



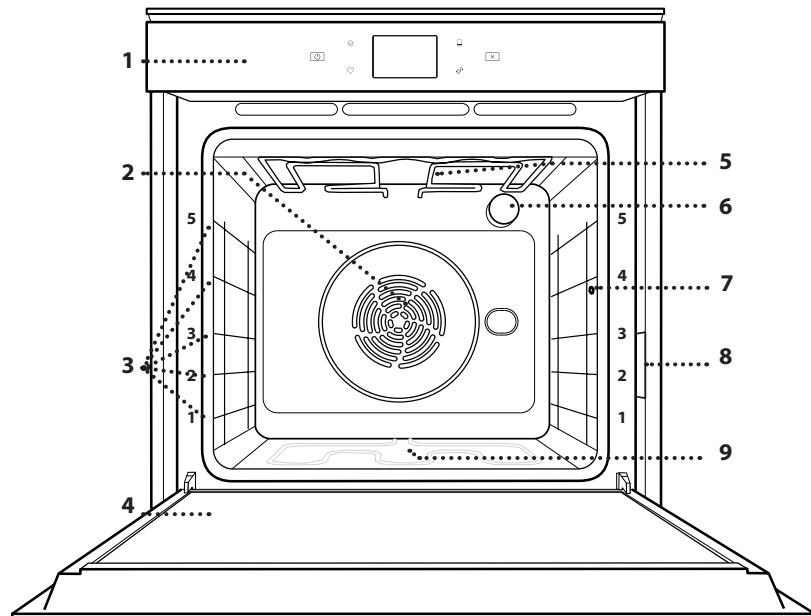
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU!**

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



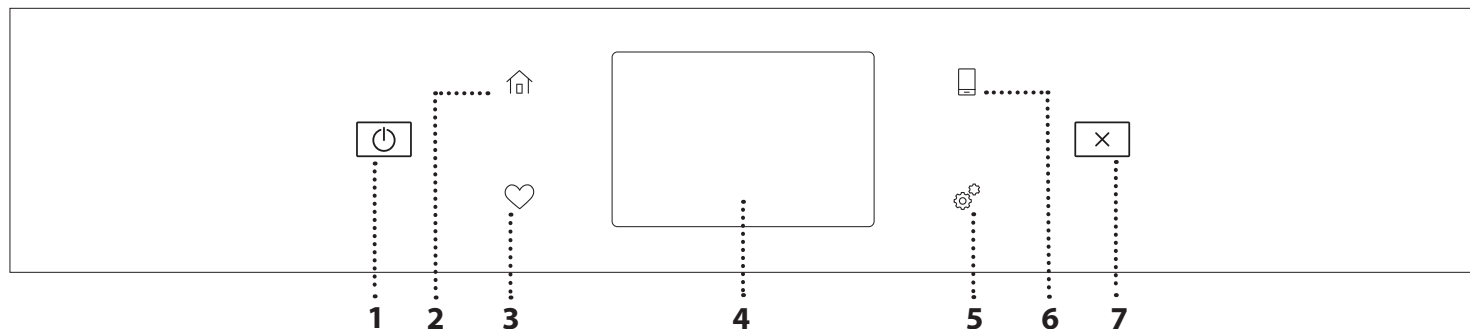
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators un apļveida 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 (nenotemta)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. DISPLEJS

5. RĪKI

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

6. TĀLVADĪBA

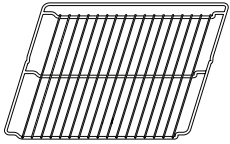
Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

7. ATCELT

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

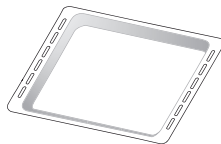
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem

NOTEKPAPLĀTE



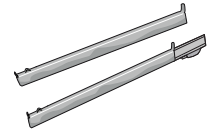
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA



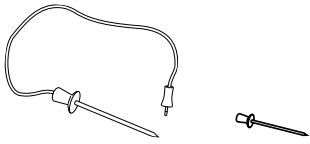
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

ĒDIENA TERMOMETRS



Lai gatavošanas laikā precīzi izmēritu mērītu ēdiena iekšējo temperatūru. Tā četru jutīgo punktu un cietā balsta dēļ to var izmantot gaļai un zivīm, kā arī maizei, pīrāgiem un ceptām smalkmaizītēm.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus ir iespējams iegādāties atsevišķi, sazinoties ar klientu apkalpošanas nodaļu.

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.

