

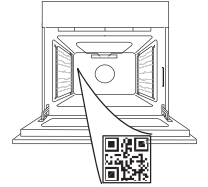


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

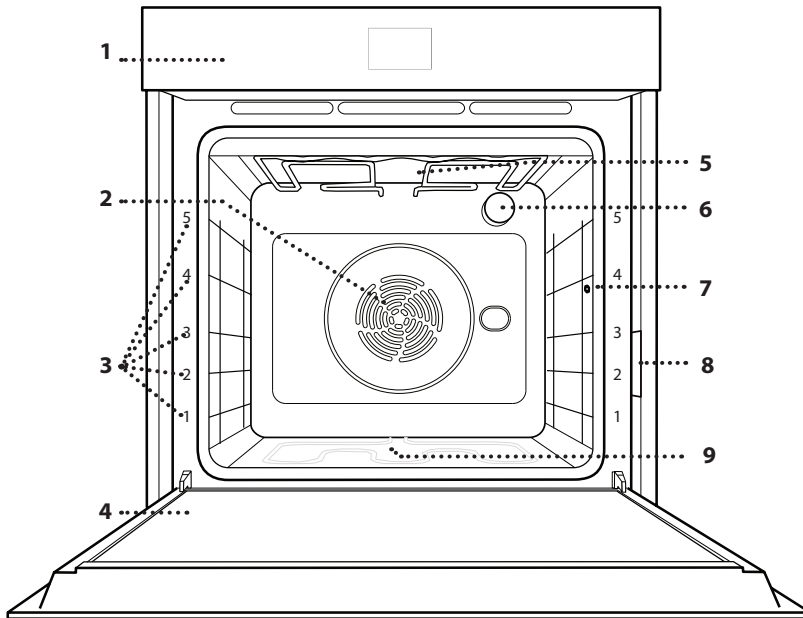


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

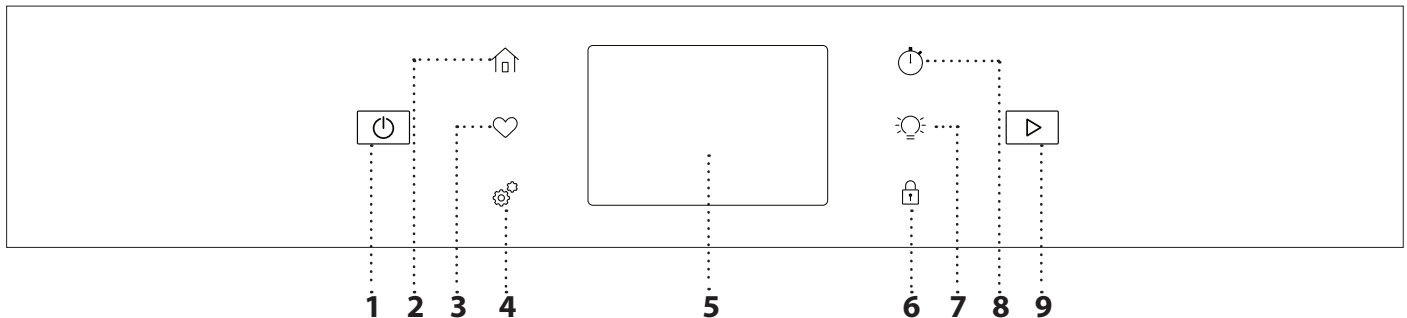


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. TOOLS

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

5. DISPLAY

6. CONTROL LOCK

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

7. LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

8. KITCHEN TIMER

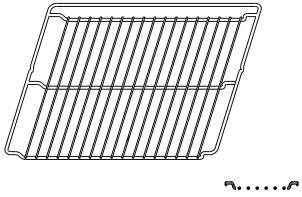
This function can be activated either when using a cooking time function or alone for keeping time.

9. START

To start the cooking function.

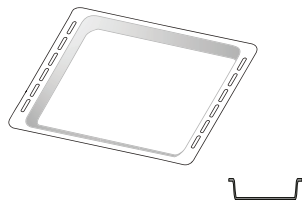
ACCESSORIES

WIRE SHELF



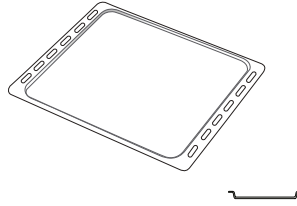
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



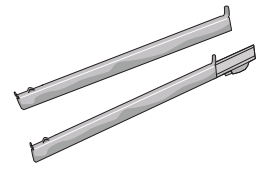
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



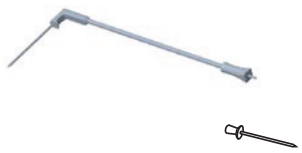
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



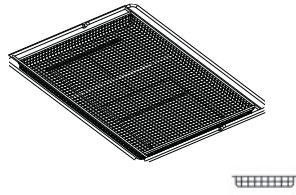
To facilitate inserting or removing accessories.

FOOD PROBE



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

AIR FRY TRAY *



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

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

Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.

* Available only in certain models

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

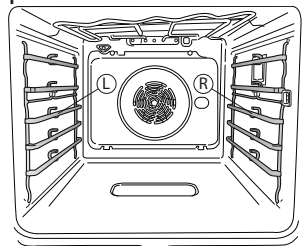
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

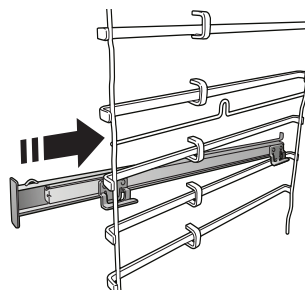
- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.

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



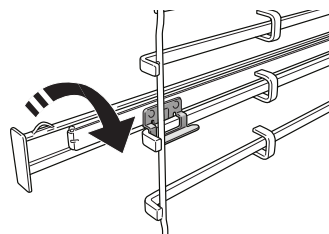
The left ("L") and right ("R") shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS



MANUAL MODES

- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
 - **CONVENTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
 - **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
 - **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
 - **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
 - **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
 - **COOK4**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
 - **SPECIAL FUNCTIONS**
 - » **PIZZA**
This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.
The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.
For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu
 - » **AIR FRY**
This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.
 - » **DEFROST**
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
 - » **KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.
 - » **RISING**
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
 - » **CONVENIENCE**
To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.
 - » **MAXI COOKING**
The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
 - » **ECO CYCLE**
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the Eco Cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
- **FROZEN FOOD**
The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.



AUTO MODES

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

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



To scroll through a menu or a list:

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

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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

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

2. SETTING UP WIFI

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

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

HOW TO SET UP THE CONNECTION

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

Minimum requirements.

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

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

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

1. Download the 6th Sense Live App

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

2. Create an account

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

appliances and also view and control them remotely.

3. Register your appliance

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

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

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

Note:

Bluetooth must be only during the registration process.

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

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

3. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

4. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

5. HEAT THE OVEN

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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

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

3. SET 6TH SENSE AUTO MODES

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

- Choose a recipe from the list.

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

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

4. SET START TIME DELAY

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

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

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

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


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

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

5. START THE FUNCTION

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

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

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

6. PREHEATING

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

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

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

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

- Open the door.

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

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

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

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

8. END OF COOKING

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

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

9. FAVORITES


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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

ONCE SAVED

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


CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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

REMOTE ENABLE

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

KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

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



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



SMARTCLEAN

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



PYRO SELF CLEANING

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

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

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

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


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

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

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

set the end time as indicated in the relative paragraph.

FOOD PROBE

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

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

USING THE FOOD PROBE

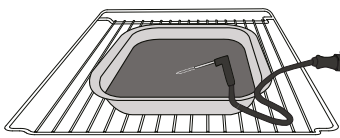
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

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

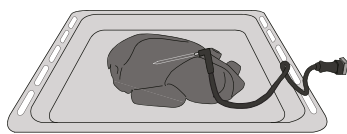
MEAT: Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

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

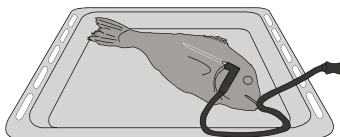
BAKERY & PASTA: Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle. It is required to use the compatible 6th Sense functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the 6th Sense functions, cooking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



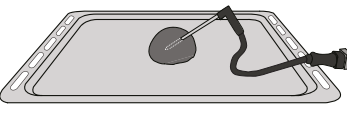
Lasagna



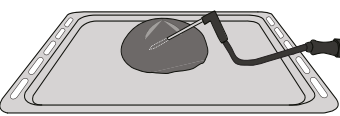
Whole Chicken



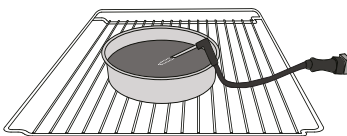
Fish



Rolls



Big Bread



Cake

CONTROL LOCK

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

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

PREFERENCES

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

CONNECTIVITY

For changing settings or configuring a new home network.

INFO

For obtaining further information about the product.

. NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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











































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

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







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

RISING

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

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

* Suggested quantity








































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

6th sense **COOKING TABLE**







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

* Suggested quantity







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

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

* Suggested quantity

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

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

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





















































































AIR FRY COOKING TABLE














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

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

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

COOKING TABLE

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

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

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

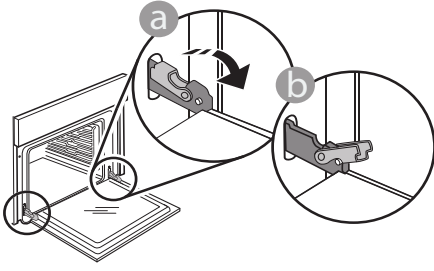
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

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

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

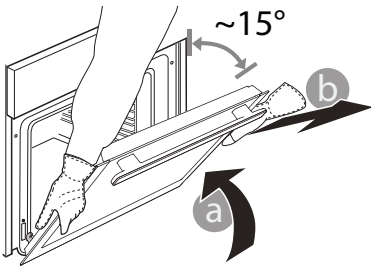
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



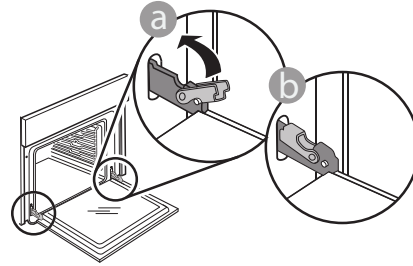
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

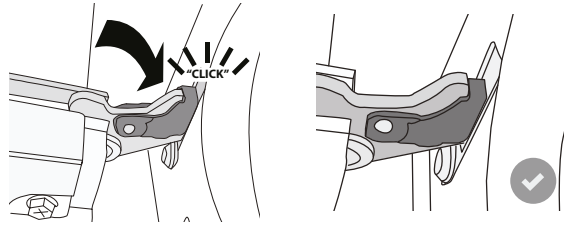


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

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

WIFI FAQs

Which WiFi protocols are supported?

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

Which settings need to be configured in the router software?

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

Which version of WPS is supported?

The appliance does not support WPS.

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

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

Can I use mobile tethering instead of a router?

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

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

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

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

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

Where can I find the appliance's MAC address?

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

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

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

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

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

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

How far should the router be from the appliance?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

How can I check whether data is being transmitted?

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

Some settings take several seconds to appear in the app.

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

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

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

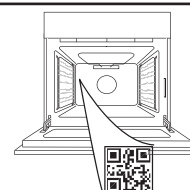
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

TROUBLESHOOTING

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

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

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



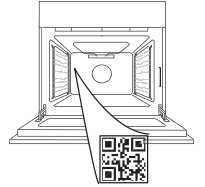

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an.

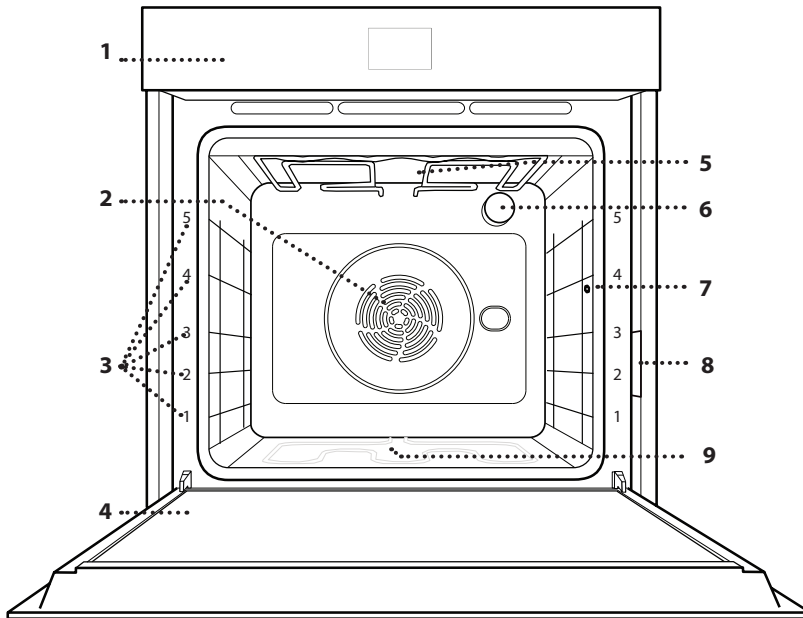


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN

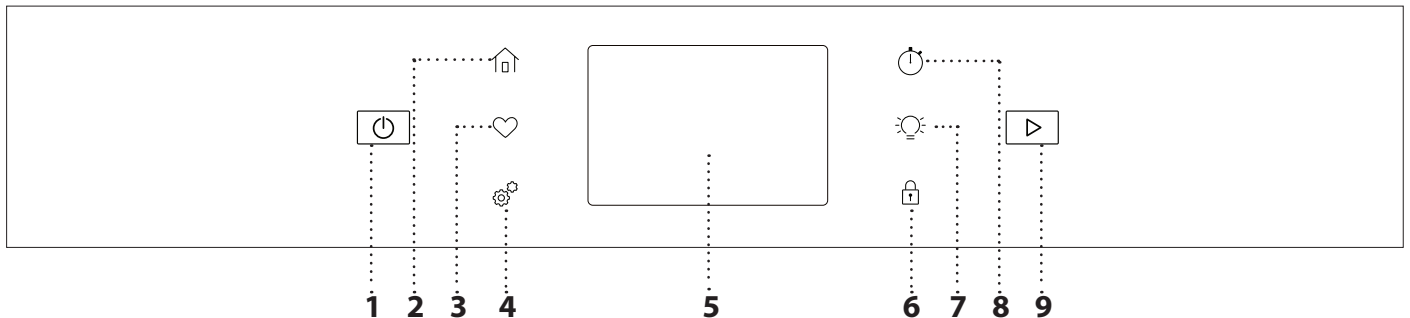


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampe
7. Eingabestelle der Speisensonde
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORIT

Zum Abrufen der Liste Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. TOOLS (EXTRAS)

Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und -Voreinstellungen.

5. DISPLAY

6. BEDIENSPERRE

Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

7. LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

8. ZEITSCHALTUHR

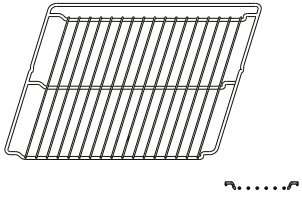
Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden.

9. START

Zum Starten der Garfunktion.

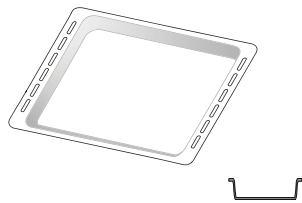
ZUBEHÖR

ROST



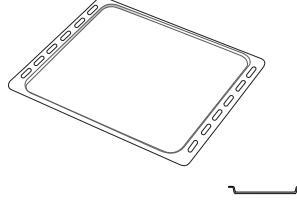
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



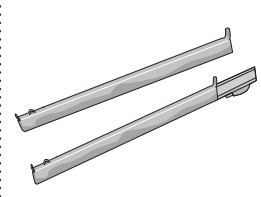
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



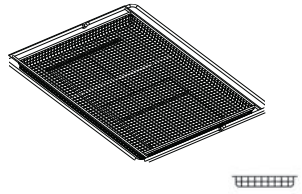
Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehöerteilen.

SPEISESONDE



Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens. Durch den starren Halter kann sie für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.

LUFTBRATEN-BLECH *



Zum Garen von Lebensmitteln mit der Luftbraten-Funktion, wobei ein Backblech auf einer niedrigeren Ebene positioniert wird, um mögliche Krümel und Tropfen aufzufangen. Es kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Anzahl und Art der Zubehöerteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Andere Zubehöerteile können separat erworben werden; für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

* Nur für bestimmte Modelle erhältlich

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

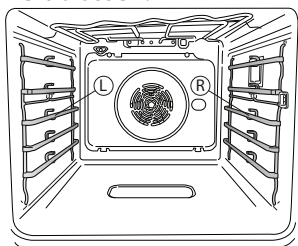
Andere Zubehöerteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze entfernen.

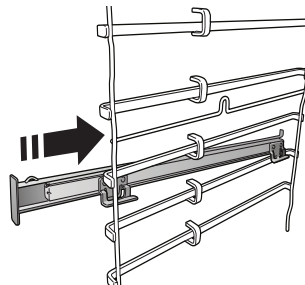
Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.



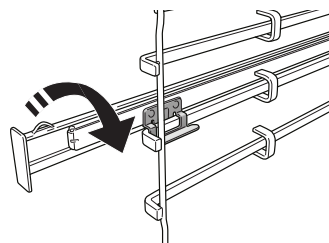
Die linken („L“) und rechten („R“) Seitengitter können an dem in diesem Bild dargestellten Logo erkannt werden.

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE



Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.



Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.

Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

FUNKTIONEN



MANUELLE MODI

- **OBER- & UNTERHITZE**

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

- **UMLUFT**

Zum Garen von Fleisch, Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

- **HEISSLUFT**

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

- **GRILL**

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

- **TURBO GRILL**

Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

- **SCHNELLAUFHEIZEN**

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

- **COOK 4**

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf vier Ebenen zur gleichen Zeit. Mit dieser Funktion können Kekse, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

- **SPEZIAL-GARFUNKTIONEN**

- » **PIZZA**

Mit dieser Funktion können Sie in weniger als 10 Minuten eine großartige hausgemachte Pizza wie im Restaurant zubereiten.

Der spezielle Garzyklus arbeitet mit einer Temperatur von über 300 Grad Celsius und sorgt dafür, dass die Pizza innen weich, am Rand knusprig und perfekt gleichmäßig gebräunt ist.

Kombiniert man diese Funktion mit dem Zubehör Pizzastein WPro und heizt 30 Minuten lang vor, kann man eine Pizza in 5-8 Minuten backen.

Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.whirlpool.eu

- » **LUFTBRATEN**

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Pommes Frites, Hühner Nuggets und vieles mehr mit weniger Öl angenehm knusprig zu garen. Die Heizelemente heizen den Garraum zyklisch auf, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Die besten Garergebnisse können nur mit einem Luftbraten-Blech (bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten) erzielt werden. Legen Sie die Lebensmittel in nur einer Schicht auf das AirFry-Blech und befolgen Sie die Anweisungen der Luftbraten-Gartabelle, um

die beste Leistung zu erzielen. Vermeiden Sie es, mehr als ein Blech zu verwenden, um ungleichmäßiges Garen zu verhindern.

- » **AUFTAUEN**

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

- » **KEEP WARM**

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

- » **AUFGEHEN LASSEN**

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

- » **FERTIGGERICHTE**

Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Teigwarengerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

- » **MAXI GAREN**

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Kochen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

- » **ECO -ZYKLUS**

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Bei der Verwendung dieses Eco-Zyklus bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des Eco-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.

- **TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL**

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.



AUTOMATIK-MODI

Diese ermöglichen es, alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Auswählen oder Bestätigen:

Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:

Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:


„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

Tippen Sie auf ← .

ERSTER GEBRAUCH

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von  zum Aufrufen des Menüeintrags „Extras“ geändert werden.

1. BEVORZUGTE SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

2. EINRICHTEN DES WIFI

Die 6th Sense Live-Funktion ermöglicht Ihnen, den Backofen ferngesteuert von einem Mobilgerät zu bedienen. Um das Gerät für die Fernsteuerung zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Verbindungsherstellung erfolgreich abschließen. Dieser Vorgang ist zur Registrierung Ihres Geräts und zum Anschluss an Ihr Heimnetzwerk erforderlich.

- Tippen Sie in der mobilen App auf „Gerät hinzufügen“, um mit der Einrichtung der Verbindung fortzufahren.
- Öffnen Sie auf dem Produkt den Abschnitt „Extras/Vernetzung/Netzwerkverbindung“, um die Einrichtung zu beginnen.

ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

Um diese Funktion zu verwenden, benötigen Sie Folgendes: ein Smartphone oder Tablet und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung. Verwenden Sie bitte Ihr Smartgerät, um zu prüfen, ob das Signal Ihres Heimnetzwerks in der Nähe des Haushaltsgeräts stark genug ist. Der Router oder das mobile Tethering-Gerät muss ein anderes sein als das Gerät, auf dem die mobile App installiert ist.

Mindestanforderungen.

Smartgerät: Android mit einem 1280 x 720-Bildschirm (oder höhere Auflösung) oder iOS.

Siehe im App-Store die Kompatibilität der App mit Android oder iOS Versionen.

Drahtlosrouter: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Laden Sie die 6th Sense Live App herunter

Der erste Schritt für die Verbindung Ihres Geräts ist das Herunterladen der App auf Ihr Mobilgerät. Die 6th Sense Live App führt Sie durch alle hier aufgeführten Schritte. Sie können die 6th Sense Live App aus dem App Store oder dem Google Play Store herunterladen.

2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

Wenn Sie noch keines haben, müssen Sie ein Benutzerkonto anlegen. Dies ermöglicht Ihnen, Ihre Geräte zu vernetzen und diese ferngesteuert zu überwachen und zu betätigen.

3. Registrieren Sie Ihr Gerät

Folgen Sie den Anweisungen der App zum Registrieren Ihres Geräts. Um den Registrierungsvorgang abzuschließen, benötigen Sie:

- Die SAID-Nummer (Smart Appliance IDentifier), die im Abschnitt „Extras/Vernetzung/Netzwerkverbindung“ zu finden ist,
- die 12-stellige Produktnummer, die sich auf dem Produktetikett befindet,
- aktive Bluetooth-Verbindung auf Ihrem Smartphone.

Wenn Sie fertig sind, fügen Sie Ihr Haushaltsgerät über die mobile App hinzu und befolgen Sie die Anweisungen, die dort angezeigt werden.

Hinweis:

Bluetooth muss nur während des Registrierungsprozesses verwendet werden.

Die WiFi-Verbindung kann nur über die mobile App eingerichtet werden.

Das Verbindungsverfahren muss nur erneut ausgeführt werden, wenn Sie Ihre Router-Einstellungen ändern (z. B. Netzwerkname oder Passwort oder Datenprovider).

3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt. Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
 - Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.
- Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
 - Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nach einem längeren Stromausfall müssen Sie Uhrzeit und Datum erneut einstellen.

4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 Ampere) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 Ampere).

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.
- Tippen Sie auf „OK“, um die Grundeinstellung abzuschließen.


5. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen. Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen Modes und 6th Sense Modes.

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.
- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

TEMPERATUR/GRILL LEISTUNGSSTUFE

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.

Je nach gewählter Funktion können Sie das Vorheizen mit einem speziellen Schalter aktivieren oder deaktivieren.

DAUER

Die Gardauer muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird. Im zeitgesteuerten Modus gart der Ofen für die von Ihnen gewählte Dauer. Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie nach dem Drücken von START auf den Bereich Zeit oder auf „Garzeit einstellen“.
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „WEITER“.

Um eine eingestellte Dauer während des Garvorgangs abzubrechen und so das Ende des Garvorgangs manuell zu steuern, können Sie auf den Wert der Dauer tippen und „0“ einstellen oder Sie können das Drei-Punkte-Menü öffnen und die Garzeit bearbeiten.

Wenn Sie den Zyklus stoppen möchten, öffnen Sie das Drei-Punkte-Menü und wählen Sie „Garvorgang stoppen“.

3. SET 6TH SENSE AUTOMATIK-MODI

Die 6th Sense Auto Modes ermöglichen Ihnen, eine Vielzahl von Speisen zuzubereiten, die Sie aus den in der Liste angezeigten auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im Menü „6th SENSE FOOD“ angezeigt (siehe entsprechende Tabellen).

- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet dann zu der von Ihnen vorgewählten Zeit.

- Auf „STARTVORWAHL“ tippen, um die gewünschte Startzeit einzustellen. Sie können entweder die Startzeit oder die

Zeit, zu der das Essen fertig sein soll, entsprechend den gewählten Funktionen auswählen.

- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf „EINSTELLEN“, um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf „STARTVORWAHL ÜBERSPRINGEN“.

5. DIE FUNKTION STARTEN

- Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf „START“, um die Funktion zu aktivieren.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten. Alle Optionen, die geändert werden können, können durch Öffnen des Drei-Punkte-Menüs unten links auf dem Display erkundet werden.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde. Nachdem diese Phase abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt „OFEN BEREIT“ an.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf „Jetzt starten“ oder die „START“-Taste, um den Garvorgang zu starten.

Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Sie können die Standardeinstellung der Vorheizoption bei Garfunktionen ändern, die Ihnen eine manuelle Änderung gestatten.

- Wählen Sie eine Funktion, die es Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.
- Verwenden Sie den Schalter für das Vorheizen unten rechts im Display, um das Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Es wird als Standardoption eingestellt.

7. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

Bei einigen 6th Sense Auto Modes muss die Speise während dem Garen gewendet werden. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Öffnen Sie die Tür.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Die Tür schließen, dann „START“ antippen, um weiterzugaren.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei den letzten 5% der Garzeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Speise prüfen
- Die Tür schließen, dann „START“ antippen, um weiterzugaren.

8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist. Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

- Tippen Sie auf „ZU FAV HINZUFÜGEN“, um diese als Favorit zu speichern.
- Wählen Sie „Extra-Bräunen“, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf „+ 5 min“, um die Gardauer zu verlängern.

9. FAVORITEN


Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

Der Ofen erkennt die am häufigsten verwendeten Funktionen automatisch. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Sobald eine Funktion beendet ist, tippen Sie auf „ZU FAV HINZUFÜGEN“, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

NACH DEM SPEICHERN

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie  : Alle gespeicherten Funktionen werden in diesem Menü aufgelistet. Tippen Sie auf „START“, um die gewählte Garfunktion zu aktivieren.


ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu dem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf das Symbol mit den drei Punkten in der oberen rechten Ecke.
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „SPEICHERN“, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Wenn Sie eine bestimmte Funktion löschen möchten, finden Sie in diesem Menü die Option „FAVORITEN LÖSCHEN“.

10. EXTRAS

Drücken Sie , um das Menü „Extras“ zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen. Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.

ENTFERNT

Zum Aktivierung der Verwendung der 6th Sense Live Whirlpool App.

KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden. Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen. Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie die Option Küchen-Timer.
- Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.
- Tippen Sie auf „PAUSE“, wenn Sie den Timer anhalten möchten. Sie können dann auf „FORTSETZEN“ tippen, um den Timer wieder zu starten.
 - Tippen Sie auf „LÖSCHEN“, um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
 - Tippen Sie auf „+1 min“, um die Dauer um 1 Minute zu verlängern.



LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



SMARTCLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.



PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Es stehen drei Selbstreinigungszyklen mit unterschiedlicher Dauer zur Verfügung: Hoch, Mittel, Niedrig.

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.


- Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
- Wählen Sie Ihren Bedürfnissen entsprechend einen der verfügbaren Zyklen aus.
- Tippen Sie auf „START“, um die gewählte Funktion zu aktivieren. Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verriegelt automatisch: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Bitte beachten: Das Pyrolyse-Programm kann auch gestartet werden, wenn der Tank mit Wasser gefüllt ist.

Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, ist es möglich, den Start der automatischen Reinigung zu verzögern. Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.

SPEISENSONDE

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass sie die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie die Speisensonde an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür. Tippen Sie auf . Sie können zwischen manuellen (nach Garmethode) und 6th Sense (nach Speisenart) Funktionen wählen, wenn die Verwendung der Sonde gestattet oder gefordert ist.

Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn die Sonde entfernt wird. Stecken Sie die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

VERWENDUNG DER SPEISENSONDE

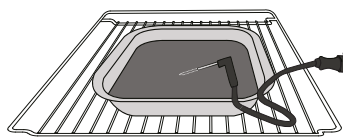
Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.

Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in die verschiedenen Lebensmittelarten einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

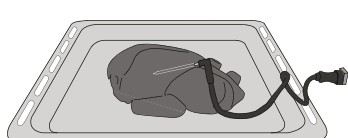
FLEISCH: Die Sonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

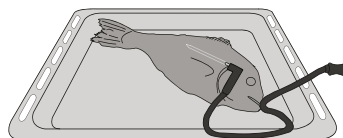
BACKWAREN & TEIGWAREN: Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird. Es ist erforderlich, die kompatiblen 6th Sense-Funktionen zu verwenden, um ein fühlergesteuertes Garen für diese Lebensmittelarten durchzuführen. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit 6th Sense-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



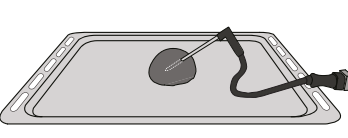
Lasagne



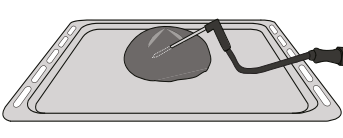
Hähnchen (ganz)



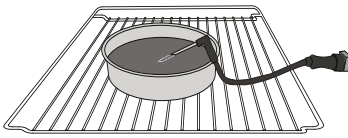
Fisch



Brötchen



Großes Brot



Kuchen

BEDIENSPERRE

Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

Um das Gerät zu entsperren, drücken Sie lange auf die Sperrtaste auf dem Touch-Display.

VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen, Auswählen des Sabbatmodus und Ausschalten des „Demo-Modus“.

VERNETZUNG

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.

INFO

Um weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.

HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.
- Aufgrund der höheren Temperatur des Pizza-Programms ist mit einem etwas höheren Kühlgebläsegeräusch zu rechnen.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während dieses Vorgangs Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Desserts bei Ober- & Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.





















































Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obstkuchen) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

AUFGEHEN LASSEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRADSTUFE	BRÄUNUNGSSTUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE	
NUDELN, ÜBERBACKEN	Frisch	Lasagne	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	 	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	 	
	Tiefgekühlte	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	-	-		
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-		
FLEISCH	Rind	Roastbeef	0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	 	
		Kalbsbraten	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	 	
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 	
		Burger- Bratlinge	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 	
		langsames Garen	0,6 - 2 kg *	MED	-	-	 	
	Schwein	Schweinebraten	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	 	
		Haxe	0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	 	
		Schweine Rippchen	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	 	
		Speck	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 	
	Lamm	Lammbraten	0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	 	
		Lammkarree	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	 	
		Keule	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	 	
	Hähnchen	Brathähnchen	Brathähnchen	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	 
			Gefülltes Brathähnchen	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	 
			Hähnchenteile	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	 
		Backhähnchen	Hähnchen (ganz)	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 
Hühnerbrust			1 - 4 (cm)	-	-	-	 	
Hähnchenteile			0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 	
Hähnchenschlegel			-	-	-	-	 	
Paniertes Schnitzel			1 - 4 (cm)	-	-	-	 	
Hähnchenflügel			0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 	
Hühner Nuggets [tiefgekühlt]			-	-	-	-	 	
Hähnchenflügel [tiefgekühlt]			-	-	-	-	 	















































* empfohlene Menge

ZUBEHÖR						
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Luftbraten-Blech	Speisensonde

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRADSTUFE	BRÄUNUNGSSTUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
FLEISCH	Entenbraten	Entenbraten	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Gefüllte Ente	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Ententeile	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	3 4
		Entenfilet/-brust	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Gebratene Pute	Puten-/Gänsebraten	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Gefüllter Gänsebraten	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Puten- und Gänseteile	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	3
		Putenfilet/-brust	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Heißluft Fleischbraten	Fleischspieße	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Schweinekoteletts	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Burger- Bratlinge	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Bratwurst & Wurst	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Paniertes Schnitzel	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
	FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Gebratene Filets & Steaks	Thunfisch- steak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4
Lachssteak			1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
Schwertfisch- steak			0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
Kabeljaufilet			0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
Wolfsbarschfilet			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
Doradenfilet			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
Sonstige Filets			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
Filets [tiefgekühlt]			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
Fisch/Meeresfrüchte gegrillt		Jakobs- muscheln	ein Blech	-	-	-	4
		Muscheln	ein Blech	-	-	-	4
		Garnelen	ein Blech	-	-	-	4 3
		Riesen- garnelen	ein Blech	-	-	-	4 3
Ganzer Fisch gebraten	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3 2		
Fisch im Salzmantel	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3		

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR						
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Luftbraten-Blech	Speisensonde

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Heißluft Bratfisch	Panierter Fisch	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Fischfilet	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Ganzer Fisch	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Schalentiere	-	-	-	-	 4  2
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Bratkartoffeln	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3
		Gefülltes Gemüse	0,1 - 0,5 kg [jeweils]	-	-	-	 3
		Sonstiges Gemüse	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3
GEMÜSE	Gemüse- gratin	Kartoffelgratin	ein Blech	-	-	-	 3 
		Tomatengratin	ein Blech	-	-	-	 3 
		Paprikagratin	ein Blech	-	-	-	 3 
		Brokkoliauflauf	ein Blech	-	-	-	 3 
		Blumenkohlauflauf	ein Blech	-	-	-	 3 
		Gemüsegratin	ein Blech	-	-	-	 3 
	Heißluft Ofenge- müse	Pommes Frites (AirFry)	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Kartoffel- spalten	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Gemischtes Gemüse	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 4  2
		Zucchini-Chips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 4  2
		Bratkartoffeln	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Frühlingsrollen [tiefgekühlt]	-	-	-	-	 4  2
SALZIGES GEBÄCK	Quiches/Salzgebäck	Quiches/Salzgebäck	0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	 2 
		Gemüse- strudel	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 2
	Brot	Brötchen	60 - 150 g [jeweils]*	-	-	-	 3 
		Sandwichbrot	400 - 600 g [jeweils]	-	-	-	 2 
		Großes Brot	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	 2 
		Baguettes	200 - 300 g [jeweils]	-	-	-	 3 

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR						
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Luftbraten-Blech	Speisensonde

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
SALZIGES GEBÄCK	Pizza	Runde Pizza	Rund	-	-	-	2 
		Dicke Pizza	Blech	-	-	-	2 
		Pizza [tiefgekühlt]	1 Lage*	-	-	-	2 
			2 Lagen*	-	-	-	4 1  
			3 Lagen*	-	-	-	5 3 1   
			4 Lagen*	-	-	-	5 4 2 1    
SÜßES GEBÄCK	Aufge- hender Kuchen	Biskuitkuchen	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  
		Obst in der Form	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  
		Schokoladen- kuchen	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  
	Kekse	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 	
	Croissants	ein Blech *	-	-	-	3 	
	Croissants [tiefgekühlt]	ein Blech *	-	-	-	3 	
	Beignets	ein Blech *	-	-	-	3 	
	Baiser/Meringues	10 - 30 g [jeweils]	-	-	-	3 	
	Tart, Törtchen	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Obstkuchen	0,5 - 2 kg	-	-	-	2 	

ZUBEHÖR	 Rost	 Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	 Fettpfanne/ Backblech	 Fettpfanne mit 500 ml Wasser	 Luftbraten-Blech	 Speisensonde
---------	--	---	--	--	--	--



AIRFRY-GARTABELLE

	REZEPT	FUNKTION	EMPFOHLENE MENGE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL	Tiefgefrorene Pommes frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Tiefgekühlte Hühner - Nuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fischstäbchen		500 g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Zwiebelringe		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
GEMÜSE	Frische panierte Zucchini		400 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Pommes Frites (AirFry)		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Gemischtes Gemüse		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
FLEISCH UND FISCH	Hühnerbrust		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Hähnchen - flügel		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Paniertes Schnitzel		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fischfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Zum Garen von frischen oder selbst zubereiteten Lebensmitteln verteilen Sie eine dünne Schicht Öl auf der Oberfläche der Lebensmittel.

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen Garzeit durchmischen.

FUNKTIONEN	 Luftbraten		
ZUBEHÖR	 Luftbraten-Blech	 Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	 Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen/Biskuitkuchen		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	
Kekse		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Baiser/Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza/Brot/Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Salzige Kuchen (Gemüsekekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKTIONEN								ECO	
	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook4	Eco-Zyklus	Pizza
ZUBEHÖR									
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser			

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Blätterteigtörtchen/Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne, Aufläufe, Teigwarengratin, Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		-	170	110 - 150	
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Truthahn/Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	
Fischfilets/Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30 **	
Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/Hamburger		-	2 - 3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	
Brathähnchen 1 - 1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 ***	
Lammkeule/Haxe		-	2 (mittel)	60 - 90 ***	
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 ***	
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	
Kekse		Ja	135	50 - 70	
Tart, Törtchen		Ja	170	50 - 70	
Runde Pizza		Ja	210	40 - 60	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Lasagne (Stufe 3)/Fleisch (Stufe 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Gebratenes Gemüse (Stufe 4)/Lasagne (Stufe 2)/Fleischstücke (Stufe 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	
Gefüllte Bratenstücke	ECO	-	200	80 - 120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

*** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

FUNKTIONEN								ECO
	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Eco-Zyklus
ZUBEHÖR								
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser			

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig.

Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen.

Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressiven/ätzenden Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

• Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

• Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondenswasser, das sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

• Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen. (Nur bei bestimmten Modellen.)

• Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

• Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

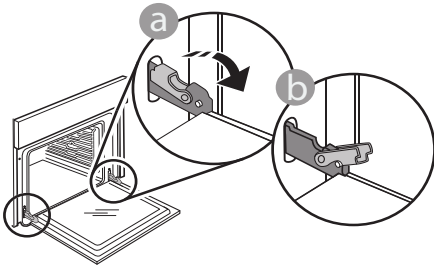
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

Reinigen Sie die Speisensonde und den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler.

