môžete použiť špeciálne zariadenia na rozšírenie pokrytia domácej Wi-Fi, ako sú prístupové body, Wi-Fi opakovače a power line adaptéry (nedodávajú sa so spotrebičom).

Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

Pozrite si dokumentáciu routera. Na routeri je zvyčajne nálepka s informáciami, ktoré potrebujete, aby ste sa dostali na stránku nastavenia zariadenia pomocou pripojeného zariadenia.

Čo môžem urobiť, ak môj router využíva Wi-Fi kanál zo susedstva?

Nastavte router tak, aby používal váš domáci Wi-Fi kanál.

Čo môžem urobiť, ak sa na displeji zobrazí alebo rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácim routerom?

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, budete musieť skontrolovať nastavenie routera alebo poskytovateľa.

Nastavenia routera: NAT musí byť zapnuté, firewall a DHCP správne nakonfigurované. Podporované šifrovanie hesla: WEP, WPA, WPA2. Ak chcete skúsiť iný typ šifrovania, preštudujte si návod k routeru.

Nastavenia poskytovateľa: Ak váš poskytovateľ internetových služieb pevne stanovil počet adries MAC, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudete môcť pripojiť svoj spotrebič ku cloudu. Adresa MAC zariadenia je jeho jedinečný identifikátor. Spýtajte sa svojho poskytovateľa internetových služieb, ako možno na internet pripojiť iné zariadenia okrem počítačov.

Ako môžem skontrolovať, či sa dáta prenášajú?

Po nastavení siete vypnite napájanie, počkajte 20 sekúnd a zapnite rúru: Skontrolujte, či aplikácia zobrazuje stav používateľského rozhrania spotrebiča.

Pri niektorých nastaveniach trvá niekoľko sekúnd, kým sa zobrazia v aplikácii.

Ako môžem zmeniť svoj Whirlpool účet, ale nechať spotrebiče pripojené?

Môžete si vytvoriť nový účet, ale nezabudnite spotrebiče odstrániť zo starého účtu, až potom ich môžete presunúť na nový.

Vymenil som router, čo mám urobiť?

Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Noste ochranné rukavice.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom

vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.






- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

Sklenený podnos možno umývať v umývačke.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo. Rúra sa nezohrieva.	Chyba softvéru. Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“.
Funkcia sa nespúšťa. V demo režime funkcia nie je dostupná.	Je spustený demo režim.	Stlačte  , ťuknite na  Info a na ukončenie potom zvolte „Uložiť režim Demo“.
Na displeji sa zobrazí ikona  .	WiFi router je vypnutý. Nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované.	Skontrolujte, či je WiFi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál WiFi v blízkosti spotrebiča silný. Skúste reštartovať router Pozrite sa do časti Často kladené otázky o WiFi. Ak sa zmenili nastavenia vašej domácej Wi-Fi siete, pripojte sa k sieti: Stlačte  , ťuknite na  WiFi a zvolte Pripojenie k sieti.
Spojenie nie je podporované.	Vzdialené ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.	Pred kúpou si overte, či vaša krajina dovoľuje vzdialené ovládanie elektronických spotrebičov.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