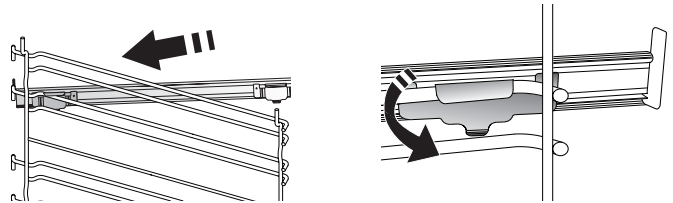
PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, paceliet tos un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.
- Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet 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! Bidāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS



MANUĀLĀS FUNKCIJAS


- **ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA**
Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.
 - **KONVENCIONĀLS**
Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
 - **GRILĒŠANA**
Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.
 - **TURBO GRILL**
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 stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.
 - **PIESPIEDU GAISS**
Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
 - **COOK 4 FUNKCIJAS**
Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.
 - **KONVEKCIJAS CEPŠANA**
Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.
 - **ĪPAŠAS FUNKCIJAS**
 - » **ATLAIDINĀT**
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.
 - » **BRIESTOŠA**
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, kēksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsns nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.
 - » **MAXI GATAVOŠANA**
Lai gatavotu 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 ūdeni.
 - » **LĒNA GATAVOŠANA**
Lai saudzīgi pagatavotu gaļu un zivis, saglabājot tās maigas un sulīgas. Ieteicams vispirms pannā apcept gaļas gabalus, lai apbrūninātu tos un tādējādi saglabātu gaļā esošās dabīgās sulas. Gatavošanas laiks svārstās no divām stundām (zivij, kas sver 300 g) līdz piecām stundām (zivij, kas sver 3 kg) un no četrām stundām (gaļas gabaliem, kas sver 1 kg) līdz sešām vai septiņām stundām (gaļas gabaliem, kas sver 3 kg).
 - » **EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA**
Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.
 - **SALDĒTS PĪRĀGS**
Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsns nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

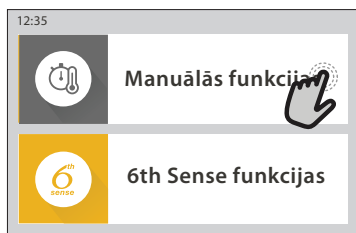



6th SENSE

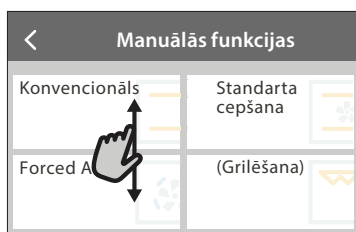
Šī funkcija sniedz iespēju pagatavot visu veidu pārtiku pilnīgi automātiski. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda.

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU

 **Lai atlasītu vai apstiprinātu:**
Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.

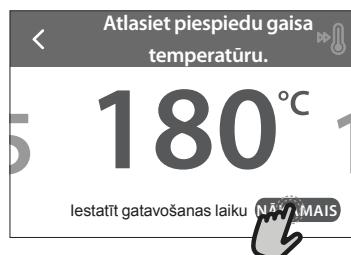


 **Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:**
Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu.



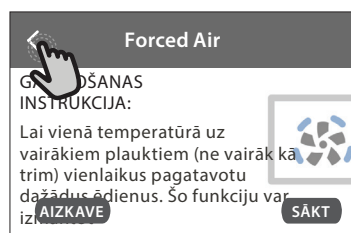
Lai apstiprinātu iestatījumu vai dotos uz nākamo ekrānu:

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".



Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarieties < .



PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlei "Rīki".

1. VALODAS ATLASE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.

- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

Pieskaroties , varēs atgriezties iepriekšējā ekrānā.

2. WIFI IESTATĪŠANA

Funkcija 6th Sense Live sniedz iespēju vadīt cepeškrāsni attāli, izmantojot mobilo ierīci. Lai iespējotu ierīces tālvadību, vispirms veiksmīgi jāpabeidz savienošanas process. Šis process ir nepieciešams, lai reģistrētu jūsu ierīci un savienotu to ar mājas tīklu.

- Lai iestatītu savienojumu, pieskarieties "IESTATĪT TŪLĪT".

Ja vēlaties izveidot savienojumu vēlāk, pieskarieties "IZLAIST".

KĀ IESTATĪT SAVIENOJUMU

Lai izmantotu šo funkciju ir nepieciešams: Viedtālrunis vai planšete un bezvadu maršrutētājs ar interneta savienojumu. Lūdzu, izmantojiet savu viedierīci, lai pārbaudītu, vai ierīces tuvumā mājas bezvadu tīkla signāls ir stiprs.

Minimālās prasības.

Viedierīce: Android ar 1280x720 (vai lielāku) ekrānu vai iOS.

Lietotņu veikalā noskaidrojiet lietotnes savietojamību ar Android vai iOS versijām.

Bezvadu maršrutētājs: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Lejupielādējiet lietotni 6th Sense Live App

Lai izveidotu cepeškrāsni savienojumu, vispirms nepieciešams lejupielādēt lietotni jūsu mobilajā ierīcē. Lietotne 6th Sense Live App palīdzēs jums veikt visas tālāk aprakstītās darbības. Jūs varat lejupielādēt lietotni 6th Sense Live App veikalā iTunes Store vai Google Play Store.