Das AirFry-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

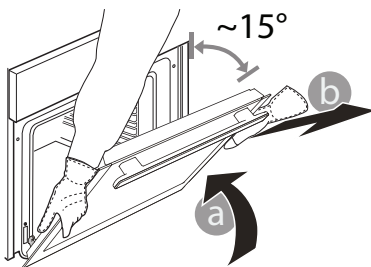
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten-diese nicht am Griff festhalten.

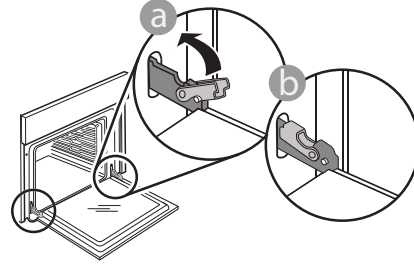
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



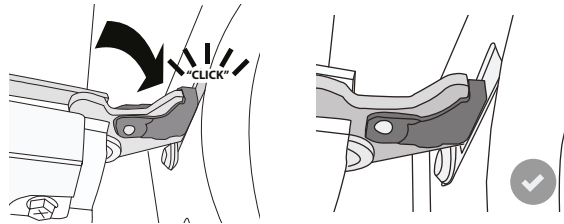
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

AUSWECHSELN DER LAMPE

Für den Austausch der Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

WiFi FAQs

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

Der installierte WiFi-Adapter unterstützt WiFi b/g/n für europäische Länder.

Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

Folgende Router-Einstellungen sind erforderlich: 2,4 GHz aktiviert, WiFi b/g/n, DHCP und NAT aktiviert.

Welche WPS-Version wird unterstützt?

Das Gerät unterstützt kein WPS.

Gibt es Unterschiede zwischen der Verwendung eines Smartphones mit Android oder iOS?

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es besteht kein Unterschied.

Kann ich mobiles Tethering anstelle eines Routers verwenden?

Ja, aber Cloud-Dienste sind für fest vernetzte Geräte konzipiert.

Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und der WiFi-Betrieb aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartgerät nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie davor alle anderen Datenverbindungen.

Wie kann ich überprüfen, ob das Gerät mit meinem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden ist?

Rufen Sie die Router-Konfiguration auf (siehe Handbuch des Routers) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Gerätes auf der Seite für drahtlose verbundene Geräte aufgeführt ist.

Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts?

Drücken Sie auf „Extras“, dann auf „Verbindungen“, und suchen Sie nach der „MAC-Adresse“. Die MAC-Adresse besteht aus 6 kombinierten Ziffern- und Buchstabenpaaren, die jeweils durch einen Doppelpunkt getrennt werden.

Wie kann ich überprüfen, ob der WiFi-Betrieb des Geräts aktiviert ist?

Verwenden Sie Ihr Smartgerät und die 6th Sense Live App, um zu prüfen, ob das Haushaltsgerät online ist oder nicht.

Gibt es etwas, das verhindern kann, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, ob die von Ihnen verbundenen Geräte die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen.

Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

Wie weit sollte der Router vom Gerät entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke prüfen, indem Sie Ihr Smartgerät neben dem Haushaltsgerät platzieren.

Was kann ich tun, wenn meine drahtlose Verbindung das Gerät nicht erreicht?

Sie können spezielle Geräte zur Erweiterung Ihrer WiFi-Heimnetzabdeckung verwenden, beispielsweise Zugangspunkte, WiFi-Repeater und Powerline-Bridge (über Stromnetz) (wird nicht mit dem Gerät geliefert).

Wie kann ich den Namen und das Passwort für mein Wireless-Netzwerk herausfinden?

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein vernetztes Gerät auf die Seite zur Geräteeinrichtung zu gelangen.

Was kann ich tun, wenn auf dem Display erscheint oder das Gerät nicht in der Lage ist, eine stabile Verbindung zu meinem Heim-Router herzustellen?

Das Gerät ist möglicherweise richtig mit dem Router verbunden, kann jedoch nicht auf das Internet zugreifen. Um das Gerät mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die Router- und/oder Funkanbieter-Einstellungen überprüfen. Wenn Sie auf „Extras“ und dann auf „Verbindungen“ klicken, erhalten Sie weitere Informationen über den Grund des Verbindungsfehlers.

Router-Einstellungen: NAT muss eingeschaltet sein, Firewall und DHCP müssen richtig konfiguriert sein. Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA, WPA2. Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch.

Funkanbiereinstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie Geräte, neben Computern, mit dem Internet verbinden können.

Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?

Nachdem Sie das Netzwerk eingerichtet haben, schalten Sie das Gerät aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie das Gerät ein: Verwenden Sie Ihr Smartgerät und die 6th Sense Live App, um zu prüfen, ob das Haushaltsgerät online ist oder nicht.

Einige Einstellungen benötigen mehrere Sekunden, um in der App aufzuscheinen.

Wie kann ich mein Whirlpool-Benutzerkonto ändern, die Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?

Sie können ein neues Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.

Ich habe meinen Router gewechselt - was muss ich tun?

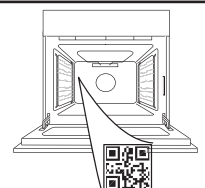
Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Eine 6th Sense-Garfunktion endet ohne Anzeige eines Countdowns. Der Garvorgang endet vor dem Ende des Countdowns.	Die Menge des Lebensmittels weicht von der empfohlenen Menge ab. Tür während des Garvorgangs geöffnet.	Öffnen Sie die Tür und kontrollieren Sie den Gargrad der Speise. Schließen Sie gegebenenfalls den Garvorgang durch Auswahl einer normalen Funktion ab.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ unter „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist „EIN“.	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „AUS“ auswählen.
Die Tür schließt nicht richtig.	Die Sicherungshebel sind nicht in der richtigen Position.	Sicherstellen, dass die Sicherungshebel in der richtigen Position sind. Dazu die Anweisungen für das Entfernen und erneute Anbringen der Tür in dem Abschnitt „Reinigung und Wartung“ befolgen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen Sie, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „NIEDRIG“ auswählen.
Garzyklus mit Speisensonde ohne ersichtliche Ursache beendet oder Fehler F3E3 wird auf der Anzeige angezeigt.	Speisensonde ist nicht richtig angeschlossen.	Prüfen Sie den Anschluss der Speisensonde.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

- Verwenden Sie den QR-Code auf Ihrem Produkt
- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.whirlpool.eu
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



Whirlpool

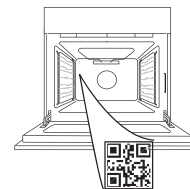


400011721828

**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

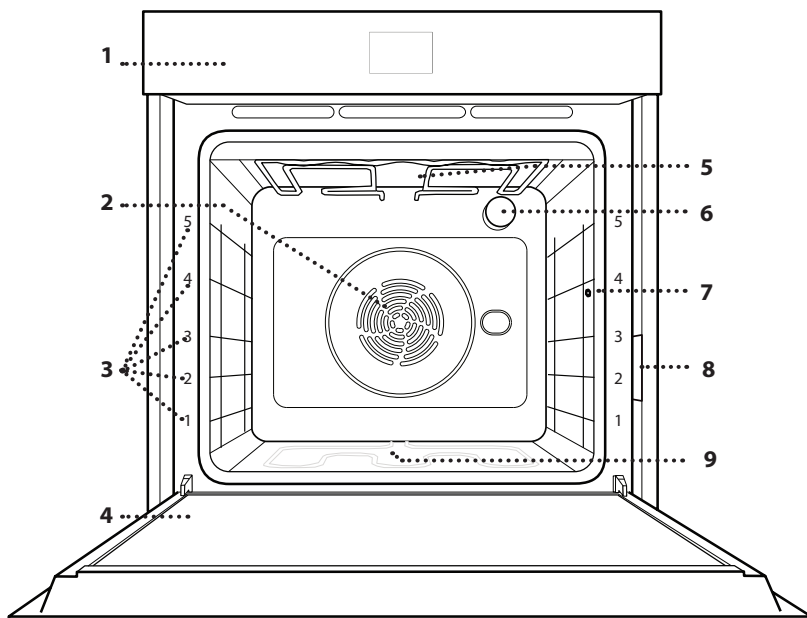
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.whirlpool.eu/register

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS



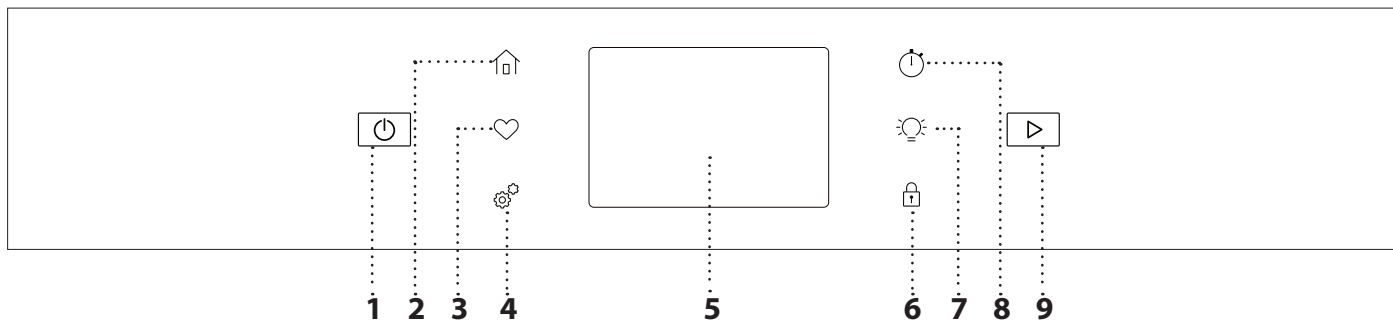
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non-visible)
3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/gril
6. Ampoule
7. Point d'insertion de la sonde à viande
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON / OFF**

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour un accès rapide au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. OUTILS

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

5. ÉCRAN**6. VERROUILLAGE DES COMMANDES**

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

7. LAMPE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

8. MINUTERIE DE CUISINE

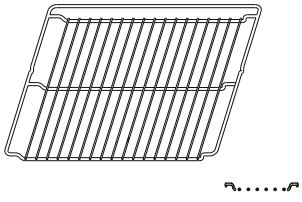
Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

9. DÉMARRER

Pour démarrer la fonction de cuisson.

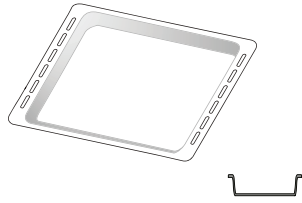
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



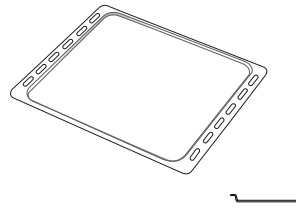
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



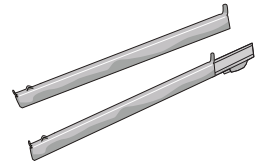
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



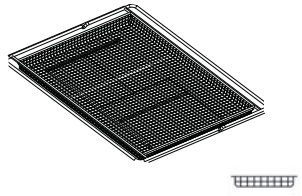
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE POUR ALIMENTS



Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.

ACCESSOIRE FRITURE À AIR*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Friture à air, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.

* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

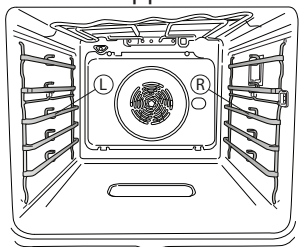
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

• Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie.

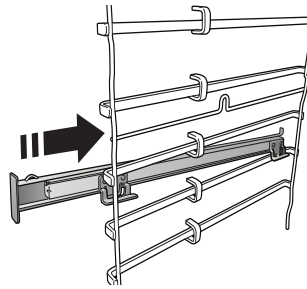
Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

• Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite en position dans leur appui inférieur.



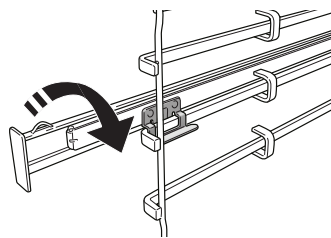
Les supports de grille gauche (« L ») et droit (« R ») sont reconnaissables au logo indiqué sur cette image.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.



Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

Veuillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

FONCTIONS



MODES MANUELS

- **CONVECTION NATURELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CONVECTION FORCÉE**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **CHALEUR PULSÉE**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **GRILL**
Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBO GRIL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **COOK 4**
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
 - » **PIZZA**
Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant. Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées. En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu
 - » **FRITURE À AIR**
Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant l'accessoire Friture à air (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur l'accessoire Friture à air en une seule couche et suivez les instructions du tableau

de cuisson Friture à air pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.

- » **DÉCONGELER**
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
- » **GARDER AU CHAUD**
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
- » **LEVAGE DE LA PÂTE**
Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
- » **PRATIQUE**
Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.
- » **CUISSON GROSSES PIÈCES**
La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.
- » **PROG. ÉCO**
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce cycle ÉCO est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

- **ALIMENTS CONGELÉS**
La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



AUTO MODES

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant :


Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur ← .

PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

2. CONFIGURATION WIFI

La fonction 6th Sense Live vous permet de faire fonctionner le four à distance depuis un dispositif mobile. Pour permettre de contrôler l'appareil à distance, vous devez compléter le processus de connexion avec succès en premier lieu. Ce processus est nécessaire pour enregistrer votre appareil et le connecter à votre réseau domestique.

- Appuyer sur « Add Appliance » (Ajouter appareil) sur l'application mobile pour procéder à la connexion de configuration.
- Sur le produit, ouvrez la section « Tools/Connectivity/Connect to network » (Outils/Connectivité/Connecter au réseau) pour commencer la configuration.

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

Pour utiliser cette fonction, vous aurez besoin : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet. Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil. Le routeur ou l'appareil de connexion mobile doit être différent de l'appareil sur lequel l'application mobile est installée.

Conditions requises minimales.

Appareil intelligent : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS.

Voir sur l'App store la compatibilité de l'application avec Android ou les versions d'iOS.

Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Téléchargez l'application 6th Sense Live

La première étape pour connecter votre appareil consiste à télécharger l'application sur votre dispositif mobile. L'application 6th Sense Live vous guidera à travers toutes les étapes énumérées ici. Vous pouvez télécharger l'application 6th Sense Live depuis l'APP Store ou le Google Play Store.

2. Créer un compte

Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous devrez créer un compte. Cela vous permettra de mettre en réseau vos appareils et également de les visualiser et de les contrôler à distance.

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Pour compléter le processus d'enregistrement, vous aurez besoin des éléments suivants :

- Le numéro d'identification de l'appareil intelligent (SAID) présent dans la section Outils/Connectivité/Connexion au réseau,
- Le numéro de produit à 12 chiffres qui figure sur l'étiquette du produit,
- Connexion Bluetooth active sur votre smartphone.

Une fois prêt, ajoutez votre appareil via l'application mobile et suivez les instructions qui y figurent.

Note :

Le Bluetooth ne doit être utilisé que lors de la procédure d'enregistrement.

La connexion WiFi ne peut être établie que par l'intermédiaire de l'application mobile.

La procédure de connexion aura seulement besoin d'être réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données).

3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date..

4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.


5. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. **Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.** Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Modes manuels et les modes 6th Sense.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.

Selon la fonction sélectionnée, vous pouvez activer ou désactiver le préchauffage à l'aide d'un bouton spécifique.

DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez sur la section Temps ou sur « Régler le temps de cuisson » après avoir appuyé sur START.
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée programmée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, vous pouvez toucher la valeur de la durée et la régler sur « 0 » ou ouvrir le menu à trois points et modifier le temps de cuisson.

Si vous souhaitez arrêter le cycle, ouvrez le menu à trois points et sélectionnez « Arrêter la cuisson ».

3. RÉGLAGE DES MODES AUTOMATIQUES 6TH SENSE

Les Modes Auto 6th Sense vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux indiqués dans la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « 6th SENSE FOOD » (voir les tableaux correspondants).

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débiter une fonction : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée. Vous pouvez sélectionner l'heure de démarrage ou l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient prêts selon les fonctions sélectionnées.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « RÉGLER » pour démarrer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.


La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur « IGNORER TEMPS DIFFÉRÉ ».

5. DÉMARRER LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier. Toutes les options disponibles pour être modifiées peuvent être explorées en ouvrant le menu à trois points dans la partie inférieure gauche de l'écran.

À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois cette phase terminée, un signal sonore retentit et l'écran indique « FOUR PRÊT ».

- Ouvrez la porte.
- Enfouez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur la touche « Start now » (Démarrer maintenant) ou « START » (Démarrer) pour démarrer la cuisson.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettent de ce faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.

- Utilisez le commutateur dédié au préchauffage en bas à droite de l'écran pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certaines fonctions 6th Sense, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

De la même façon, à 5 % du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Vérifiez les aliments
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

- Appuyez sur « ADD TO FAV » (Ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur « + 5 min » pour prolonger la cuisson

9. FAVORIS


La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur « ADD TO FAV » (ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu Favoris, appuyez sur  : Toutes les fonctions enregistrées seront répertoriées dans ce Menu. Appuyez sur « START » pour activer la fonction de cuisson sélectionnée.


CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur l'icône à trois points dans le coin supérieur droit.
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Si vous souhaitez supprimer une fonction spécifique, vous trouverez dans ce menu l'option « SUPPRIMER FAVORIS ».

10. OUTILS

Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



ACTIVATION À DISTANCE

Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.



MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.
- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
- Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



SMART CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.



AUTONETTOYAGE PYROLYSE

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Trois cycles d'auto-nettoyage avec des durées différentes sont disponibles : Haut, Moyen, Bas.

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.


- Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.
- Choisissez l'un des cycles disponibles selon vos besoins.
- Appuyez sur « START » (DÉMARRER) pour activer la fonction sélectionnée. Le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

Veuillez noter : Le cycle de pyrolyse peut également être activé lorsque le réservoir est rempli d'eau.

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué au paragraphe correspondant.

SONDE ALIMENTAIRE

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des différents types d'aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte. Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four. Appuyez sur . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelle (par méthode de cuisson) et 6th Sense (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

Une fois qu'une fonction de cuisson a été lancée, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous sortez les aliments.

UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

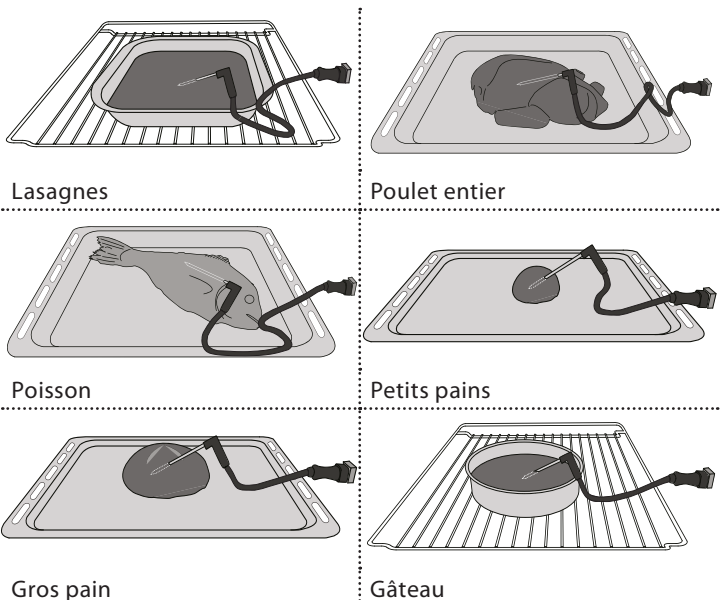
Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

BOULANGERIE ET PÂTES : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Il est nécessaire d'utiliser les fonctions compatibles 6^{ème} sens pour effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions 6th Sense, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

Pour déverrouiller l'appareil, appuyez longuement sur la touche de verrouillage du pavé tactile.

PRÉFÉRENCES

Permet de modifier plusieurs réglages du four, de sélectionner le mode sabbat et de désactiver le « Mode démo ».

CONNECTIVITÉ

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

. REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.
- En raison de la température plus élevée du cycle Pizza, on s'attend à ce que le refroidissement soit légèrement plus élevé.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.


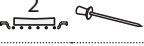


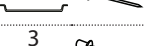
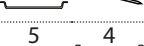
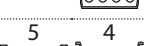

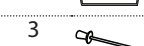

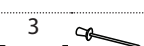
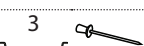
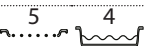


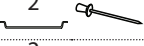

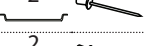
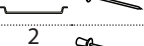
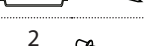

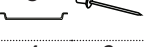
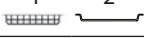
















Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.







Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

LEVAGE DE LA PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES		
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes	0,5 - 3 kg *	-	MED	-		
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	MED	-		
	Produits surgelés	Lasagnes	0,5 - 3 kg	-	-	-		
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-		
VIANDE	Bœuf	Rôti de bœuf	0,6 - 2 kg *	MED	MED	-		
		Rôti de veau	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-		
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 	
		Pains pour hamburgers	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 	
		Cuisson lente	0,6 - 2 kg *	MED	-	-		
	Porc	Rôti de porc	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-		
		Jarret	0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-		
		Côtes de porc	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	 	
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 	
	Agneau	Agneau rôti	0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-		
		Carré d'agneau	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-		
		Gigot d'agneau	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-		
	Poulet	Poulet rôti	Poulet rôti	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
			Poulet rôti farci	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
			Morceaux de poulet	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Poulet frit	Poulet entier	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 
			Blanc de poulet	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
			Morceaux de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
			Pilons de poulet	-	-	-	-	 
			Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
Ailes de poulet			0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 	
Nuggets de poulet (surgelés)			-	-	-	-	 	
Ailes de poulet [congelées]	-	-	-	-	 			

* quantité suggérée


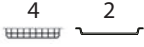











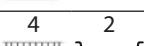







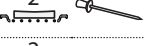
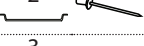
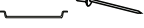

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Friture à air	Sonde pour aliments

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES		
VIANDE	Canard rôti	Canard rôti	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2	
		Canard rôti farci	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2	
		Morceaux de canard	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	3 4	
		Magret / Escalope	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4	
	Dinde rôtie	Dinde & Oie rôties	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2	
		Dinde rôtie farcie	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2	
		Morceaux de dindes & d'oie	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	3	
		Escalope/ Blanc de dinde	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4	
	Viande frite	Brochettes de viande	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2	
		Côtelettes de porc	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2	
		Pains pour hamburgers	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2	
		Saucisses et Würstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2	
		Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2	
	POISSONS ET FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
			Darne de saumon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
Darne d'espardon			0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2	
Filet de morue			0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2	
Filet de bar			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2	
Filet de daurade			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2	
Autres Filets			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
Filets [congelés]			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
Fruits de mer grillés		Pétoncles	un lèche-frite	-	-	-	4	
		Moules	un lèche-frite	-	-	-	4	
		Crevettes	un lèche-frite	-	-	-	4 3	
		Gambas	un lèche-frite	-	-	-	4 3	
	Poisson entier rôti	0,2 - 1,5 kg *				3 2		
	Poisson en croûte de sel	0,2 - 1,5 kg *				3		

* quantité suggérée

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite /plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Friture à air	Sonde pour aliments
-------------	-------------------	--	--------------------------------	------------------------------------	--------------------------	---------------------

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
POISSONS ET FRUITS DE MER	Poisson frit	Poisson pané	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	
		Filet de poisson	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	
		Poisson entier	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	
		Fruits de mer	-	-	-	-	
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre rôties	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	
		Autres légumes	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
LÉGUMES	Gratin de légumes	Gratin de pommes de terre	un lèche-frite	-	-	-	
		Gratin de tomates	un lèche-frite	-	-	-	
		Gratin de poivrons	un lèche-frite	-	-	-	
		Gratin de brocolis	un lèche-frite	-	-	-	
		Gratin de chou-fleur	un lèche-frite	-	-	-	
		Légumes en Gratin	un lèche-frite	-	-	-	
	Légumes frits	Frites maison	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	
		Patates en quartiers	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Légumes mélangés	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	
		Chips de courgettes	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	
		Pommes de terre frites	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	
		Petits pains [congelés]	-	-	-	-	
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	
	Strudel aux légumes		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
	Pain	Petits pains	60 - 150g [chacun]*	-	-	-	
		Pain de mie	400 - 600 g [chacun]	-	-	-	
		Gros pain	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	
		Baguettes	200 - 300g [chacun]	-	-	-	

* quantité suggérée














ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Friture à air	Sonde pour aliments

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
BOULANGERIE SALÉE	Pizza	Pizza ronde	Ronde	-	-	-	2 
		Pizza épaisse	Lèche-frite	-	-	-	2 
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	2 
			2 couches*	-	-	-	4 1  
			3 couches*	-	-	-	5 3 1   
			4 couches*	-	-	-	5 4 2 1    
PÂTISSERIE	Gâteaux moelleux	Génoise	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  
		Fruits en conserves	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  
		Gâteau au chocolat	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  
	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 	
	Croissants	un plateau *	-	-	-	3 	
	Croissants [surgelés]	un plateau *	-	-	-	3 	
	Pâte à choux	un plateau *	-	-	-	3 	
	Meringues	10 - 30g [chacun]	-	-	-	3 	
	Tarte	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Tarte aux fruits	0,5 - 2 kg	-	-	-	2 	







ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Friture à air	Sonde pour aliments



TABLE DE CUISSON AIR FRY

	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		650 - 850 g	Oui	200	25 - 30	
	Nuggets de poulet surgelés		500 g	Oui	200	15 - 20	
	Bâtonnets de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	
	Onion Rings		500 g	Oui	200	15 - 20	
LÉGUMES	Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	
	Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	
	Légumes mélangés		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	
VIANDES ET POISSONS	Poitrines de poulet		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	
	Ailes de poulet		200 - 1500 g	Oui	220	30 - 50	
	Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	
	Filet de poisson		1 - 4 cm	Oui	220	15 - 25	

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, répandez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment. Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS	 Friture à air		
ACCESSOIRES	 Accessoire Friture à air	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèche-frite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	
		Oui	160 - 200	30 - 90	
Biscuits		Oui	150	20 - 40	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	135	40 - 60	
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	40 - 60	
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	
		Oui	180 - 190	35 - 45	
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Oui	90	110 - 150	
		Oui	90	130 - 150	
		Oui	90	140 - 160 *	
Pizza / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	
		Oui	250	10 - 20	
		Oui	220 - 240	15 - 30	
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	
		Oui	180 - 190	45 - 60	
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	

FONCTIONS								ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbogrill	MaxiCooking	Cook4	Prog. Éco	Pizza

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagnes / Flans / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde /Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Biscuits		Oui	135	50 - 70	
Tartes		Oui	170	50 - 70	
Pizza ronde		Oui	210	40 - 60	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis	ECO	-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

*** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

FONCTIONS								ECO
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Prog. Éco
ACCESSOIRES								
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau			

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil

.Portez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essayez avec un chiffon sec.

- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essayez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).

- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

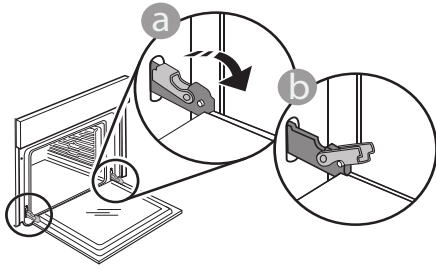
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle.

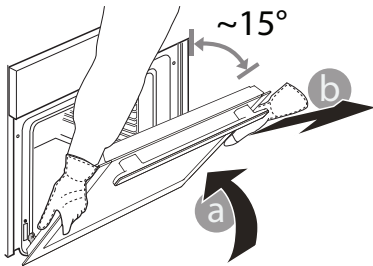
L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



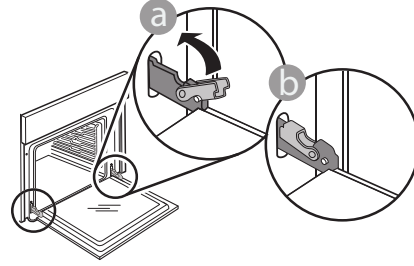
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



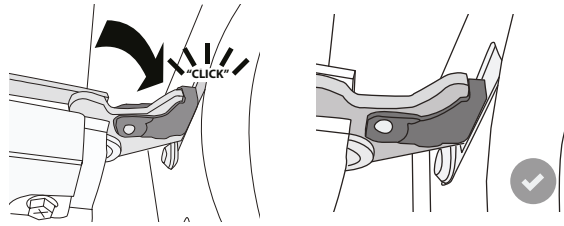
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Pour le remplacement de l'ampoule, contactez le service après-vente.

Faq Wifi

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi b/g/n pour les pays européens.

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

Quelle version de WPS est prise en charge ?

L'appareil ne prend pas en charge le WPS.

Y a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone sous Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser n'importe quel système d'exploitation, cela ne fait aucune différence.

Puis-je utiliser une connexion mobile à la place d'un routeur ?

Oui, mais les services du cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.

Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à domicile fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs sans fil connectés.

Où puis-je trouver l'adresse MAC de l'appareil ?

Appuyez sur « Tools » (Outils), puis sur « Connectivity » (Connectivité), et recherchez « Mac address » (Adresse Mac). L'adresse MAC consiste en une combinaison de 6 paires de chiffres et de lettres séparées par deux points.

Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée ?

Utilisez votre appareil intelligent et l'application 6th Sense Live pour vérifier si l'appareil est en ligne ou non.

Y a-t-il quelque chose qui puisse empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible.

Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

À quelle distance le routeur doit-il être de l'appareil ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil ?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture Wi-Fi domestique, comme les points d'accès, les répéteurs Wi-Fi et les ponts de puissance (non fournis avec l'appareil).

Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe de mon réseau sans fil ?

Voir la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur montrant les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de paramétrage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

Que puis-je faire si apparaît sur l'écran ou si l'appareil est incapable d'établir une connexion stable à mon routeur domestique ?

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse. Si vous cliquez sur « Tools » (Outils) puis sur « Connectivity » (Connectivité), vous obtiendrez plus d'informations sur la raison de l'erreur de connexion.

Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et le DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrement de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrement, consultez le manuel du routeur.

Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC en mesure de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'impossibilité de connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Veuillez demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que les ordinateurs à Internet.

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après le paramétrage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes puis allumez l'appareil : Utilisez votre appareil intelligent et l'application 6th Sense Live pour vérifier si l'appareil est en ligne ou non.

Certains réglages prennent quelques secondes pour apparaître dans l'application.

Comment puis-je changer mon compte Whirlpool tout en conservant mes appareils connectés ?

Vous pouvez créer un nouveau compte, mais rappelez-vous d'enlever vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

J'ai changé mon routeur, que dois-je faire ?

Vous pouvez soit conserver les mêmes paramètres (nom de réseau et mot de passe) ou effacer les paramètres précédents de l'appareil et les reconfigurer.

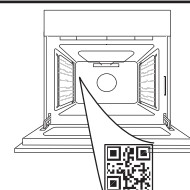
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
Une fonction de 6th Sense cuisson se termine sans afficher de décompte. La cuisson se termine avant la fin du décompte.	Quantité d'aliments différente de la gamme recommandée. Porte ouverte pendant la cuisson.	Ouvrez la porte et vérifiez la cuisson désirée des aliments. Si nécessaire, complétez la cuisson en sélectionnant une fonction traditionnelle.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « FAIBLE ».
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran.	La sonde alimentaire n'est pas correctement connectée.	Vérifier la connexion de la sonde alimentaire.



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR code sur votre produit
- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



Whirlpool

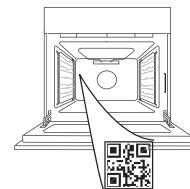


400011721828

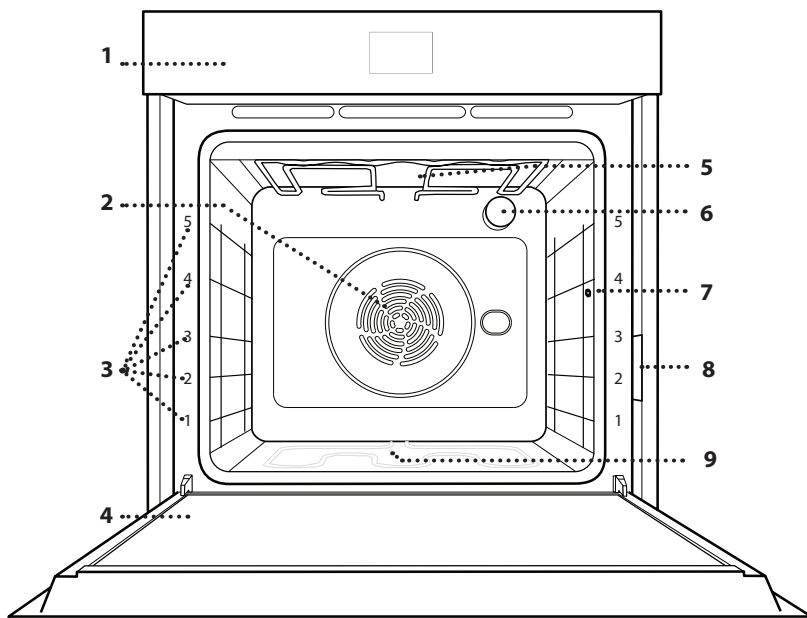
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register

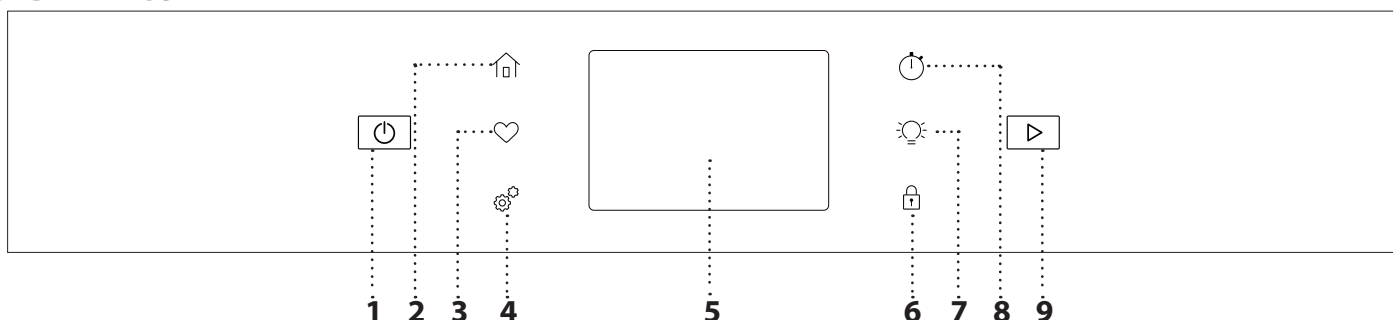
SCAN DE QR - CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING

1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lamp
7. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL**1. AAN / UIT**

Om de oven aan en uit te draaien.

2. HOOFDMENU

Voor snelle toegang tot het hoofdmenu.

3. FAVORIET

Om de lijst met uw favoriete functies op te vragen.

4. HULPMIDDELEN

Om uit verschillende opties te kiezen en ook om de oveninstellingen en - voorkeuren te wijzigen.

5. DISPLAY**6. BEDIENINGSVERGREDELING**

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen, zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

7. LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

8. KOOKWEKKER

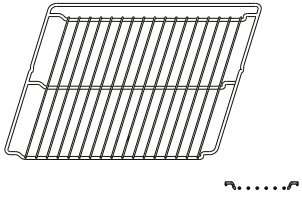
Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden.

9. START

Om de bereidingsfunctie te starten.

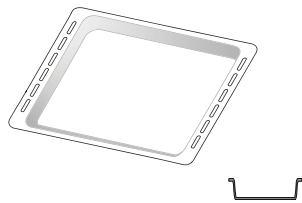
ACCESSOIRES

ROOSTER



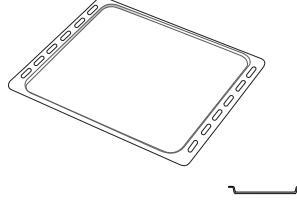
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



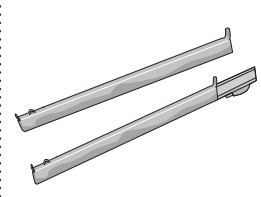
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



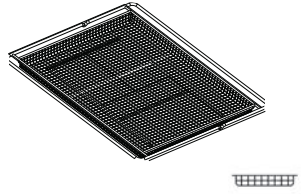
Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

VOEDSELSONDE



Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij de vier sensoren en stevige steun kan hij worden gebruikt voor vlees en vis en ook voor brood, taarten en gebakjes.

AIR FRY - LADE *



Te gebruiken bij het bereiden van voedsel met de Air Fry - functie, met een bakplaat op een lager niveau om eventuele kruimels en druppels op te vangen. Hij kan in de vaatwasser gereinigd worden.

Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt.

Andere accessoires kunnen apart worden aangeschaft; neem voor bestellingen en informatie contact op met de Klantenservice.

*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

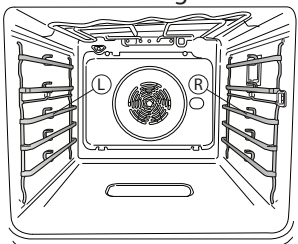
Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

• Om de roostergeleiders te verwijderen, verwijdert u de schroeven (indien aanwezig) aan beide kanten met behulp van een munt.

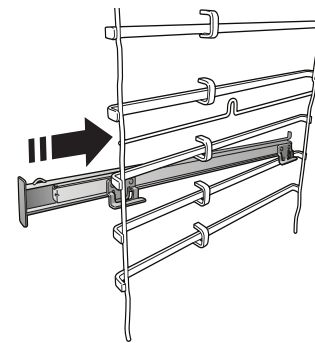
Til de geleiders op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

• Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.



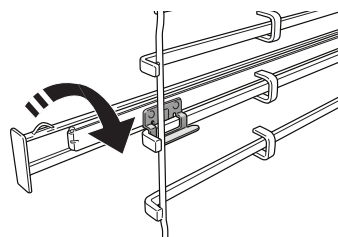
De linker ("L") en rechter ("R") plankgeleiders zijn te herkennen aan het logo in deze afbeelding.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN



Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.

Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

FUNCTIES



HANDMATIGE MODI

- **CONVENTIONEEL**

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

- **GEVENTILEERD**

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

- **HETELUCHT**

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

- **GRILL**

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

- **TURBO GRILL**

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

- **SNEL VOOR - VERWARMEN**

Om de oven snel voor te verwarmen.

- **COOK 4**

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

- **SPECIALE FUNCTIES**

- » **PIZZA**

Met deze functie kunt u heerlijke zelfgemaakte pizza's bakken, in minder dan 10 minuten zoals in een restaurant.

De speciale bereidingscyclus werkt bij temperaturen boven 300 graden Celsius en zorgt voor pizza's die zacht van binnen zijn, knapperig aan de randen en perfect gelijkmatig bruin worden.

Als u deze functie combineert met het Pizza Stone WPro - accessoire en 30 minuten voorverwarmt, bakt u een pizza in 5 - 8 minuten.

Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de klantenservice of met www.whirlpool.eu

- » **AIR FRY**

Met deze functie kunt u frietjes en kipnuggets bakken zonder olie toe te voegen, met een aangenaam krokant resultaat. Verwarmingselementen draaien om de ovenruimte goed te verwarmen, terwijl de ventilator hete lucht circuleert. De beste bakresultaten kunnen alleen worden bereikt door een air fry - plaat te gebruiken (meegeleverd met sommige modellen). Leg het voedsel in een enkele laag op de air fry - plaat en volg de aanwijzingen in

de air fry - bereidingstabel voor de beste prestaties. Gebruik niet meer dan één bakplaat om ongelijkmatig koken te voorkomen.

- » **ONTDOOIEN**

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

- » **WARMHOUDEN**

Om net gekookt voedsel warm en knapperig te houden.

- » **RIJZEN**

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

- » **KANT - EN - KLAAR**

Om kant - en - klaargerechten te bereiden die op kamertemperatuur of in de koelkast worden bewaard (broodjes, taartmix, muffins, pastagerechten en broodproducten). De functie bereidt alle gerechten snel en zorgvuldig; ze kan ook worden gebruikt om reeds bereid voedsel te verwarmen. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Volg de instructies op de verpakking.

- » **MAXI BEREIDING**

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en - temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

- » **ECO - PROGRAMMA**

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Tijdens het gebruik van deze ECO - functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Om de ECO - cyclus te gebruiken en daardoor een optimaler stroomverbruik te krijgen, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

- **BEVROREN VOEDSEL**

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant - en - klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.



AUTOMATISCHE MODI

Hiermee kunnen alle types voedingsmiddelen volledig automatisch worden bereid. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

GEBRUIK VAN HET TOUCH - DISPLAY



Om te selecteren of te bevestigen:

Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.



Om door een menu of een lijst te scrollen:

U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.

Om instellingen te bevestigen of naar het volgende scherm te gaan:


Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

Om terug te keren naar het vorige scherm:

Raak ← aan.

EERSTE GEBRUIK

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

De instellingen kunnen daarna worden gewijzigd door op  te drukken om zo het "Tools" - menu te openen.

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet.

- Veeg over het scherm om door de lijst van beschikbare talen te scrollen.
- Raak de gewenste taal aan.

2. WIFI INSTELLEN

Met de 6th Sense Live - functie kunt u de 6th Sense Live - functie kunt u de oven vanop een afstand bedienen met een mobiel toestel. Om ervoor te zorgen dat het apparaat vanop een afstand kan worden bediend, moet u eerst het verbindingproces goed afronden. Dit proces is noodzakelijk om uw apparaat te registreren en het met uw thuisnetwerk te verbinden.

- Tik op "Toestel toevoegen" op de mobiele App om verder te gaan met het opzetten van de verbinding.
- Open op het product de sectie "Tools/Verbinding/Verbinden met netwerk" om te beginnen met de installatie.

DE VERBINDING INSTELLEN

Voor deze functie heeft u het volgende nodig: Een smartphone of tablet en een draadloze router die verbonden zijn met het internet. Controleer met uw smarttoestel of het signaal van uw draadloos thuisnetwerk sterk is vlak bij het apparaat. De router of het mobiele tetheringapparaat moet anders zijn dan het apparaat waarop de mobiele app is geïnstalleerd.

Minimumvereisten.

Slim apparaat: Android met een 1280x720 (of hoger) scherm of iOS.

Raadpleeg de App store voor de compatibiliteit van de app met de Android of iOS versies.

Draadloze router: 2,4Ghz wifi b/g/n.

1. Download de 6th Sense Live - app

De eerste stap om uw apparaat te verbinden, is het downloaden van de app op uw mobile device.

De 6th Sense Live - app begeleidt u door alle hier

aangegeven stappen. U kan de 6th Sense Live - app downloaden via de App Store of de Google Play Store.

2. Een account aanmaken

Als u dit nog niet gedaan heeft, moet u een account aanmaken. Hiermee kan u uw apparaten verbinden met een netwerk en ze ook in het oog houden en ze vanop een afstand bedienen.

3. Uw apparaat registreren

Volg de instructies in de app om uw apparaat te registreren. Om het registratieproces te voltooien heeft u het volgende nodig:

- Het SAID - nummer (Smart appliance IDentifier) dat aanwezig is in het gedeelte Tools/Verbinding/Verbinden met netwerk,
- Het 12 - cijferige productnummer dat op het productlabel staat,
- Bluetooth - verbinding actief op uw smartphone.

Zodra u klaar bent, voegt u uw apparaat toe via de mobiele app en volgt u de instructies die op de app worden vermeld.

Opmerking:

Bluetooth mag alleen worden gebruikt tijdens het registratieproces.

De WiFi - verbinding kan alleen via de mobiele app worden ingesteld.

De verbindingprocedure zal alleen opnieuw moeten worden uitgevoerd als u de instellingen van uw router wijzigt (bijv. netwerknaam of wachtwoord of gegevensverstrekker).

3. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

Als u de oven met uw thuisnetwerk verbindt, worden de tijd en datum automatisch ingesteld. Anders moet u die handmatig instellen

- Raak de nummers aan om de tijd in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Zodra u de tijd heeft ingesteld, stelt u de datum in

- Raak de gewenste nummers aan om de datum in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Na een lange stroomonderbreking moet u de tijd en datum opnieuw instellen.

4. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16 ampère) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 ampère) verlagen.


- Raak de waarde aan de rechterkant aan om het energieverbruik te selecteren.
- Raak "OK" aan om de oorspronkelijke instellingen te voltooien.

5. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200°C gedurende ongeveer één uur. Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

Op het display kunt u kiezen tussen handmatige modi en 6th Sense - modu.

- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.
- Scrol naar boven of beneden om de lijst te bekijken.
- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die kunnen worden gewijzigd.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.

Afhankelijk van de geselecteerde functie kunt u de voorverwarming activeren of deactiveren met een specifieke schakelaar.

DUUR

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de getimede modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

- Om de tijdsduur in te stellen, tikt u op het gedeelte Tijd of op "Kooktijd instellen" nadat u op START hebt gedrukt.
- Raak de gewenste nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

Om een ingestelde duur tijdens het koken te annuleren en dus handmatig het einde van het koken te beheren, kunt u op de duurwaarde tikken en "0" instellen of u kunt het menu met de drie puntjes openen en de kooktijd bewerken.

Als u de cyclus wilt stoppen, opent u het menu met de drie puntjes en selecteert u "Stop bereiding".

3. 6TH SENSE AUTOMATISCHE MODI INSTELLEN

Met de 6th Sense - automodi kunt u een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden door te kiezen uit de gerechten in de lijst. De meeste bereidingsinstellingen worden automatisch door het apparaat geselecteerd om de beste resultaten te krijgen.

- Kies een recept uit de lijst.

Functies worden per voedselcategorie weergegeven in het menu "6th SENSE FOOD" (zie relatieve tabellen).

- Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.

4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

U kan de bereiding uitstellen alvorens een functie in te schakelen: De functie schakelt in op het tijdstip dat u op voorhand selecteert.

- Druk op "DELAY" (UITSTEL) om de gewenste starttijd in te stellen. U kunt de starttijd selecteren of de tijd waarop u het voedsel klaar wilt hebben volgens de geselecteerde functies.
- Zodra u het gewenste uitstel heeft ingesteld, raakt u "INSTELLEN" aan om de wachttijd in te laten gaan.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

- Om de functie meteen in te schakelen en het programmeerde uitstel te annuleren, raakt u "VERTRAGING OVERSLAAN" aan.

5. DE FUNCTIE STARTEN

- Nadat u de instellingen heeft geconfigureerd, raakt u "START" aan om de functie in te schakelen.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken. Alle beschikbare opties die kunnen worden aangepast, kunnen worden verkend door het menu met de drie puntjes linksonder in het scherm te openen.

Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

6. VOORVERWARMEN

Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden. Zodra deze fase is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en geeft het display "OVEN GEREED" weer.

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en tik op de knop "Start nu" of de knop "START" om te beginnen met bereiden.

Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

U kunt de standaardinstelling van de voorverwarmingsoptie wijzigen voor bereidingsfuncties waarbij u dat handmatig kunt doen.

- Selecteer een functie waarbij u de voorverwarmingsfunctie handmatig kunt selecteren.
- Gebruik de schakelaar Speciale voorverwarming rechtsonder op het display om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld.

7. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige 6th Sense - automodi wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "START" aan om het bereiden te hervatten.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 5% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Controleer het voedsel
- Sluit de deur en raak "START" aan om het bereiden te hervatten.

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is. Bij sommige functies kan u, zodra de bereiding is voltooid, uw gerecht extra te bruinen, de bereidingstijd verlengen of de functie als een favoriet opslaan.

- Raak "TOEVOEGEN AAN FAVO" aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Selecteer "Extra Bruining" om de bruincyclus van vijf minuten te starten.
- Tik op "+5 min." om de bereidingstijd te verlengen

9. FAVORIETEN


De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

De oven herkent automatisch de vaakst gebruikte functies. Nadat u een functie een aantal keer heeft gebruikt, zal worden voorgesteld om de functie aan uw favorieten toe te voegen.

EEN FUNCTIE OPSLAAN

Zodra een functie is voltooid, tikt u op "TOEVOEGEN AAN FAVO" om deze als favoriet op te slaan. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

EENMAAL OPGESLAGEN

Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op : Alle opgeslagen functies worden in dit menu weergegeven. Raak "START" aan om de geselecteerde bereidingsfunctie in te schakelen.

INSTELLINGEN WIJZIGEN

In het favorietenscherf kunt u een afbeelding of een naam toevoegen aan de favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.

- Klik op het pictogram met de drie puntjes in de rechterbovenhoek.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen.

Als u een specifieke functie wilt verwijderen, vindt u in dit menu de optie "FAVORIETEN VERWIJDEREN".

10. HULPMIDDELEN

Druk op  om op elk gewenst moment het menu "Tools" te openen. Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.

OP AFSTAND INSCHAKELEN

Om het gebruik van de 6th Sense Live Whirlpool - app in te schakelen.

KOOKWEKKER

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden. Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie. Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op de optie keukentimer.
- U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.
- Tik op "PAUZE" als u de timer wilt pauzeren. U kunt dan op "HERVATTEN" tikken om de timer opnieuw te starten.
- Raak "ANNULEREN" aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Tik op "+1 min" om de duur met 1 minuut te verlengen.

LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

SMARTCLEAN

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

PYRO - ZELFREINIGING

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Er zijn drie zelfreinigingscycli met verschillende dueren beschikbaar: Hoog, Medium, Laag.

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

- De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie

inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.


- Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken.
- Kies een van de beschikbare cycli naargelang uw behoeften.
- Klik op "START" om de geselecteerde functie in te schakelen. De oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

Let op: De pyrolytische cyclus kan ook worden geactiveerd als de tank gevuld is met water.

Nadat de cyclus is geselecteerd, kunt u de start van de automatische reiniging uitstellen. Raak "UITSTEL" aan om de eindtijd in te stellen zoals wordt aangegeven in de betreffende paragraaf.

VOEDSELSONDE

Met de sonde kunt u de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding meten om u ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt. Plaats voedsel in de oven en sluit de gaarthermometer aan op de contactdoos. Houd de thermometer zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de ovendeur. Raak  aan. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en 6th Sense - functies (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.

Zodra een kookfunctie is gestart, wordt deze geannuleerd als de thermometer wordt verwijderd. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en verwijder de thermometer uit de oven als u het voedsel uit de oven haalt.

DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

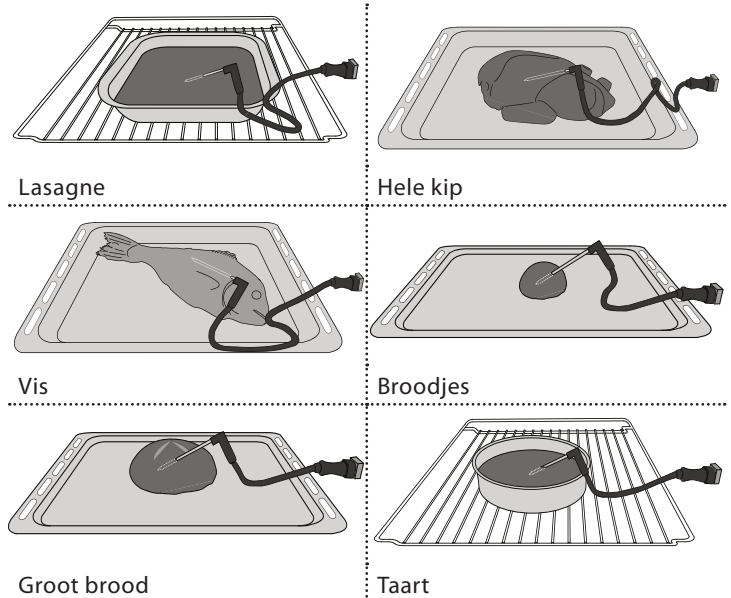
Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in de verschillende soorten voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

VLEES: Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

VIS (heel): Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggegraat.

BAKWERK EN PASTA: Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek. Het is vereist om de compatibele 6th Sense functies te gebruiken om een sondegeregelde bereiding voor deze soorten voedsel uit te voeren. Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de 6th Sense - functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.



BEDIENINGSVERGREDELING

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen, zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

Druk lang op de vergrendeltoets op het touchpad om het apparaat te ontgrendelen.

VOORKEUREN

Voor het wijzigen van verschillende oveninstellingen, het selecteren van de sabbatmodus en het uitschakelen van de "Demomodus".

CONNECTIVITEIT

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.

INFO

Voor meer informatie over het product.

OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.
- Door de hogere temperatuur van de Pizza - cyclus wordt er een iets hogere afkoeling verwacht.

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohetelucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10 - 15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere plaathoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.

Geadviseerd wordt om een druppan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere plaathoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.





















































Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwellt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.

Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.















































RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20 - 25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	GAARHEID - NIVEAU	BRUININGSNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES		
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Vers	Lasagne	0,5 - 3 kg*	-	MED	-	 2 	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg*	-	MED	-	 2 	
	Ingevroren	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2	
VLEES	Biefstuk	Rosbief	0,6 - 2 kg*	MED	MED	-	 3 	
		Gebraden kalfsvlees	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	 3 	
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 5  4	
		Burgerpasteitjes	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 5  4	
		Langzaam bereiden	0,6 - 2 kg*	MED	-	-	 3 	
	Varkensvlees	Gebraden varkensvlees	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	 3 	
		Schenkel	0,5 - 2,0 kg*	-	MED	-	 3 	
		Varkensribben	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	 5  4	
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 5  4	
	Lamsvlees	Gebraden lamsvlees	0,6 - 2,5 kg*	MED	MED	-	 2 	
		Lamsrib	0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	 2 	
		Poot	0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	 2 	
	Kip	Gebraden kip	Gebraden kip	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	 2 
			Gevulde Gebraden Kip	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	 2 
			Kipstukken	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	 3 
		Luchtgebakken kip	Hele kip	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 4  2
			Kipfilet	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
			Kipstukken	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 4  2
			Kipdrumsticks	-	-	-	-	 4  2
			Gepaneerde kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
Kippenvleugeltjes			0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 4  2	
Kipnuggets [diepvries]			-	-	-	-	 4  2	
Kippenvleugels (bevoren)			-	-	-	-	 4  2	















































* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES						
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry - lade	Voedselonde

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	GAARHEID - NIVEAU	BRUININGSNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES		
VLEES	Gebraden eend	Gebraden eend	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 	
		Gevulde gebraden eend	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 	
		Eendstukjes	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	3  4 	
		Eendfilet / eendenborst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5  4 	
	Gebraden kalkoen	Gebraden kalkoen en gans	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 	
		Gevulde Kalkoen	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 	
		Stukjes kalkoen & gans	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	3 	
		Kalkoenfilet / - borst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5  4 	
	Luchtgebakken vlees	Vleesspiezen	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4  2 	
		Varkenskarbonades	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Burgerpasteitjes	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Worsten & Saucijzen	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Gepaneerde kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 	
	VIS & SCHAALDIEREN	Gebraden filets & steaks	Tonijnsteak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
			Zalmsteak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
Zwaardvissteak			0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3  2 	
Kabeljauwfilet			0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3  2 	
Zeebaarsfilet			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 	
Zeebrasemfilet			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 	
Andere filets			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3  2 	
Bevroren filets			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3  2 	
Gegrilde vis		Jakobsschelp	één schaal	-	-	-	4 	
		Mosselen	één schaal	-	-	-	4 	
		Garnalen	één schaal	-	-	-	4  3 	
		Grote garnalen	één schaal	-	-	-	4  3 	
Geroosterde hele vis		0,2 - 1,5 kg *					3  2 	
Vis in zoutkorst	0,2 - 1,5 kg *					3 		



























* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES						
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry - lade	Voedselonde

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEEVEELHEID	GAARHEID - NIVEAU	BRUININGSNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
VIS & SCHAALDIEREN	Luchtgebakken vis	Gepaneerde vis	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Visfilet	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Hele vis	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Schaaldieren	-	-	-	-	 4  2
GROENTEN	Geroosterde groenten	Gebakken aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3
		Gevulde groenten	0,1 - 0,5 kg/ stuk	-	-	-	 3
		Overige groenten	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3
GROENTEN	Gegratineerde groenten	Aardappelgratin	één schaal	-	-	-	 3 
		Tomatengratin	één schaal	-	-	-	 3 
		Paprikagratin	één schaal	-	-	-	 3 
		Broccoligratin	één schaal	-	-	-	 3 
		Bloemkoolgratin	één schaal	-	-	-	 3 
		Groentegratin	één schaal	-	-	-	 3 
	Luchtgebakken groente	Zelfgemaakte frietjes	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Aardappelpartjes	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Gemengde groenten	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 4  2
		Courgettechips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 4  2
		Gebakken aardappels	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
Broodjes (bevoren)	-	-	-	-	-	 4  2	
HARTIGE BAKSELS	Hartige cake		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	 2 
	Groentenstrudel		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 2
	Brood	Broodjes	60 - 150 g [per stuk]*	-	-	-	 3 
		Brood	400 - 600 g [per stuk]	-	-	-	 2 
		Groot brood	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	 2 
		Baguettes	200 - 300 g [per stuk]	-	-	-	 3 

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES						
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry - lade	Voedselzone

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	GAARHEID - NIVEAU	BRUININGSNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES		
HARTIGE BAKSELS	Pizza	Ronde pizza	rond	-	-	-	 2	
		Dikke pizza	plaat	-	-	-	 2	
		Pizza, bevroren	1 laag*	-	-	-	-	 2
			2 lagen*	-	-	-	-	 4  1
			3 lagen*	-	-	-	-	 5  3  1
			4 lagen*	-	-	-	-	 5  4  2  1
ZOETE BAKSELS	Rijzende cakes	Luchtige cake	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 	
		Vruchten in blik	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 	
		Chocoladetaart	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 	
	Koekjes	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	-	 3	
	Croissants	één schaal *	-	-	-	-	 3	
	Croissants (ingevroren)	één schaal *	-	-	-	-	 3	
	Soezen	één schaal *	-	-	-	-	 3	
	Meringues	10 - 30 g [per stuk]	-	-	-	-	 3	
	Taart	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	-	 3	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	-	 3	
	Vruchtentaart	0,5 - 2 kg	-	-	-	-	 2	

ACCESSOIRES						
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry - lade	Voedselsonde



AIR FRY - BEREIDINGSTABEL

	RECEPT	FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
BEVROREN VOEDSEL	Diepvriesfrites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	
	Bevroren kipnuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	
	Vissticks		500 g	Ja	220	15 - 20	
	Uienringen		500 g	Ja	200	15 - 20	
GROENTEN	Vers gepaneerde courgette		400 g	Ja	200	15 - 20	
	Zelfgemaakte frietjes		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	
	Gemengde groenten		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	
VLEES EN VIS	Kippenborst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	
	Kippenvleugeltjes		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	
	Gepaneerde kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	
	Visfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	

Om vers of zelfgemaakt voedsel te bereiden, smeert u een dun laagje olie op het oppervlak van het voedsel. Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.

FUNCTIES	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 Air fry - lade	 Opvangbak of ovenschaal op rooster	 Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	
Koekjes		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	

FUNCTIES								ECO	
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie-bakken	Grill	TurboGrill	MaxiCooking	Cook4	Eco-programma	Pizza
ACCESSOIRES									
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water				

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Vis uit de oven / in folie (filet, hee)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilets / moten vis		-	2 (medium)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		-	2 (medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes		Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taarten		Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Ronde pizza		Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Vis en groenten		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gevulde braadstukken	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

*** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

FUNCTIES								ECO
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie-bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu Eco - programma	
ACCESSOIRES								
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water			

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.

Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend.

De bereidingstemperaturen en - duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.

Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen. Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen. De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

- Activeer de functie "Smart Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken. (Alleen bij enkele modellen).

- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

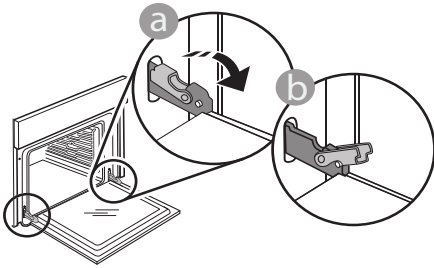
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser.

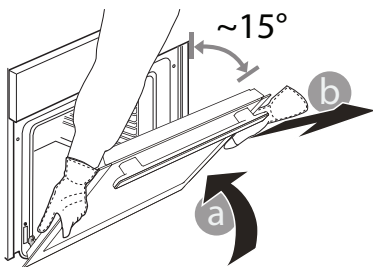
De Air Fry - lade (indien aanwezig) is vaatwasserbestendig.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn .

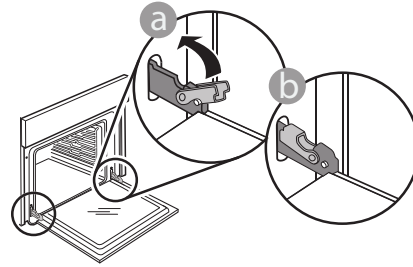


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet - niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

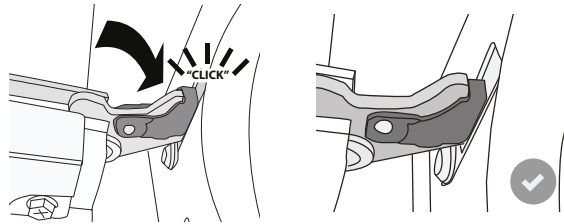


3. Monteer de deur terug door deze naar de oven te duwen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten..

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Druk zachtjes om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Neem voor het vervangen van de lamp contact op met de aftersales.

WIFI - FAQ's

Welke wifi - protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde wifi - adapter ondersteunt wifi b/g/n voor Europese landen.

Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

De volgende routerinstellingen zijn vereist: 2,4 GHz ingeschakeld, Wifi b/g/n, DHCP en NAT ingeschakeld.

Welke versie van WPS wordt ondersteund?

Het apparaat ondersteunt geen WPS.

Zijn er verschillen tussen het gebruik van een smartphone met Android of iOS?

U kan eender welk besturingssysteem gebruiken, er is geen verschil.

Kan ik mobiele tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.

Hoe kan ik controleren of mijn internetverbinding werkt en de draadloze functionaliteit is ingeschakeld?

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit voordat u het probeert.

Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloos thuisnetwerk?

Ga naar uw routerconfiguratie (zie routerhandleiding) en controleer of het MAC - adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met apparaten met een draadloze verbinding.

Waar kan ik het MAC - adres van het apparaat vinden?

Druk op "Extra", druk dan op "Connectiviteit" en zoek dan "Mac - adres" op. Het MAC - adres bestaat uit een combinatie van 6 paar cijfers en letters, gescheiden door een dubbele punt.

Hoe kan ik controleren of de draadloze functionaliteit van het apparaat is ingeschakeld?

Gebruik uw slimme apparaat en de 6th Sense Live - app om te controleren of het apparaat online is of niet.

Is het mogelijk dat het signaal het apparaat niet kan bereiken?

Controleer of de toestellen die u heeft verbonden niet alle beschikbare bandbreedte opgebruiken. Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor wifi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximumaantal niet overschrijden.

Hoe groot kan de afstand zijn tussen de router en het apparaat?

Normaal gezien is het wifi - signaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smart - apparaat naast het apparaat te plaatsen.

Wat kan ik doen als mijn draadloze verbinding het apparaat niet bereikt?

U kunt specifieke toestellen gebruiken om thuis het bereik van uw wifi uit te breiden, zoals access points, wifi - repeaters en powerline extenders (niet inbegrepen bij het apparaat).

Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloos netwerk?

Raadpleeg de routerdocumentatie. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken via een aangesloten apparaat.

Wat kan ik doen als verschijnt op het display of de oven geen stabiele verbinding kan maken met mijn router thuis?

Het is mogelijk dat het apparaat verbonden is met de router, maar geen toegang heeft tot internet. Om het apparaat met internet te verbinden, moet u de instellingen van de router en/of de provider controleren. Als u op "Extra" en vervolgens op "Connectiviteit" drukt, kunt u meer informatie krijgen over de reden van de verbindingfout.

Routerinstellingen: NAT moet zijn ingeschakeld en de firewall en het DHCP moeten correct zijn geconfigureerd. Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2. Raadpleeg de handleiding van de router om een ander type versleuteling te proberen.

Instellingen van de provider: Als uw internetprovider het aantal MAC - adressen heeft ingesteld dat verbinding met internet kan maken, kunt u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC - adres is de unieke identificatie van een apparaat. Vraag uw internetprovider hoe u andere apparaten dan computers op internet kunt aansluiten.

Hoe kan ik controleren of gegevens worden verzonden?

Nadat u het netwerk hebt ingesteld, schakelt u het apparaat uit, wacht u 20 seconden en schakelt u het apparaat weer in. Gebruik uw slimme apparaat en de 6th Sense Live - app om te controleren of het apparaat online is of niet.

Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.

Hoe kan ik mijn Whirlpool - account wijzigen zonder dat de verbindingen van mijn apparaten worden verbroken?

U kunt een nieuw account maken, maar vergeet niet om uw apparaten uit uw oude account te verwijderen voordat u ze naar uw nieuwe account verplaatst.

Ik heb een nieuwe router - wat moet ik doen?

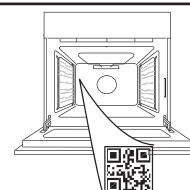
U kunt dezelfde instellingen (netwerknaam en -wachtwoord) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
Een 6th Sense kookfunctie eindigt zonder aftellen. De bereiding eindigt voor het einde van het aftellen.	Hoeveelheid voedsel die afwijkt van de aanbevolen hoeveelheid. Deur open tijdens het bereiden.	Doe de deur open en controleer of het voedsel gaar is. Voltooi indien nodig de bereiding door een traditionele functie te selecteren.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De deur sluit niet goed.	De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.	Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf "Reinigen en onderhoud".
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".
Kookcyclus met gaarthermometer beëindigd zonder duidelijke oorzaak of fout F3E3 wordt weergegeven op het scherm.	Voedselthermometer is niet goed aangesloten.	Controleer de aansluiting van de voedselthermometer.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Via de QR - code op het product
- Bezoek onze website docs.whirlpool.eu
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



Whirlpool

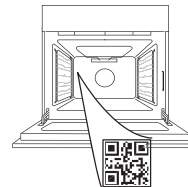


400011721828



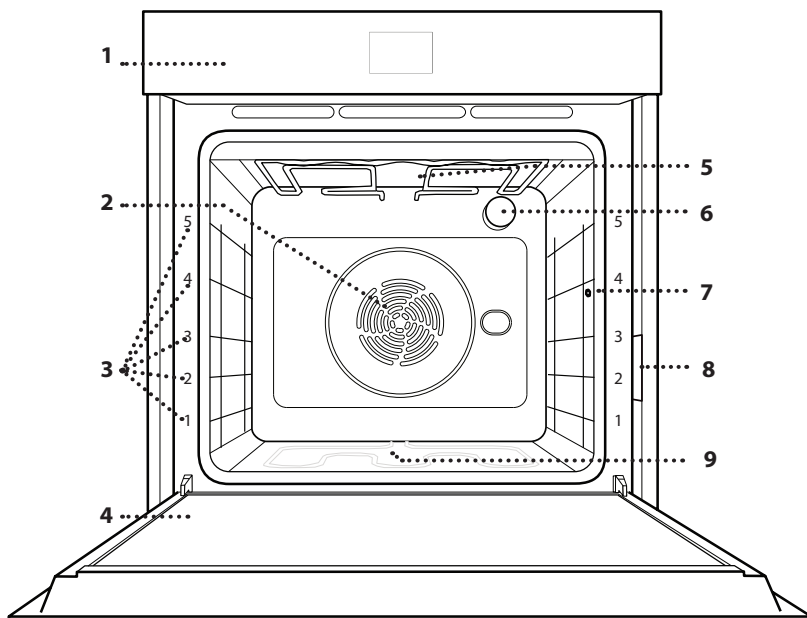
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
toode aadressil www.whirlpool.eu/register

**PALUN SKANEERIGE OMA
SEADMEL OLEV QR-KOOD, ET
SAADA LISATEAVET**



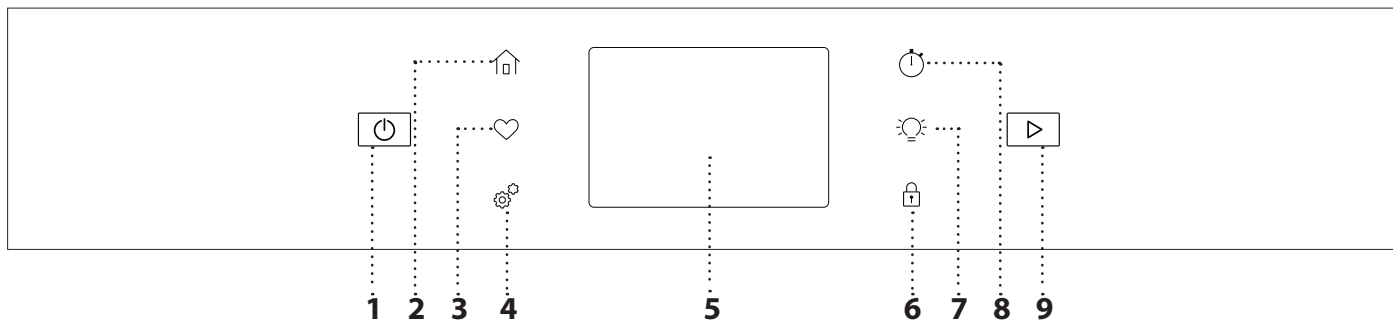
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator ja ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
4. Uks
5. Ülemine küttekeha/grill
6. Lamp
7. Toidutermomeetri sisestuspunkt
8. Identimisplaat (ärge eemaldage)
9. Alumine kütteelement (pole nähtaval)

JUHTPANEEL



1. ON/OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüle.

3. LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi avamiseks.

4. TOOLS (TÖÖRIISTAD)

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

5. EKRAAN

6. NUPULUKK

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

7. VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

8. KÖÖGITAIMER

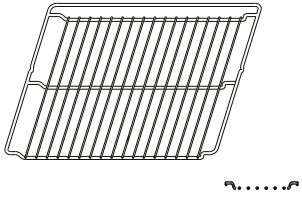
Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

9. START

Küpsetusfunktsiooni käivitamiseks.

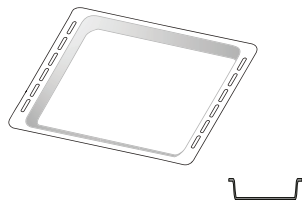
TARVIKUD

TRAASTREST



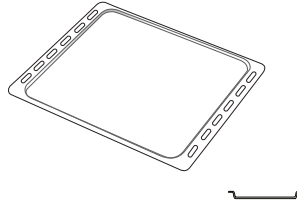
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



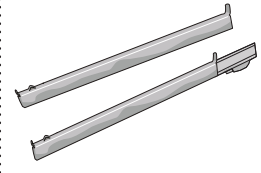
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



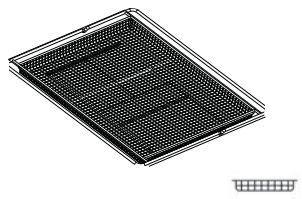
Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

TOIDUTERMOMEETER



Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal. Seda saab tänu jäigale toele kasutada liha ja kala, aga ka leiva, kookide ja saiakeste valmistamiseks.

ÕHKFRITÜÜR ALUS *



Kasutatakse kuumaõhufritüür funktsiooniga toidu valmistamisel, kusjuures alla on paigutatud küpsetusplaat, et koguda võimalikke purusid ja tilku. Seda saab puhastada nõudepesumasinas.

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimuste ja teabe saamiseks võtke ühendust müügi järgse teenindusega.

*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

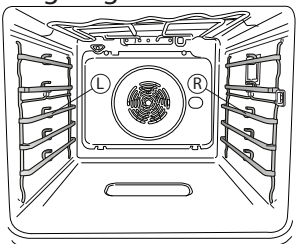
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiine ahju.

Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

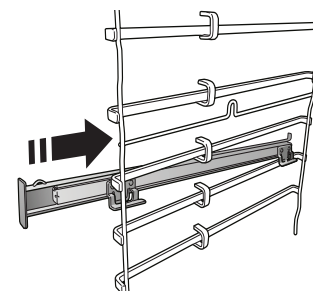
• Riiulisiinide eemaldamiseks eemaldage mündi abil mõlemalt küljelt kinnituskruvid (kui on paigaldatud). Tõstke siinid üles ja tõmmake nende alumised osad pesadest välja. nüüd saab restid eemaldada.

• Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse ja seejärel langetage oma kohale alumises pesas.



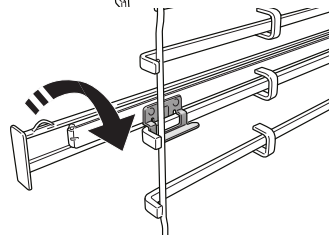
Vasakpoolse (L) ja parempoolse (R) riiulisiini tunnete ära pildil näidatud logo järgi.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.



Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID



MANUAALREŽIIMID

• TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

• KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.

• SUNDÕHK

Samal ajal mitmel eri tasemel (kuni kolmel) erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

• GRILL

Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitage asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.

• TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitage asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.

• EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.

• COOK 4

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve söögikorra valmistamiseks. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.

• ERI PROGRAMMID

» PITSA

See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga.

Spetsiaalne küpsetusüksik töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbedana ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.

Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamise võimaldab küpsetada pitsa 5-8 minutiga.

Tellimine ja lisateave müügi järgselt teenindusest või veebisaidil www.whirlpool.eu

» ÕHKFRITÜÜR

See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Parimad tulemused

saavutatakse ainult Kuumaõhufritüür alusega (on mõne mudeliga kaasas). Pange toiduained Kuumaõhufritüür alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Kuumaõhufritüür küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.

» SULATAMINE

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage toit keskmisele ahjutasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.

» SOOJANAHOIDMINE

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» KERGITAMINE

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

» VALMISTOIDUD

Valmistoitade küpsetamiseks, mida on hoitud toatemperatuuril või külmikus (biskviidid, kookid, muffinid, pastaroad ja leivatooted). Funktsioon küpsetab toitu kiiresti ja õrnalt ning seda saab kasutada ka juba küpsetatud toitade soojendamiseks. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Järgige pakendil olevaid juhiseid.

» SUUR KÜPSETUS

Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

» ECO TSÜKKEL

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Kui sisse on lülitatud Eco tsükkel, ei sütti valgustus küpsetamise ajal. Funktsiooni Eco tsükkel kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks tuleb ahjuust kuni toidu valmimiseni kinni hoida.

• KÜLMUTATUD TOIT

Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitadele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.



AUTOMAATREŽIIMID

See võimaldab küpsetada igat tüüpi toite täisautomaatselt. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

PUUTEKRAANI KASUTAMINE



Valimine ja kinnitamine:

puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



Kerimine läbi menüü või loendi:

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

Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:

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

Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu ← .

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigurierida.

Seadeid saab hiljem muuta, vajutades nuppu , et siseneda menüüsse „Tools“.

1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaeg.

- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevelikute.
- Puudutage soovitud keelt.

2. WIFI SEADISTAMINE

Funktsioon 6th Sense Live võimaldab ahju mobiilseadmest kaugjuhtimisel kasutada. Seadme kaugjuhtimise lubamiseks peate esmalt läbima ühendustoimingu. Toiming on vajalik seadme registreerimiseks ja kodusse võrku ühendamiseks.

- Puudutage mobiilirakenduses nuppu „Add Appliance“ (Lisa seade), et jätkata ühenduse seadistamist.
- Toote seadistamise alustamiseks avage jaotis „Tools/Connectivity/Connect to network“ (Tööriistad/Ühenduvus/Võrguühendus).

ÜHENDUSE SEADISTAMINE

Selle funktsiooni kasutamiseks vajate alljärgnevat: nutitelefoni või tahvelarvutit ja internetiühendusega raadiovõrgu marsruuterit. Kasutage oma nutiseadet, et kontrollida, kas koduse raadiovõrgu signaal on seadme lähedal tugev. Marsruuter või mobiilne lõastamise seade peab erinema seadmest, kuhu on installitud mobiilirakendus.

