

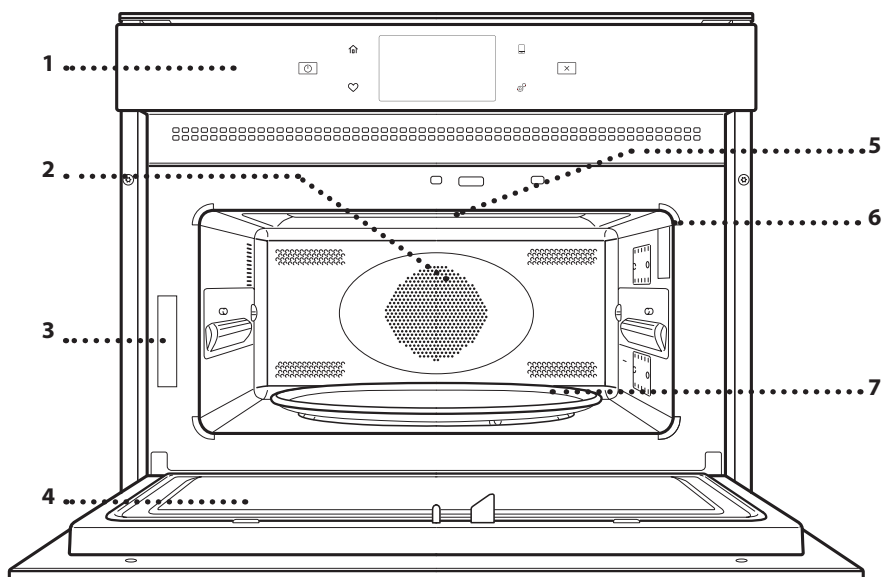


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register



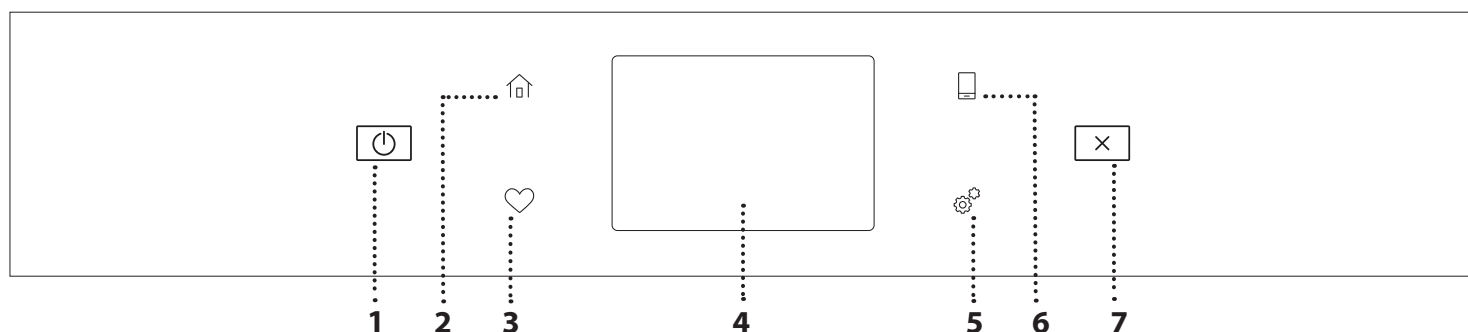
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. ON / OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüsse.

3. LEMMIKUD

Lemmikfunktsioonide loetelu kuvamiseks.

4. DISPLEI

5. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks

6. KAUGJUHTIMINE

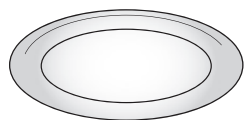
Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

7. LOOBU

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

TARVIKUD

PÖÖRDALUS

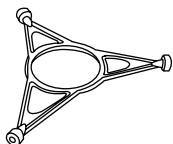


Klaasist pöördalus asetseb oma toel ja seda võib kasutada kõikide küpsetusviisidega.

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

küpsetusplaad.