2. Izveidojiet kontu

Ja tas vēl nav izdarīts, jums būs nepieciešams izveidot kontu. Tas ļaus savienot tīklā jūsu ierīces, kā arī tās redzēt un vadīt attāli.

3. Reģistrējiet savu ierīci

Lai reģistrētu savu ierīci, sekojiet lietotnē sniegtajām instrukcijām. Lai pabeigtu reģistrāciju, jums būs vajadzīgs viedās ierīces identifikācijas numurs (Smart Appliance IDentifier (SAID)) numurs. Tās unikālo koda numuru jūs varat atrast uz identifikācijas plāksnītes, kas piestiprināta produktam.

4. Savienojiet ierīci ar WiFi

Sekojiet "skenēt, lai savienotu" procedūras darbībām. Lietotne ļaus jums secīgi veikt visas nepieciešamās darbības, lai savienotu jūsu ierīci ar mājas bezvadu tīklu.

Ja jūsu maršrutētājs atbalsta WPS 2,0 (vai augstāku), atlasiet iespēju "MANUĀLI", un pēc tam pieskarieties pie "WPS iestatīšana": Nospiediet WPS pogu uz bezvadu maršrutētāja, lai izveidotu abu ierīču savienojumu.

Ja nepieciešams, jūs varat savienot produktu manuāli, izmantojot funkciju "Meklēt tīklu".

SAID kods tiek izmantots tikai viedierīces sinhronizācijai ar jūsu ierīci.

MAC adrese tiek attēlota WiFi modulim.

Savienošana jāveic atkārtoti tikai tādā gadījumā, ja maināt maršrutētāja iestatījumus (piem., tīkla nosaukumu vai paroli vai datu sniedzēju)

3. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

Savienojot cepeškrāsni ar jūsu mājas tīklu, laiks un datums tiks iestatīts automātiski. Citos gadījumos tie jāiestata manuāli

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
 - Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.
- Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu
- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
 - Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

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

4. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRĪŅU

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu mājsaimniecībā 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. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI


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

Izņemiet no cepeškrāsni visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Karsējiet cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu.

Pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli vai 6th Sense.


- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai 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

- Ritiniet piedāvāto vērtību sarakstu un atlasiet vajadzīgo.

Ja funkcija to atļauj, jūs varat pieskarties , lai ieslēgtu iepriekšējo uzsildīšanu.

DARBĪBAS LAIKS

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

- Lai iestatītu darbības laiku, pieskarieties "Iestatīt gatavošanas laiku".
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai gatavošanas laikā atceltu iestatīto gatavošanas ilgumu un tādā veidā manuāli vadītu gatavošanas beigas, pieskarieties ilguma vērtībai un atlasiet "STOP".

3. 6th SENSE FUNKCIJU IESTATĪŠANA

6th Sense funkcijas, izvēloties kādu no sarakstā iekļautajiem ēdieniem, ļauj jums pagatavot plašu ēdienu klāstu. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas tiek attēlotas atbilstoši ēdienu kategorijām izvēlnē „6th SENSE” ĒDIENS” (sk. atbilstošās tabulas) un atbilstoši receptēm izvēlnē “LIFESTYLE”.

- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

Lai izmantotu dažas "6th Sense" funkcijas, nepieciešams ēdiena termometrs. Ievietojiet to pirms funkcijas izvēles. Lai efektīvāk izmantotu ēdiena termometru, ievērojiet ieteikumus attiecīgajā sadaļā.

- Ievērojiet ekrānā redzamās ēdiena gatavošanas uzvednes.

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

Pirms gatavošanas sākšanas jūs varat izmantot laika aizkavi: Funkcija tiks sākta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku.
- Kad aizkave iestatīta, pieskarieties "SĀKUMA AIZKAVE", lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.


Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns iepriekšējās uzsildīšanas 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 .

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt.

- Nospiediet , lai jebkurā laikā apturētu aktīvo funkciju.

6. PRIEKŠSILDĪŠANA


JA iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkaršusi līdz iestatītajai temperatūrai.

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties "GATAVS", lai sāktu gatavošanu.

Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas

funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Pieskarieties  ikonai, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

7. GATAVOŠANAS APTURĒŠANA (PAUZE)

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

- Atveriet durvis.

- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties „GATAVS”, lai atsāktu gatavošanu.



Pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns var attēlot ziņojumu ar aicinājumu pārbaudīt ēdienu šajā pašā veidā.

Tiks atskaņots signāls, un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu.
- Aizveriet durvis un pieskarieties „GATAVS”, lai atsāktu gatavošanu.

8. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažām funkcijām kad gatavošana ir pabeigta, jūs varat papildus apbrūnināt ēdienu, pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.


- Pieskarieties , lai to saglabātu izlasē.
- Atlasiet “Papildu apbrūnināšana”, lai sāktu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.
- Pieskarieties , lai saglabātu gatavošanas laika paildzināšanu.

9. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.


Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reīžu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties , lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus. Ekrānā iespējams saglabāt funkciju, norādot līdz pat 4 iecienītākajām ēdienreizēm, t.sk. brokastis, pusdienas, uzkodas un vakariņas.

- Pieskarieties ikonām, lai atlasītu vismaz vienu.
- Pieskarieties “SAGLABĀT KĀ FAVORĪTU”, lai saglabātu funkciju.

PĒC SAGLABĀŠANAS

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

- Lai skatītu atbilstošos sarakstus, pieskarieties maltīšu ikonai
- Ritiniet piedāvāto sarakstu.
- Pieskarieties nepieciešamajai receptei vai funkcijai.
- Pieskarieties “SĀKT”, lai ieslēgtu gatavošanu.

IESTATĪJUMU MAIŅA



Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties “REDIĢĒT”.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties “NĀKAMAIS”: Ekrānā būs redzami jauni raksturlielumi.

- Pieskarieties “SAGLABĀT”, lai apstiprinātu izmaiņas. Favorītu ekrānā jūs varat arī dzēst saglabātās funkcijas:


- Pieskarieties  funkcijā.
- Pieskarieties „IZŅEMT TO”.

Jūs varat arī regulēt laiku, kad tiks attēlotas dažādas ēdienreizes:

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

Laika nišu iespējams apvienot tikai ar ēdienreizi.

10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.

ATTĀLĀ IESPĒJOŠANA



Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt atlasīt un aktivizēt funkciju.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet  .
- Pieskarieties  .

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

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

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

PAŠTĪRĪŠANA

Ieslēdziet funkciju “Paštīrīšana”, lai pilnībā notīrītu iekšējās virsmas.


Lai nepieļautu ūdens tvaiku zudumu, kas var ietekmēt beigu tīrīšanas ciklu, cikla laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

- Pirms funkcijas ieslēgšanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
- Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, iepildiet tās apakšdaļā 200 ml dzeramā ūdens.

- Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu tīrīšanas funkciju.

Kad cikls ir atlasīts, jūs varat aizkavēt automātiskās tīrīšanas sākumu. Pieskarieties „AIZKAVE”, lai iestatītu beigu laiku kā norādīts atbilstošajā sadaļā.

ZONDE

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt gaļas iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētās 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.

Palaižot gatavošanas funkciju, tā tiks atcelta, izņemot ēdiena termometru. Izņemot ēdienu, vienmēr atvienojiet un izņemiet no cepeškrāsns arī ēdiena termometru.

Termometru var kontrolēt attālināti, izmantojot Bauknecht Home Net lietotni jūsu mobilajā ierīcē.

ĒDIENA TERMOMETRA LIETOŠANA

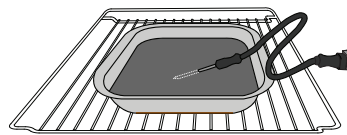
Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

Kabelis ir elastīgs un to var pielāgot, lai vieglāk ievietotu ēdiena termometru ēdienā. Pārliecinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelementam gatavošanas laikā.

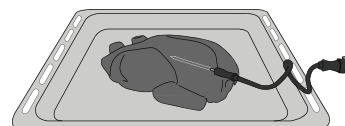
GAĻA: Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai tauku zonai. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet ēdiena termometra galu krūtiņas centrā, izvairoties no iedobumiem.

ZIVS (vesela) Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.

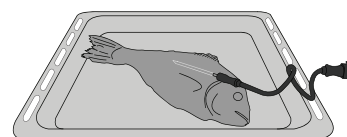
CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ: Ievietojiet galu dziļi mīklā, pielāgojot kabeli, lai sasniegtu optimālu termometra leņķi. Ja, gatavojot ar 6th Sense funkcijām, izmantojat termometru, gatavošana tiks automātiski apturēta, sasniedzot kulinārijas receptē norādīto ēdiena vidusdaļas temperatūru, neiestatot cepeškrāsns temperatūru.



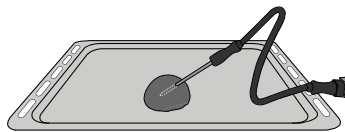
Lazanja



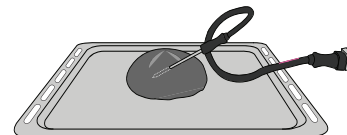
Vesela vista



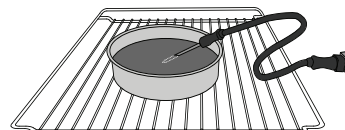
Zivis



Rolli



Liela maize



Kūka

IZSLĒGT SKAŅU

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

VADĪBAS BLOĶĒŠANA

“Vadības bloķēšana” ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

Lai aktivizētu bloķēšanu:

- Pieskarieties ikonai .