Miinimumnõuded.

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

Vaadake rakenduse ühilduvust Androidi ja iOSi versioonidega rakenduste poest.

Traadita ruuter: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Laadige alla rakendus 6th Sense Live

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

2. Looge konto

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

3. Registreerige seade

Järgige seadme registreerimiseks rakenduses kuvatud juhiseid. Registreerimise lõpuleviimiseks on teil vaja järgmist.

- Nutiseadme identifikaatori (SAID) number jaotises Tools/Connectivity/Connect to Network (Tööriistad / Ühenduvus / Ühendamine võrku).
- 12-kohaline tootekood, mis on kirjas toote andmesildil.
- Aktiivne Bluetooth-ühendus nutitelefonis.

Kui need on valmis, lisage oma seade mobiilirakenduse abil ja järgige selles kuvatud juhtnööre.

Märkus.

Bluetooth peab olema sisse lülitatud ainult registreerimise ajal.

WiFi-ühendust saab seadistada ainult mobiilirakenduse abil.

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

3. KELLAAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

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

- Puudutage kellaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
 - Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).
- Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev
- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
 - Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).
- Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

4. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A): Kui teie majapidamises on võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A).

- Võimsuse valimiseks puudutage paremal olevat väärtust.
- Alghäälestuse lõpetamiseks puudutage nuppu OKAY.


5. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest kühsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 200 °C. Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Ekraanil on võimalik valida manuaalrežiimide ja 6th Sense'i režiimide vahel.

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.
- Loendi vaatamiseks kerige üles või alla.
- Puudutage soovitud funktsiooni, et see valida.

2. SEADISTA KÄSIFUNKTSIOONE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Kuvatakse seaded, mida saab muuta.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.

Spetsiaalse lülitiga saab valitud funktsiooni jaoks eelkuumutuse kas sisse või välja lülitada.

KESTUS

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama. Taimeri kasutamise korral küpsetab ahi valitud aja jooksul. Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

- Kestuse määramiseks puudutage pärast nupu START vajutamist jaotist Time (Aeg) või nuppu Set Cook Time (Küpsetusaja määramine).
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „NEXT“ (Järgmine).

Määratud kestuse tühistamiseks küpsetamise ajal ja seega küpsetamise peatamiseks võite puudutada kestusväärtust ja seada selle väärtuseks 0 või avada kolme punkti menüü ja muuta küpsetusaega.

Kui soovite tsükli peatada, avage kolme punkti menüü ja valige Stop Cooking (Peata küpsetamine).

3. 6TH SENSE'I AUTOMAATREŽIIMIDE VALIMINE

6th Sense'i automaatrežiimid võimaldavad valmistada mitmesuguseid roogasid, mis on toodud loendis.

Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tulemuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid on menüüs 6th SENSE FOOD (6th SENSE' I TOIT) kuvatud toidukategooriate järgi (vt asjakohast tabelit).

- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne tulemus.

4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitaeg. Funktsioon käivitub teie poolt valitud ajal.

- Vajaliku algusaja määramiseks puudutage nuppu "DELAY" (viitaeg). Võite valitud funktsiooni järgi

valida kas algusaja või aja, mil soovite, et toit oleks valmis.

- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage ooteaja käivitamiseks nuppu „SET“ (SEA).
- Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.

Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu LOOBU VIIVITUSEST.

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

- Kui olete seaded konfigureerinud, puudutage funktsiooni käivitamiseks nuppu „START“.

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta. Kõiki muudetavaid suvandeid saab uurida kolme punkti menüüs ekraani alumises vasakpoolses osas.

Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

6. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut. Kui see faas on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse OVEN READY (AHI VALMIS).

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage küpsetamise alustamiseks nuppu Start now (Käivita kohe) või KÄIVITUS.

Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelkuumutamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus. Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega.

Eelsoojenduse vaikesätet saab muuta küpsetusfunktsioonidel, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

- Valige funktsioon, mis võimaldab eelsoojendusfunktsiooni käsitsi valida.
- Kasutage eelkuumutuse sisse- ja väljalülitamiseks ekraanil all paremas nurgas olevat eelkuumutuse lülitit. See määratakse vaikevalikuks.

7. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

Osa 6th Sense'i automaatrežiime nõuab küpsetamise ajal toidu pöörämist. Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha.

- Avage uks.

- Tehke ekraanil viidatud toiming.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

Sarnaselt kuvatakse küpsetusaja viimase 5% juurde jõudes ekraanil teade, et kontrolliksite toitu.

Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et toiming on valmis.

- Kontrollige toitu.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

8. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud. Osad funktsioonid võimaldavad pärast küpsetamist toitu pruunistada, pikendada küpsetusaega või salvestada funktsiooni lemmikute hulka.

- Puudutage lemmikute hulka salvestamiseks nuppu ADD TO FAV (LISA LEMMIKUKS).
- Viie minutise pruunistustsükli käivitamiseks valige „Extra Browning“.
- Puudutage nuppu +5 min, et küpsetusaega pikendada.

9. LEMMIKUD


Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.

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

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

Kui funktsioon on lõpetanud, puudutage selle lemmikute hulka salvestamiseks nuppu „ADD TO FAV“ (LISA LEMMIKUKS). See võimaldab funktsiooni samade seadetega tulevikus kiiresti kasutada.

PÄRAST SALVESTAMIST

Lemmikute menüü kuvamiseks vajutage nuppu : Selles menüüs on saadaval kõik salvestatud funktsioonid. Puudutage valitud küpsetusfunktsiooni aktiveerimiseks nuppu KÄIVITUS.


SEADETE MUUTMINE

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

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage kolme punkti ikooni parempoolses ülannurgas.
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Muudatuste salvestamiseks puudutage nuppu SAVE.

Kui soovite mõne funktsiooni eemaldada, kasutage selleks menüüsuvandit DELETE FAVORITE (KUSTUTA LEMMIK).

10. TÖÖRIISTAD

Vajutage nuppu , et avada ükskõik millal menüü „Tools“ (Tööriistad). Selles menüüs saate valida erinevaid suvandeid ja muuta seadme ning ekraani seadeid ja eelistusi.

KAUGJUHTIMISE LUBAMINE

Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

KÖÖGITAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks. Pärast käivitamist alustab taimer funktsioonist sõltumatult ajaarvestust. Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage köögitaimeri suvandit.
- Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali ja ekraanile kuvatakse teade.
- Taimeri ajutiselt peatamiseks puudutage nuppu PAUSE (PAUS). Taimeri uuesti käivitamiseks puudutage nuppu RESUME (JÄTKA).
- Taimeri tühistamiseks või taimeri kestuse muutmiseks puudutage nuppu CANCEL (LOOBU).
- Kestuse pikendamiseks 1 minuti võrra puudutage nuppu +1 min.

VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

SMARTCLEAN

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.

PÜROLÜÜSPUHAUSTUS

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Saadaval on kolm erineva kestusega isepuhastussükli: pikk, keskmine, lühike.

Ärge puudutage ahju pürolüütsükli ajal.

Hoidke pürolüütsükli ajal lapsed ja loomad ahjust eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruumi on pärast tsükli lõppu õhutatud.


- Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.
- Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas.
- Valige vastavalt vajadusele tsükkel.
- Puudutage valitud funktsiooni aktiveerimiseks nuppu KÄIVITUS. Ahi käivitab isepuhastussükli ja uks lukustub automaatselt: ekraanile kuvatakse hoiatus ja mahaloendus, mis näitab tsükli edenemist.

Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele.

Pange tähele: Pürolüütilise tsükli saab käivitada ka siis, kui paak on veega täidetud.

Kui tsükkel on valitud, on võimalik automaatpuhastuse käivitust edasi lükata. Puudutage nuppu DELAY, et valida lõpuaeg, nagu on viidatud vastavas jaotises.

TOIDUTERMOMEETER

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta eri toitade sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamine. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud. Pange toit ahju ja ühendage toidutermomeeter pesa. Hoidke termomeetrit soojusallikast võimalikult kaugel. Sulgege ahjuuks. Puudutage nuppu . Saate valida manuaalsete (küpsetusmeetodi järgi) ja 6th Sense'i (toidu tüübi järgi) funktsioonide vahel, kui termomeetri kasutamine on lubatud või vajalik.

Kui küpsetusfunktsioon on käivitatud, tühistatakse see termomeetri eemaldamise korral. Lahutage alati termomeeter ja eemaldage see ahjust, kui võtate toitu välja.

TOIDUSONDI KASUTAMINE

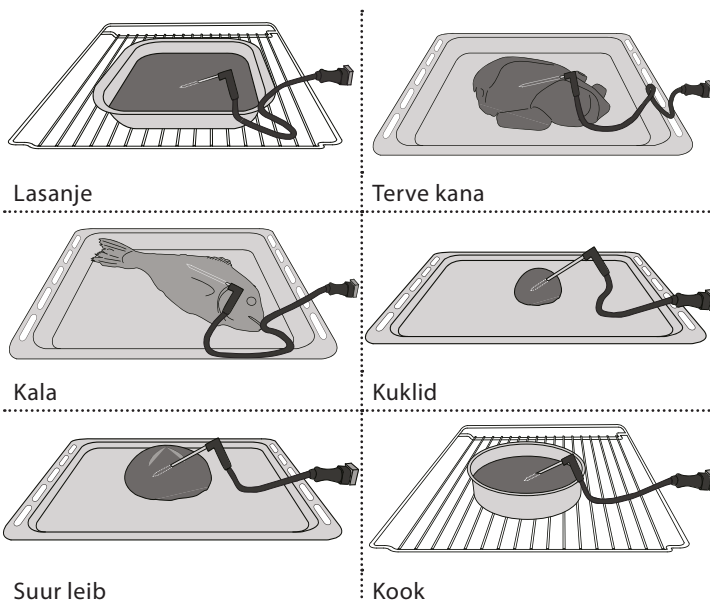
Pange toit ahju ja ühendage pistik, sisestades selle pesa, mis on ahju küpsetussektiooni paremas osas.

Kaabel on pooljäik ja seda saab vajaduse järgi vormida, et termomeeter võimalikult tõhusalt eri liiki toitudesse sisestada. Veenduge, et kaabel ei puudutaks küpsetamise ajal ülemist kütteelementi.

LIHA. Lükake termomeetri varras sügavale liha sisse, vältige konte ja rasvaseid kohti. Linnuliha puhul torgake ots rinnaku keskelt pikisuunas sisse, vältige kehaõnsusi.

KALA (terve). Torgake otsak kõige paksemasse ossa, vältides luid.

PAGARITOOTED JA PASTA. Torgake otsak tainasse, vormides kaablit nii, et termomeetri nurk oleks optimaalne. Seda liiki toitade valmistamiseks termomeetri abil tuleb kasutada ühilduvaid 6th Sense'i funktsioone. Kui kasutate termomeetrit 6th Sense-funktsioonidega, peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsepti jaoks on saavutatud ideaalne sisetemperatuur, ilma et peaksite ahju temperatuuri seadistama.



NUPULUKK

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

Seadme lukust avamiseks hoidke pikalt all puuteplaadi lukustusklahvi.

EELISTUSED

Mitmete ahjuseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.

ÜHENDUVUS

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.

INFO

Toote lisateabe nägemiseks.

. MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.
- Pizzatsükli kõrgema temperatuuri tõttu on oodata veidi suuremat jahutust.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelkuumutamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundõhu funktsiooni, saate küpsetada korraga erinevaid samal temperatuuril valmistatavaid roogasid (näiteks kala ja köögiviljad), paigutades toidud erinevatele ahjutasanditele. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

LIHA

Liha küpsetamiseks kasutage sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitatav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toiminguga käigus eraldub aur. Kui praad on valmis, siis laske sellel ahjus seista 10-15 minutit või mähkige fooliumisse.

Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla, millele toit on asetatud, nõrgumispann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlema.

Kui soovite kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatikk. Kui tikk on koogist välja tõmmates puhas, on kook valmis.





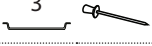
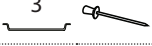
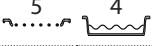
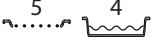
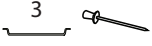
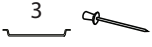
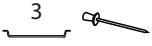

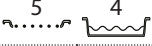
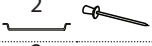
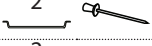
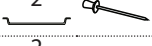
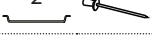
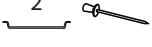
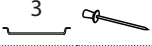



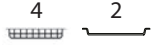



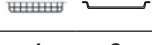
Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvaineformaali servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

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







Niiske sisu või kattega kookide puhul (nt juustukook või puuviljapirukad) kasutage Konvektsioonküpsetuse funktsiooni. Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

KERGITAMINE

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20-25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

TOIDUKATEGORIAID		KOGUS	VALMIDU- SASTE	PRUUNISTA- MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS- AJAST)	TASE JA TARVIKUD		
VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA	Värske	Lasanje	0,5 - 3 kg*	-	KESKMINE	-		
		Kannelloonid	0,5 - 3 kg*	-	KESKMINE	-		
	Külmuta- tud	Lasanje	0,5 - 3 kg	-	-	-		
		Kannelloonid	0,5 - 3 kg	-	-	-		
LIHA	Loomali- ha	Rostbiif	0,6 - 2 kg*	KESKMINE	KESKMINE	-		
		Vasikapraad	0,6 - 2,5 kg*	-	KESKMINE	-		
		Loomaliha	2 - 4 cm	KESKMINE	-	2/3		
		Kotletid	1,5 - 3 cm	-	-	3/5		
		Aeglane küpsetamine	0,6 - 2 kg*	KESKMINE	-	-		
	Sealiha	Seapraad	0,6 - 2,5 kg*	-	KESKMINE	-		
		Koot	0,5 - 2,0 kg*	-	KESKMINE	-		
		Searibid	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3		
		Peekon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2		
	Lambali- ha	Röstitud lammas	0,6 - 2,5 kg*	KESKMINE	KESKMINE	-		
		Lambaribid	0,5 - 2,0 kg*	KESKMINE	KESKMINE	-		
		Jalg	0,5 - 2,0 kg*	KESKMINE	KESKMINE	-		
	Kana	Grillka- na	Grillkana	0,6 - 3 kg*	-	KESKMINE	-	
			Täidetud röstkana	0,6 - 3 kg*	-	KESKMINE	-	
			Linnulihatükid	0,6 - 3 kg*	-	KESKMINE	-	
		Öhkfri- titud kana	Terve kana	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	
			Kanarind	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Linnulihatükid	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	
			Kanakoivad	-	-	-	-	
			Paneeritud kotlet	1 - 4 (cm)	-	-	-	
Kanatiivad			0,2 - 1,5 kg	-	-	-		
Kananagitsad [külmutatud]			-	-	-	-		
Kanatiivad [külmutatud]		-	-	-	-			



















































* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispänn/ küpsetusplaat	Nõrgumispänn 500 ml veega	Kuumaõhufritüür alus	Toidutermomeeter







TOIDUKATEGOORIAD		KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD	
LIHA	Küpsetatud part	Roast Duck (Röstpart)	0,6 - 3 kg*	-	KESKMINE	-	2
		Stuffed Roast Duck (Täidetud röstpart)	0,6 - 3 kg*	-	KESKMINE	-	2
		Duck Pieces (Parditükid)	0,6 - 3 kg*	-	KESKMINE	-	3 4
		Duck Fillet / Breast (Pardifilee / -rind)	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Röstitud kalkun	Röstkalkun ja -hani	0,6 - 3 kg*	-	KESKMINE	-	2
		Täidetud kalkunipraad	0,6 - 3 kg*	-	KESKMINE	-	2
		Kalkuni ja hane tükid	0,6 - 3 kg*	-	KESKMINE	-	3
		Kalkunifilee/-rind	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Õhkfrititud liha	Lihavardad	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Sealihakotletid	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Kotletid	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Vorstikesed	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Paneeritud kotlet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
	FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)	Tuna Steak (Tuunikala steik)	1 - 3 (cm)	KESKMINE	-	3/4
Salmon Steak (Lõhes-teik)			1 - 3 (cm)	KESKMINE	-	3/4	3 2
Swordfish Steak (Möökkala steik)			0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
Cod Fillet (Tursafilee)			0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
Seabass Fillet (Meriahvena steik)			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
Seabream Fillet (Merilatika steik)			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
Muud fileed			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
Fileed [külmutatud]			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
Grilled seafood (Grillitud mereannid)		Kammkarbid	üks alus	-	-	-	4
		Karbid	üks alus	-	-	-	4
		Krevetid	üks alus	-	-	-	4 3
		Kuningkrevetid	üks alus	-	-	-	4 3
Roasted Whole Fish (Terve röstitud kala)		0,2 - 1,5 kg *					3 2
Soolakoorikus kala	0,2 - 1,5 kg *					3	

* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispänn/ küpsetusplaat	Nõrgumispänn 500 ml veega	Kuumahufritiür alus	Toidutermomeeter

TOIDUKATEGORIAID		KOGUS	VALMIDU- SASTE	PRUUNISTA- MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS- AJAST)	TASE JA TARVIKUD	
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Öhkfriti- tud kala	Paneeritud kala	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Kalafilee	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Terve kala	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Shellfish (Koorikloomad)	-	-	-	-	 
KÖÖGIVILI	Roasted Vegetables (Rõstitud köögivil- jad)	Roasted Potatoes (Rõstitud kartulid)	0,5 - 1,5 kg	-	KESKMINE	-	 
		Stuffed Vegetables (Täidetud aedviljad)	0,1 - 0,5 kg [tk]	-	-	-	 
		Other Vegetables (Muud köögiviljad)	0,5 - 1,5 kg	-	KESKMINE	-	 
KÖÖGIVILI	Gratineeri- tud köögiviljad	Potatoes Gratin (Kartuli- gratäänid)	üks alus	-	-	-	 
		Tomatoes Gratin (Tomatigratään)	üks alus	-	-	-	 
		Paprikagrataän	üks alus	-	-	-	 
		Brokoligratään	üks alus	-	-	-	 
		Lillkapsagrataän	üks alus	-	-	-	 
		Vegetables Gratin (Köögiviljagrataän)	üks alus	-	-	-	 
	Öhkfrititud köögiviljad	Kodused friikartulid	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Kartuliviilud	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Köögiviljade segu	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 
		Suvikõrvitsa krõpsud	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Praekartulid	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Kevadrullid [külmuta- tud]	-	-	-	-	 
SOOLASED PAGARITOODED	Soolane kook		0,8 - 1,2 kg	-	KESKMINE	-	 
	Köögiviljastruudel		0,5 - 1,5 kg	-	KESKMINE	-	 
	Leib	Kuklid	60 - 150 g [tk]*	-	-	-	 
		Võileivatort	400 - 600 g [tk]	-	-	-	 
		Suur leib	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	 
		Baguettes (Bagetid)	200 - 300 g [tk]	-	-	-	 


































* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Kuumahufritiür alus	Toidutermomeeter



TOIDUKATEGORIAD		KOGUS	VALMIDU- SASTE	PRUUNISTA- MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS- AJAST)	TASE JA TARVIKUD		
SOOLASED PAGARITOOTED	Pitsa	Ümmargune pitsa	ümar	-	-	-	2	
		Paks pitsa	alus	-	-	-	2	
		Pitsa [külmutatud]	1 kihti*	-	-	-	-	2
			2 kihti*	-	-	-	-	4 1
			3 kihti*	-	-	-	-	5 3 1
			4 kihti*	-	-	-	-	5 4 2 1
MAGUSAD PAGARITOOTED	Rising cakes (Kerkivad koogid)	Biskviitkook	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2	
		Puuvili küpsetusvormis	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2	
		Šokolaadikook	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2	
	Küpsised	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	-	3	
	Sarvesaiad	üks alus *	-	-	-	-	3	
	Sarvesaiad [külmutatud]	üks alus *	-	-	-	-	3	
	Kreemipuhangud	üks alus *	-	-	-	-	3	
	Besee	10 - 30 g [tk]	-	-	-	-	3	
	Tort	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	-	3	
	Struudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	-	3	
	Puuviljakook vormis	0,5 - 2 kg	-	-	-	-	2	

TARVIKUD	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Kuumaõhufritüür alus	Toidutermomeeter
----------	-----------	--	--------------------------------	------------------------------	----------------------	------------------

ÕHKFRITÜÜRIS TOIDUVALMISTAMISE TABEL

	RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
KÜLMUTATUD TOIT	Külmutatud friikartulid		650-850 g	Jah	200	25 - 30	 
	Külmutatud kananagits		500 g	Jah	200	15 - 20	 
	Kalapulgad		500 g	Jah	220	15 - 20	 
	Onion Rings (Sibularõngad)		500 g	Jah	200	15 - 20	 
KÖÖGIVILI	Värske paneeritud suvikõrvits		400 g	Jah	200	15 - 20	 
	Kodused friikartulid		300-800 g	Jah	200	20 - 40	 
	Segatud köögiviljad		300-800 g	Jah	200	20 - 30	 
LIHA JA KALA	Kanarinnad		1-4 cm	Jah	200	20 - 40	 
	Kanatiivad		200-1500 g	Jah	220	30 - 50	 
	Paneeritud kotlet		1-4 cm	Jah	220	20 - 50	 
	Kalafilee		1-4 cm	Jah	220	15-25	 

Värskete või koduste toitude valmistamiseks määrige toidu pinnale õhuke kiht õli.
Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

FUNKTSIOONID	 Õhkfrüüer		
TARVIKUD	 Kuumaõhufritüür alus	 Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	 Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid / biskviitkoogid		Jah	170	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
Täidisega koogid (juustukook, strudel, õunapirukas)		Jah	160 - 200	30 - 85	
		Jah	160 - 200	30-90	
Küpsised		Jah	150	20 - 40	
		Jah	140	30 - 50	
		Jah	140	30 - 50	
		Jah	135	40 - 60	
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 - 40	
		Jah	150	30 - 50	
		Jah	150	30 - 50	
		Jah	150	40 - 60	
Tuuletaskud		Jah	180 - 200	30 - 40	
		Jah	180 - 190	35 - 45	
		Jah	180 - 190	35 - 45 *	
Besee		Jah	90	110 - 150	
		Jah	90	130 - 150	
		Jah	90	140 - 160 *	
Pitsa / Leib / Focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	
		Jah	190 - 230	20 - 50	
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia)		Jah	310	7-12	
		Jah	220 - 240	25 - 50 *	
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 - 15	
		Jah	250	10 - 20	
		Jah	220 - 240	15 - 30	
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	180 - 190	45 - 55	
		Jah	180 - 190	45 - 60	
		Jah	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKTSIOONID								ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook4	Ecotsükkel	Pitsa

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 - 200	20 - 30	3
		Jah	180 - 190	20 - 40	4 1
		Jah	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasanje / lahtised pirukad / küpsetatud pasta / cannelloni		Jah	190 - 200	45 - 65	3
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/ sealiha 1 kg		Jah	190 - 200	80 - 110	3
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		-	170	110 - 150	2
Kana / küülik / part 1 kg		Jah	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / hani 3 kg		Jah	190 - 200	80 - 130	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	180 - 200	40 - 60	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Röstleib ja -sai)		-	3 (kõrge)	3 - 6	5
Kalafileed / -steigid		-	2 (keskmine)	20 - 30 **	4 3
Vorstid/ kebabid /ribid / kotletid		-	2-3 (keskmine - kõrge)	15 - 30 **	5 4
Rõstitud kana 1-1,3 kg		-	2 (keskmine)	55 - 70 ***	2 1
Lambakoot / -jalg		-	2 (keskmine)	60 - 90 ***	3
Praekartulid		-	2 (keskmine)	35 - 55 ***	3
Köögiviljagratään		-	3 (kõrge)	10 - 25	3
Küpsised		Jah	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts (Tordid)		Jah	170	50 - 70	5 3 2 1
Ümmargune pitsa		Jah	210	40 - 60	5 3 2 1
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40 - 120 *	5 3 1
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / rõstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)		Jah	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna & Meat (Lasanje ja liha)		Jah	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes (Liha ja kartulid)		Jah	200	45 - 100 *	4 1
Kala ja Vegetables (köögiviljad)		Jah	180	30 - 50 *	4 1
Täidetud praad	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

FUNKTSIOONID								ECO
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbo grill	MaxiCooking	Multiflow Menüü (Multiflow menüü)	Eco tsükkel
TARVIKUD								

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed.

Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelkuumutamiseks kuluvat aega.

Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust.

Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid.

Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

Ärge kasutage traatnuustikut ega muid abrasiivseid nuustikuid, abrasiivseid/söövitavaid pesuaineid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

• Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga.

Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

• Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

• Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean. (Ainult teatud mudelitel).

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

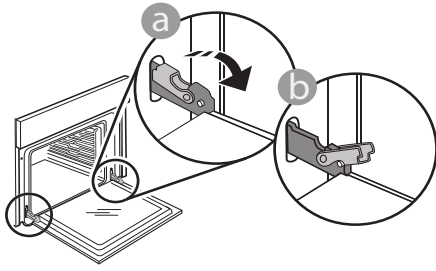
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

Ärge peske toidutermomeetrit ega lihasondi (kui on olemas) nõudepesumasinas.

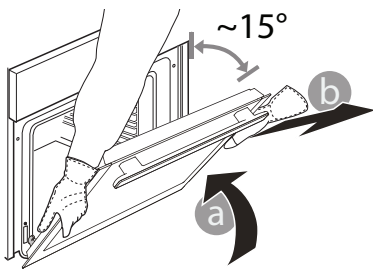
Kuumaõhufritüüri alust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

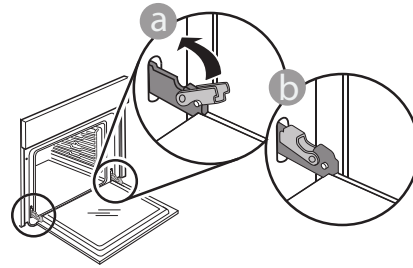


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni - ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

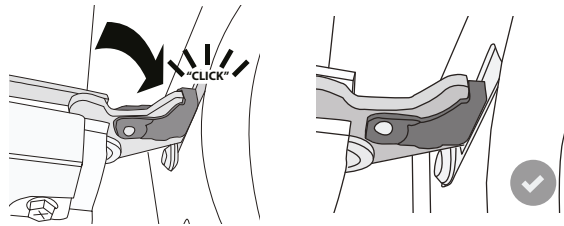


3. Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.



5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Lambi väljavahetamiseks pöörduge müüjijärgse teeninduse poole.

WIFI KKK

Millised WiFi-protokollid on toetatud?

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

Milliseid seadeid tuleb konfigureerida marsruuteri tarkvaras?

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

Milline WPS-i versioon on toetatud?

Seade ei toeta WPS-i.

Kas Androidi või iOS-iga nutitelefoni kasutamisel on erinevusi?

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

Kas ma saan marsruuteri asemel kasutada mobiilseadme jagamisteenust?

Jah, kuid pilveteenused on mõeldud püsühendusega seadmete jaoks.

Kuidas kontrollida, kas minu kodune internetiühendus ja raadiovõrk töötavad?

Saate oma raadiovõrku nutiseadmega otsida. Inaktiveerige eelnevalt muud andmeühendused.

Kuidas kontrollida, kas seade on ühendatud minu kodusse raadiovõrku?

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

Kust leida seadme MAC-aadress?

Vajutage „Tools“ (Tööriistad), seejärel vajutage „Connectivity“ (Ühenduvus), seejärel otsige üles „Mac address“. MAC-aadress koosneb 6 numbrite ja tähepaari kombinatsioonist, mis on eraldatud kooloniga.

Kuidas kontrollida, kas seadme raadiovõrgu funktsioon on aktiveeritud?

Kasutage oma nutiseadet ja 6th Sense Live rakendust, et kontrollida, kas seade on võrgus või mitte.

Kas miski võib takistada signaali jõudmist seadmeni?

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

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

Kui kaugel peaks marsruuter seadmest olema?

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

Mida teha, kui raadiosignaal ei ulatu seadmeni?

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

Kust vaadata oma raadiovõrgu nime ja parooli?

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

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

Võimalik, et seade on ühendatud marsruuteriga, kuid ei saa ühendust internetiga. Seadme internetti ühendamiseks vaadake üle marsruuteri ja/või teenusepakkuja seaded. Kui vajutate „Tools“ (Tööriistad) ja seejärel „Connectivity“ (Ühenduvus), saate lisainfot ühenduse vea põhjuse kohta.

Marsruuteri seaded: NAT peab olema sisse lülitatud, tulemüür ja DHCP peavad olema õigesti konfigureeritud. Toetatud parooli krüptimine: WEP, WPA, WPA2. Muud tüüpi krüptimise proovimiseks vaadake marsruuteri juhendit. Teenusepakkuja seaded: kui teie andmesideteenuse pakkuja on fikseerinud internetti ühendatavate MAC-aadresside arvu, ei pruugi seadmel olla võimalik pilvega ühendust luua. Seadme MAC-aadress on kordumatu identifikaator. Küsige oma andmesideteenuse pakkujalt, kuidas ühendada internetti muid seadmeid peale arvutite.

Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?

Pärast võrgu seadistamist lülitage toide välja ja oodake 20 sekundit, seejärel lülitage seade sisse. Kasutage oma nutiseadet ja 6th Sense Live rakendust, et kontrollida, kas seade on võrgus või mitte.

Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.

Kuidas saan muuta oma Whirlpool kontot, jättes seadmed ühendatuks?

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

Vahetasin välja marsruuteri - mida pean tegema?

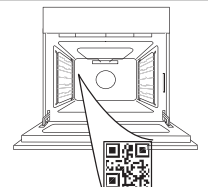
Võite kas seaded samaks jätta (võrgu nimi ja parool) või kustutada varasemad seaded seadmest ja need uuesti konfigureerida.

RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust kõnekeskusega ja märkige number pärast tähte „F“.
6th Sense'i küpsetusfunktsioon lõpeb ajaloendurit kuvamata. Küpsetamine lõpeb enne ajaloenduse lõppu.	Toidukogus erineb soovituslikust vahemikust. Uks on küpsetamise ajal avatud.	Avage uks ja kontrollige toidu valmidusastet. Vajaduse korral lõpetage küpsetamine, valides traditsioonilise funktsiooni.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.
Tuli lülitub välja.	Režiim ÖKO on sisse lülitatud.	Valige SEADETEST režiim ÖKO ja lülitage see välja.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal.
Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjuseta või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3.	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud.	Kontrollige toidutermomeetri ühendust.

Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Kasutage toote QR-koodi
- Külastage meie veebisaiti docs.whirlpool.eu
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügiärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügiärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



Whirlpool

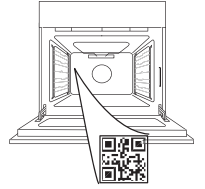


400011721828


**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

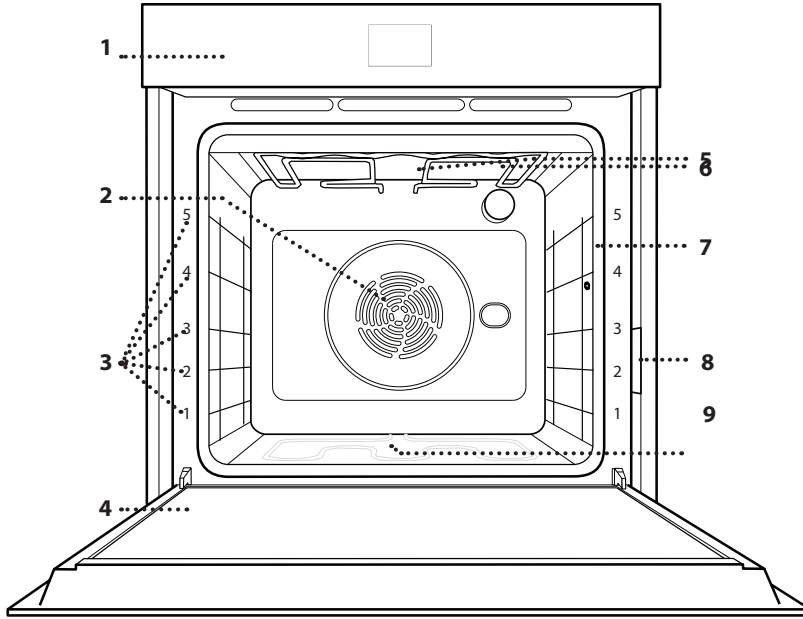
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
www.whirlpool.eu/register.

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-
KÓDOT**



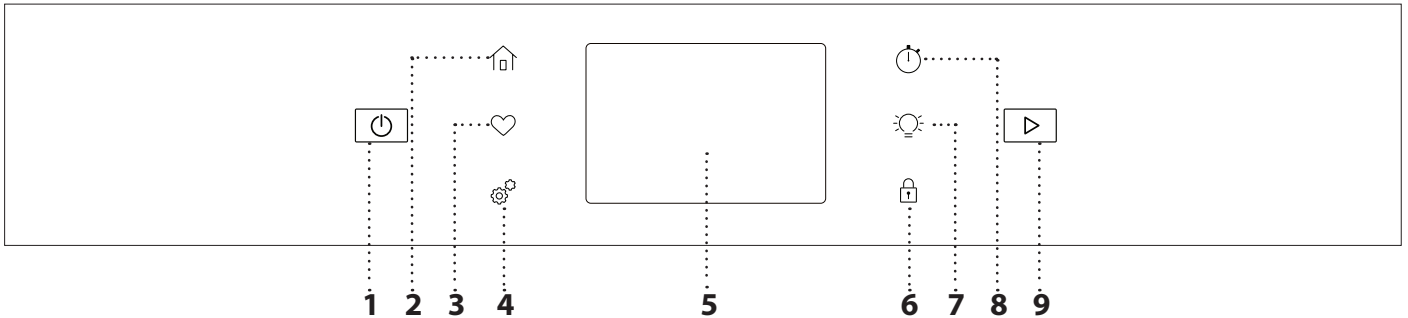
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor és kör alakú fűtőelem
(nem látható)
3. Polctartó sínek
(a szint a sütő elején látható)
4. Ajtó
5. Felső fűtőelem/grill
6. Világítás
7. Az ételszonda helye
8. Azonosító lemez
(ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem
(nem látható)

KEZELŐPANEL



1. BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

A gyors hozzáféréshez a főmenühöz.

3. KEDVENC

Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

4. ESZKÖZÖK

Itt számtalan opció közül választhat, és módosíthatja a sütő beállításait.

5. KIJELZŐ

6. KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

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

7. VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

8. KONYHAI IDŐZÍTŐ

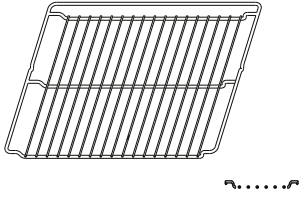
Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható.

9. INDÍTÁS

A sütési funkció elindítása.

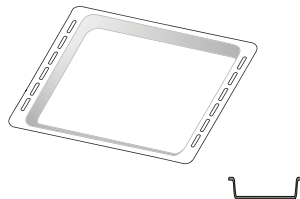
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



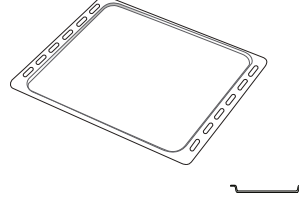
Étel sütésére szolgál, illetve tepsí, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



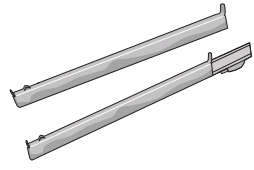
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrác alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



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

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

ÉTELSZONDA



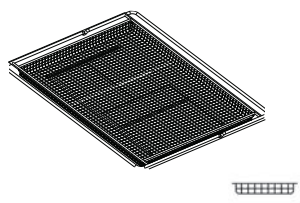
Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál. A merev támasztéknak köszönhetően használható húshoz, halakhoz, de akár kenyérhez, tortákhoz és süteményekhez is.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton lehetséges.

* Csak bizonyos típusok esetén

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA *



Forrólevegős sütés funkcióval készült ételek sütésekor használható, egy alacsonyabb szinten elhelyezett sütőtepsivel az esetleges morzsák és cseppek összegyűjtése érdekében. Mosogatógépben mosható.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

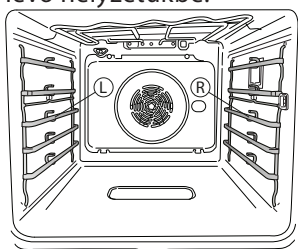
Más tartozékokat, mint például a cseppelfogó tálcat és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

• A polcvezető sínek eltávolításához először mindkét oldalon csavarozza ki a rögzítőcsavarokat (ha vannak) egy pénzérme segítségével.

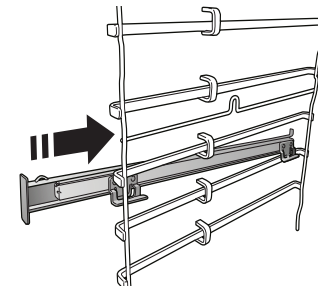
Emelje meg a polcvezető síneket, majd húzza ki a sínek alsó részét az illesztékekből: ezután már kiveheti a polcvezető síneket.

• A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illesse azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.



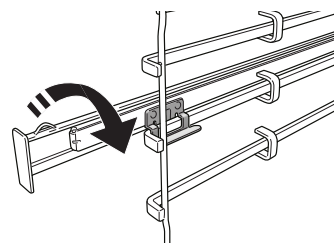
A bal („L”) és a jobb („R”) oldali polcvezető sínek a képen látható logóról ismerhetők fel.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE



Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.



A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismétlje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK



KÉZI ÜZEMMÓDOK

• ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

• KONVEKCIÓS SÜTÉS

Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

• HŐLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

• GRILL

Steak, kebabfélék és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

• TURBOGRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

• GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

• COOK4

Ez akkor hasznos, ha egyszerre négy szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszeket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.

• SPECIÁLIS FUNKCIÓK

» PIZZA

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy nagyszerű házi pizzát készítsen, kevesebb mint 10 perc alatt, mint egy étteremben.

A speciális sütési ciklus 300 °C feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós lesz, és tökéletesen egyenletesen pirul.