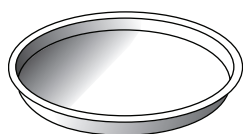
PÖÖRDALUSE TUGI



Tugi on mõeldud ainult klaasist pöördaluse jaoks.

Ärge asetage toele muid tarvikuid.

CRISP PLATE

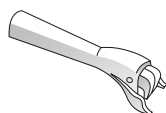


Kasutage seda ainult koos vastava funktsiooniga.

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

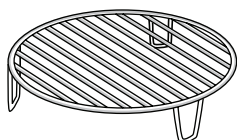
kasutades vaid selleks eesmärgiks mõeldud spetsiaalset funktsiooni. Asetage alati toit otse pruunistusplaadile.

PRUUNISTUSPLAADI KÄEPIDE



Käepidet kasutatakse kuuma pruunistusplaadi ahjust väljavõtmiseks.

TRAAATREST



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

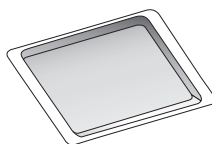
Seda tuleb kasutada

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

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

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

NELINURKNE KÜPSETUSPLAAT

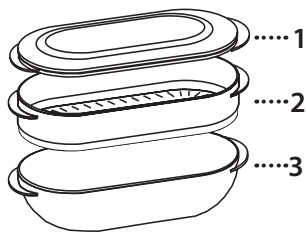


Kasutage küpsetusplaati ainult funktsioonidega, mis võimaldavad konveksioonküpsetust; ärge kunagi kasutage seda koos mikrolainefunktsiooniga.

Lükake küpsetusplaad rõhtsalt ahju, küpsetuskambri siinidele.

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

AURUTI



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

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

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

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

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

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

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

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

Mikrolainetega küpsetamise ajal ei tohi kunagi kasutada metallnõusid.

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

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

KÜPSETUSFUNKTSIOONID



KÄSIFUNKTSIOONID

• MICROWAVE (MIKROLAINED)

Toidu või joogi kiireks soojendamiseks.

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

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

• PRUUNISTAMINE

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

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

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Nõutud tarvikud: Crisp plate (pruunistusplaat) koos käepidemega

• SUNDÕHK

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

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

* Eelkuumutamine vajalik

Soovitavad tarvikud: Nelinurkne küpsetusplaat / traatrest

- **FORCED AIR + MW (SUNDÕHK+MIKROLAINED)**
Ahjuroogade valmistamine lühikese ajaga. Õhuringluse optimeerimiseks soovitatakse kasutada resti.

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

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• GRILLIMINE

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

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

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• GRILL + MIKROLAINEAHI

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

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

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• TURBO GRILL

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

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

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• TURBOGRILL + ML

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

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

Soovitavad tarvikud: Traatrest

• KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiireks soojendamiseks enne küpsetamist.

• ERIFUNKTSIOONID

» SOOJASHOIDMINE

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

» KERGITAMINE

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


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

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

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

CRISP LEIVA SULATAMINE

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

| Toit | Kaal |
|--|------------|
| CRISP BREAD DEFROST (CRISP LEIVA SULATAMINE)  | 50–800 g |
| MEAT (LIHA) | 100–2000 g |
| POULTRY (LINNULIHA) | 100–3000 g |
| FISH (KALA) | 100–2000 g |
| KÖÖGIVILJAD (VEGETABLE) | 100–2000 g |
| BREAD (LEIB) | 100–2000 g |

• 6th SENSE SOOJENDAMINE

Külmutatud või toatemperatuuril valmistoidu ülessoojendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Pange toit taldrükule või kaussi, mis on kuumakindel ja sobiv mikrolaineahjus kasutamiseks. Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium. Kui jätate toidu pärast ülessoojendamist 1–2 minutiks seisma, siis on tulemus alati parem, eelkõige külmutatud toidu puhul.

Ärge avage selle funktsiooni ajal ust.

• 6th SENSE STEAM (6TH SENSE AURUTAMINE)

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

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

Ärge avage selle funktsiooni ajal ust.

Nõutud tarvikud: Auruti

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

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

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

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

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



Kerimine läbi menüü või loendi:

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



Valimine ja kinnitamine:

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.

Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu < .

Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine:

Puudutage nuppu SET või NEXT.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

Seadeid saab hiljem muuta, vajutades nuppu , et siseneda menüüsse „Tools“.

1. KEELE VALIMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaeg.

- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevelikute.
- Puudutage soovitud keelt.

Nupu < puudutamisel viiakse teid tagasi eelmisele kuvale.

2. WIFI SEADISTAMINE

Funktsioon 6th Sense Live võimaldab kasutada ahju kaugjuhtimisega mobiilseadmest. Seadme kaugjuhtimise lubamiseks peate esmalt läbima ühendustoimingu. Toiming on vajalik seadme registreerimiseks ja kodusse võrku ühendamiseks.

- Ühenduse seadistamiseks puudutage nuppu SETUP NOW.

Kui soovite ühenduse hiljem luua, puudutage nuppu SKIP.

ÜHENDUSE SEADISTAMINE

Selle funktsiooni kasutamiseks vajate alljärgnevat: Nutitelefon või tahvelarvuti ja internetiühendusega raadiovõrgu marsruuterit.

Kasutage oma nutiseadet, et kontrollida, kas koduse raadiovõrgu signaal on seadme lähedal tugev.

Miinimumnõuded.

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

Vaadake rakenduse ühilduvust Androidi ja iOSi versioonidega rakenduste poest.

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

1. Laadige alla rakendus 6th Sense Live

Esimene samm seadme ühendamiseks on laadida mobiilseadmest rakendus. Rakendus 6th Sense Live juhendab teid läbi siin toodud sammude. Rakenduse 6th Sense Live saate alla laadida poest iTunes või Google Play.

2. Looge konto

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

3. Registreerige seade

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

4. Ühendage WiFi-võku

Järgige skannimisega ühendamise häälestustoimingut. Järgige rakenduses toodud juhiseid seadme ühendamiseks kodusse raadiovõrku.

Kui teie marsruuter toetab protokollid WPS 2,0 (või kõrgem), valige MANUALLY ja seejärel puudutage nuppu „WPS Setup“: Vajutage raadiovõrgu marsruuteril nuppu WPS, et kahe seadme vahel ühendus luua.

Vajaduse korral saate seadme ka käsitsi ühendada, valides suvandi „Search for a network“.

SAID-koodi kasutatakse nutiseadme sünkroniseerimiseks seadmega.

Kuvatakse MAC-aadress WiFi-mooduli jaoks.

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

3. SETTING THE TIME AND DATE (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.

Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev.

- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu SET.

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

4. AHJU KUUMUTAMINE

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

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

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

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

Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

- Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.


Saate kuvalt valida käsifunktsioone või Käsijuhitavad funktsioon 6th Sense.

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.
- Loendi vaatamiseks kerige üles või alla.
- Puudutage soovitud funktsiooni, et see valida.

2. KÄSIFUNKTSIOONIDE VALIMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Kuvatakse seaded, mida saab muuta.

VÖIMSUS / TEMPERatuur / GRILLIMISE TASE

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

KESTUS

Mikrolainete ja kombineeritud mikrolainete kasutamise korral tuleb alati määrata küpsetusaeg.

- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu NEXT.

Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

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

- Kestuse määramiseks puudutage nuppu „Set Cook Time“.

Valitud kestuse tühistamiseks ja küpsetuse käsitsi peatamiseks puudutage kestuse väärtust ja valige seejärel STOP.

3. SET 6TH SENSE FUNCTIONS (AUTOMAATFUNKTSIOONIDE 6th SENSE VALIMINE)

Funktsioonid 6th Sense võimaldavad valmistada erinevaid roogasid, valides neid kuvatud loendist. Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tuleuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

- Valige loendist küpsetamise tüüp.
- Valige funktsioon.

Funktsioonid on menüüs 6th SENSE FOOD kuvatud toidukategooriate järgi (vt vastavaid tabeleid) ja menüüs LIFESTYLE retseptide järgi.


- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne tulemus.

4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE

Enne mikrolaineteta funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitae: Funktsioon käivitub teie poolt valitud ajal.