Lai izslēgtu bloķēšanu:

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

CITI REŽĪMI

Lai atlasītu režīmu Svētdiena un piekļūtu opcijai Jaudas pārvaldība.

PREFERENCES

Lai mainītu atsevišķus cepeškrāsns iestatījumus.

























































































WI-FI

Lai mainītu iestatījumus vai konfigurētu jaunu mājas tīklu.

INFORMĀCIJA

Lai izslēgtu “Saglabāt demo režīmu”, atiestatītu izstrādājumu un iegūtu plašāku informāciju par to.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS	ILGUMS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	 
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	
		Jā	160-200	35-90	 
Cepumi/smilšu cepumi		Jā	150	20 - 40	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	140	30 - 50	 
		Jā	135	40 - 60	  
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20 - 40	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	30 - 50	 
		Jā	150	40 - 60	  
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30-40	
		Jā	180 - 190	35 - 45	 
		Jā	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezē		Jā	90	110 - 150	
		Jā	90	130 - 150	 
		Jā	90	140 - 160 *	  
Pica/maize/fokača		Jā	190 - 250	15 - 50	
		Jā	190 - 230	20 - 50	 
Pica (plānā, biežā, fokača)		Jā	220 - 240	25 - 50 *	  
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	 
		Jā	220 - 240	15 - 30	  
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 190	45 - 55	
		Jā	180 - 190	45 - 60	 
		Jā	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi		Jā	190 - 200	20 - 30	
		Jā	180 - 190	20 - 40	 
		Jā	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNKCIJAS



Konvekcijā



Piespiedu gaiss

Konvekcijas
cepšana

Grill (Grilēšana)



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco piespiedu
gaiss

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS	ILGUMS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Lazanja/augļu pīrāgi/cepta pasta/kaneloni		Jā	190–200	45–65	
ēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 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, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Grauddēta maize		-	3 (augsts)	3–6	
Zivs filejas / Steiki		-	2 (Vid.)	20–30 **	
Desas / kebabi / ribiņas / hamburgeri		-	2–3 (Vidējs – Augsts)	15–30 **	
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2 (Vid.)	55–70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepetis kartupeļi		-	2 (Vid.)	35–55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10 - 25	
Cepumi	 Cookies	Jā	135	50–70	
Pīrāgi	 Tarts	Jā	170	50–70	
Apaļa pica	 Apaļa pica	Jā	210	40–60	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis) / lazanja (2. līmenis) / gaļas gabaliņi (1. līmenis)	 Izvēlne	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 cepeši ar pildījumu		-	200	80–120 *	
Gaļas cepeši (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 100 *	

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULAS?

Tabulu saraksts: receptes, ja nepieciešama priekšsildīšana, temperatūra (°C) / grila līmenis, gatavošanas laiks (minūtes), gatavošanai ieteicamie piederumi un līmenis. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos temperatūru un laiku iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlamus tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, rūpīgi ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus par piederumu (komplektā iekļauto) izvēli, un izvietojumu dažādos plauktos.

FUNKCIJAS



Konvekcionalā



Piespiedu gaiss



Konvekcijas
cepšana



Grill (Grilēšana)



TurboGrill



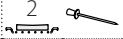
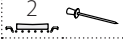


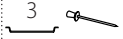
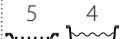
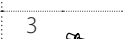
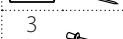
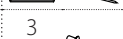
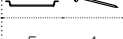
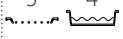

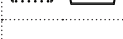
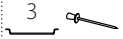

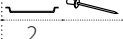
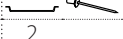
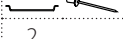
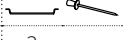
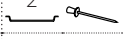
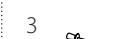
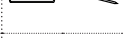
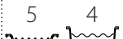
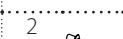
Maxi Cooking