Ezt a funkciót a Wpro pizzakő tartozékkal kombinálva és a készüléket 30 percig előmelegítve 5-8 perc alatt megsüthet egy pizzát.

Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges

» FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy kevesebb olaj felhasználásával süssön sült krumplit, csirkefalatokat és egyéb ételeket, amelyek ezáltal kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be-ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőteret, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. A legjobb sütési eredmény csak a Forrólevegős sütés tálca használatával érhető el (bizonyos modelleknél

elérhető). Helyezze az ételt egy rétegben a Forrólevegős sütés tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse a Forrólevegős sütés sütési táblázat utasításait. Ne használjon egynél több tálcát az egyenletes sütés elkerülése érdekében.

» KIOLVASZTÁS

Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.

» MELEGENTARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

» KÉNYELEM

Hűtőben tárolt vagy szobahőmérsékletű, félkész ételek (keksz, süteménymix, muffin, tésztaételek és péksütemények) elkészítéséhez. A funkció minden ételt gyorsan és kíméletesen készít el. Használható korábban elkészített főtt ételek újramelegítésére is. A sütőt nem szükséges előmelegíteni. Kövesse a termékek csomagolásán található utasításokat.

» MAXI SÜTÉS

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.

» ECO CIKLUS

Töltött sütek és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. Az Eco ciklus használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az Eco ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

• FAGYASZTOTT ÉTEL

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.



AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK

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

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELEZŐ HASZNÁLATA



Kiválasztás vagy mentés:

Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.



Böngészés a menüben vagy a listákban:

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

A beállítások mentéséhez vagy a következő képernyőre lépéshez:


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

Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg a(z) ← ikont.

ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

Ezeket a beállításokat később bármikor megváltoztathatja, ha a  gombot megnyomva belép a „Tools” (Eszközök) menübe.

1. A NYELVI BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

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

- Húzza végig az ujját a kijelzón, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.
- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

2. A WIFI BEÁLLÍTÁSA

A 6th Sense Live funkció segítségével a sütőt távolról is vezérelheti bármilyen mobilkészületről. A sütő távvezérléséhez először el kell végeznie a távvezérlés beállítását. Ez a művelet elengedhetetlen a készülék regisztrációjához és otthoni hálózatra való csatlakoztatásához.

- A mobilalkalmazáson koppintson az „Add Appliance” (Készülék hozzáadása) gombra a kapcsolat beállításának folytatásához.
- A terméken nyissa meg a „Tools/Connectivity/Connect to network” (Eszközök/Csatlakoztathatóság/Csatlakoztatás hálózathoz) részt a beállítás megkezdéséhez.

A KAPCSOLAT BEÁLLÍTÁSA

Ehhez a funkcióhoz a következőkre lesz szüksége: Okostelefon vagy tablet és az internetre csatlakoztatott vezeték nélküli router. Okoseszközén ellenőrizze, hogy az otthoni vezeték nélküli hálózat jelerőssége kellően erős-e a sütő közelében is. A router vagy a mobil tethering eszköz nem lehet azonos azzal az eszközzel, amelyre a mobilalkalmazás telepítve van.

Minimális rendszerkövetelmények.

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

Az App Store-ban ellenőrizheti, hogy az alkalmazás kompatibilis-e az Android vagy iOS verziójával.

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

1. Töltse le a 6th Sense Live alkalmazást

Az első lépés a sütő csatlakoztatásához az alkalmazás letöltése az okoseszközre. A 6th Sense Live alkalmazás végigvezeti Önt a kapcsolat beállításának itt felsorolt

lépésein. A 6th Sense Live alkalmazást letöltheti az App Store-ból vagy a Google Play Store-ból is.

2. Fiók létrehozása

Ha még nem tette meg, most létre kell hoznia egy saját fiókot. Ennek segítségével hálózatba rendezheti készülékeit, és távolról felügyelheti és vezérelheti azokat.

3. Regisztrálja készülékét

Kövesse az alkalmazás utasításait a készülék regisztrációjához. A regisztrációs folyamat befejezéséhez a következőkre lesz szüksége:

- a készülék „Smart Appliance Identifier” (SAID) azonosítója, amely a „Tools/Connectivity/Connect to network” (Eszközök/Csatlakoztathatóság/Csatlakoztatás hálózathoz)” részben található;
- A 12 számból álló termékszám, amely a termék adattábláján található;
- Aktív Bluetooth-kapcsolat a telefonon.

Ha készen áll, adja hozzá készülékét a mobilalkalmazáson keresztül, és kövesse az ott található utasításokat.

Megjegyzés:

A Bluetooth csak a regisztráció során használandó.

A WiFi-kapcsolat csak a mobilalkalmazáson keresztül állítható be.

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

3. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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

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

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

4. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 amper) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön hálózata ennél alacsonyabb teljesítményű, a készüléken ezt az értéket 13 amperre kell csökkentenie.


- Érintse meg a jobb oldali értéket a teljesítmény kiválasztásához.
- Érintse meg az „OK” gombot az alapbeállítás befejezéséhez.

5. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse a sütőt 200 °C-on nagyjából egy órán keresztül. A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

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

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.
- Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.
- Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.

2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

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

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT

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

A kiválasztott funkciónak megfelelően az előmelegítést egy adott kapcsolóval aktiválhatja vagy deaktiválhatja.

IDŐTARTAM

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

- Az időtartam beállításához az INDÍTÁS gomb megnyomása után érintse meg az Idő szakaszt vagy az „Állítsa be a sütési időt” opciót.
- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütési időt.
- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

Ha sütés közben szeretné törölni a beállított időtartamot, és így manuálisan kezelni a sütés végét, akkor érintse meg az időtartam értékét és állítsa be a „0” értéket, vagy nyissa meg a hárompontos menüt és szerkessze a sütési időt.

Ha le szeretné állítani a ciklust, nyissa meg a hárompontos menüt, és válassza a „Sütés leállítása” lehetőséget.

3. 6TH SENSE AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK BEÁLLÍTÁSA

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

- Válasszon egy receptet a listából.

A funkciók élelmiszer-kategóriák szerint jelennek meg a „6th SENSE ÉLELMISZERLISTA” menüben (lásd a vonatkozó táblázatokat).

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

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

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

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási idő megadásához. A kiválasztott funkcióknak megfelelően kiválaszthatja az indítási időt vagy azt az időpontot, amikor az étel elkészüljön.
- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a várakozási idő indításához.
- Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A készülék kiszámítja a szükséges várakozási időt, majd a megfelelő időpontban automatikusan elindítja a funkciót.


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

- A funkció azonnali indításához és a késleltetés kikapcsolásához érintse meg a „KÉSLELTETÉS TÖRLÉSE” gombot.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

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

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A kívánt értéket megérintve, sütés közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket. Az összes módosítható opciót a kijelző bal alsó részén található hárompontos menü megnyitásával fedezheti fel.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

6. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota. Ha ez a fázis befejeződött, egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „SÜTŐ KÉSZ” felirat.

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

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

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

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- A kijelző jobb alsó sarkában található Előmelegítés speciális kapcsoló segítségével aktiválhatja vagy

deaktiválhatja az előmelegítést. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

7. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Egyes 6th Sense automatikus üzemmódoknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

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

Hasonló módon, a sütési idő 5%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Ellenőrizze az ételt.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a sütés folytatásához.

8. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött. Bizonyos funkciók esetében, miután a sütés befejeződött, az ételt meg is lehet pirítani a sütési idő meghosszabbításával, vagy el lehet menteni a funkciót a kedvencek közé.

- A „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.
- Az „Extra barnítás” opciót választva elindul egy befejező, 5 perces pirítási ciklus.
- A „+ 5 perc” gombot megérintve meghosszabbíthatja a sütési időt.

9. KEDVENCEK


A Kedvencek funkció elmenti az Ön kedvenc receptjeihez tartozó beállításokat.

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

FUNKCIÓ MENTÉSE

Ha egy funkció befejeződött, érintse meg a „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot a funkció kedvencek közé történő mentéséhez. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz.

MENTÉS UTÁN

A Kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a  gombot: Az összes elmentett funkció látható ebben a menüben. Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a kiválasztott sütési funkció indításához.

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA


A kedvencek képernyőn akár egy képet vagy elnevezést is megadhat a kedvenc, személyre szabott ételekhez.

- Válassza ki a módosítani kívánt funkciót.
- Érintse meg a jobb felső sarokban lévő hárompontos ikont.

- Válassza ki a módosítani kívánt tulajdonságot.
- Érintse meg a „MENTÉS” gombot a változások mentéséhez.

Ha egy adott funkciót szeretne eltávolítani, akkor ebben a menüben találja a „KEDVENC TÖRLÉSE” opciót.

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a  gombot a „Eszközök” menü megnyitásához. Ebben a menüben számtalan opció közül választhat, beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.

TÁVVEZÉRLÉS ENGEDÉLYEZÉSE

A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

KONYHAI IDŐZÍTŐ

Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható. Indítás után az időzítő az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszaszámol. Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

- Nyomja meg a konyhai időzítő opciót.
- Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.
- Érintse meg a „SZÜNET” gombot, ha szüneteltetni szeretné az időzítőt. Ezután az időzítő újraindításához érintse meg a „FOLYTATÁS” gombot.
- Érintse meg a „MÉGSE” gombot az időzítő leállításához vagy új időzítés beállításához.
- Érintse meg a „+1 perc” gombot az időtartam 1 perccel való növeléséhez.

VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

SMARTCLEAN

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkieresztéssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő alá, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt.

PIROLITIKUS ÖNTISZTÍTÁS

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Három, különböző időtartamú öntisztítási ciklus közül választhat: Magas, közepes alacsony.

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

- Vegyen ki a sütőből minden tartozékot - beleértve

a polcvezető síneket is - a funkció aktiválása előtt. Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrózsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben.


- Az optimális tisztítási eredményhez a pirolitikus funkció használata előtt távolítsa el a sütőtérben maradt ételmaradékokat, és tisztítsa meg a belső ajtóüveget.
- Igényeinek megfelelően válasszon egyet a lehetséges ciklusok közül.
- Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a kiválasztott funkció indításához. A sütő elindítja az öntisztítási ciklust, és a sütő ajtaja automatikusan bezáródik: a kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja.

A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre.

Ne feledje: A pirolitikus ciklus akkor is aktiválható, ha a tartályt vízzel töltik fel.

A ciklus indítása után még be lehet állítani egy késleltetést, így az automata tisztítás később fog elindulni. Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot, és állítson be egy befejezési időpontot a vonatkozó bekezdés utasításai szerint.

ÉTELSZONDA

A szonda különböző ételtípusok maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik. Helyezze az ételt a sütőbe, és csatlakoztassa a szondát az aljzatba. A szondát tartsa a lehető legtávolabb a hőforrástól. Csukja be a sütő ajtaját. Érintse meg a(z)  ikont. Választhat a manuális (sütési módszer szerint) és a 6th Sense (élelmiszertípus szerint) funkciók között, ha a szonda használata engedélyezett vagy szükséges.

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

AZ ÉTELSZONDA HASZNÁLATA

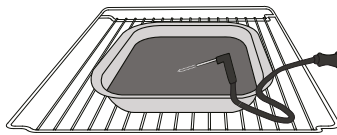
Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőtérének jobb oldalán lévő aljzatba.

A kábel közepesen merev és szükség esetén hajlítható annak érdekében, hogy a szondát a leghatékonyabb módon helyezze különböző ételtípusokba. Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső fűtőelemhez.

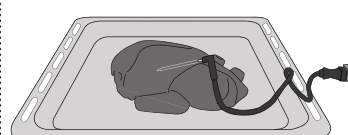
HÚS: Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

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

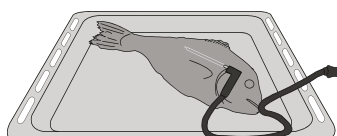
PÉKÁRU ÉS TÉSZTA: Szúrja a szonda hegyét mélyen a tésztába, úgy alakítva a kábelt, hogy a szonda optimális szögben legyen. Az ilyen típusú ételek szondával vezérelt sütéséhez a kompatibilis 6th Sense funkciók használata szükséges. Ha a szondát a 6th Sense funkciókkal együtt használja, a sütés automatikusan befejeződik, amint az étel eléri az ideális maghőmérsékletet, anélkül, hogy be kellene állítania a sütő hőmérsékletét.



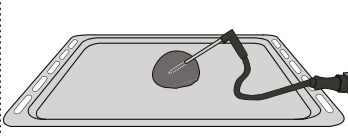
Lasagna



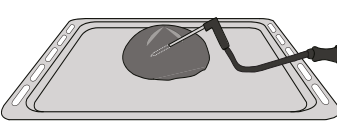
Egész csirke



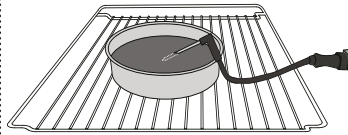
Hal



Tekercsek



Nagy kenyér



Torta

KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

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

A készülék feloldásához nyomja meg hosszan az érintőképernyőn lévő zár gombot.

PREFERENCIÁK

Több sütőbeállítás módosítása, a Sabbath üzemmód kiválasztása és a „Demo üzemmód” kikapcsolása.

CSATLAKOZTATÁS

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.

INFO

A termékkel kapcsolatos további információk.

MEGJEGYZÉS

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.
- A Pizza ciklus magasabb hőmérséklete miatt várhatóan kissé magasabb hűtés tapasztalható.

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kótálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

HÚS

Használjon bármilyen tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percre, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószínt.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószínteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajtorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Konvekciós sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzssával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a töltelékét.















































KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.



ÉLELMISZER - KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK		
SERPENYŐS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA	Friss	Lasagna	0,5 - 3 kg*	-	KÖZEPES	-	2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg*	-	KÖZEPES	-	2	
	Fagyasz- tott	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	-	-	2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2	
HÚS	Marha	Marhasült	0,6 - 2 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	3	
		Borjúsült	0,6 - 2,5 kg*	-	KÖZEPES	-	3	
		Steak	2 - 4 cm	KÖZEPES	-	2/3	5 4	
		Burger húspogácsa	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4	
		Lassú sütés	0,6 - 2 kg*	KÖZEPES	-	-	3	
	Sertés	Sertéssült	0,6 - 2,5 kg*	-	KÖZEPES	-	3	
		Csülök	0,5 - 2,0 kg*	-	KÖZEPES	-	3	
		Sertésoldalas	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	5 4	
		Szalonna	0,5-1,5 cm	-	-	1/2	5 4	
	Bárány	Báránysült	0,6 - 2,5 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	2	
		Bárányborda	0,5 - 2,0 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	2	
		Comb	0,5 - 2,0 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	2	
	Csirke	Sült csirke	Sült csirke	0,6 - 3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Töltött sült csirke	0,6 - 3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Csirke-darabok	0,6 - 3 kg*	-	KÖZEPES	-	3
		Forró- levegős sült csirke	Egész csirke	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 2
Csirke-mell			1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2	
Csirke-darabok			0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2	
Csirke-comb			-	-	-	-	4 2	
Panírozott szelet			1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2	
Csirkeszárnyak			0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2	
Csirkefalatok [fagyasztott]			-	-	-	-	4 2	
Csirkeszárny [fagyasztott]	-	-	-	-	4 2			



















































* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Forrólevegős sütés tálca	Ételszonda
------------	----------	--	---------------------------------------	----------------------------------	--------------------------	------------







ÉLELMISZER - KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK		
HÚS	Kacsasült	Kacsasült	0,6 - 3 kg*	-	KÖZEPES	-	2 	
		Töltött sült kacsa	0,6 - 3 kg*	-	KÖZEPES	-	2 	
		Kacsadarabok	0,6 - 3 kg*	-	KÖZEPES	-	3  4 	
		Kacsafilé / mell	1 - 5 cm	-	-	2/3	5  4 	
	Pulykasült	Pulyka - és libasült	0,6 - 3 kg*	-	KÖZEPES	-	2 	
		Töltött sült pulyka	0,6 - 3 kg*	-	KÖZEPES	-	2 	
		Pulyka - és libadarabok	0,6 - 3 kg*	-	KÖZEPES	-	3 	
		Pulykafilé / mell	1 - 5 cm	-	-	2/3	5  4 	
	Forrólevégős sült hús	Húsnyársak	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4  2 	
		Sertésborda	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Burger húspogácsa	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Kolbász és virsli	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Panírozott szelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 	
	HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült filék és szeletek	Tonhalsteak	1 - 3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	3  2 
			Lazacsteak	1 - 3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	3  2 
Kardhalsteak			0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3  2 	
Tőkehalfilé			0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3  2 	
Tengeri sügér filé			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 	
Vörös durbincs filé			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 	
Egyéb filék			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3  2 	
Filé [fagyasztott]		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3  2 		
Grillezett tengeri élelmiszerek		Fésűkagyló	egy tálca	-	-	-	4 	
		Kagylók	egy tálca	-	-	-	4 	
		Garnélák	egy tálca	-	-	-	4  3 	
	Királygarnéla	egy tálca	-	-	-	4  3 		
Sült egész hal	0,2-1,5 kg *					3  2 		
Hal sókéregben	0,2-1,5 kg *					3 		


* ajánlott mennyiség







TARTOZÉKOK						
Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Forrólevégős sütés tálca	Ételszonda	

ÉLELMISZER - KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Forrólevégős sült hal	Panírozott hal	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	 
		Halfilé	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	 
		Egész hal	0,4 - 0,8 kg	-	-	 
		Rákfélék	-	-	-	 
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Sült burgonya	0,5 - 1,5 kg	-	KÖZEPES	
		Töltött zöldségek	0,1 - 0,5 kg/db	-	-	
		Egyéb zöldségek	0,5 - 1,5 kg	-	KÖZEPES	
ZÖLDSÉGEK	Csőben-sült zöldségek	Csőbensült burgonya	egy tálca	-	-	 
		Csőbensült paradicsom	egy tálca	-	-	 
		Csőben sült paprika	egy tálca	-	-	 
		Csőben sült brokkoli	egy tálca	-	-	 
		Csőben sült karfiol	egy tálca	-	-	 
		Csőbensült zöldség	egy tálca	-	-	 
	Forrólevégős sült zöldségek	Házi készítésű sült krumpli	0,3 - 0,8 kg	-	-	 
		Burgonyagerezdek	1 - 4 (cm)	-	-	 
		Vegyes zöldség	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3  
		Cukkini chips	0,2 - 0,5 kg	-	-	 
Forrólevégős sült zöldségek	Sült burgonya	0,3 - 0,8 kg	-	-	 	
	Tavaszi tekercek [fagyasztott]	-	-	-	 	
SÓS SÜTEMÉNY	Sós sütemény	Sós sütemény	0,8 - 1,2 kg	-	KÖZEPES	 
		Zöldséges rétes	0,5 - 1,5 kg	-	KÖZEPES	
	Kenyer	Zsömlé	60-150 g/db*	-	-	  
		Szendvicsskenyér	400-600 g/db	-	-	  
		Nagy kenyér	0,7 - 2,0 kg *	-	-	  
		Bagett	200 - 300 g/db	-	-	  

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK						
Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Forrólevégős sütés tálca	Ételszonda	

ÉLELMISZER - KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK		
SÓS SÜTEMÉNY	Pizza	Kerek pizza	kerek	-	-	-	2 	
		Vastag pizza	tálca	-	-	-	2 	
		Pizza [fagyasztott]	1 réteg*	-	-	-	-	2 
			2 réteg*	-	-	-	-	4 1  
			3 réteg*	-	-	-	-	5 3 1   
			4 réteg*	-	-	-	-	5 4 2 1    
ÉDES SÜTEMÉNY	Kelt torták	Piskóta	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  	
		Gyümölcskonzerv	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  	
		Csokoládétorta	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  	
		Aprósütemények	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 	
		Croissant - ok	egy tálca *	-	-	-	3 	
		Croissant [fagyasztott]	egy tálca *	-	-	-	3 	
		Fánk	egy tálca *	-	-	-	3 	
		Habcsók	10-30 g/db	-	-	-	3 	
		Torta	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
		Rétes	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Gyümölcsös pite	0,5 - 2 kg	-	-	-	2 		

TARTOZÉKOK						
Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Forrólevegős sütés tálca	Ételszonda	



FORRÓLEVEGŐS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

	RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
FAGYASZTOTT ÉTEL	Fagyasztott hasábburgonya		650 - 850 g	Igen	200	25 - 30	4 2
	Fagyasztott csirkefalat		500 g	Igen	200	15 - 20	4 2
	Halrudak		500 g	Igen	220	15 - 20	4 2
	Hagymakarikák		500 g	Igen	200	15 - 20	4 2
ZÖLDSÉGEK	Friss rántott cukkini		400 g	Igen	200	15 - 20	4 2
	Házi készítésű sült krumpli		300 - 800 g	Igen	200	20 - 40	4 2
	Vegyes zöldség		300 - 800 g	Igen	200	20 - 30	4 2
HÚS ÉS HAL	Csirkemell		1 - 4 cm	Igen	200	20 - 40	4 2
	Csirkeszárnyak		200 - 1500 g	Igen	220	30 - 50	4 2
	Panírozott szelet		1 - 4 cm	Igen	220	20 - 50	4 2
	Halfilé		1 - 4 cm	Igen	220	15 - 25	4 2

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére.

Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

FUNKCIÓK			
	Forrólevegős sütés		
TARTOZÉKOK			
	Forrólevegős sütés tálca	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HÖMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóta		Igen	170	30 - 50	
		Igen	160	30 - 50	
		Igen	160	30 - 50	
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160 - 200	30 - 85	
		Igen	160 - 200	30 - 90	
Aprósütemények		Igen	150	20 - 40	
		Igen	140	30 - 50	
		Igen	140	30 - 50	
		Igen	135	40 - 60	
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20 - 40	
		Igen	150	30 - 50	
		Igen	150	30 - 50	
		Igen	150	40 - 60	
Képviselőfánk		Igen	180 - 200	30 - 40	
		Igen	180 - 190	35 - 45	
		Igen	180 - 190	35 - 45 *	
Habcsók		Igen	90	110 - 150	
		Igen	90	130 - 150	
		Igen	90	140 - 160 *	
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190 - 250	15 - 50	
		Igen	190 - 230	20 - 50	
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7 - 12	
		Igen	220 - 240	25 - 50 *	
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	
		Igen	250	10 - 20	
		Igen	220 - 240	15 - 30	
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180 - 190	45 - 55	
		Igen	180 - 190	45 - 60	
		Igen	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó és felső sütés	Hőlégbefűtés	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbogrill	Maxi sütés	Cook4	Eco ciklus	Pizza
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190 - 200	20 - 30	
		Igen	180 - 190	20 - 40	
		Igen	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/cannelloni		Igen	190 - 200	45 - 65	
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190 - 200	80 - 110	
Bőrös sertéssült 2 kg		-	170	110 - 150	
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200 - 230	50 - 100	
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190 - 200	80 - 130	
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180 - 200	40 - 60	
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180 - 200	50 - 60	
Pirítós		-	3 (magas)	3 - 6	
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20 - 30 **	
Kolbász / kebabfélék / oldalas / hamburger		-	2 - 3 (közepes - magas)	15 - 30 **	
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55 - 70 ***	
Báránycomb / csülök		-	2 (közepes)	60 - 90 ***	
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35 - 55 ***	
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10 - 25	
Aprósütemények		Igen	135	50 - 70	
Tarts		Igen	170	50 - 70	
Kerek pizza		Igen	210	40 - 60	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagna (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40 - 120 *	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagna (2. szint) / hússzeletek (1. szint)		Igen	190	40 - 120 *	
Lasagna és hús		Igen	200	50 - 100 *	
Hús és burgonya		Igen	200	45 - 100 *	
Hal és zöldségek		Igen	180	30 - 50 *	
Töltött sütek	ECO	-	200	80 - 120 *	
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

FUNKCIÓK								ECO
	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbo grill	Maxi sütés	Multiflow menü	Eco ciklus
TARTOZÉKOK								
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza.

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

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

Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra.

Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálapokat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálás törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálás törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.)

• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

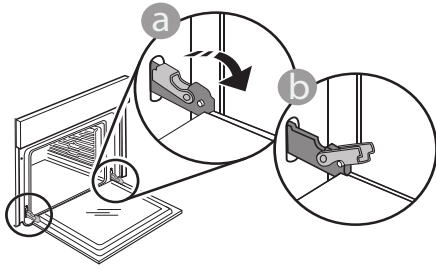
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépből.

A Forrólevégős sütés tálca (ha van) mosogatógépből tisztítható.

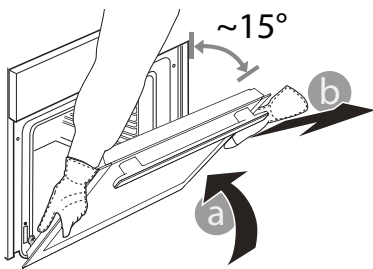
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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



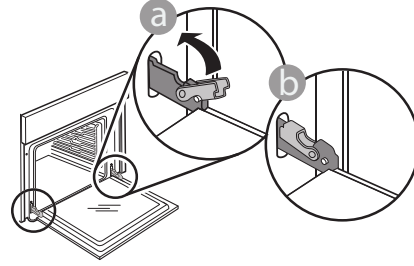
2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót - ne fogja meg a fogantyút.

Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

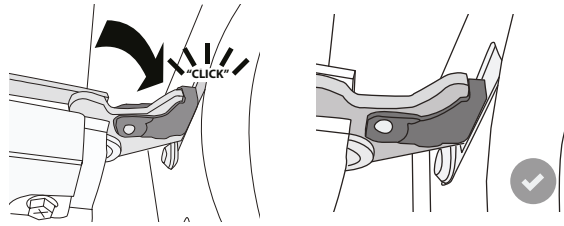


3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

Az izzó cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.

WIFI GYIK

Milyen WiFi-protokollt támogat a készülék?

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

Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

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

Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

A készülék nem támogatja a WPS-t.

Vannak különbségek az Android vagy iOS okostelefonok használata között?

Bármelyik operációs rendszert használhatja, ezek között nincs különbség.

Használhatok mobil tetheringet router helyett?

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

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

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

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

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

Hol találom a készülék MAC-címét?

Nyomja meg az „Eszközök”, majd a „Csatlakozás” gombot, majd keresse meg a „Mac-cím” lehetőséget. A MAC-cím 6 szám- és betűpár kombinációjából áll, kettősponttal elválasztva.

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

Az okoseszköz és a 6th Sense Live App segítségével ellenőrizheti, hogy a készülék online van-e vagy sem.

Mi akadályozhatja meg, hogy a jel eljusson a készülékhez?

Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott eszközök nem foglalják-e le a teljes elérhető sáv szélességet. Ellenőrizze, hogy a WiFi-t használható eszközök száma nem haladja-e meg a router által engedélyezett maximális számot.

Milyen messze lehet a router a készüléktől?

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

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

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

Hol találom a vezeték nélküli hálózatom nevét és jelszavát?

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

Mit tegyek, ha megjelenik a kijelzőn az ikon, vagy ha a készülék nem képes stabilan kapcsolódni az otthoni routerhez?

Előfordulhat, hogy a készülék csatlakozik a routerhez, de az internetre nem sikerül csatlakoznia. Ha csatlakoztatni kívánja a készüléket az internetre, ellenőrizze a router és/vagy a szolgáltató beállításait. Ha megnyomja az „Eszközök”, majd a „Csatlakozás” gombot, további információkat kaphat a csatlakozási hiba okáról.

Routerbeállítások: a NAT-funkció legyen bekapcsolva, a tűzfal és a DHCP-protokoll beállítása legyen megfelelő. Támogatott jelszótitkosítás: WEP, WPA, WPA2. Más titkosítási típus használatához lásd a router útmutatóját. Szolgáltatói beállítások: Ha az internetszolgáltató korlátozza az internetre csatlakoztatható MAC-címek számát, előfordulhat, hogy a készülék nem csatlakoztatható a felhő alapú szolgáltatáshoz. A MAC-cím a készülék egyedi azonosítója. Forduljon az internetszolgáltatóhoz, ha tudni szeretné, hogyan csatlakoztathatók az internetre a számítógéptől eltérő eszközök.

Hogyan ellenőrizhető, hogy működik-e az adatátvitel?

A hálózat beállítása után kapcsolja ki a készüléket, várjon 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza a készüléket. Az okoseszköz és a 6th Sense Live App segítségével ellenőrizheti, hogy a készülék online van-e vagy sem.

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

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

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

Kicseréltem a routert, mi a teendő?

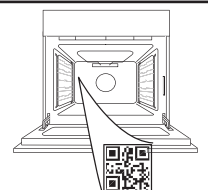
Megtarthatja a meglévő beállításokat (hálózati nevet és jelszót), vagy törölheti az előző beállításokat a készülékből, és ismét elvégezheti a beállítási folyamatot.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F” betű utáni számot.
A 6th Sense sütési funkció visszaszámlálás megjelenítése nélkül véget ér. A sütési folyamat a visszaszámlálás vége előtt befejeződik.	Az étel mennyisége eltér az ajánlott mennyiségtől. Az ajtó nyitva van sütés közben.	Nyissa ki az ajtót, és ellenőrizze az étel elkészültét. Ha szükséges, fejezze be a sütést egy hagyományos funkció kiválasztásával.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO” üzenet látható.	Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
A fény kialszik.	„ECO” üzemmód „Be”.	Nyissa meg a „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
Az ajtó nem záródik rendesen.	A biztonsági kallantyúk helyzete nem megfelelő.	Állítsa megfelelő helyzetbe a biztonsági kallantyúkat a „Tisztítás és karbantartás” részben az ajtó le- és felszerelésével kapcsolatban leírt utasítások alapján.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza az „ALACSONY” lehetőséget.
A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg.	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását.

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

- a termékén lévő QR-kód használatával
- a docs.whirlpool.eu honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálat**tal (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



Whirlpool



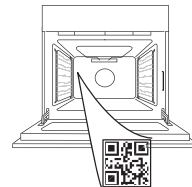
400011721828



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

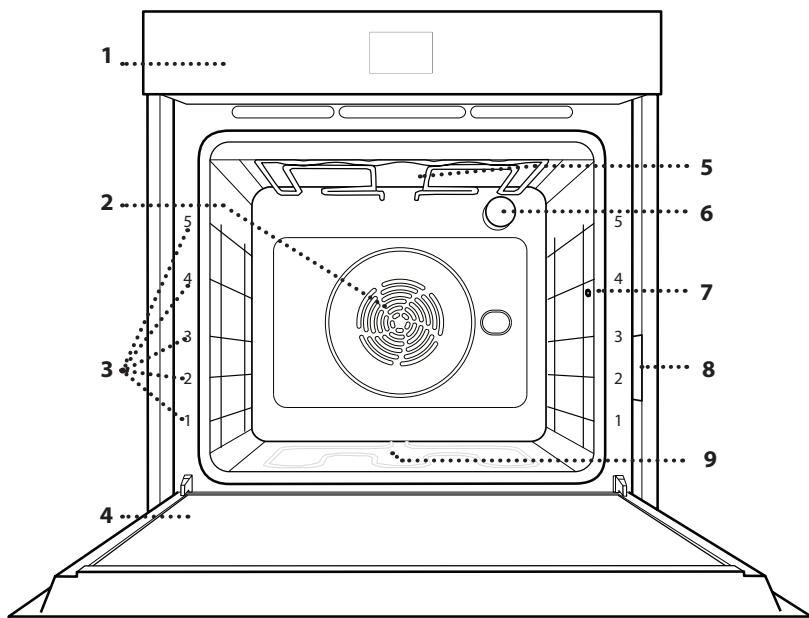
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē www.whirlpool.eu/register

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



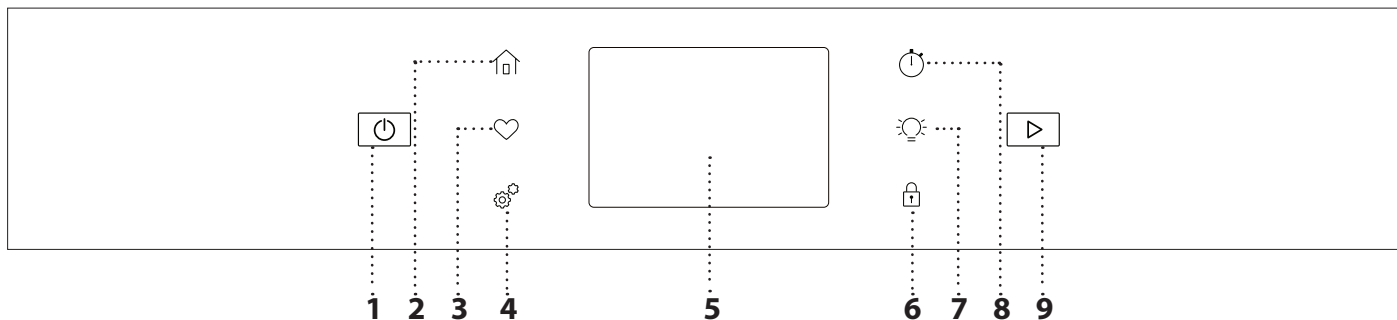
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators un lokveida sildelements (nav redzams)
3. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
4. Durvis
5. Augšējais sildelements/grils
6. Apgaismojuma spuldze
7. Ēdiena termometra ievietošanas vieta
8. Datu plāksnīte (nenonēmt)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. SĀKUMS

Lai iegūtu piekļuvi galvenajai izvēlei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. RĪKI

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

5. DISPLEJS

6. VADĪBAS BLOKĒŠANA

“Vadības bloķēšana” ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

7. APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

8. VIRTUVES TAIMERIS

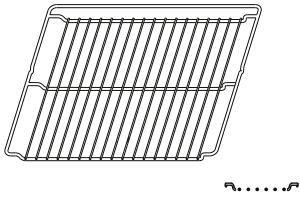
Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai.

9. SĀKT

Lai sāktu gatavošanas funkciju.

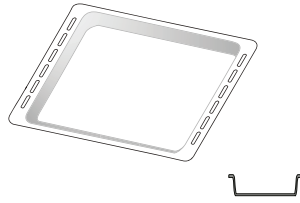
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



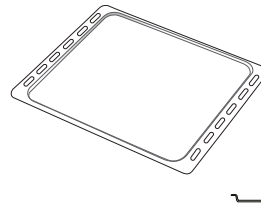
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠKIDRUMU SAVĀKŠANAS PĀPLĀTE



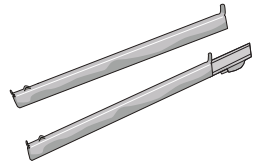
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA *



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

SLĪDOŠĀS SLIECES *



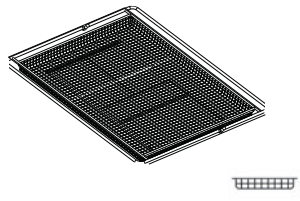
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

ĒDIENA ZONDE



Lai gatavošanas laikā precīzi izmērītu mēritu ēdiena iekšējo temperatūru. Cietā balsta dēļ to var izmantot gaļai un zivīm, kā arī maizei, pīrāgiem un ceptām smalkmaizītēm.

CEPŠANAS AR GAISU PĀPLĀTE*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

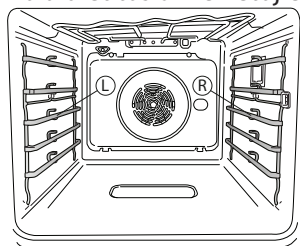
Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

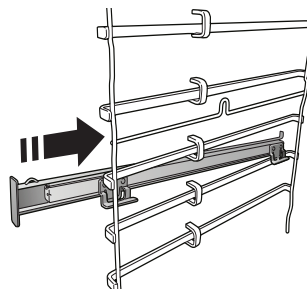
• Lai noņemtu plaukta vadotnes, izskrūvējiet stiprināšanas skrūves (ja tādas ir) abās pusēs, izmantojot monētu. Paceliet vadotnes augšup un izvelciet apakšējās daļas no iedziļinājumiem: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.



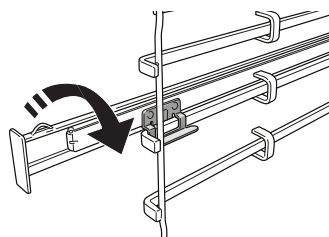
Kreiso ("L") un labo ("R") plauktu vadotnes var atpazīt pēc šajā attēlā norādītā logotipa.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



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

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

FUNKCIJAS



MANUĀLIE REŽĪMI

• TRADICIONĀLS

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

• KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

• PIESPIEDU GAISS

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

• GRILL

Lai grilētu steikus, kebabus un desinās, gatavotu dārzenus sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

• TURBO GRILLS

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

• ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

• COOK 4

Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» PICA

Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs.

Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot picas iekšpusi mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu. Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un iepriekšēju 30 minūšu uzsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu

» CEPŠANA AR GAISU

Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot

gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

» ATKAUSĒŠANA

Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.

» UZTURĒT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» RAUDZĒŠANA

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

» VIENKĀRŠA GATAVOŠANA

Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kūksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsni nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

» MAXI GATAVOŠANA

Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru, lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

» EKO CIKLS

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo Eko ciklu, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

• SALDĒTA PĀRTIKA

Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.



AUTOMĀTISKIE REŽĪMI

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

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



Lai atlasītu vai apstiprinātu:

Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.



Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:

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

Lai apstiprinātu iestatījumus vai atvērtu nākamo ekrānu:

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".

Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarieties ← .

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlnei "Rīki".

1. ATLASIET VALODAS PREFERENCES

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.

- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

2. WIFI IESTATĪŠANA

Funkcija 6th Sense Live ļauj jums attālināti vadīt cepeškrāsni no mobilās ierīces. Lai iespējotu ierīces tālvadību, vispirms veiksmīgi jāpabeidz savienošanas process. Šis process ir nepieciešams, lai reģistrētu jūsu ierīci un pievienotu to savam mājas tīklam.

- Mobilajā lietotnē pieskarieties "Pievienot ierīci", lai turpinātu savienojuma iestatīšanu.
- Lai sāktu iestatīšanu, izstrādājumā atveriet sadaļu "Rīki/Savienojamība/Savienot ar tīklu".