- Puudutage nuppu DELAY, et määrata soovitud käivitusaeg.
- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage nuppu START DELAY, et käivitada ooteaeg.
- Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.

Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus: 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 .

5. FUNKTSIOONI KÄIVITAMINE


- Kui olete seaded konfigureerinud, puudutage funktsiooni käivitamiseks nuppu START.

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade.

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

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

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

- Aktiivse funktsiooni peatamiseks võite igal ajal puudutada nuppu .

6. JET START

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

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

7. EELKUUMUTAMINE


Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut.

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage küpsetamise käivitamiseks nuppu DONE.

Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus. Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega.

Saate muuta eelsoojenduse vaikeseadet valik toiduvalmistamisfunktsioonide jaoks, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

- Valige funktsioon, mis võimaldab eelsoojendusfunktsiooni käsitsi valida.
- Eelsoojenduse aktiveerimiseks või iaktiveerimiseks puudutage  ikooni. See määratakse vaikevalikuks.

8. KÜPSETAMISE AJUTINE PEATAMINE

Osad 6th Sense'i funktsioonid nõuavad, et toitu pöörataks küpsetamise ajal. Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

- Avage uks.
- Tehke ekraanil viidatud toiming.
- Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

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



Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

- Kontrollige toitu.
- Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

9. KÜPSETAMISE LÕPP

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

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


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

10. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretseptide jaoks.

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

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE


Kui funktsioon on lõpetanud, võite selle lemmikute hulka salvestamiseks puudutada nuppu . See võimaldab funktsiooni samade seadetega tulevikus

kiiresti kasutada. Saate ekraanil funktsiooni salvestada, viidates kuni neljale lemmiksöögikorrale, milleks on hommikusöök, lõuna, suupiste ja õhtusöök.

- Puudutage ikoone, et valida vähemalt üks.
- Funktsiooni salvestamiseks puudutage nuppu SAVE AS FAVORITE.

PÄRAST SALVESTAMIST

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

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


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

SEADETE MUUTMINE



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

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage nuppu EDIT.
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Puudutage nuppu NEXT: Ekraanil kuvatakse uued atribuudid.
- Muudatuste kinnitamiseks puudutage nuppu SAVE.

Lisaks saate lemmikute ekraanil salvestatud funktsioone kustutada:


- Puudutage vastaval funktsioonil nuppu .
- Puudutage nuppu REMOVE IT.

Samuti saate muuta kellaaega, millal erinevaid söögikordi näidatakse:

- Vajutage nuppu .
- Valige  „Preferences“.
- Valige „Times and Dates“.
- Puudutage nuppu „Your Meal Times“.
- Kerige läbi loendi ja puudutage vastavat kellaaega.
- Puudutage muutmiseks vastavat söögikorda.

Igat ajakoha saab siduda ainult ühe söögikorraga.

11. TÖÖRIISTAD

Vajutage nuppu , et avada ükskõik millal tööriistade menüü „Tools“.

Selles menüüs saate valida erinevaid suvandeid ja muuta seadme ning ekraani seadeid ja eelistusi.

KAUGJUHTIMISE LUBAMINE

Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

PÖÖRDALUS

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

KÖÖGITAIMER



Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

Pärast käivitamist alustab taimer funktsioonist sõltumatult ajaarvestust.

Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage nuppu .
- Puudutage nuppu .

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.

- Puudutage nuppu DISMISS, et taimer tühistada või määrata uus taimeri kestus.
- Taimeri uuesti seadistamiseks puudutage nuppu SET NEW TIMER.

VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

AUTOMAATPUHASTUS

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

Nõutud tarvikud: Auruti

VAIGISTAMINE

Puudutage ikooni, et helid ja alarmid vaigistada või aktiveerida.

NUPULUKK

Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

Luku aktiveerimine:

- Puudutage ikooni .

Luku inaktiveerimine:

- Puudutage ekraani.
- Libistage kuvatud teatel sõrmega üles.

EELISTUSED

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.

WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.

INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme lähtestamiseks ja tooteinfo vaatamiseks.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KÜPSETAMINE MIKROLAINETEGA

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

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

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

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

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

VEDELIKUD

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

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

KÜLMUTATUD TOIT

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

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

VÄIKELASTE TOIT

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

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

KOOGID JA SAI

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

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

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

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

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

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

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

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

PITSA




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

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






















LIHA JA KALA

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

Parima tulemuse saavutamiseks seadke mikrolainete võimsuseks 350 W.

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

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

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

TARVIKUD

 Mikrolainekindel mahuti

 Auruti (terviklik)












 Auruti (põhi + kaas)

 Auruti (põhi)




















 Traatrest

 Nelinurkne küpsetusplaat

 Crisp Plate

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

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

| | Toidukategooriad | Tarvi kud | Kogus | Valmistusteave | |
|---------------------------------------|--|---|---|--|---|
| VEGETABLES (KÖÖGIVILJAD) | ROASTED VEGETABLES (RÖSTITUD KÖÖGIVILJAD) | Potatoes Pieces (Kartulitükid) |  +  | 300–1200 g | Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega |
| | | Potato Wedges (Kartuliviilud) |  | 300–800 g | Lõigake viiludeks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega |
| | | Stuffed Vegetables (Täidetud köögiviljad) |  | 600–2200 g | Tehke köögiviljad seest tühjaks ja täitke seguga köögiviljalihast, hakklihast ja riivitud juustust. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu, soola ja ürtidega. |
| | | Vegetarian Burger (Vegeberger) * |  | 2–6 tükki | Õlitage pruunistusplaat kergelt |
| | | Jacket Potatoes (Mundris kartulid) |  | 200–1000 g | Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Lõigake kartuli sisse rist ja valage üle hapukoore ja lemmiklisandiga. |
| | GRATIN VEGETABLES (GRATINEERITUD KÖÖGIVILJAD) | Potatoes (Kartulid) |  +  | 4–10 portsjonit | Viilutage ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning valage peale koor. Raputage peale juustu |
| | | Broccoli (Brokoli) |  | 600–1500 g | Lõigake tükkideks ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning valage peale koor. Raputage peale juustu |
| | | Cauliflowers (Lillkapsas) |  +  | 600–1500 g | |
| | | Vegetable (Köögiviljad) * |  | 400–800 g | Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium |
| | STEAMED VEGETABLES (AURUTATUD KÖÖGIVILJAD) | Potatoes Pieces (Kartulitükid) |  | 300–1000 g ☉ | Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt auruti põhjale |
| | | Peas (Herned) |  | 200–500 g ☉ | Jaotage ühtlaselt aurutusrestile |
| | | Carrots (Porgandid) | | | |
| | | Broccoli (Brokoli) | | 200–500 g ☉ | Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt aurutusrestile |
| | | Cauliflowers (Lillkapsad) | | | |
| | | Squash (Kõrvits, kabatšokk) |  | 200–500 g ☉ | Jaotage ühtlaselt aurutusrestile |
| | | Corn on Cob (Maisitõlvik) | | 300–1000 g ☉ | |
| | | Peppers (Paprika) | | | Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt aurutusrestile |
| | Other Vegetables (Muud köögiviljad) | | 200–500 g ☉ | Jaotage ühtlaselt aurutusrestile | |
| | STEAMED FROZEN VEGETABLES (AURUTATUD KÜLMUTATUD KÖÖGIVILJAD) | Steamed Vegetables (Aurutatud köögiviljad) |  | 300 ☉ | Jaotage ühtlaselt aurutusrestile |
| | FRIED VEGETABLES (PRAETUD KÖÖGIVILJAD) | Potatoes Fried (Praekartulid) * | | 200–500 g | Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate |
| Potatoes Fried (Praekartulid) | |  | 200–500 g | Koorige ja lõigake pulkadeks. Leotage 30 minutit külmas soolvees. Peske, kuivatage ja kaaluge. Segage ligikaudu 10 g õliga 200 g kuivade kartulite kohta. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate | |
| Potatoes Croquettes (Kartulikroketid) | | | 100–600 g | Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate | |
| Egg Plant (Baklažaan) | | | 200–600 g | Hakkige ja leotage 30 minutit külmas vees. Peske, kuivatage ja kaaluge. Segage ligikaudu 10 g õliga iga 200 g kuiva baklažaani kohta. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate | |
| Pepper (paprika) | |  +  | 200–500 g | Viilutage, kaaluge ja segage ligikaudu 10 g õliga 200 g kuiva paprika kohta. Maitsestage soolaga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate | |
| Zucchini (Suvikõrvits) | | | 200–500 g | Viilutage, kaaluge ja segage ligikaudu 10 g õliga 200 g kuiva suvikõrvitsa kohta. Maitsestage soola ja musta pipraga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate | |

TARVIKUD

 Mikrolainekindel mahuti

 Auruti (terviklik)













 Auruti (põhi + kaas)

 Auruti (põhi)

 Traatrest

 Nelinurkne küpsetusplaat

 Crisp Plate

| | Toidukategooriad | Tarvi kud | Kogus | Valmistusteave |
|---|---|---|----------------|--|
| SALTY CAKES (SOOLASED PIRUKAD) | Quiche Lorraine (Lahtine plaadipirukas) |  | 1 ahjutäis | Vooderdage pruunistusplaat Crisp plate tainaga ja torgake sellesse kahvliga augud. Valmistage <i>quiche lorraine</i> 'i segu 8 portsjoni jagu |
| | Quiche Lorraine (Lahtine plaadipirukas) * | | 200–800 g | Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium |
| | Salty Cake (Soolane kook) |  +  | 1 ahjutäis | Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Täitke tainas oma lemmikretsepti järgi |
| | Vegetable Strudel (Köögiviljastrudel) |  | 800–1500 g | Valmistage ette segu hakitud köögiviljadest. Riputage sellele õli ja küpsetage pannil 15–20 minutit. Laske jahtuda. Lisage värske juust ja maitsestage soola, balsamiädika ning vürtsidega. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku |
| BREAD (LEIB) | Rolls (Kuklid) |  | 1 ahjutäis | Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist rullideks. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni |
| | Rolls (Kuklid) * | | 1 ahjutäis | Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile |
| | Sandwich Loaf in Tin (Võileiva viil ahjuvormis) |  | 1–2 tükki | Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni |
| | Rolls Prebacked (Eelküpsatud rullid) | | 1 ahjutäis | Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile |
| | Scones (Kakud) |  | 1 ahjutäis | Vormige üks suur karask või mitu väikest. Asetage rasvaga määratud plaadile |
| | Rolls Canned (Konservrullid) |  | 1 ahjutäis | Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile |
| PIZZA (PITSA) | Pizza (Pitsa) |  | 2–6 portsjonit | Segage kokku pitsatainas: 150 ml vett, 15 g pärimi, 200–225 g jahu, sool ja õli. Jätke see kerkima, kasutades ahju kergitusfunktsiooni. Rullige tainas laiali kergelt õliga määratud küpsetusplaadile. Lisage katteks näiteks tomateid, mozzarella juustu ja sinki |
| | Thin Pizza (Õhuke pitsa) * | | 250–500 g ◦• | Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium |
| | Thick Pizza (Paks pitsa) * |  | 300–800 g ◦• | |
| | Chilled Pizza (Jahutatud pitsa) | | 200–500 g | Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile |
| CAKES & PASTRIES (KOOGID JA KONDIITRI TOOTED) | Sponge Cake In Tin (Vormis biskviitkook) | | 1 ahjutäis | Valmistage rasvavaba biskviittainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile |
| | RISING CAKES (KERKIVAD KOOGID) |  +  | 900–1900 g | Valmistage koogitainas oma lemmikretsepti järgi, kasutades hakitud või viilutatud värskeid puuvilju. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile |
| | Chocolate Rising Cake In Tin (Kerkiv šokolaadi vormikook) | | 600–1200 g | Valmistage oma lemmikretsepti järgi šokolaadi-kakao tainas. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile |

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

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

TARVIKUD

Mikrolainekindel mahuti

Auruti (terviklik)

Auruti (põhi + kaas)

Auruti (põhi)

Traatrest

Nelinurkne küpsetusplaat

Crisp Plate

PUHASTAMINE

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

Ärge kunagi kasutage aurupuhastit.