Cook 4




Eco piespiedu
gaiss

Ēdienu kategorijas		Līmenis un piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Svaiga pārtika	Lazanja 	500 - 3000 g*	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūnījumu
		Kaneloni 	500 - 3000 g*	
	Saldēts	Lazanja 	500 - 3000 g	
		Kaneloni 	500 - 3000 g	
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepta liellopu gaļa 	600 - 2000 g*	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas
		Hamburgers 	1,5 - 3 cm	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 3/5 no gatavošanas laika.
		Lēna gatavošana 	600 - 2000 g*	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas
	Cūkgaļa	Cepta cūkgaļa 	600 - 2500 g*	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika
		Cūkgaļas apakšstilbs 	500 - 2000 g*	
		Cūkgaļas ribiņas 	500 - 2000 g	
	Desas 	250 g	Izvietojiet vienmēri uz metāla režģa. Apgrieziet, kad pagājušas 3/4 no gatavošanas laika	
	Teļa gaļa 	600 - 2000 g*	Ieziediet ar eļļu vai kausētu sviestu. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Gatavošanas beigās ļaujiet nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas	
	Jēra gaļa	Cepta jēra gaļa 	600 - 2500 g*	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas
		Jēra ribiņas 	500 - 2000 g*	
		Jēra stilbs 	500 - 2000 g*	
	Vista	Cepta vistas gaļa 	600 - 3000 g*	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Ievietojiet krāsnī ar krūtiņu uz augšu
		Cepta pildīta vista 	600 - 3000 g*	
		Vistas gabaliņi 	600 - 3000 g*	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Vienmēri izvietojiet uz šķidrums savākšanas paplātes ar ādu uz leju
Fileja / krūtiņa 		1 - 5 cm	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika	
Cepts titars un zoss	Cepta zoss 	600 - 3000 g*	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pievienojiet ķiplokus un garšvielas pēc saviem ieskatiem	
	Cepta pildīta zoss 	600 - 3000 g*		
	Titara gabaliņi 	600 - 3000 g*	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Ievietojiet cepeškrāsnī ar krūtiņu uz augšu. Apgrieziet, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika	
	Fileja / krūtiņa 	1 - 5 cm		
Kebabs 	1 režģis	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 1/2 no gatavošanas laika		


PIEDERUMI



Stieplu plaukts



Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta



Notekpaplāte/
cepešpanna
vai paplāte uz stieplu
plaukta



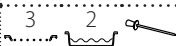

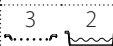
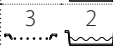


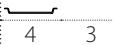
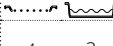









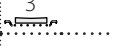
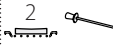

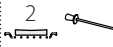







Notekpaplāte/
cepešpanna





















Cepešpanna ar
500 ml ūdens




Ēdiena termometrs


Ēdienu kategorijas		Līmenis un piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija	
ZIVIS	Cepta vesela zivs	Vesela zivs 	0,2 - 1,5 kg *	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pievienojiet ķiplokus un garšvielas pēc saviem ieskatiem	
		Zivs sāls garozā 	0,2 - 1,5 kg *		
	Ceptas filejas	Svaigas filejas 	0,5 - 3 cm		
		Saldētas filejas 	0,5 - 3 cm		
	Grilētas jūras veltes	Eskalopi 	viena panna		Pārklājiet ar rīvmaizi un pievienojiet eļļu, ķiplokus, piparus un pētersīļus
		Midiju gratēns 	viena panna		Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pievienojiet ķiplokus un garšvielas pēc saviem ieskatiem
		Garneles 	viena panna		
Garneles 		viena panna			
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Kartupeļi 	500 - 1500 g	Pirms likšanas cepeškrāsnī sagrieziet gabaliņos, pievienojiet eļļu, sāli un zaļumus	
		Pildīti dārzeņi 	100 - 500 g katrs	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pievienojiet ķiplokus un garšvielas pēc saviem ieskatiem	
		Citi dārzeņi 	500 - 1500 g		
	Dārzeņi panējumā	Kartupeļi 	1 panna	Pirms likšanas cepeškrāsnī sagrieziet gabaliņos, pievienojiet eļļu, sāli un zaļumus	
		Tomāti 	1 panna	Pārklājiet ar rīvmaizi un pievienojiet eļļu, ķiplokus, piparus un pētersīļus	
		Pipari 	1 panna	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītajai kulinārijas receptei. Lai panāktu teicamu apbrūninājumu, pārkaisiet ar sieru	
		Brokoļi 	1 panna	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu	
		Ziedkāposti 	1 panna		
		Citi 	1 panna		
	KŪKAS UN KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Briestošas kūkas	Biskvīta kūka skārda formā 	500 - 1200 g*	Iejauciet 500–900 g beztauku mīklas biskvītkūcai. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā
Briestoša augļu kūka skārda formā 			500 - 1200 g*	Iejauciet pīrāgu mīklu saskaņā ar savu iecienīto kulinārijas recepti, izmantojot sasmalcinātus vai šķēlēs sagrieztus svaigus augļus. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā	
Briestoša šokolādes kūka skārda formā 			500 - 1200 g*	Iejauciet 500–900 g beztauku mīklas biskvītkūcai. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā	
Biskvīta kūka cepešpannā 		500 - 1200 g*	Iejauciet 500–900 g beztauku mīklas biskvītkūcai. Iepildiet ietaukotā cepešpannā		
Konditorejas izstrādājumi un pildīti pīrāgi	Cepumi 	200–600 g	Iejauciet mīklu no 500 g miltu, 200 g sāļta sviesta, 200 g cukura un 2 olām. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu un piešķiriet tai vajadzīgo formu. Lieciet cepumus uz cepešpannas		
	Kruasāni (svaigi) 	viena panna	Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas. Pirms pasniegšanas ļaujiet atdzist		
	Plaucētā mīkla 	viena panna			
	Pīrāga skārda forma 	400 - 1600 g	Iejauciet mīklu no 500 g miltu, 200 g sāļta sviesta, 200 g cukura un 2 olām. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu un ievietojiet veidnē. Iepildiet ievārījumu un gatavojiet		
	Strūdele 	400 - 1600 g	Sagatavojiet maisījumu no ābolu kubiņiem, ciedru riekstiem, kanēļa un muskatrieksta. Lieciet pannā nedaudz sviesta, apkaisiet ar cukuru un cepiet 10-15 minūtes. Ierullējiet mīklā un salociet ārējo daļu		
	Pīrāgs ar augļu pildījumu 	500 - 2000 g	Izvietojiet pīrāgu traukā mīklu un pārkaisiet apakšu ar maizes drupatām, lai absorbētu augļu sulu. Pievienojiet gabaliņos sagrieztus augļus un pārkaisiet ar cukuru un kanēli		
SĀĻĀS KŪKAS			800 - 1200 g	Rindojiet pīrāgu 8–10 porcijām ar mīklu un caurduriet to ar dakšīņu, pildiet mīklu atbilstoši iecienītajai receptei	