KĀ IESTATĪT SAVIENOJUMU

Lai izmantotu šo funkciju ir nepieciešams: Viedtālrunis vai planšete un bezvadu maršrutētājs ar interneta savienojumu. Lūdzu, izmantojiet savu viedierīci, lai pārbaudītu, vai ierīces tuvumā mājas bezvadu tīkla signāls ir stiprs. Maršrutētājam vai mobilajai piesaistes ierīcei ir jāatšķiras no ierīces, kurā ir instalēta mobilā lietotne.

Minimālās prasības.

Viedierīce: Android ar 1280x720 (vai lielāku) ekrānu vai iOS.

Lietotņu veikalā noskaidrojiet lietotnes savietojamību ar Android vai iOS versijām.

Bezvadu maršrutētājs: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Lejupielādējiet lietotni 6th Sense Live App

Lai izveidotu cepeškrāsni savienojumu, vispirms nepieciešams lejupielādēt lietotni jūsu mobilajā ierīcē. Lietotne 6th Sense Live App palīdzēs jums veikt visas tālāk aprakstītās darbības. Jūs varat lejupielādēt 6th Sense Live App lietotni no App Store vai Google Play Store.

2. Izveidojiet kontu

Ja tas vēl nav izdarīts, jums būs jāizveido konts. Tas ļaus savienot tīklā jūsu ierīces, kā arī tās redzēt un vadīt attāli.

3. Reģistrējiet savu ierīci

Lai reģistrētu savu ierīci, sekojiet lietotnē sniegtajām instrukcijām. Lai pabeigtu reģistrācijas procesu, jums būs nepieciešams:

- Viedās ierīces identifikatora (SAID) numurs, kas atrodas sadaļā Rīki/Savienojamība/Savienot ar tīklu,
- 12 ciparu produkta numurs, kas atrodas uz produkta etiķetes,
- Jūsu viedtālrunī aktīvs Bluetooth savienojums.

Kad esat gatavs, pievienojiet ierīci, izmantojot mobilo lietotni, un izpildiet tajā sniegtos norādījumus.

Piezīme:

Bluetooth ir jābūt aktīvam tikai reģistrācijas procesa laikā.

WiFi savienojumu var iestatīt, tikai izmantojot mobilo lietotni.

Savienošana jāveic atkārtoti tikai tādā gadījumā, ja maināt maršrutētāja iestatījumus (piem., tīkla nosaukumu vai paroli vai datu sniedzēju).

3. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

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

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.
- Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu
- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

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

4. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Cepeškrāsni ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu mājāsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarieties labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarieties „LABI”, lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.


5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu. Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli un 6th Sense režīmi.

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

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

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

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai. Atbilstoši izvēlētajai funkcijai varat aktivizēt vai deaktivizēt priekšsildīšanu ar īpašu slēdzi.

DARBĪBAS LAIKS

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

- Lai iestatītu ilgumu, pieskarieties sadaļai Laiks vai "Iestatīt gatavošanas laiku" pēc STARTS nospiešanas.
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai atceltu iestatīto ilgumu gatavošanas laikā un tādējādi manuāli pārvaldītu gatavošanas beigas, varat pieskarties ilguma vērtībai un iestatīt "0" vai arī varat atvērt trīs punktu izvēlni un rediģēt gatavošanas laiku.

Ja vēlaties pārtraukt ciklu, atveriet trīs punktu izvēlni un atlasiet "Pārtraukt gatavošanu".

3. IESTATĪET 6TH SENSE AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS

6th Sense automātiskie režīmi sniedz jums iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas ir attēlotas atbilstoši pārtikas kategorijām "6th SENSE FOOD" izvēlnē (skatiet atbilstošās tabulas).

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

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

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

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku. Jūs varat izvēlēties sākuma laiku vai

laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs atbilstoši atlasītajām funkcijām.


- Kad nepieciešamā aizkave iestatīta, pieskarieties "IESTATĪT", lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.

Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns uzkaršanās fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

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

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt. Visas pieejamās modificējamās opcijas var izpētīt, atverot trīs punktu izvēlni displeja apakšējā kreisajā daļā. Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

6. PRIEKŠSILDĪŠANA

JA iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Kad šī fāze ir pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums "KRĀSNS GATAVA".

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties pogai "Sākt tūlīt" vai "SĀKT", lai sāktu gatavot.

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

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Izmantojiet priekšsildīšanas slēdzi displeja apakšējā labajā stūrī, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

7. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažos 6th Sense automātiskajos režīmos gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt ēdienu. Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Atveriet durvis.
- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

Tādā pašā veidā pēdējos 5% gatavošanas laika pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns aicina pārbaudīt ēdienu.

Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

8. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažām funkcijām kad gatavošana ir pabeigta, jūs varat papildus apbrūnināt ēdienu, pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.

- Pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai saglabātu kā izlasi.
- Atlasiet "Papildu apbrūnināšana", lai sāktu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.
- Pieskarieties pie "+ 5 min", lai gatavošana būtu ilgāka.

9. IZLASE


Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.

Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus.

PĒC SAGLABĀŠANAS

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet  : Visas saglabātās funkcijas tiks uzskaitītas šajā izvēlnē. Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto gatavošanas funkciju.


IESTATĪJUMU MAIŅA

Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties trīs punktu ikonai augšējā labajā stūrī.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Ja vēlaties noņemt kādu noteiktu funkciju, šajā izvēlnē atradīsiet opciju "DZĒST IZLASI".

10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.

ATTĀLĀ IESPĒJOŠANA

Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.
- Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.
- Pieskarieties "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimeri. Pēc tam varat pieskarties "ATSĀKT", lai restartētu taimeri.
- Pieskarieties "ATCELT", lai atceltu taimeri un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Pieskarieties "+1 min", lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

SMARTCLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.

PYRO PAŠTĪRĪŠANA

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejamas trīs dažāda ilguma paštīrīšanas cikli: augsts, vidējs, zems.

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā.

Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

- Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliedzinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.
- Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, noņemiet pārāk lielus atlikumus cepeškrāsnī un pirms pirolītiskās funkcijas izmantošanas notīriet iekšējo durvju stiklu.
- Izvēlieties kādu no pieejamajiem cikliem atbilstoši savām vajadzībām.


- Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto funkciju. cepeškrāsnī tiks aktivizēts paštīrīšanas cikls, bet durvis tiks automātiski noslēgtas: displejā parādās brīdinājuma ziņojums un sākas laika atskaite, kas norāda uz cikla progresu.

Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirolīzes ciklu var aktivizēt arī tad, kad tvertne ir piepildīta ar ūdeni.

Kad cikls atlasīts, varat aizkavēt automātiskās tīrīšanas sākumu. Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu beigu laiku kā norādīts attiecīgajā sadaļā.

ĒDIENU TERMOMETRS

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt dažādu ēdienu veidu iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētas funkcijas, taču gatavošana vienmēr tiek ieprogrammēta, lai tā tiktu pabeigta, sasniedzot norādīto temperatūru. Ielieciet cepeškrāsnī pārtiku un ievietojiet ēdiena termometru ligzdā. Turiet termometru iespējami tālāk no siltuma avota. Aizveriet cepeškrāsns durvis. Pieskarieties . Ja termometra lietošana ir atļauta vai nepieciešama, varat izvēlēties manuālās (pēc gatavošanas paņēmiena) vai 6th Sense (pēc pārtikas veida) funkcijas.

Kad gatavošanas funkcija ir sākta, tā tiks atcelta, ja termometrs tiek noņemts. Vienmēr atvienojiet un izņemiet termometru no cepeškrāsns, kad izņemat ēdiena.

ĒDIENA TERMOMETRA LIETOŠANA

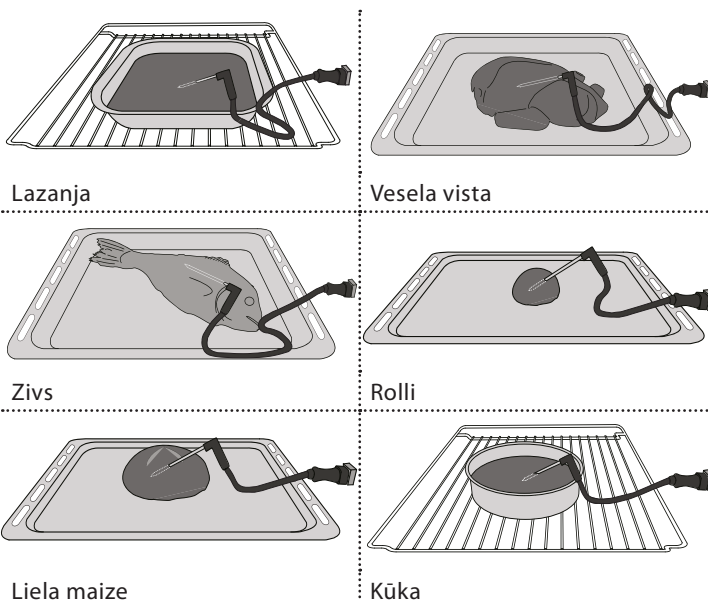
Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

Kabelis ir daļēji elastīgs un to var pielāgot, lai vieglāk ievietotu ēdiena termometru ēdienā. Pārliedzinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelementam gatavošanas laikā.

GAĻA: Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem.

ZIVIS (vesela): Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.

MAIZE UN PASTA: Ievietojiet galu dziļi mīklā, pielāgojot kabeli, lai sasniegtu optimālu termometra leņķi. Lai veiktu termometra kontrolētu gatavošanu šiem pārtikas veidiem, ir jāizmanto saderīgās 6th Sense funkcijas. Ja, gatavojot ar 6th Sense funkcijām, izmantojat termometru, gatavošana tiks automātiski apturēta, sasniedzot kulinārijas receptē norādīto ēdiena vidusdaļas temperatūru, neiestatot cepeškrāsns temperatūru.



VADĪBAS BLOĶĒŠANA

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

Lai atbloķētu ierīci, ilgi nospiediet skārienpaliktņa bloķēšanas taustiņu.

PREFERENCES

Lai mainītu vairākus cepeškrāsns iestatījumus, atlasītu sabata režīmu un izslēgtu "Demo režīmu".

SAVIENOJAMĪBA

Lai mainītu iestatījumus vai konfigurētu jaunu mājas tīklu.

INFORMĀCIJA

Lai iegūtu papildu informāciju par produktu.

PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.
- Sakarā ar augstāku picas cikla temperatūru, sagaidāms, ka tas piedzīvos nedaudz augstāku dzesēšanu.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10-15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Aplājiet, ja nepieciešams.

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

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

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Konvekcija”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNĪŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS		
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Svaiga pārtika	Lazanja	0,5 - 3 kg*	-	VID.	-	2	
		Kaneloni	0,5 - 3 kg*	-	VID.	-	2	
	Saldēts	Lazanja	0,5 - 3 kg	-	-	-	2	
		Kaneloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2	
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepta liellopu gaļa	0,6 - 2 kg*	VID.	VID.	-	3	
		Cepta teļa gaļa	0,6 - 2,5 kg*	-	VID.	-	3	
		Steiks	2 - 4 cm	VID.	-	2/3	5 4	
		Burgeru kotletes	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4	
		lēna GATAVOŠANA	0,6 - 2 kg*	VID.	-	-	3	
	Cūkgaļa	Cepta cūkgaļa	0,6 - 2,5 kg*	-	VID.	-	3	
		Apakšstilbs	0,5 - 2,0 kg*	-	VID.	-	3	
		Cūkgaļas ribiņas	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	5 4	
		Bekons	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5 4	
	Jēra gaļa	Cepta jēra gaļa	0,6 - 2,5 kg*	VID.	VID.	-	2	
		Jēra ribiņas	0,5 - 2,0 kg*	VID.	VID.	-	2	
		Kāja	0,5 - 2,0 kg*	VID.	VID.	-	2	
	Vista	Cepta vistas gaļa	Cepta vistas gaļa	0,6 - 3 kg*	-	VID.	-	2
			Cepta pildīta vista	0,6 - 3 kg*	-	VID.	-	2
			Vistas gabaliņi	0,6 - 3 kg*	-	VID.	-	3
		Aerogrilā cepta vista	Vesela vista	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 2
			Vistas krūtiņa	1 - 4 cm	-	-	-	4 2
			Vistas gabaliņi	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Vistas stilbiņi	-	-	-	-	4 2
			Panēta kotlete	1 - 4 cm	-	-	-	4 2
Vistas spārniņi			0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2	
Vistas naģeti [saldēti]			-	-	-	-	4 2	
Vistas spārniņi [saldēti]	-	-	-	-	4 2			

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI	Stieplju plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplju plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde
-----------	------------------	--	--	---	------------------------------	--------------

ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMENI UN APRĪKOJUMS	
GAĻA	Cepta pīle	Cepta pīle	0,6 - 3 kg*	-	VID.	-	2
		Cepta pildīta pīle	0,6 - 3 kg*	-	VID.	-	2
		Pīles gabaliņi	0,6 - 3 kg*	-	VID.	-	3 4
		Pīles fileja / krūtiņa	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Cepts tītars	Cepts tītars un zoss	0,6 - 3 kg*	-	VID.	-	2
		Cepts pildīts tītars	0,6 - 3 kg*	-	VID.	-	2
		Tītara un zoss gabaliņi	0,6 - 3 kg*	-	VID.	-	3
		Tītara fileja/krūtiņa	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Aerogrīlā cepta gaļa	Gaļa uz iesmiņiem	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Cūkgaļas karbonāde	1 - 4 cm	-	-	-	4 2
		Burgeru kotletes	1 - 4 cm	-	-	-	4 2
		Desas un desiņas	1,5 - 3,5 cm	-	-	-	4 2
Panēta kotlete		1 - 4 cm	-	-	-	4 2	
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki	Tunča steiks	1 - 3 cm	VID.	-	3/4	3 2
		Laša steiks	1 - 3 cm	VID.	-	3/4	3 2
		Zobenzivs steiks	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	3 2
		Mencas fileja	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Jūras asara fileja	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Jūras karūsas fileja	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Citas filejas	0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
	Fileja [sasaldēta]	0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2	
	Grilētas jūras veltes	Eskalopi	viena panna	-	-	-	4
		Midijas	viena panna	-	-	-	4
		Garneles	viena panna	-	-	-	4 3
		Lielās garneles	viena panna	-	-	-	4 3
Cepta vesela zivs	0,2 - 1,5 kg*	-	-	-	3 2		
Zivs sāls garozā	0,2 - 1,5 kg*	-	-	-	3		

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI						
	Stieplju plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplju plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde

ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS	
ZĪVIS UN JŪRAS VELTES	Aerogrīlā cepta zivs	Zivs panējumā	1,5 - 3,5 cm	-	-	-	4 2
		Zivs fileja	1,5 - 3,5 cm	-	-	-	4 2
		Vesela zivs	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Vēžveidīgie	-	-	-	-	4 2
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Cepti kartupeļi	0,5 - 1,5 kg	-	VID.	-	3
		Pildīti dārzeņi	0,1 - 0,5 kg [katrs]	-	-	-	3
		Citi dārzeņi	0,5 - 1,5 kg	-	VID.	-	3
DĀRZEŅI	Dārzeņu panējumā	Kartupeļu gratēns	viena panna	-	-	-	3
		Tomātu gratēns	viena panna	-	-	-	3
		Piparu gratēns	viena panna	-	-	-	3
		Brokoļu gratēns	viena panna	-	-	-	3
		Ziedkāpostu sacepums	viena panna	-	-	-	3
		Dārzeņu gratēns	viena panna	-	-	-	3
	Aerogrīlā cepti dārzeņi	Mājās gatavoti fri kartupeļi	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Kart. daiviņas	1 - 4 cm	-	-	-	4 2
		Dārzeņu maisījums	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Cukini čipsi	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Cepti kartupeļi	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Pildīti rullīši [saldēti]	-	-	-	-	4 2
SĀLI KONDITORĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sāļā kūka		0,8 - 1,2 kg	-	VID.	-	2
	Dārzeņu strūdele		0,5 - 1,5 kg	-	VID.	-	2
	Maize	Bulciņas	60 - 150 g [katrs]*	-	-	-	3
		Sviestmaizes šķēle	400 - 600 g [katrs]	-	-	-	2
		Liela maize	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
Bagetes		200 - 300 g [katrs]	-	-	-	3	

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde
-----------	-----------------	---	--	---	------------------------------	--------------

ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS		
SĀLI KONDITO- REJAS IZSTRĀDĀ- JUMI	Pica	Apaļa pica	Apaļa	-	-	-	2	
		Bieza pica	Paplāte	-	-	-	2	
		Pica [saldēta]	1 slānis*	-	-	-	-	2
			2 slāņi*	-	-	-	-	4 1
			3 slāņi*	-	-	-	-	5 3 1
			4 slāņi*	-	-	-	-	5 4 2 1
SALDI KONDITO- REJAS IZSTRĀDĀ- JUMI	Briestošas kūkas	Biskvītkūka	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2	
		Konservēti augļi	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2	
		Šokolādes kūka	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2	
	Cepumi	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3		
	Kruasāni	viena panna *	-	-	-	3		
	Kruasāni [saldēti]	viena panna *	-	-	-	3		
	Plaucētā mīkla	viena panna *	-	-	-	3		
	Bezē	10 - 30 g [katrs]	-	-	-	3		
	Pīrāgi	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3		
	Štrūdele	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3		
Augļu pīrāgs	0,5 - 2 kg	-	-	-	2			





PIEDERUMI	Stieņu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieņu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde
-----------	----------------	--	--	---	------------------------------	--------------

CEPŠANA AR GAISU - GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTĒ	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTA PĀRTIKA	Saldēti fri kartupeļi		650 - 850 g	Jā	200	25 - 30	 
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	 
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	 
	Sīpolu gredzeni		500 g	Jā	200	15 - 20	 
DĀRŽENĪ	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	 
	Mājās gatavoti fri kartupeļi		300 - 800 g	Jā	200	20 - 40	 
	Dārzeņu maisījums		300 - 800 g	Jā	200	20 - 30	 
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1 - 4 cm	Jā	200	20 - 40	 
	Vistas spārniņi		200 - 1500 g	Jā	220	30 - 50	 
	Panēta kotlete		1 - 4 cm	Jā	220	20 - 50	 
	Zivs fileja		1 - 4 cm	Jā	220	15 - 25	 

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.

Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājuši puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	 Grilēšana karstā gaisā		
PIEDERUMI	 Gatavošanas ar gaisu paplāte	 Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/ biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	4 1
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	3
		Jā	160 - 200	30 - 90	4 1
Cepumi		Jā	150	20 - 40	3
		Jā	140	30 - 50	4
		Jā	140	30 - 50	4 1
		Jā	135	40 - 60	5 3 1
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20 - 40	3
		Jā	150	30 - 50	4
		Jā	150	30 - 50	4 1
		Jā	150	40 - 60	5 3 1
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30 - 40	3
		Jā	180 - 190	35 - 45	4 1
		Jā	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezē		Jā	90	110 - 150	3
		Jā	90	130 - 150	4 1
		Jā	90	140 - 160 *	5 3 1
Pica/maize/fokača		Jā	190 - 250	15 - 50	2
		Jā	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7 - 12	2
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	3
		Jā	250	10 - 20	4 1
		Jā	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pīrādžiņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 190	45 - 55	3
		Jā	180 - 190	45 - 60	4 1
		Jā	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbogrill	MaxiCooking	Cook4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Stiepju plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepju plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepju plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens		

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi		Jā	190 - 200	20 - 30	
		Jā	180 - 190	20 - 40	
		Jā	180 - 190	20 - 40 *	
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/kaneloni		Jā	190 - 200	45 - 65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190 - 200	80 - 110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200 - 230	50 - 100	
Tītara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190 - 200	80 - 130	
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40 - 60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukīni, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas/kebabi/riņņas/hamburgers		-	2 - 3 (Vidējs - Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10 - 25	
Cepumi		Jā	135	50 - 70	
Pīrāgi		Jā	170	50 - 70	
Apaļa pica		Jā	210	40 - 60	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/lasanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lasanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 100 *	

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

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

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

FUNKCIJAS								ECO
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grills	Maxi Cooking	Vairāku plūsmu izvēlne	EKO CIKLS
PIEDERUMI								
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens		

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Uzvelciet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

• Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

• Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silts, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas. (Tikai dažiem modeļiem).

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

• Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

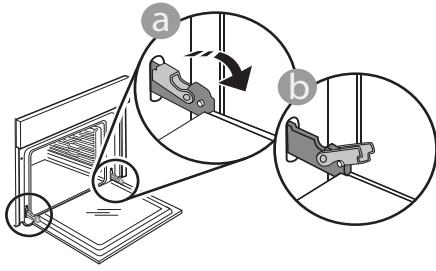
Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimds, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Netīriet ēdienu termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.

Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

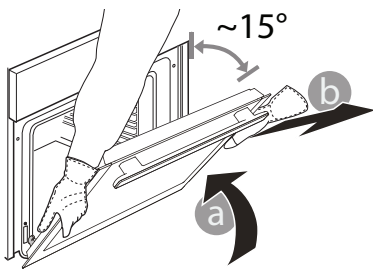
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

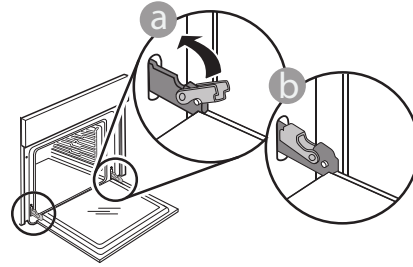


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

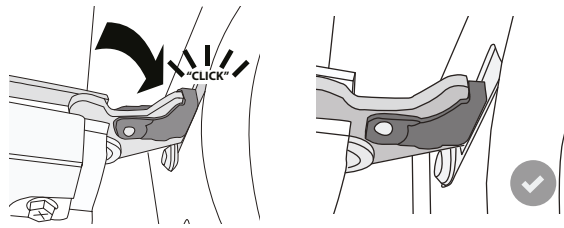
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā:

Pārļiecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārļiecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

SPULDZES NOMAĪŅA

Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

WIFI BUJ

Kādi Wi-Fi protokoli tiek atbalstīti?

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

Kādi iestatījumi jākonfigurē maršrutētāja programmatūrā?

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

Kāda WPS versija tiek atbalstīta?

Ierīce neatbalsta WPS.

Vai ir kādas atšķirības starp viedtālruņa lietošanu ar Android vai iOS?

Varat izmantot jebkuru operētājsistēmu; atšķirību nav.

Vai maršrutētāja vietā var izmantot mobilo piesaisti?

Jā, taču mākoņpakalpojumi paredzēti pastāvīgi pievienotām ierīcēm.

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

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

Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?

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

Kur atrast ierīces MAC adresi?

Nospiediet "Tools" (Rīki), pēc tam nospiediet "Connectivity" (Savienojamība), pēc tam meklējiet "Mac address" (Mac adrese). MAC adrese sastāv no 6 ciparu un burtu pāru kombinācijas, kas atdalīti ar kolu.

Kā pārbaudīt, vai ir ieslēgta ierīces bezvadu funkcija?

Izmantojiet savu viedierīci un lietotni 6th Sense Live, lai pārbaudītu, vai ierīce ir tiešsaistē vai nav.

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

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

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

Cik tālu maršrutētājam jāatrodas no ierīces?

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

Kas jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci?

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

Kā noskaidrot sava bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?

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

Kā jārikojas, ja displejā parādās vai ierīce nespēj izveidot stabilu savienojumu ar mājas maršrutētāju?

Ierīce var būt veiksmīgi pievienota maršrutētājam, taču savienojums ar internetu netiek izveidots. Lai izveidotu savienojumu starp ierīci un internetu, pārbaudiet maršrutētāja un/vai operatora iestatījumus. Ja nospiežat "Tools" (Rīki), pēc tam nospiežat "Connectivity" (Savienojamība), jūs varat iegūt plašāku informāciju par savienojuma kļūdas iemeslu.

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

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

Kā pārbaudīt, vai dati tiek pārraidīti?

Pēc tīkla iestatīšanas izslēdziet ierīci, uzgaidiet 20 sekundes un tad atkal ieslēdziet to. Izmantojiet savu viedierīci un lietotni 6th Sense Live, lai pārbaudītu, vai ierīce ir tiešsaistē vai nav.

Dažu iestatījumu parādīšanai lietotnē nepieciešamas vairākas sekundes.

Kā mainīt savu Whirlpool kontu, saglabājot savienojumu ar ierīcēm?

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

Es nomainīju maršrutētāju. Kā jārikojas?

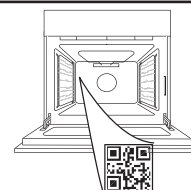
Varat saglabāt vai nu tos pašus iestatījumus (tīkla nosaukumu un paroli), vai dzēst iepriekšējos ierīces iestatījumus un konfigurēt tos vēlreiz.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
6th Sense gatavošanas funkcija beidzas, neparādot atpakaļskaitīšanu. Gatavošana beidzas pirms laika atskaites beigām.	Pārtikas daudzums atšķiras no ieteicamā daudzuma. Gatavošanas laikā atvērtas durvis.	Atveriet durvis un pārbaudiet ēdiena gatavību. Ja nepieciešams, pabeidziet gatavošanu, izvēloties tradicionālo funkciju.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārlicinieties, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārlicinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".
Gatavošanas cikls ar termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi pievienots.	Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Izmantojot uz izstrādājuma norādīto kvadrāt kodu
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā).
Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Whirlpool

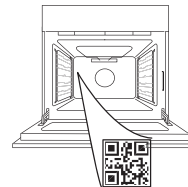


400011721828

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

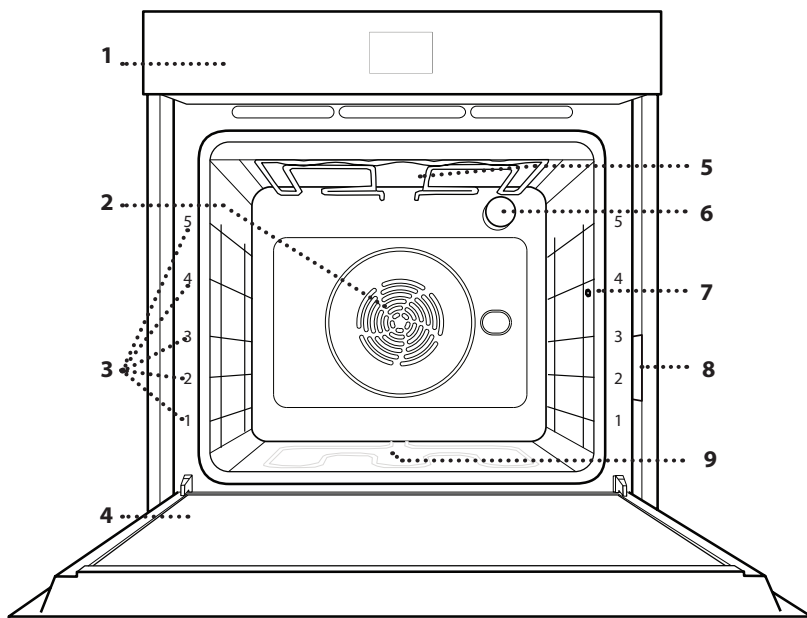
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ



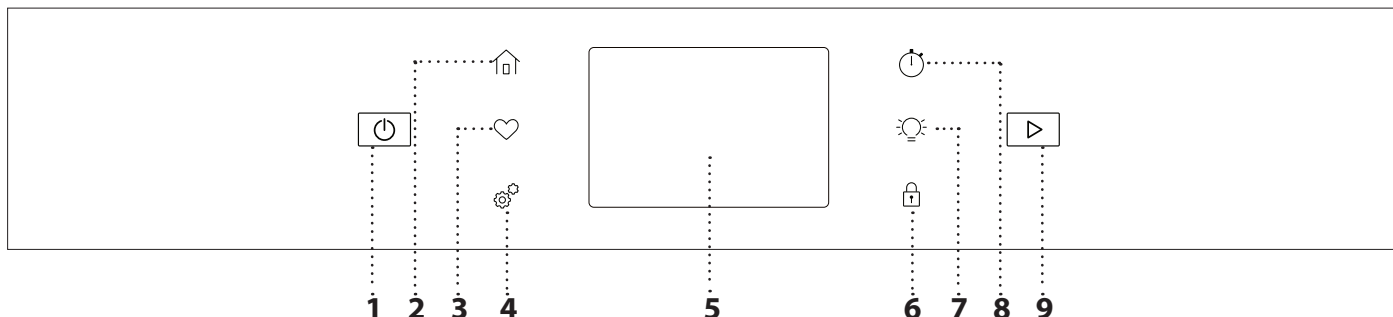
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvus
6. Lempa
7. Maisto zondo įdėjimo vieta
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. ĮJ. / IŠJ.

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Norėdami greitai pasiekti pagrindinį meniu.

3. MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

4. TOOLS (ĮRANKIAI)

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

5. EKRANAS

6. CONTROL LOCK (VALDIKLIO UŽRAKTAS)

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

7. LEMPUTĖ

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

8. VIRTUVĖS LAIKMĖTIS

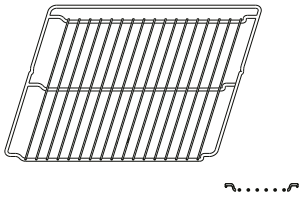
Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

9. PRADĖTI

Paleisti kepimo funkciją.

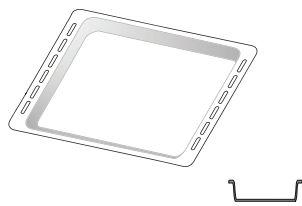
PRIEDAI

GROTELĖS



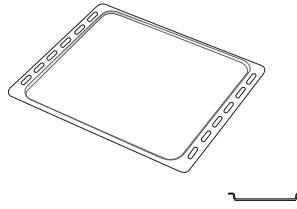
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



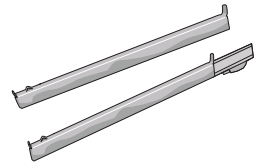
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepama įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



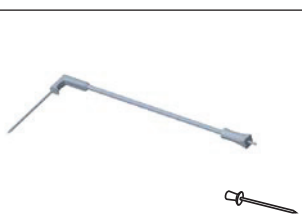
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



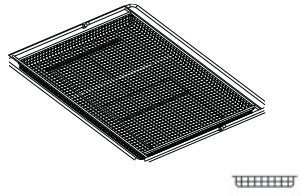
Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

MAISTO TERMOMETRAS



Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą. Dėl tvirtos atramos jį galima naudoti gaminant mėsą, žuvį, duoną, pyragus ir pyragaičius.

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padėklą įdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai. Jį galima plauti indaplovėje.

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

Kitus priedus galima įsigyti atskirai; dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

* Tik tam tikruose modeliuose

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

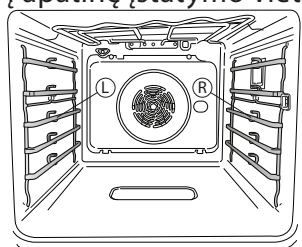
Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

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

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

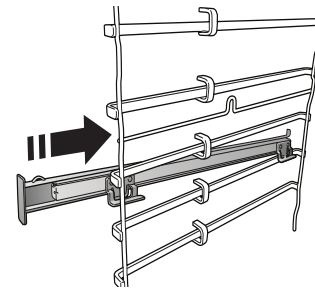
• Išimkite lentynėlių laikiklius, išsukite tvirtinimo varžtus (jei yra) abejose pusėse kaip įrankiu pasinaudodami moneta.
Pakelkite laikiklius aukštyn ir ištraukite apatines dalis iš įvorių: dabar galite išimti skersines grotelės.

• Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

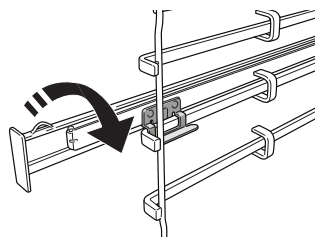


Kairės („L“) ir dešinės („R“) lentynos kreipiančias galima atpažinti pagal šiame paveikslėlyje nurodytą logotipą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių. Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Pastaba: Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



RANKINIS REŽIMAS

ĮPRASTINIS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

KONVEKCINIS KEPIMAS

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

KARŠTO ORO SRAUTAS

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti - maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

TURBO GRILL

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

COOK 4

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

» PICA

Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane.

Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškios ir tolygiai paruduoja.

Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5-8 min.

Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu

» KARŠTO ORO GRUZ.

Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliant oro cirkuliaciją.

Geriausią tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuvės lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminimo.

» ATITIRPINIMAS

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.

» ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaiiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

» TEŠLOS KILD.

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

» PATOGUS BŪDAS

Gaminant jau paruoštą kambario temperatūros arba šaldytuve laikomą maistą (sausainiai, pyragų mišiniai, bandelės, makaronų patiekalai ir duonos gaminiai). Ši funkcija greitai ir švelniai paruošia visus patiekalus ir ją galima naudoti šildant jau pagamintą maistą. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais nurodymais.

» „MAXI“ GAMINIMAS

Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

» EKO CIKLAS

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojamas šis Ciklas EKO, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

ŠALDYTAS MAISTAS

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



AUTOMATINIAI REŽIMAI

Suteikia galimybę ruošti bet kokią maistą visiškai automatiškai. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĄ EKRANĄ



Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.



Slinkimas meniu arba sąrašu:

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.


Patvirtinkite nustatymus arba pereikite į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.

Grįžimas į ankstesnį ekraną:

Palieskite ← .

NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukongūruoti. Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Irankiai“.

1. PASIRINKITE KALBOS NUOSTATAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

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

2. „WI-FI“ NUSTATYMAS

Funkcija „6th Sense Live“ leidžia valdyti orkaitę nuotoliniu būdu iš mobiliojo įrenginio. Jei norite valdyti prietaisą nuotoliniu būdu, pirma turėsite sėkmingai atlikti sujungimo procesą. Šis procesas būtinas, nes jį atliekant jūsų prietaisas užregistruojamas ir prijungiamas prie namų tinklo.

- Paspauskite "Add Appliance" mobiliojoje programėleje jei norite tęsti sąrankos sujungimą.
- Pasirinkę produktą, atidarykite skiltį "Tools/Connectivity/Connect to network" jei norite pradėti sąranką.

KAIP NUSTATYTI RYŠĮ

Jei norite pasinaudoti šia funkcija, jums reikės: išmaniojo telefono arba planšetinio kompiuterio ir prie interneto prijungto maršruto parinktuvo. Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu patikrinkite, ar namų belaidžio interneto signalas prie įrenginio yra stiprus. Maršrutizatorius arba mobilusis prižiūrimo įrenginys turi skirtis nuo įrenginio, kuriame įdiegta mobilioji programėlė.

Minimalūs reikalavimai.

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

Programų parduotuvėje patikrinkite programų suderinamumą su „Android“ arba „iOS“ versijomis.

Belaidis maršruto parinktuvas: 2,4 Ghz „Wi-Fi“ b/g/n.

1. Atsisiųskite „6th Sense“ programą „Live“

Pirmas įrenginio prijungimo žingsnis - programos atsisiuntimas į mobilųjį įrenginį. „6th Sense“ programa „Live“ padės jums atlikti visus nurodytus veiksmus. „6th Sense“ programą „Live“ galima atsisiųsti „App Store“ arba „Google Play“ parduotuvės.

2. Sukurkite paskyrą

Jei to dar nesate padarę, turėsite susikurti paskyrą. Taip galėsite sukurti savo prietaisų tinklą, galėsite juos peržiūrėti ir valdyti nuotoliniu būdu.

3. Užregistruokite savo prietaisą

Vadovaukitės programos pateikiamomis instrukcijomis ir užregistruokite savo prietaisą. Registracijos procesui užbaigti reikės:

- Išmaniojo prietaiso IDentifier (SAID) numerio, esantis skiltyje Tools/Connectivity/Connect to Network,,
- 12 skaitmenų gaminio numerio, nurodyto gaminio etiketėje,
- Išmaniajame telefone įjungto "Bluetooth" ryšio.

Paruošę pridėkite prietaisą per mobiliąją programėlę ir vadovaukitės joje pateiktais nurodymais.

Pastaba:

Bluetooth turi būti tik registracijos proceso metu.

WiFi ryšį galima nustatyti tik per mobiliąją programėlę.

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

3. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

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

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

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

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

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

4. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.


5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C ir palikite veikti apie valandą. Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

Ekране galėsite pasirinkti „Rankiniai režimai“ ir „6th Sense“ režimai.

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDU VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekране bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS)

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.

Atsižvelgiant į pasirinktą funkciją, galima įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą specialiu perjungikliu.

TRUKMĖ

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Norėdami nustatyti trukmę, paspaudę PRADĖTI, palieskite skyrių „Time“ arba „Nustatyti kepimo laiką“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujama gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Norėdami atšaukti nustatytą trukmę gaminimo metu ir taip rankiniu būdu valdyti gaminimo pabaigą, galite bakstelėti trukmės reikšmę ir nustatyti „0“ arba galite atidaryti trijų taškų meniu ir redaguoti gaminimo trukmę.

Jei norite sustabdyti ciklą, atidarykite trijų taškų meniu ir pasirinkite „Sustabdyti gaminimą“.

3. „SET 6TH SENSE“ AUTOMATINIAI REŽIMAI

Naudodami 6th Sense Auto Modes funkcijas galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąrašė. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Funkcijos pagal maisto kategorijas rodomos „6th SENSE FOOD“ meniu (žr. susijusias lenteles).

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

4. SET START TIME DELAY (NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ)

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

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką. Galite pasirinkti pradžios laiką arba laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas pagal pasirinktas funkcijas.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „NUSTATYTAS“, kad būtų pradėtas skaičiuoti laukimo laikas.
- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

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

- Norėdami nedelsiant įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite „PRALEISTI ATIDĖJIMĄ“.

5. PALEISTI FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekране bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę. Visas galimas keisti parinktis galima peržiūrėti atidarius trijų taškų meniu, esantį apatinėje kairėje ekrano dalyje.

Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekране bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas ir ekране pasirodys užrašas „ORKAITĖ PARUOŠTA“.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „Pradėti dabar“ arba mygtuką „START“, kad pradėtumėte gaminti maistą.

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

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Norėdami įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą,

naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį perjungiklį „Iškaitinimas“. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Naudojant 6th Sense“ automatinius režimus funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

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

Likus 5 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

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

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

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

- Palieskite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“ ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Palieskite „+ 5“, kad pratęstumėte kepimą

9. PARANKINIAI


Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.

Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Baigę funkciją bakstelėkite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ja pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus .

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite  : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite pasirinktą gaminimo funkciją.


PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite trijų taškų piktogramą viršutiniame dešiniajame kampe.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Paspauskite „IŠAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Jei norite pašalinti konkrečią funkciją, šiame meniu rasite parinktį „PAŠALINTI MĖGSTAMIAUSIĄ“.

10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.



NUOTOLINIS ĮJUNGIMAS

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



VIRTUVĖS LAIKMATIS

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

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite virtuvės laikmačio parinktį.
- Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.
- Bakstelėkite „PAUZĖ“, jei norite pristabdyti laikmatį. Tada galite bakstelėti „ATNAUJINTI“, kad vėl paleistumėte laikmatį.
- Palieskite „ATŠAUKTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Bakstelėkite „+1 min“, kad pailgintumėte trukmę 1 minute.



ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lempuotę.



SMARTCLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.



VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi trys skirtingos trukmės savaiminio išsivalymo ciklai: Ilgas, vidutinis, trumpas.

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

- Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.
- Kad valymo rezultatai būtų optimalūs, prieš įjungdami pirolizės funkciją pašalinkite viduje

likučių perteklių ir nuvalykite vidinį durelių stiklą.


- Vieną iš galimų ciklų pasirinkite pagal savo poreikius.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite pasirinktą funkciją. orkaitėje bus pradėtas automatinio išsivalymo ciklas, o durelės automatiškai užsirakins; ekrane pasirodys įspėjamasis pranešimas kartu su atgal skaičiuojamu laiku, kuris rodo vykdomo ciklo būseną.

Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio.

Pastaba: Pirolitinis ciklas taip pat gali būti suaktyvintas, kai rezervuaras užpildytas vandeniu.

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

MĖSOS ZONDAS

Gamindami išmatuokite skirtingo tipo maisto produktų temperatūrą zondą, kad būtų užtikrinta optimali jos gaminimo temperatūra. Orkaitės temperatūra galis skirtis atsižvelgiant į jūsų pasirinktą funkciją, bet gaminimas visada užprogramuotas baigtis, kai yra pasiekama nurodyta temperatūra. Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite prie lizdo maisto zondą. Laikykite zondą kuo toliau nuo šilumos šaltinio. Uždarykite orkaitės dureles. Palieskite  . Galite rinktis rankiniu būdu valdomas (pagal gaminimo būdą) ir „6thSense“ (pagal maisto tipą) funkcijas, jei zondo naudojimas yra pageidaujamas arba būtinas.

Pradėjus kepimo funkciją, ji bus atšaukta, jei zondas bus ištrauktas išimdami maistą visada atjunkite ir išimkite zondą iš orkaitės.

MAISTO ZONDO NAUDOJIMAS

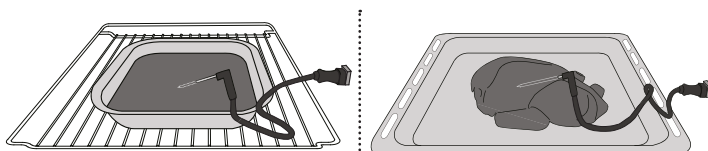
Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

Pusiau kietą laidą galima formuoti pagal poreikį, kad zondas būtų įstatytas į skirtingo tipo maistą efektyviausiu būdu. Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.

MĖSA. Įkiškite termometrą giliai į mėsą neužkabindami kaulų ar riebalingų sluoksnių. Jei ke pate vištieną, įkiškite termometro galiuką į krūtinėlės vidurį, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

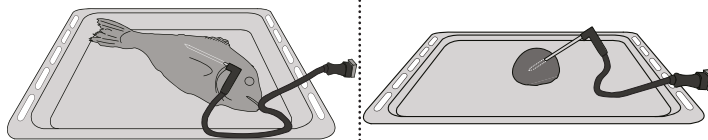
ŽUVIS (visa). Įkiškite galiuką storiausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.

KEPINIAI IR MAKARONAI: Suformuokite laidą ir įkiškite galiuką giliai į tešlą, kad zondo kampas būtų optimalus. Norint atlikti šių maisto produktų rūšių gaminimo zondo kontroliuojamą ruošimą, reikia naudoti suderinamas „6th Sense“ funkcijas. Jei gaminate naudodami zondą ir „6th Sense“ funkcijas, gaminimas bus automatiškai sustabdytas, kai bus pasiekta pagal receptą numatyta vidinė temperatūra ir jums nereikės reguliuoti orkaitės temperatūros.



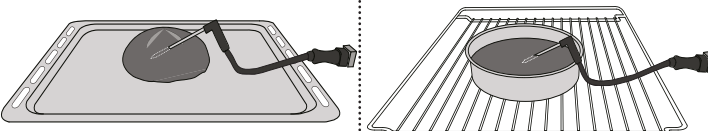
Lazanija

Viščiukas



Žuvis

Bandelės



Didelis duonos kepalas

Pyragas

VALDIKLIŲ UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Norėdami atrakinti prietaisą, ilgai spauskite jutikliniame skydelyje esantį užrakto klavišą.

PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų keitimas, šabo režimo pasirinkimas ir „demonstracinio režimo“ išjungimas.

RYŠIO PRIEIGA

Nustatymų pakeitimas arba naujo namų tinklo konfigūravimas.

INFORMACIJA

Norėdami gauti daugiau informacijos apie gaminį.

. PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvių niekada nevilkite per orkaitės dugną - galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Dėl aukštesnės temperatūros Picos ciklo metu jis bus šiek tiek labiau atvėsintas.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kebate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10-15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.





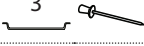
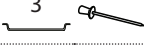
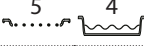
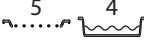
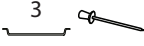
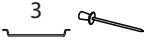
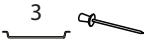
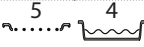
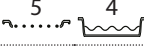
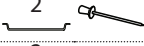
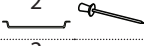
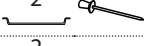
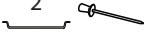

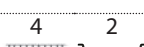
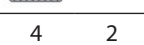



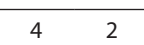

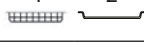
Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

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







Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

TEŠLOS KILD.

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20-25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI	
TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI	Šviežias	Lazanija	0,5 - 3 kg*	-	MED	-	
		Vamzdeliniai makaronai	0,5 - 3 kg*	-	MED	-	
	Šaldyta	Lazanija	0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Vamzdeliniai makaronai	0,5 - 3 kg	-	-	-	
MĖSA	Jautiena	Kepta jautiena	0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	
		Kepta veršiena	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	
		Kepsnys	2 - 4 cm	MED	-	2/3	
		Mėsos paplotėliai	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	
		Lėtas gaminimas	0,6 - 2 kg *	MED	-	-	
	Kiauliena	Kepta kiauliena	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	
		Karka	0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	
		Kiaulienos šonkauliai	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	
		Šoninė	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	
	Ėriena	Kepta ėriena	0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	
		Ėriuko nugarinė	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	
		Koja	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	
	Vištiena	Kepta vištiena	Kepta vištiena	0,6 - 3 kg *	-	MED	-
Įdaryta kepta vištiena			0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
Vištienos gabalėliai			0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
Karšt. ore kepta višt.		Viščiukas	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	
		Vištienos krūtinėlė	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Vištienos gabalėliai	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	
		Vištienos blauzdelės	-	-	-	-	
		Paniruotas kotletas	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Vištienos sparneliai	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	
		Vištienos kepsneliai [šaldyti]	-	-	-	-	
Vištienos sparneliai [šaldyti]	-	-	-	-			

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI						
Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras	

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI		
MĖSA	Kepta antiena	Kepta antiena	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2	
		Įdaryta kepta antiena	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2	
		Antienos gabalėliai	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	3 4	
		Antienos filė / krūtinėlė	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4	
	Kepta kalakutiena	Keptas kalakutas ir žąsis	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2	
		Kimštas keptas kalakutas	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2	
		Kalakutienos ir žąsienos gabalėliai	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	3	
		Kalakutienos filė / krūtinėlė	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4	
	Karšt. ore kepta mėsa	Mėsos iešmeliai	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2	
		Kiaulienos kapotinis	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2	
		Mėsos paplotėliai	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2	
		Dešros ir dešrelės	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2	
		Paniruotas kotletas	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2	
	ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Tuno kepsnys	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
			Lašišos kepsnys	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
Kardžuvės kepsnys			0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2	
Menkės filė			0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2	
Jūrinio ešerio filė			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2	
Jūrinio karšio filė			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2	
Kita filė			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
Filė [šaldyta]			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
Ant grotelių keptos jūrų gėrybės		Šukutės	vienas padėklas	-	-	-	4	
		Midijos	vienas padėklas	-	-	-	4	
		Krevetės	vienas padėklas	-	-	-	4 3	
		Karal. krevetės	vienas padėklas	-	-	-	4 3	
Kepta žuvis		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3 2		
Žuvis su sūria plutele	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3			

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI						
Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras	

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Karšt. ore kepta žuvis	Kepta paniruota žuvis	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Žuvies filė	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Visa žuvis	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Vėžiagyviai	-	-	-	-	4 2
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Keptos bulvės	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
		[darytos daržovės	0,1 - 0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-	3
		Kitos daržovės	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
DARŽOVĖS	Daržovių apkepas	Bulvių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Pomidorų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Paprikų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Brokolių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Žiedinių kopūstų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Daržovių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
	Karšt. ore kepta darž.	Naminės bulvytės	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Bulvės (skilt.)	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Daržovių mišinys	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Cukinijų traškučiai	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Keptos bulvės	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Suktinukai [šaldyti]	-	-	-	-	4 2
SŪRŪS KENPINIAI	Sūrus pyragas		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	2
	Daržovių štrudelis		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2
	Duona	Bandelės	60 - 150 g [kiekviena]*	-	-	-	3
		Sumuštinų kepalukas	400 - 600 g [kiekvienas]	-	-	-	2
		Didelis duonos kepalas	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
Prancūziški batonai		200 - 300g [kiekvienas]	-	-	-	3	

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI						
Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras	

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI		
SŪRŪS KENPINIAI	Pica	Apvali pica	apskrita	-	-	-	2 	
		Stora pica	padėklas	-	-	-	2 	
		Pica [šaldyta]	1 sluoksni*	-	-	-	-	2
			2 sluoksni*	-	-	-	-	4 1
			3 sluoksni*	-	-	-	-	5 3 1
4 sluoksni*	-	-	-	-	5 4 2 1 			
SALDŪS KEPINIAI	Keksai	Biskv. pyragas	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2	
		Vaisiai Skardoje	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2	
		Šokoladinis pyragas	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2	
	Sausainiai		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 	
	Kruasanai		vienas padėklas *	-	-	-	3 	
	Kruasanai [šaldyti]		vienas padėklas *	-	-	-	3 	
	Plikyti pyragaičiai		vienas padėklas *	-	-	-	3 	
	Morengai		10 - 30 g [kiekvienas]	-	-	-	3 	
	Pyragas		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Štrudelis		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Vaisinis pyragas		0,5 - 2 kg	-	-	-	2 	

PRIEDAI						
Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras	



RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650 - 850 g	Taip	200	25 - 30	
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15 - 20	
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15 - 20	
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15 - 20	
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiovėsėliais		400 g	Taip	200	15 - 20	
	Naminės bulvytės		300 - 800 g	Taip	200	20 - 40	
	Daržovių mišinys		300 - 800 g	Taip	200	20 - 30	
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1 - 4 cm	Taip	200	20 - 40	
	Vištienos sparneliai		200 - 1500 g	Taip	220	30 - 50	
	Paniruotas kotletas		1 - 4 cm	Taip	220	20 - 50	
	Žuvies filė		1 - 4 cm	Taip	220	15 - 25	

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS			
	Karšto oro gruz.		
PRIEDAI			
	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30 - 50	
		Taip	160	30 - 50	
		Taip	160	30 - 50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 - 200	30 - 85	
		Taip	160 - 200	30 - 90	
Sausainiai		Taip	150	20 - 40	
		Taip	140	30 - 50	
		Taip	140	30 - 50	
		Taip	135	40 - 60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20 - 40	
		Taip	150	30 - 50	
		Taip	150	30 - 50	
		Taip	150	40 - 60	
Bandelės su įdaru		Taip	180 - 200	30 - 40	
		Taip	180 - 190	35 - 45	
		Taip	180 - 190	35 - 45 *	
Morengai		Taip	90	110 - 150	
		Taip	90	130 - 150	
		Taip	90	140 - 160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15 - 50	
		Taip	190 - 230	20 - 50	
Pica (plonpadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7 - 12	
		Taip	220 - 240	25 - 50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	
		Taip	220 - 240	15 - 30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180 - 190	45 - 55	
		Taip	180 - 190	45 - 60	
		Taip	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Kepimas ant grotelių	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook4	Ekociklas	Pica

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

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

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

FUNKCIJOS								ECO
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Kepimas ant grotelių	Turbo Grill	Maxi Cooking	Kelių srautų meniu	Eko ciklas
PRIEDAI								
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

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

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

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

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius. (Tik tam tikruose modeliuose).
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

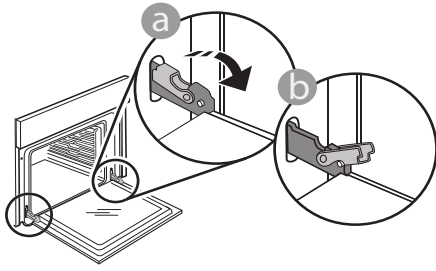
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje.

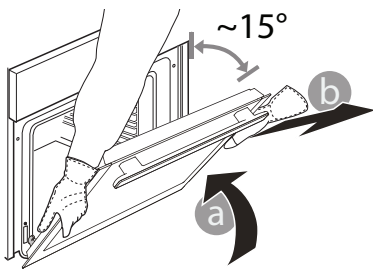
Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

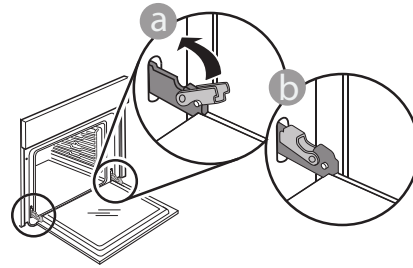


2. Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom - nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

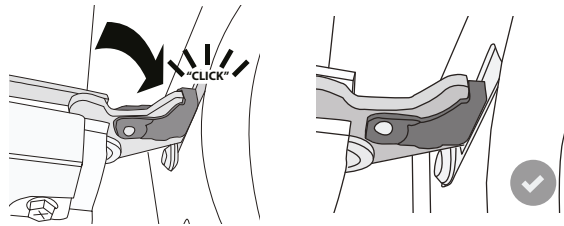


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KEITIMAS

Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

„WI-FI“ DUK

Kurie „Wi-Fi“ protokolai yra palaikomi?

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

Kurie nustatymai turi būti konfigūruojami maršruto parinktuvo programinėje įrangoje?

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

Kuri WPS versija yra palaikoma?

Prietaisas nepalaiko WPS.

Ar išmaniojo telefono su sistema „Android“ naudojimas kuo nors skiriasi nuo išmaniojo telefono su sistema „iOS“ naudojimo?

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

Ar galiu vietoje maršrutizatoriaus naudoti mobilųjį ryšį?

Taip, bet debesų paslaugos yra sukurtos nuolat prijungtiems įrenginiams.

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

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

Kaip patikrinti, ar prietaisas prijungtas prie belaidžio namų tinklo?

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

Kur rasti prietaiso MAC adresą?

Paspauskite „Tools“ (įrankiai), tada paspauskite „Connectivity“ (ryšys) ir ieškokite „Mac address“ (kompiuterio adresas). MAC adresą sudaro 6 skaičių ir raidžių porų, atskirtų dvitaškiu, kombinacija.

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

Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu ir programėle „6th Sense Live“ patikrinkite, ar prietaisas yra prisijungęs, ar ne.

Ar yra kas nors, kas galėtų neleisti signalui pasiekti prietaiso?

Patikrinkite, ar jūsų prijungti įrenginiai neišnaudoja viso galimo interneto pralaidumo.

Įsitikinkite, kad „Wi-Fi“ naudojančys įrenginiai neviršija didžiausio maršruto parinktuvo leidžiamo skaičiaus.

Koks atstumas turi būti tarp maršruto parinktuvo ir įrenginio?

Paprastai „Wi-Fi“ signalas yra pakankamai stiprus, kad galėtų veikti keliuose kambariuose, bet tai labai priklauso nuo medžiagų, iš kurių pastatytos sienos. Signalo stiprumą galite patikrinti padėję išmanųjį prietaisą prie įrenginio.

Ką daryti, jei belaidis ryšys nepasiekia prietaiso?

Galite panaudoti specialius įrenginius, kurie išplečia „Wi-Fi“ ryšio zoną namuose, pvz., prieigos taškas,

„Wi-Fi“ kartotuvus ir „Power-line“ tiltą (su prietaisu nepriededamas).

Kaip sužinoti savo belaidžio tinklo pavadinimą ir slaptažodį?

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

Ką daryti, jei įrenginio ekrane rodoma , arba įrenginys negali užmegzti pastovaus ryšio su namų maršruto parinktuvu?

Gali būti, kad prietaisas sėkmingai prijungtas prie maršruto parinktuvo, bet jis negali prisijungti prie interneto. Jei norite, kad prietaisas būtų prijungtas prie interneto, patikrinkite maršruto parinktuvo ir (arba) pernašos nustatymus. Paspaudę „Tools“ (įrankiai) ir po to „Connectivity“ (ryšys), galite gauti daugiau informacijos apie ryšio klaidos priežastį.

Maršruto parinktuvo nustatymai: NAT turi būti įjungtas, užkarda ir DHCP turi būti tinkamai sukonfigūruoti.

Palaikomas slaptažodžio šifravimas: WEP, WPA, WPA2. Jei norite išbandyti kitą šifravimo tipą, žr. maršruto parinktuvo vadovą.

Operatoriaus nustatymai: Jei interneto paslaugos teikėjas nustatė galinčių jungtis prie interneto MAC adresų skaičių, gali nepavykti prijungti prietaiso prie debesies. Įrenginio MAC adresas yra jo unikalus identifikatorius. Jei prie interneto norite prijungti kitus įrenginius (ne kompiuterius), dėl procedūrų kreipkitės į interneto paslaugos teikėją.

Kaip galėčiau patikrinti, ar duomenys yra perduodami?

Po to, kai nustatysite tinklą, išjunkite maitinimą, palaukite 20 sek. ir tada vėl įjunkite įrenginį: Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu ir programėle „6th Sense Live“ patikrinkite, ar prietaisas yra prisijungęs, ar ne.

Kai kuriems nustatymams prireikia kelių sekundžių, kol jie atsiranda programoje.

Kaip galiu pakeisti „Whirlpool“ paskyrą, bet palikti prijungtus prietaisus?

Galite sukurti naują paskyrą, bet prieš perkeldami prietaisus į naują paskyrą nepamirškite pasiimti prietaisų iš senosios paskyros.

Pakeičiau maršruto parinktuvą, ką turiu daryti?

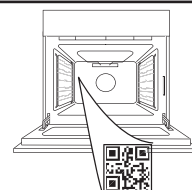
Galite pasilikti tuos pačius nustatymus (tinklo pavadinimą ir slaptažodį) arba galite įrenginyje ištrinti ankstesnius nustatymus ir sukonfigūruoti juos iš naujo.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“.
Maisto gaminimo funkcija „6th Sense“ baigiasi nerodant atgalinio laiko skaičiavimo. Maisto gaminimas baigiasi nepasibaigus atgaliniam skaičiavimui.	Maisto kiekis skiriasi nuo rekomenduojamo. Kepimo metu atidarytos durelės.	Atidarykite dureles ir patikrinkite maisto produktų paruošimo lygį. Jei reikia, baikite ruošti maistą pasirinkdami tradicinę funkciją.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Išjungta“.
Durelės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.
Kepimo ciklas su zondų baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3.	Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas.	Patikrinkite maisto zondo prijungimą.

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

- QR kodo ant produkto naudojimas
- Apsilankę mūsų svetainėje adresu docs.hotpoint.eu
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



Whirlpool

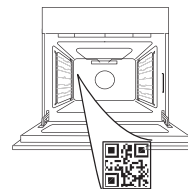


400011721828

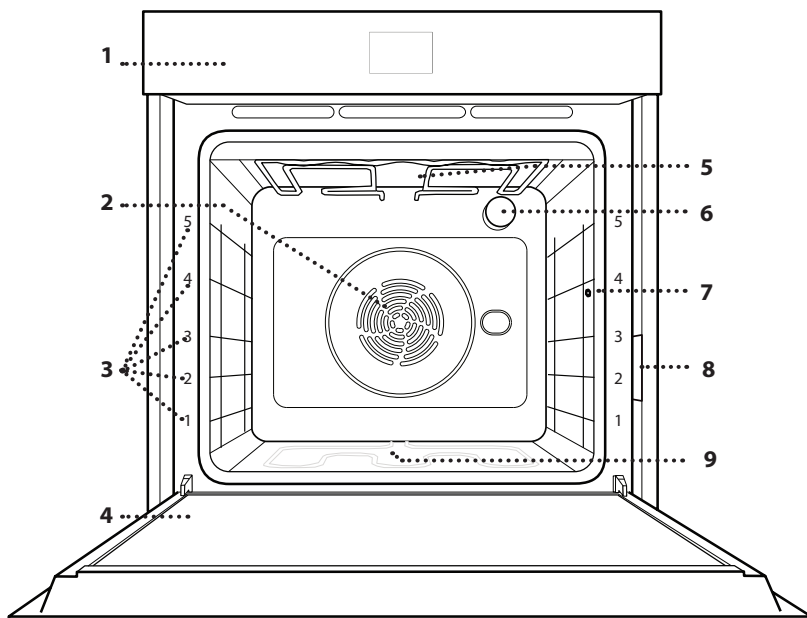
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

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

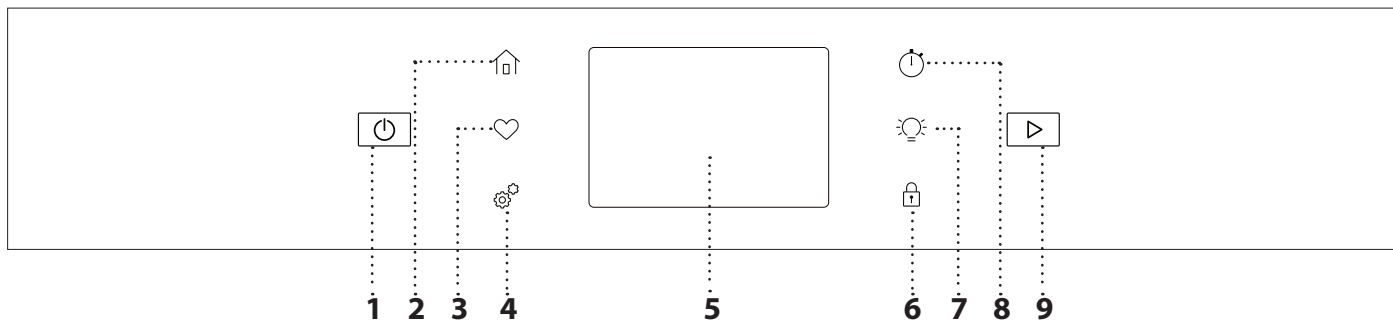
W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

1. Panel sterowania
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Oświetlenie piekarnika
7. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA**1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE**

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Aby uzyskać szybki dostęp do menu głównego.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji

4. NARZĘDZIA

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

5. WYŚWIETLACZ**6. BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH**

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

7. LEKKIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

8. MINUTNIK KUCHENNY

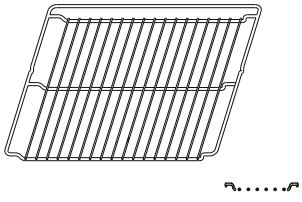
Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

9. ROZPOCZNIJ

Aby uruchomić funkcję gotowania.

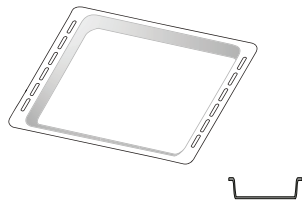
AKCESORIA

RUSZT



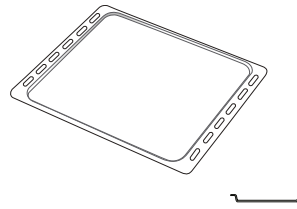
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



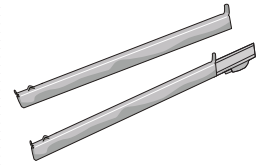
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



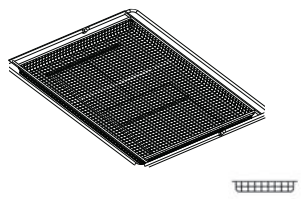
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO POTRAW



Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Dzięki sztywnemu podparciu może być stosowana do mięsa i ryb, a także do chleba, ciast i wypieków.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruszków i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

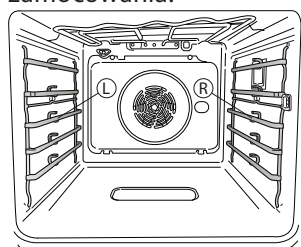
Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓLEK

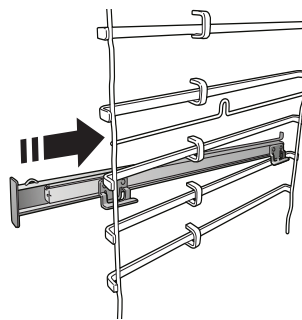
• Aby wymontować prowadnice, należy wykręcić śruby mocujące (jeśli są obecne) po obu stronach za pomocą monety. Podnieść prowadnice do góry i wyciągnąć dolne części z ich gniazd: teraz prowadnice półek można wyjąć.

• Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do komory piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.



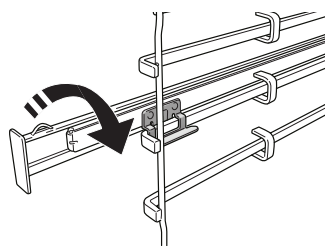
Lewą („L”) i prawą („R”) prowadnicę półki można rozpoznać po logo wskazanym na tej ilustracji.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



Wyjąć prowadnicę półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnej prowadnicy.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.



Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE



TRYBY RĘCZNE

• KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

• PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

• TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

• GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

• TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

• SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

• COOK 4

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

• FUNKCJE SPECJALNE

» PIZZA

Ta funkcja umożliwia przygotowanie wspaniałej domowej pizzy w mniej niż 10 minut, jak w restauracji.

Dedykowany cykl gotowania działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną.

Połączenie tej funkcji z kamieniem do pizzy WPro i nagrzewaniem przez 30 minut pozwala upiec pizzę w 5-8 minut.

W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem sprzedażowym lub www.whirlpool.eu

» SMAŻENIE BEZ TŁ.

Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć

tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

» UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

» MROŻONKI GOTOWE

Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkopty, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.

» PIECZENIE MAXI

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» CYKL ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światelko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

• MROŻONA ŻYWNOŚĆ

Funkcja automatycznie doбира optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



AUTO MODES

Funkcja ta umożliwi w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby wybrać lub zatwierdzić:

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



Aby przewinąć menu lub listę:

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

Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

Dotknąć ← .

PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

1. WYBÓR PREFERENCJI JĘZYKOWYCH

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.

Dotknąć wybranego języka.

2. USTAWIENIE WIFI

Funkcja 6th Sense Live umożliwia zdalną obsługę piekarnika za pomocą 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.

Stuknij "Dodaj urządzenie" w aplikacji mobilnej, aby kontynuować konfigurację połączenia.

W produkcie otwórz sekcję "Narzędzia/Połączenie/Połącz z siecią", aby rozpocząć konfigurację.

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. Router lub mobilne urządzenie do tetheringu musi różnić się od urządzenia, na którym zainstalowana jest aplikacja mobilna.

Minimalne wymagania.

Urządzenie inteligentne: Android z ekranem o rozdzielczości 1280x720 (lub wyższej) lub iOS.

Sprawdź na App store (platforma z aplikacjami) kompatybilność aplikacji z wersją systemu Android lub iOS.

Router bezprzewodowy: 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 App poprowadzi użytkownika przez wszystkie opisane tutaj kroki. Można pobrać aplikację 6th Sense Live App 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. Aby ukończyć proces rejestracji, będziesz potrzebować

- Numer identyfikatora inteligentnego urządzenia (SAID) znajdujący się w sekcji Narzędzia/Połączenie/Połącz z siecią,
- 12-cyfrowy numer produktu znajdujący się na etykiecie produktu,
- Aktywne połączenie Bluetooth w smartfonie.

Gdy urządzenie będzie gotowe, dodaj je za pośrednictwem aplikacji mobilnej i postępuj zgodnie z wyświetlanymi instrukcjami.

Uwaga:

Bluetooth musi być włączony tylko podczas procesu rejestracji.

Połączenie Wi-Fi można skonfigurować tylko za pośrednictwem aplikacji mobilnej.

Procedura połączenia będzie musiała być powtórzona, jedynie jeśli zmienione zostaną ustawienia posiadanego routera (np. nazwa sieci lub hasło lub dostawca danych).

3. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie.

W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty

Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.

Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.

Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

4. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.

Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.

5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.


Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć piekarnik, naciśnij  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy trybami Ręcznymi a trybami 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.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATURA / POZIOM GRILLA)

Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.

W zależności od wybranej funkcji można aktywować lub dezaktywować podgrzewanie za pomocą specjalnego przełącznika.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

Aby ustawić czas trwania, dotknij sekcji Czas lub „Ustaw czas gotowania” po naciśnięciu przycisku START.

Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.

Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzić zakończeniem gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0” lub otworzyć menu w postaci trzech kropek oraz edytować czas gotowania.

Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie”.

3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH 6TH SENSE

Tryby automatyczne 6th Sense umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

Wybrać przepis z listy.

Funkcje są wyświetlane według kategorii żywności w menu „ŻYWNOSĆ 6th SENSE” (patrz odpowiednie tabele).

Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.

Po ustawieniu żądanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW”, aby rozpocząć czas oczekiwania.

Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona. Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami w lewej dolnej części wyświetlacza.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

6. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIEKARNIK GOTOWY”

Otworzyć drzwiczki.

Włożyć danie.

Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk „Uruchom teraz” lub „START”, aby rozpocząć gotowanie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie 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 umożliwi ręczne wybranie funkcji podgrzewania.

Użyj dedykowanego przełącznika podgrzewania w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie

wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

Otworzyć drzwiczki.

Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.

Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

Sprawdź potrawę

Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją w ulubionych.

Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.

Dotknij opcji „+5 min”, aby wydłużyć czas pieczenia

9. ULUBIONE


Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

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

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć  : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję.

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.


Dotknij ikony trzech kropek w prawym górnym rogu.

Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.

Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli chcesz usunąć określoną funkcję, w tym menu znajdziesz opcję „USUŃ ULUBIONĄ”.

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:

Naciśnij opcję timera kuchennego.

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

Dotknij opcji „WSTRZYMAJ”, jeśli chcesz wstrzymać timer. Następnie możesz dotknąć opcji „WZNOW”, aby ponownie uruchomić timer.

Dotknij opcji „ANULUJ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.

Dotknij opcji „+1 min”, aby wydłużyć czas trwania o 1 minutę.



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



SMARTCLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.



SAMOCZYSZCZENIE PIROLITYCZNE

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Dostępne są trzy cykle samoczyszczenia o różnej długości: Wysoki, średni, niski.

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia należy usunąć pozostałości wewnątrz wnęki i oczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek przed zastosowaniem funkcji pirolitycznego czyszczenia piekarnika.

Wybrać jeden z dostępnych cykli dostosowany do potrzeb użytkownika.


Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję. Piekarnik rozpocznie cykl samoczynnego czyszczenia, natomiast drzwiczki zamkną się automatycznie: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu.

Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.

Uwaga: Cykl pirolityczny można włączyć również wtedy, gdy zbiornik jest wypełniony wodą.

Po wybraniu cyklu można opóźnić rozpoczęcie automatycznego czyszczenia. Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić czas zakończenia czyszczenia, zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie.

SONDA DO POTRAW

Sonda umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz różnych 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).

Po uruchomieniu funkcji gotowania zostanie ona anulowana, jeśli sonda zostanie wyjęta. Zawsze odłączaj i wyjmuj sondę z piekarnika podczas wyjmowania potrawy.

KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

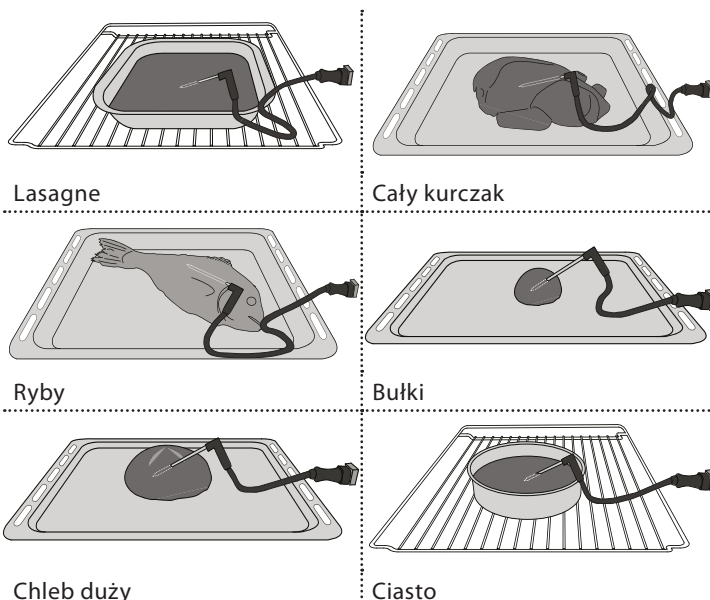
Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

Kabel jest półsztywny i może być ukształtowany zgodnie z potrzebą, aby włożyć sondę do różnych potraw w najbardziej efektywny sposób. Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

MIĘSO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieścić końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.

MAKARONY I WYROBY PIEKARNICZE: Włożyć końcówkę głęboko do ciasta, kształtując kabel, aby uzyskać optymalny kąt sondy. Aby ugotować tego rodzaju żywność z wykorzystaniem sterowania sondą, wymagane jest użycie kompatybilnych funkcji 6th Sense. Jeśli użytkownik użyje sondy podczas pieczenia z funkcjami 6th Sense, pieczenie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę rdzenia, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.



BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek. Aby odblokować urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady na panelu dotykowym.

PREFERENCJE

Umożliwia zmianę kilku ustawień piekarnika, wybranie trybu Szabasowego i wyłączenie „Trybu demo”.

ŁĄCZNOŚĆ

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.

INFORMACJE

W celu uzyskania dalszych informacji o produkcie.

. UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.
- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza należy spodziewać się nieco mocniejszego chłodzenia.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępного. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10 - 15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki - należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.





















































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

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







Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.













































WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20 - 25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.