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

SISE- JA VÄLISPINNAD

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

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

TARVIKUD

Kõiki lisatarvikuid väljaarvatud pruunistusplaat, võib nõudepesumasinas pesta.

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

WIFI KKK

Millised WiFi-protokollid on toetatud?

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

Milliseid seadeid tuleb konfigureerida marsruuteri tarkvaras?

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

Milline WPS-i versioon on toetatud?

WPS 2,0 või kõrgem. Kontrollige marsruuteri dokumentatsioonist.

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

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

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

Jah, kuid pilveteenused on mõeldud püsiühendusega seadmete jaoks.



Kuidas kontrollida, kas minu kodune internetiühendus ja raadiovõrk töötavad?

Saate oma raadiovõrku nutiseadmega otsida. Inaktiveerige eelnevalt muud andmeühendused.

Kuidas kontrollida, kas seade on ühendatud minu kodusse raadiovõrku?

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

Kust leida seadme MAC-aadress?

Vajutage nuppu  ja seejärel puudutage nuppu  WiFi või vaadake seadme pealt: Sildil on toodud SAID- ja MAC-aadress. MAC-aadress koosneb numbritest ja tähtedest, alates kombinatsiooniga „88:e7“.

Kuidas kontrollida, kas seadme raadiovõrgu funktsioon on aktiveeritud?

Kasutage nutiseadet ja rakendust 6th Sense Live, et kontrollida, kas seadme võrk on nähtav ja pilve ühendatud.

Kas miski võib takistada signaali jõudmist seadmeni?

Kontrollige, et võrku ühendatud seadmed ei kasutaks ära kogu vaba ribalaiust. Kontrollige, et aktiivseid WiFi-seadmeid ei oleks rohkem, kui marsruuter lubab.

Kui kaugel peaks marsruuter ahjust olema?

Üldjuhul on WiFi-signaal piisavalt tugev, et katta mitu ruumi, kuid see oleneb suurel määral seinamaterjalist. Saate signaalitugevust kontrollida, kui asetate nutiseadme ahju kõrvale.

Mida teha, kui raadiosignaal ei ulatu seadmeni?

Koduse WiFi-võrgu ulatuse laiendamiseks on võimalik kasutada eriseadmeid, nagu pääsupunktid, WiFi-kordajad, elektriliini sillad (pole seadmega kaasas).

Kust vaadata oma raadiovõrgu nime ja parooli?

Vaadake marsruuteri dokumentatsiooni. Tavaliselt on marsruuteril kleebis, mille on toodud teave, mis on vajalik ühendatud seadmega marsruuteri häälestuslehele minemiseks.

Mida teha, kui minu marsruuter kasutab naabruskonna WiFi-kanalit?

Sundige marsruuter kasutama kodust WiFi-kanalit.

Mida teha, kui ekraanil kuvatakse või kui ahju ühendus koduse marsruuteriga on ebastabiilne?

Võimalik, et seade on ühendatud marsruuteriga, kuid ei saa ühendust internetiga. Seadme internetti ühendamiseks vaadake üle marsruuteri ja/või teenusepakkuja seaded.

Marsruuteri seaded: NAT peab olema sisse lülitatud, tulemüür ja DHCP peavad olema õigesti konfigureeritud. Toetatud parooli krüptimine: WEP, WPA, WPA2. Muud tüüpi krüptimise proovimiseks vaadake marsruuteri juhendit.

Teenusepakkuja seaded: kui teie andmesideteenuse pakkuja on fikseerinud internetti ühendatavate MAC-aadresside arvu, ei pruugi seadmel olla võimalik pilvega ühendust luua. Seadme MAC-aadress on kordumatu identifikaator. Küsige oma andmesideteenuse pakkujalt, kuidas ühendada internetti muid seadmeid peale arvutite.

Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?