	Ēdienu kategorijas	Līmenis un piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija
MAIZE	Rolli	3 	60 - 150 g katrs *	lejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Veidojiet kukulišus pirms raudzēšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju
	Vidēja izmēra maize	3 	200 - 500 g katrs *	lejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai receptei un lieciet uz cepešpannas
	Sendviču maize skārda formā	2 	400 - 600 g katrs *	lejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Ievietojiet maizes traukā pirms mīklas uzrūgšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju
	Liela maize	2 	700 - 2000 g*	lejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai receptei un lieciet uz cepešpannas
	Bagetes	3 	200 - 300 g katrs *	lejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Veidojiet bagetes kukulišus pirms raudzēšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju
	Īpaša maize	2 	—	lejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai receptei un lieciet uz cepešpannas
PICA	Plāna pica	2 	apaļa panna	lejauciet picas mīklu no 150 ml ūdens, 15 g rauga, 200 – 225 g miltu, eļļas un sāls. Raudzējiet, izmantojot atbilstošo cepeškrāsns funkciju. Izklājiet mīklu uz viegli ietaukotas cepešpannas. Pievienojiet garnējumu, piemēram, tomātus, mocarellas sieru un šķiņķi
	Bieza pica	2 	apaļa panna	
	Saldēta pica	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 kārtas	Izņemiet no iepakojuma. Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa

PIEDERUMI

 Stieplu plaukts

 Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta

 Notekplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta

 Notekplāte/cepešpanna

 Cepešpanna ar 500 ml ūdens

 Ēdiena termometrs

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārlicinieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Izmantojiet virtuves cimds. 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 virsmu ar sausu drānu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. Lai izžvētu kondensātu, kas

radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

- Ieslēdziet funkciju "Paštīrīšana", lai pilnībā notīrītu iekšējās virsmas.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvis var izņemt.

PIEDERUMI

- Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimds, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

SPULDZES NOMAĪŅA

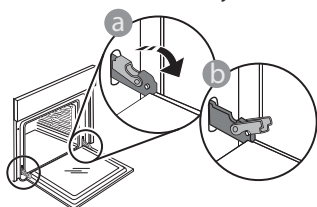
- Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
- Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
- Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēna spuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli

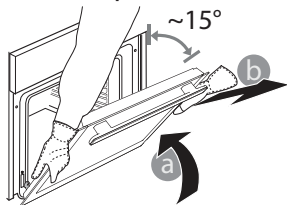
paredzēta sadzīves telpai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Gaismas spuldze ir iespējams iegādāties, sazinoties ar pēcpārdošanas centru. Neņemiet spuldzes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.

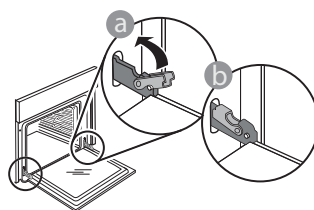


- Pilnībā aizveriet ierīces durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

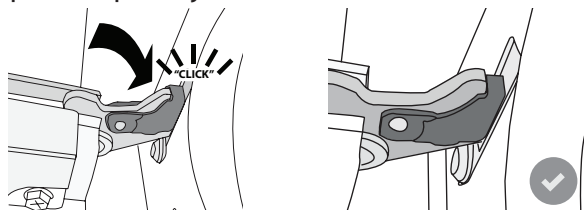


ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot lamstiņu aķišus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

- Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārlicinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



- Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



- Pamēģiniet aizvērt durvis un pārlicināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

WIFI BUJ

Kādi Wi-Fi protokoli tiek atbalstīti?

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

Kādi iestatījumi jākonfigurē maršrutētāja programmatūrā?

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

Kāda WPS versija tiek atbalstīta?

WPS 2.0 vai jaunāka. Pārbaudiet maršrutētāja dokumentāciju.