KATEGORIE ŻYWNOSCI		ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRU- MIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA	
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Świeże	Lasagne	0,5 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	 
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	 
	Mrożo- ne	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	
MIĘSO	Wołowi- na	Pieczeń wołowa	0,6 - 2 kg *	ŚREDNI	ŚREDNI	-	 
		Pieczeń cielęca	0,6 - 2,5 kg *	-	ŚREDNI	-	 
		Stek	2 - 4 cm	ŚREDNI	-	2/3	 
		KOTLETY MIELONE	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
		Wolne gotowanie	0,6 - 2 kg *	ŚREDNI	-	-	 
	Wie- przowi- na	Pieczona wieprzowina	0,6 - 2,5 kg *	-	ŚREDNI	-	 
		Golonka	0,5 - 2,0 kg *	-	ŚREDNI	-	 
		Żeberka wieprzowe	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	 
		Bekon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 
	Jagnię- cina	Pieczona jagnięcina	0,6 - 2,5 kg *	ŚREDNI	ŚREDNI	-	 
Żeberka jagnięce		0,5 - 2,0 kg *	ŚREDNI	ŚREDNI	-	 	
Gicz		0,5 - 2,0 kg *	ŚREDNI	ŚREDNI	-	 	
Kurczak	Pieczony kurczak	Pieczony kurczak	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	 
		Pieczony kurczak faszerowany	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	 
		Porcje kurczaka	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	 
	Kurczak smażo- ny bez- tłusz- czowo	Cały kurczak	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 
		Pierś z kurczaka	1 - 4 cm	-	-	-	 
		Porcje kurczaka	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
		Podudzia z kurczaka	-	-	-	-	 
		Kotlet panierowany	1 - 4 cm	-	-	-	 
		Skrzydółka kurczęce	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
		NUGGETSY Z KURCZAKA [MROŻONE]	-	-	-	-	 
Skrzydółka kurczaka [mrożone]	-	-	-	-	 		








































* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw







KATEGORIE ŻYWNOSCI		ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA	
MIĘSO	Pieczona kaczka	Pieczona kaczka	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 
		Pieczona kaczka faszerowana	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 
		Porcje kaczki	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	3  4 
		Filet / Pierś z kaczki	1 - 5 cm	-	-	2/3	5  4 
	Pieczony indyk	Pieczony indyk i gęś	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 
		Pieczony indyk nadziewany	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 
		Porcje indyka i gęsi	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	3 
		Filet / pierś z indyka	1 - 5 cm	-	-	2/3	5  4 
	Mięso smażone bez-tłuszczowo	Szaszłyki mięsne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4  2 
		Kotlety wieprzowe	1 - 4 cm	-	-	-	4  2 
		KOTLETY MIELONE	1 - 4 cm	-	-	-	4  2 
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 
		Kotlet panierowany	1 - 4 cm	-	-	-	4  2 
	RYBY I OWOCE MORZA	Pieczone filety i steki	Stek z tuńczyka	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	3/4
Stek z łososia			1 - 3 cm	ŚREDNI	-	3/4	3  2 
Stek z miecznika			0,5 - 3 cm	-	-	3/4	3  2 
Filet z dorsza			0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3  2 
Filet z labraksa			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 
Filet z morlesza			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 
Pozostałe filety			0,5 - 3 cm	-	-	-	3  2 
Filety [mrożone]			0,5 - 3 cm	-	-	-	3  2 
Owoce morza grillowane		Przegrzebki	jedna taca	-	-	-	4 
		Małże	jedna taca	-	-	-	4 
		Krewetki	jedna taca	-	-	-	4  3 
		Krewetki królew	jedna taca	-	-	-	4  3 
Pieczona ryba w całości		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3  2 	
Ryba w posypce solnej	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3 		



























* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ WYMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
RYBY I OWOCE MORZA	Ryba smażona beztłuszczowo	Ryba panierowana	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Filet rybny	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Ryba w całości	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Skorupiaki	-	-	-	-	 4  2
WARZYWA	Pieczone warzywa	Pieczone ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	 3
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	 3
		Inne warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	 3
WARZYWA	ZAPIEKANE WARZYWA	Zapiekanka ziemniaczana	jedna taca	-	-	-	 3
		Zapiekanka pomidorowa	jedna taca	-	-	-	 3
		Zapiekanka paprykowa	jedna taca	-	-	-	 3
		Zapiekanne brokuły	jedna taca	-	-	-	 3
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna taca	-	-	-	 3
		Zapiekanne warzywa	jedna taca	-	-	-	 3
	Warzywa smażone beztłuszczowo	Domowe frytki	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Łódeczki ziemn	1 - 4 cm	-	-	-	 4  2
		Warzywa mieszane	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 4  2
		Frytki z cukinii	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 4  2
		Smażone ziemniaki	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
Sajgonki [mrożone]		-	-	-	-	 4  2	
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg	-	ŚREDNI	-	 2
	Strudel warzywny		0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	 2
	Chleb	Bułki	60 - 150 g [sztuka]*	-	-	-	 3 
		Bochenek kanapkowy	400 - 600 g [sztuka]	-	-	-	 2 
		Chleb duży	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	 2 
		Bagietki	200 - 300 g [sztuka]	-	-	-	 3 

* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw

KATEGORIE ŻYWNOCICI		ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA	
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Pizza	Pizza okrągła	Okrągła	-	-	-	 2
		Pizza na grubym cieście	Błacha	-	-	-	 2
		Pizza [mrożona]	1 warstwa*	-	-	-	 2
			2 warstwy*	-	-	-	 4  1
			3 warstwy*	-	-	-	 5  3  1
			4 warstwy*	-	-	-	 5  4  2  1
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Ciasta rosnące	Biskopt	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 
		Owoce w blaszce	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 
		Ciasto czekoladowe	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 
	Ciasteczka	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	 3	
	Rogaliki	jedna taca *	-	-	-	 3	
	Croissanty [mrożone]	jedna taca *	-	-	-	 3	
	Ciasto ptysiowe	jedna taca *	-	-	-	 3	
	Bezy	10 - 30 g [sztuka]	-	-	-	 3	
	Tarta	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Ciasto z owocami	0,5 - 2 kg	-	-	-	 2	







AKCESORIA						
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw



TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4 2
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4 2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4 2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20 - 30	4 2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4 2
	Skrzydółka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30 - 50	4 2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20 - 50	4 2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15 - 25	4 2

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw, rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	Smażenie bez tł.		
AKCESORIA	Blacha do smażenia bez tłuszczu	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	30 - 90	
Ciasteczka		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30 - 50	
		Tak	140	30 - 50	
		Tak	135	40 - 60	
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30 - 50	
		Tak	150	30 - 50	
		Tak	150	40 - 60	
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35 - 45	
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	
		Tak	90	140 - 160 *	
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	
		Tak	190 - 230	20 - 50	
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	
		Tak	220 - 240	15 - 30	
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45 - 60	
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook4	CyklEco	Pizza

AKCESORIA					
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190 - 200	20 - 30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190 - 200	45 - 65	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190 - 200	80 - 110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190 - 200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa - Wysoka)	15 - 30 **	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Ciasteczka		Tak	135	50 - 70	
Tarty		Tak	170	50 - 70	
Pizza okrągła		Tak	210	40 - 60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

FUNKCJE								ECO
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Menu Multiflow	Cykl Eco
AKCESORIA								
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie			Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia		Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.

Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Nosić rękawiczki ochronne.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

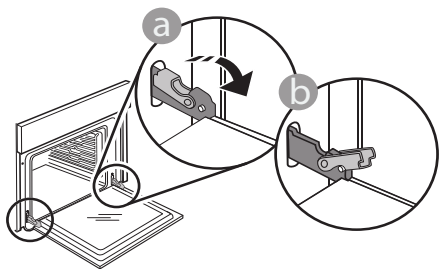
- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”. (Tylko w niektórych modelach).
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń. Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce. Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

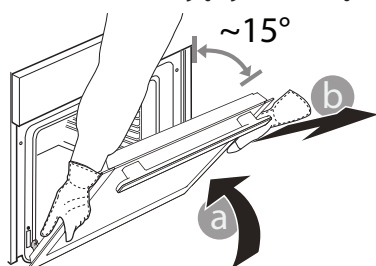
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt.

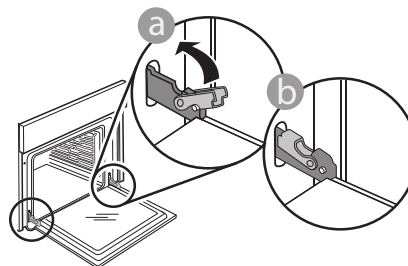
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



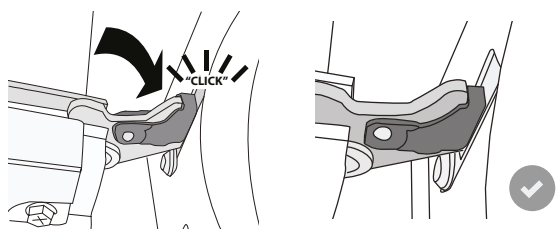
3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

WYMIANA ŻARÓWKI

W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

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?

Urządzenie nie obsługuje funkcji WPS.

Czy są jakieś różnice między korzystaniem ze smartfona z systemem Android a iOS?

Można używać dowolnego systemu operacyjnego, nie ma to znaczenia.

Czy zamiast routera mogę używać funkcji tetheringu z telefonu komórkowego?

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?

Naciśnij "Narzędzia", następnie "Łączność", a następnie wyszukaj "Adres Mac". Adres MAC składa się z kombinacji 6 par cyfr i liter oddzielonych dwukropkiem.

Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu jest włączona funkcja łączności bezprzewodowej?

Użyj urządzenia inteligentnego i aplikacji 6th Sense Live, aby sprawdzić, czy urządzenie jest w trybie online.

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 router powinien znajdować się od urządzenia?

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 mogę zrobić, jeśli 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. Jeśli naciśniesz "Narzędzia", a następnie "Łączność", możesz uzyskać więcej informacji na temat przyczyny błędu połączenia.

Ustawienia routera: Funkcja NAT musi być włączona, zaporą sieciową i DHCP muszą być prawidłowo skonfigurowane. Obsługiwane szyfrowanie haseł: WEP, WPA, WPA2. Aby wypróbować inny rodzaj szyfrowania, skorzystaj 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 wyłącz urządzenie, odczekaj 20 sekund i ponownie włącz urządzenie: Użyj urządzenia inteligentnego i aplikacji 6th Sense Live, aby sprawdzić, czy urządzenie jest w trybie online.

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.

Jak mogę zmienić swoje konto Whirlpool i jednocześnie mieć cały czas połączenie z moimi urządzeniami?

Można stworzyć nowe konto, ale należy pamiętać, aby usunąć swoje urządzenia ze starego konta przed przeniesieniem ich na nowe konto.

Zmieniłem router - co powinienem zrobić?

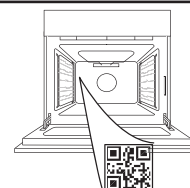
Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie 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.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Funkcja gotowania 6th Sense kończy się bez wyświetlania odliczania. Gotowanie kończy się przed końcem odliczania.	Ilość jedzenia różni się od zalecanego zakresu. Drzwiczki otwarte podczas gotowania.	Otwórz drzwiczki i sprawdź stopień wysmażenia potrawy. W razie potrzeby dokończ gotowanie, wybierając funkcję tradycyjną.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Światło gaśnie.	Włączony tryb „ECO”.	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wyłącz).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI”.
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3.	Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdzić podłączenie sondy do żywności.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- korzystając z kodu QR na Państwa produkcie
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



Whirlpool

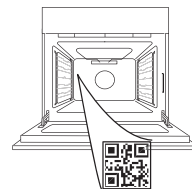


400011721828


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS
WHIRLPOOL

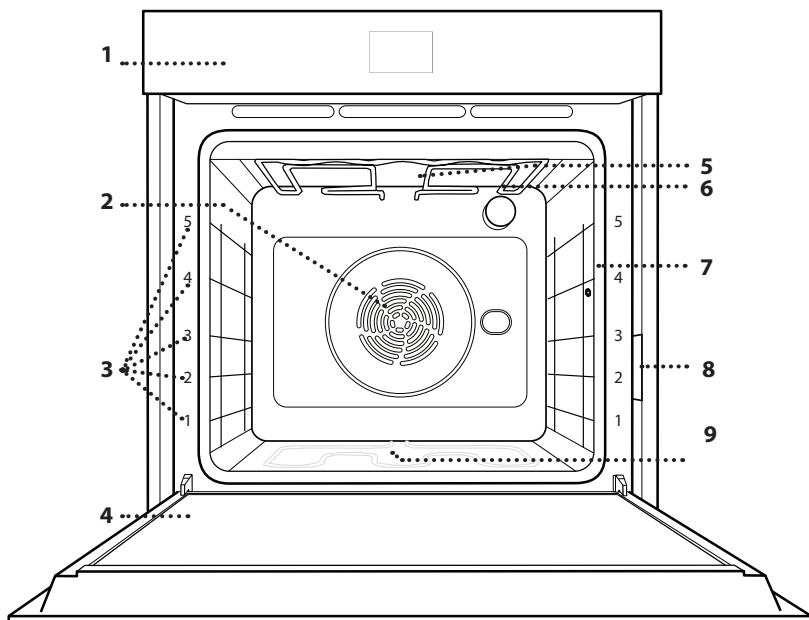
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



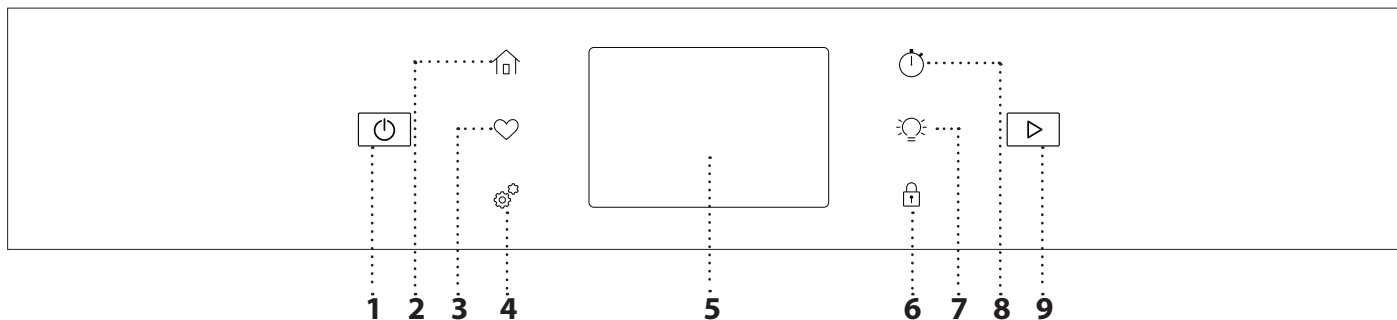
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Ușă
5. Rezistență superioară/grillul
6. Bec
7. Punct de inserție sondă pentru alimente
8. Plăcuța cu date de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru a obține acces rapid la meniul principal.

3. FAVORIT

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

5. AFIȘAJ

6. BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsată în mod accidental.

7. LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

8. CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

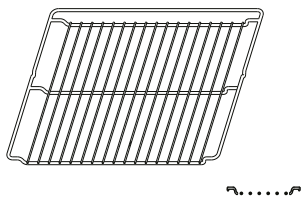
Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul.

9. PORNIRE

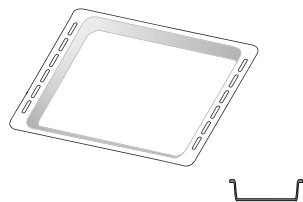
Pentru a porni funcția de preparare.

ACCESORII

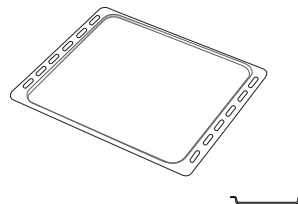
GRĂTAR METALIC



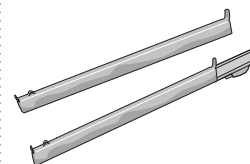
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



TAVĂ DE COPT*



GHIDAJE CULISANTE *



Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

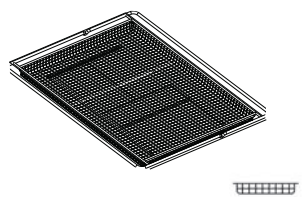
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

SONDĂ PENTRU ALIMENTE



TAVĂ DE PRĂJIRE CU AER*



Pentru a măsura corect temperatura internă a alimentelor în timpul preparării. Datorită suportului său rigid, sonda poate fi utilizată pentru carne și pește, precum și pentru pâine, prăjituri și produse de patiserie coapte în cuptor.

Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Prăjire cu aer, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături. Aceasta poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

* Disponibil numai la anumite modele

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

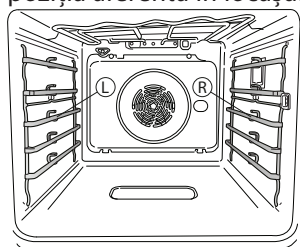
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

• Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, scoateți șuruburile de fixare (dacă există în dotare) de pe ambele părți cu o monedă.

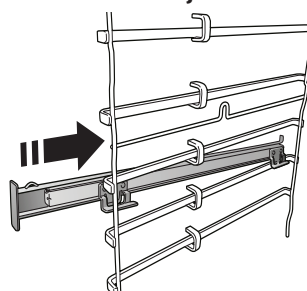
Ridicați ghidajele în sus și trageți părțile inferioare din locașul lor: ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.



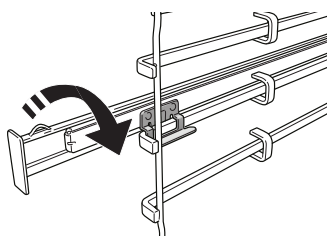
Ghidajele pentru grătar din stânga („L”) și din dreapta („R”) pot fi recunoscute după sigla indicată în imagine.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clemă superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCȚII



MODURI MANUALE

• CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

• COACERE CU CONVECȚIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

• AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

• GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• GRILL TURBO

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

• COOK 4

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.

• FUNCȚII SPECIALE

» PIZZA

Această funcție vă permite să gătiți o pizza de casă excelentă, în mai puțin de 10 minute, ca la restaurant. Ciclul de preparare dedicat funcționează la un nivel de temperatură de peste 300 de grade Celsius, asigurând o pizza pufoasă în interior, crocantă pe margini și rumenită uniform. Combinând această funcție cu accesoriul Pizza Stone WPro și preîncălzire timp de 30 de minute, puteți coace o pizza în 5-8 minute.

Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu

» AER CALD

Această funcție vă permite să gătiți cartofi prăjiți, crochete de pui și multe altele folosind mai puțin ulei, și să obțineți preparate crocante delicioase. Rezistențele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obținute numai prin utilizarea tăvii Prăjire cu aer (furnizată împreună cu

anumite modele). Pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Prăjire cu aer. Evitați să folosiți mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

» MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» CONFORTABIL

Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, briose, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

» MAXI COOKING

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

» CICLUL ECO

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

• ALIMENTE CONGELATE

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.



MODURI AUTO

Acestea permit gătitul complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

UTILIZAREA AFIȘAJULUI TACTIL



Pentru a selecta sau a confirma:

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:

Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.

Pentru a confirma setările sau a accesa ecranul următor:


Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

Pentru a reveni la ecranul anterior:

Atingeți ← .

PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând  pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECȚAREA PREFERINȚELOR LEGATE DE LIMBĂ

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.

Apăsați pe limba dorită.

2. CONFIGURAREA REȚELEI WIFI

Caracteristica 6th Sense Live vă permite să acționați cuptorul de la distanță de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanță al aparatului, mai întâi trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare. Acest proces este necesar pentru a vă înregistra aparatul și pentru a-l conecta la rețeaua dumneavoastră de domiciliu.

Atingeți „Add Appliance” (Adăugare aparat) în aplicația mobilă pentru a continua cu configurarea conexiunii.

Pe produs, deschideți secțiunea „Tools/Connectivity/Connect to network” (Instrumente/Conectivitate/Conectare la rețea) pentru a începe configurarea.

CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți: Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet. Utilizați dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat. Routerul sau dispozitivul mobil de partajare a conexiunii la internet trebuie să fie diferit de dispozitivul pe care este instalată aplicația mobilă.

Cerințe minime.

Dispozitiv inteligent: Android cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS.

Consultați pe App Store compatibilitatea aplicației cu versiunile de Android sau iOS.

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Descărcați aplicația 6th Sense Live

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația 6th Sense Live vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația 6th Sense Live din App Store sau magazinul Google Play.

2. Creați un cont

Dacă nu aveți un cont încă, va trebui să Creați un cont. Acesta vă va permite să conectați în rețea aparatele și, de asemenea, să le vizualizați și să le controlați de la distanță.

3. Înregistrați-vă aparatul

Urmați instrucțiunile furnizate de aplicație pentru a vă înregistra aparatul. Pentru a finaliza procesul de înregistrare, veți avea nevoie de:

- Numărul SAID (Smart appliance IDentifier) prezent în secțiunea Tools/Connectivity/Connect to Network '(Instrumente/Conectivitate/Conectare la rețea),
- Numărul produsului format din 12 cifre, care este prezent pe eticheta produsului,
- Conexiune Bluetooth activă pe smartphone.

După ce sunteți gata, adăugați aparatul prin intermediul aplicației mobile și urmați instrucțiunile afișate în aceasta.

Notă:

Funcția Bluetooth trebuie să fie activată doar în timpul procesului de înregistrare.

Conexiunea Wi-Fi poate fi configurată numai prin intermediul aplicației mobile.

Procedura de conectare va trebui efectuată din nou numai dacă modificați setările routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date).

3. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.

Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

Atingeți numerele relevante pentru a seta data.

Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

4. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.

Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.

5. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră. Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între modurile manuale și modurile automate 6th Sense.

Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.

Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

În conformitate cu funcția selectată, puteți activa sau dezactiva preîncălzirea cu ajutorul unui comutator specific.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

Pentru a seta durata, atingeți secțiunea Timp sau „Setare durată de preparare” după ce apăsați pe PORNIRE.

Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.

Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și a gestiona astfel manual încheierea ciclului de preparare, puteți atinge valoarea duratei și seta „0” sau puteți deschide meniul indicat prin trei puncte și edita durata de preparare.

Dacă doriți să opriți ciclul, deschideți meniul indicat prin trei puncte și selectați „Oprire preparare”.

3. SETAREA MODURILOR AUTO 6TH SENSE

Modurile auto 6th Sense vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „6th SENSE ALIMENTE” (consultați tabelele corespunzătoare).

După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteți să întârziati prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni la ora selectată de

dumneavoastră în prealabil.

Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită. Puteți selecta fie ora de începere, fie ora la care doriți ca mâncarea să fie gata în conformitate cu funcțiile selectate.

După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „SETARE” pentru a porni perioada de așteptare.

Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți „OMITERE ÎNTÂRZIERE”.

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați. Toate opțiunile disponibile pentru a fi modificate pot fi explorate prin deschiderea meniului indicat prin trei puncte din partea stângă inferioară a afișajului.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. Odată ce această etapă a fost finalizată, se va auzi un semnal sonor, iar afișajul va indica mesajul „CUPTOR PREGĂTIT”.

Deschideți ușa.

Introduceți alimentele.

Închideți ușa și atingeți „Porniți acum” sau butonul „PORNIRE” pentru a începe procesul de preparare.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.

Utilizați comutatorul dedicat preîncălzirii din partea dreaptă inferioară a afișajului pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

7. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite moduri auto 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

Deschideți ușa.

Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.

Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

În același mod, când a rămas 5% din durata de preparare, înainte de finalul preparării, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

Verificați alimentele

Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.

Atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a memora ca favorită.

Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.

Atingeți „+ 5 min” pentru a prelungi durata de preparare

9. FAVORITE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a o memora ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : Toate funcțiile salvate vor fi enumerate în acest meniu. Atingeți „START” pentru a activa funcția de preparare selectată.

MODIFICAREA SETĂRILOR

Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor. Selectați funcția pe care doriți să o modificați.


Atingeți pictograma cu trei puncte din colțul din dreapta sus.

Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.

Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Dacă doriți să eliminați o anumită funcție, veți găsi în acest meniu opțiunea „ȘTERGERE FAVORITE”.

10. UNELTE

Apăsați pe  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.



ACTIVARE DE LA DISTANȚĂ

Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.



CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

Apăsați pe opțiunea cronometru de bucătărie.

Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Atingeți „PAUZĂ” dacă doriți să întrerupeți temporizatorul. Apoi puteți atinge „RELUARE” pentru a reporni temporizatorul.

Atingeți „ANULARE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.

Atingeți „+1 min” pentru a crește durata cu 1 minut.



BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.



SMARTCLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.



AUTOCURĂȚARE PIROLITICĂ

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Sunt disponibile trei cicluri de autocurățare cu durate diferite: Ridicat, Mediu, Redus.

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați geamul ușii interioare înainte de a utiliza funcția de piroliză.

Alegeți unul dintre ciclurile disponibile conform necesităților dumneavoastră.


Atingeți „START” pentru a activa funcția selectată. Cuptorul pornește ciclul de autocurățare, iar ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de număratoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Ciclul pirolitic poate fi, de asemenea, activat atunci când rezervorul este umplut cu apă.

După selectarea ciclului, puteți amâna pornirea curățării automate. Atingeți „ÎNTĂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, așa cum este indicat în paragraful aferent.

SONDĂ PENTRU ALIMENTE

Folosirea sondei vă permite să măsurați temperatura internă a diferitelor tipuri de alimente în timpul preparării pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcția selectată, însă procesul de preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă. Introduceți alimentele în cuptor și conectați sonda pentru alimente la priză. Țineți sonda cât mai departe posibil de sursa de căldură. Închideți ușa cuptorului. Atingeți . Puteți alege între funcțiile manuale (în funcție de metoda de preparare) și funcțiile 6th Sense (în funcție de tipul alimentelor) dacă utilizarea sondei este permisă sau necesară.

Odată ce o funcție de preparare a fost pornită, aceasta va fi anulată dacă sonda este scoasă. Deconectați și scoateți întotdeauna sonda din cuptor atunci când scoateți alimentele.

UTILIZAREA SONDEI DE ALIMENTE

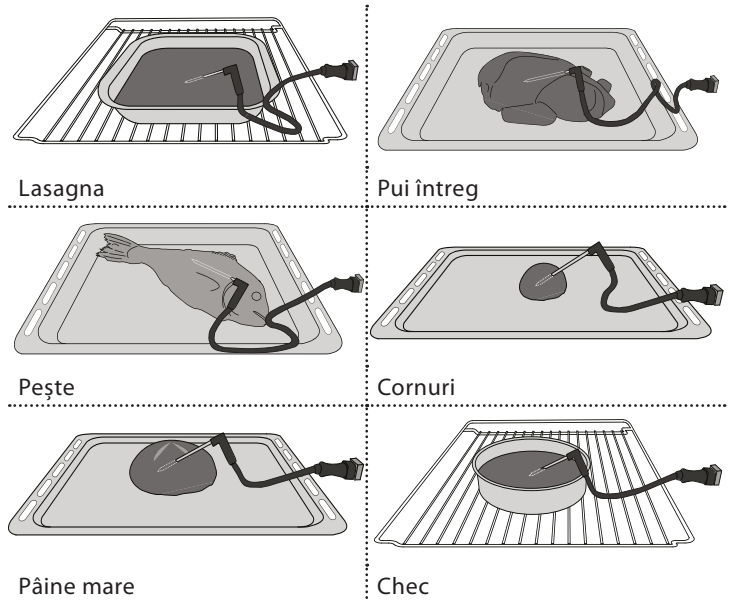
Introduceți alimentele în cuptor și conectați ștecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

Cablul este semi-rigid și poate fi modelat după cum este necesar pentru a introduce sonda în diferite tipuri de alimente în modul cel mai eficient. Asigurați-vă că cablul nu atinge rezistența superioară în timpul preparării.

CARNE: Introduceți sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceți sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porțiunile goale.

PEȘTE (întreg): Poziționați vârful în partea cea mai groasă, evitând oasele.

PRODUSE DE PATISERIE ȘI PASTE: Introduceți vârful adânc în aluat modelând cablul pentru a obține unghiul optim al sondei. Este necesar să utilizați funcțiile 6th Sense compatibile pentru a efectua prepararea controlată cu sondă pentru aceste tipuri de alimente. Dacă utilizați sonda în procesul de coacere cu funcțiile 6th Sense, prepararea va fi oprită automat când rețeta selectată atinge temperatura internă ideală, fără a fi necesar să setați temperatura cuptorului.



BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsată în mod accidental.

Pentru a debloca aparatul, apăsați lung tasta de blocare de pe panoul tactil.

PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului, pentru a selecta modul Sabat și pentru a dezactiva „modul demo”.

CONECTIVITATE

Pentru a modifica setările sau pentru a configura o nouă rețea la domiciliu.

INFO

Pentru a obține informații suplimentare despre produs.

. NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutate mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, se preconizează o răcire ușor mai puternică.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tablelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și puneți formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.


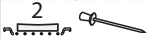


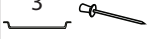



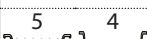

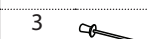
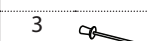
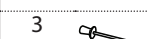


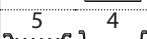

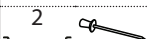
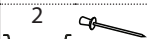
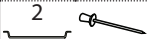
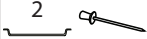
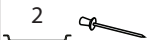
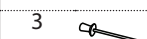
















Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiți funcția „Convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.







DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.


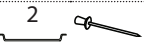

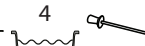
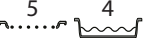

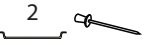
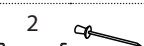

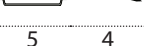
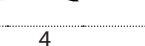
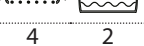


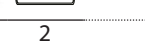


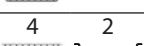
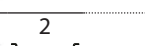
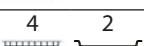
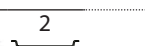
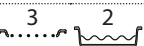
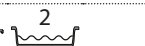
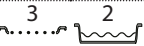
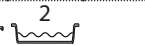




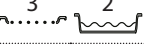
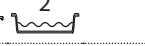
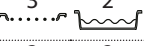
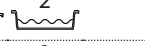
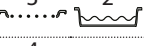

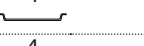
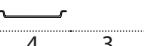


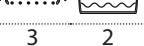
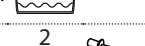
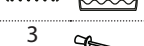
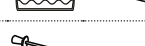

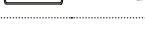
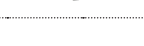
TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII		
CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Proaspete	Lasagna	0,5 - 3 kg*	-	MED	-	 2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg*	-	MED	-	 2	
	Congelate	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2	
CARNE	Vită	Friptură de vită	0,6 - 2 kg*	MED	MED	-	 3	
		Friptură de vițel la cuptor	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	 3	
		Friptură	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 5  4	
		Chiftele de burger	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 5  4	
		Preparare lentă	0,6 - 2 kg*	MED	-	-	 3	
	Porc	Friptură de porc	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	 3	
		Rasol	0,5 - 2,0 kg*	-	MED	-	 3	
		Coaste de porc	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	 5  4	
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 5  4	
	Miel	Friptură de miel	0,6 - 2,5 kg*	MED	MED	-	 2	
		Coaste de miel	0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	 2	
		Pulpă	0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	 2	
	Pui	Friptură de pui	Friptură de pui	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	 2
			Friptură de pui umplut	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	 2
			Bucăți de pui	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	 3
		Pui prăjit la aer	Pui întreg	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 4  2
			Piept de pui	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
			Bucăți de pui	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 4  2
			Pulpe de pui	-	-	-	-	 4  2
			Cotlet pane	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
Aripioare de pui			0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 4  2	
Crochete de pui [congelate]			-	-	-	-	 4  2	
Aripioare de pui [congelate]	-	-	-	-	 4  2			







* Cantitate recomandată

ACCESORII	 Grătar metalic	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	 Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	 Tavă de prăjire cu aer	 Sondă pentru alimente
-----------	--	---	--	--	--	---








































TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
CARNE	Friptură de rață	Friptură de rață la cuptor	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Friptură de rață umplută	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Rață bucăți	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	 
		File / Piept de rață	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Friptură de curcan	Friptură de curcan și de găscă	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Friptură de curcan umplut	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Bucăți de curcan și de găscă	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		File/Piept de curcan	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Carne prăjită cu aer cald	Frigărui de carne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 
		Cotlete de porc	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Chiftele de burger	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Cârnași și crenvurști	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Cotlet pane	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
	PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	Fileuri prăjite	Friptură de ton	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4
Friptură de somon			1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
Pește-spadă			0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	 
File de cod			0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 
File de biban			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 
File de doradă			0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 
Alte fileuri			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
Fileuri [congelate]			0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
Fructe de mare-grătar		Scoici	o tavă	-	-	-	
		Midii	o tavă	-	-	-	
		Creveți	o tavă	-	-	-	 
		Creveți roz	o tavă	-	-	-	 
Pește întreg la cuptor			0,2 - 1,5 kg*				  
Pește în crustă de sare		0,2 - 1,5 kg*				 	







* Cantitate recomandată

ACCESORII						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de prăjire cu aer	Sondă pentru alimente




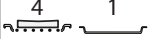













TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA







CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII	
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	Pește prăjit la aer	Pește cu pesmet	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		File de pește	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Pește întreg	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Crustacee	-	-	-	-	 4  2
LEGUME	Legume la cuptor	Cartofi copti	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3
		Legume umplute	0,1 - 0,5 kg [fiecare]	-	-	-	 3
		Alte legume	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3
LEGUME	Legume gratinate	Cartofi gratinați	o tavă	-	-	-	 3
		Roșii gratinate	o tavă	-	-	-	 3
		Ardei gratinați	o tavă	-	-	-	 3
		Broccoli gratinat	o tavă	-	-	-	 3
		Conopidă gratinată	o tavă	-	-	-	 3
		Legume gratinate	o tavă	-	-	-	 3
	Legume prăjite cu aer cald	Cartofi prăjiți	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Cartofi wedges	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Legume mixte	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 4  2
		Chipsuri de dovlecel	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 4  2
		Cartofi țărănești	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Rulouri de primăvară [congelate]	-	-	-	-	 4  2
PANIFICAȚIE SĂRATĂ	Prăjitură sărată	Prăjitură sărată	0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	 2
		Ștrudel cu legume	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 2
	Pâine	Chifle	60 - 150 g [fiecare]*	-	-	-	 3 
		Franzelă sandviș	400 - 600 g [fiecare]	-	-	-	 2 
		Pâine mare	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	 2 
		Baghete	200 - 300 g [fiecare]	-	-	-	 3 

* Cantitate recomandată

ACCESORII						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de prăjire cu aer	Sondă pentru alimente

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII	
PANIFICAȚIE SĂRATĂ	Pizza	Pizza rotundă	rotund	-	-	-	
		Pizza groasă	tavă	-	-	-	
		Pizza [congelată]	1 strat*	-	-	-	
			2 straturi*	-	-	-	
			3 straturi*	-	-	-	
			4 straturi*	-	-	-	
PANIFICAȚIE DULCE	Prăjituri care cresc	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
		Fructe în formă	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
		Prăjitură cu ciocolată	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
	Fursecuri	0,2 - 0,6 kg	-	-	-		
	Croissante	o tavă*	-	-	-		
	Croissante [congelate]	o tavă*	-	-	-		
	Choux a la creme	o tavă*	-	-	-		
	Bezele	10 - 30 g [fiecare]	-	-	-		
	Tart (Tartă)	0,4 - 1,6 kg	-	-	-		
	Ștrudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-		
Plăcintă cu fructe	0,5 - 2 kg	-	-	-			

ACCESORII						
	Grătar metallic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metallic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de prăjire cu aer	Sondă pentru alimente



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PRĂJIREA CU AER

	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiți, congelați		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Crochete de pește		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Rondel de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
LEGUME	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Cartofi prăjiți		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
CARNE ȘI PEȘTE	Piepturi de pui		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Aripioare de pui		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	File de pește		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor.

Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCȚII	 Aer cald		
ACCESORII	 Tavă de prăjire cu aer	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	
Fursecuri		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Prăjiturile/Brioșe		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Bezele		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Pizza / pâine / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7 - 12	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aerforțat	Convecție	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	Ciclul Eco	Pizza
ACCESORII									
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagna/Tartă cu fructe/Paste la cuptor/Cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		-	170	110 - 150	
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		-	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri de pește/Fripturi		-	2 (Mediu)	20 - 30 **	
Cârnați/Frigărui/Coaste/Hamburgeri		-	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Mediu)	55 - 70 ***	
Pulpă de miel/Rasoluri		-	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copti		-	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		-	3 (Ridicat)	10 - 25	
Fursecuri		Da	135	50 - 70	
Tarte		Da	170	50 - 70	
Pizza rotundă		Da	210	40 - 60	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/ Legume prăjite (nivel 4)/Lasagna (nivel 2)/Bucăți de carne (nivel 1)		Da	190	40 - 120 *	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	
Fripturi umplute	ECO	-	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

FUNCȚII								ECO
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow Menu	Ciclul Eco
ACCESORII								
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă		

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari.

Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare. (Numai la anumite modele).

• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

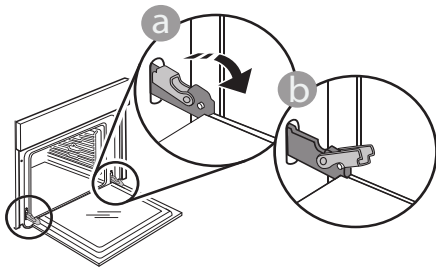
ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

Nu curățați sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase. Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

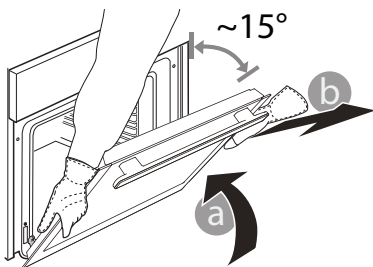
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



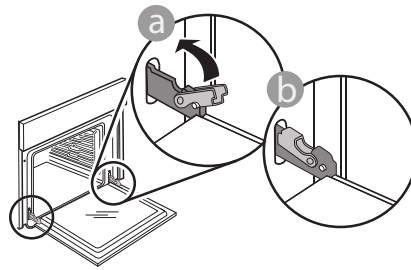
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini - nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

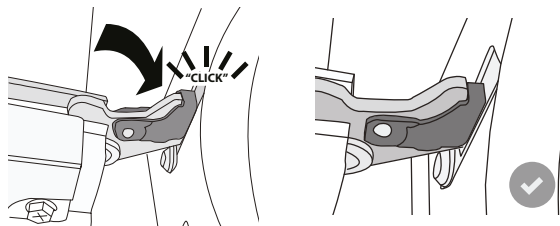


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru înlocuirea becului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

Întrebări frecvente referitoare la WIFI

Ce protocoale WiFi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este acceptată?

Aparatul nu acceptă WPS.

Există diferențe între utilizarea unui smartphone cu Android și a unui smartphone cu iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe „Tools” (Instrumente), apoi apăsați pe „Connectivity” (Conectivitate), iar apoi căutați „Mac address” (Adresă Mac). Adresa Mac constă dintr-o combinație de 6 perechi de numere și litere separate de două puncte.

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Utilizați dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live pentru a verifica dacă aparatul este sau nu online.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet.

Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de aparat?

În mod normal, semnalul WiFi este suficient de puternic pentru a acoperi mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent lângă aparat.

Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive specifice pentru a extinde acoperirea WiFi de domiciliu, precum puncte de acces, repetoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Ce pot face dacă apare pe afișaj sau dacă aparatul nu poate stabili o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului. Dacă apăsați pe „Tools” (Instrumente), iar apoi apăsați pe „Connectivity” (Conectivitate), puteți obține mai multe informații despre motivul erorii de conectare. Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți alimentarea aparatului: Utilizați dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live pentru a verifica dacă aparatul este sau nu online. Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.

Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Whirlpool, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

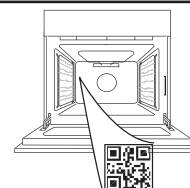
Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați centrul de asistență și indicați numărul după litera „F”.
O funcție de preparare 6th Sense se încheie fără afișarea unei numărători inverse. Prepararea se încheie înainte de finalul numărătorii inverse.	Cantitate de alimente diferită de cea recomandată. Ușa a fost deschisă în timpul preparării.	Deschideți ușa și verificați gradul de preparare al alimentelor. Dacă este necesar, încheiați prepararea selectând o funcție convențională.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din “SETĂRI” și selectați „Redus”.
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3.	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător.	Verificați conexiunea sondei pentru alimentare.

Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR în cazul produsului dumneavoastră
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool



400011721828