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

Varat izmantot jebkuru operētājsistēmu; atšķirību nav.

Vai var izmantot mobilo 3G piesaisti maršrutētāja vietā?

Jā, taču mākoņpakalpojumi paredzēti pastāvīgi pievienotām ierīcēm.



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

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

Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?

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

Kur atrast ierīces MAC adresi?

Nospiediet , pēc tam pieskarieties  WiFi vai skatiet uz savas elektroierīces: uz tās jābūt apzīmējumam ar SAID un MAC adresēm. Mac MAC adresē ir ciparu un burtu kombinācija, sākot ar "88:e7".

Kā pārbaudīt, vai ir ieslēgta ierīces bezvadu funkcija?

Lai noskaidrotu, vai ierīces tīkls ir atpazīts un ir izveidots savienojums ar mākonī, izmantojiet savu viedierīci un lietotni 6th Sense Live.

Vai pastāv kādi apstākļi, kas var traucēt signālam sasniegt ierīci?

Pārbaudiet, vai ierīces, ko pievienojāt, neizmanto visu pieejamo joslas platumu.

Pārbaudiet, vai jūsu pievienoto ierīču, kurās iespējots Wi-Fi, skaits nepārsniedz maksimālo maršrutētāja ierobežojumu.

Cik tālu maršrutētājam jāatrodas no cepeškrāsns?

Parasti WiFi signāls ir pietiekami spēcīgs, lai aptvertu dažas telpas, taču signāla stiprums ir atkarīgs no sienu izgatavošanas materiāla. Signāla stiprumu var pārbaudīt, novietojot viedierīci blakus ierīcei.

Kas jā dara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci?

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

Kā noskaidrot sava bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?

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

Kā jārikojas, ja maršrutētājs izmanto apkārtnes WiFi kanālu?

Iestatiet, lai maršrutētājs izmanto mājas Wi-Fi kanālu.

Kā jārikojas, ja displejā parādās , vai ierīce nespēj izveidot stabilu savienojumu ar mājas maršrutētāju?

Ierīce var būt veiksmīgi pievienota maršrutētājam, taču savienojums ar internetu netiek izveidots. Lai izveidotu savienojumu starp ierīci un internetu, pārbaudiet maršrutētāja un/vai operatora iestatījumus.

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

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

Kā pārbaudīt, vai dati tiek pārraidīti?

Pēc tīkla iestatīšanas, izslēdziet strāvas padevi, uzgaidiet 20 sekundes un tad atkal ieslēdziet cepeškrāsni. Pārbaudiet, vai lietotne uzrāda ierīces UI statusu.

Dažu iestatījumu parādīšanai lietotnē nepieciešamas vairākas sekundes.










Kā mainīt savu Whirlpool kontu, saglabājot savienojumu ar ierīcēm?

Varat izveidot jaunu kontu, taču, ņemiet vērā, ka ierīces vispirms jānoņem no vecā konta, pirms to pievienošanas jaunajam kontam.

Es nomainīju maršrutētāju. Kā jārikojas?

Varat saglabāt vai nu tos pašus iestatījumus (tīkla nosaukumu un paroli), vai dzēst iepriekšējos ierīces iestatījumus un konfigurēt tos vēlreiz.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis vai burts.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”. Nospiediet  , pieskarieties  un pēc tam atlasiet “Factory Reset” (Atstatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem). Visi saglabātie iestatījumi tiks izdzēsti.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedzinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Lai mainītu, nospiediet  , atlasiet  „Citi režīmi”, pēc tam atlasiet „Barošanas”.
Cepeškrāsns neiesilst.	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms.	Nospiediet  , pieskarieties  „Informācija”, tad atlasiet “Saglabāt demo režīmu”, lai izietu.
Ekrānā ir redzama ikona  .	WiFi maršrutētājs ir izslēgts. Maršrutētāja iestatītie rekvizīti ir mainīti. Kas jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci. Krāsns nespēj nodrošināt stabilu savienojumu ar mājas tīklu. Savienošana netiek atbalstīta.	Pārliedzinieties, vai WiFi maršrutētājs ir pieslēgts internetam. Pārliedzinieties, vai WiFi signāls ierīces tuvumā ir pietiekami stiprs. Mēģiniet pārstartēt maršrutētāju. Skatiet punktu „BUJ WiFi” Ja ir mainīti jūsu mājas bezvadu tīkla rekvizīti, veiciet savienošanu pāri ar tīklu: Nospiediet  , pieskarieties  „WiFi” un pēc tam atlasiet „Pieslēgties tīklam”.
Savienošana netiek atbalstīta.	Tālvadības iespējošana jūsu valstī nav atļauta.	Pirms iegādes pārliedzinieties, vai jūsu valstī ir atļauta elektroierīču tālvadība.



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija par produktu ir pieejama:

- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālruna numurs ir norādīts garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