Pärast võrgu seadistamist lülitage toide välja ja oodake 20 sekundit, seejärel lülitage ahi sisse: Kontrollige, kas rakendus näitab seadme kasutajaliidese olekut. Valige tsüklil või muu suvand ja kontrollige selle olekut rakendusest.

Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.








Kuidas saan muuta oma Whirlpool kontot, jättes seadmed ühendatuks?

Saate luua uue konto, kuid seadmed tuleb vanalt kontolt enne uuele üleviimist eemaldada.

Vahetasin välja marsruuteri – mida pean tegema?

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

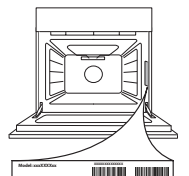
RIKKEOTSING

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|---|
| Ahi ei tööta. | Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud. | Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. |
| Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht. | Ahju rikked. | Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number. Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „Info“ ja seejärel valige „Factory Reset“. Kõik salvestatud seaded kustutatakse. |
| Ahjust kostab müra isegi siis, kui see on välja lülitatud. | Jahutusventilaator aktiivne. | Avage ahju uks või hoidke seda lahti ja oodake, kuni jahutamine jõuab lõpule. |
| Funktsioon ei käivitu. Funktsioon ei ole demorežiimis saadaval. | Töötab demorežiim. | Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „Info“ ja seejärel valige väljumiseks „Store Demo Mode“. |
| Ekraanil on kuvatud ikoon  . | WiFi-marsruuter on välja lülitatud. Marsruuteri seadeid on muudetud. Raadiovõrk ei ulatu seadmeni. Ahjul ei õnnestu koduse võrguga stabiilset ühendust luua. Ühenduvus ei ole toetatud. | Kontrollige, kas WiFi-marsruuter on internetti ühendatud. Kontrollige, kas WiFi-signaali tugevus seadme juures on hea. Proovige marsruuter lähtestada. Vaadake jaotist „WiFi KKK“. Kui teie koduse raadiovõrgu seadeid on muudetud, ühendage võrku: Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „WiFi“ ja seejärel valige „Connect to Network“. |
| Ühenduvus ei ole toetatud. | Kaugjuhtimine ei ole teie riigis lubatud. | Kontrollige enne ostu, kas teie riigis on lubatud elektroonikaseadmete kaugjuhtimine. |



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Külastage meie veebilehte docs.whirlpool.eu
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügi järgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügi järgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.





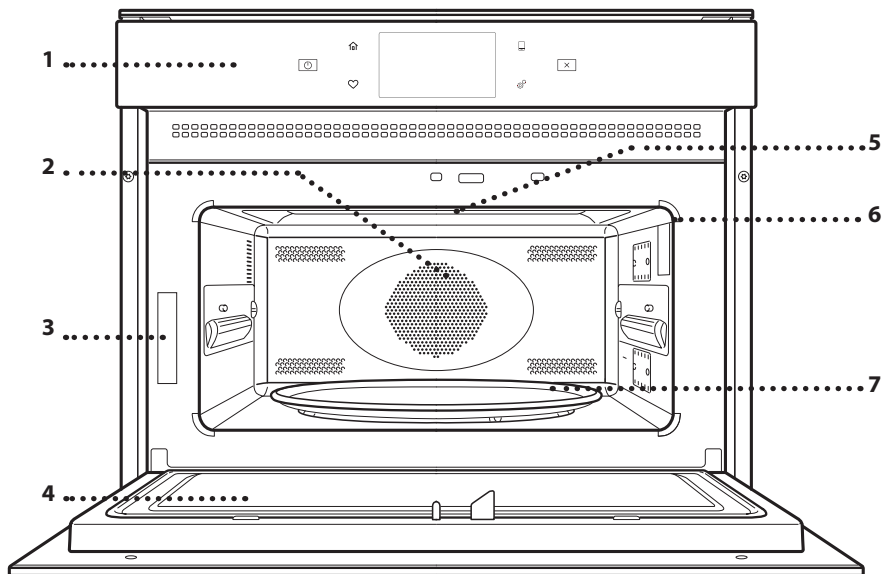
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

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



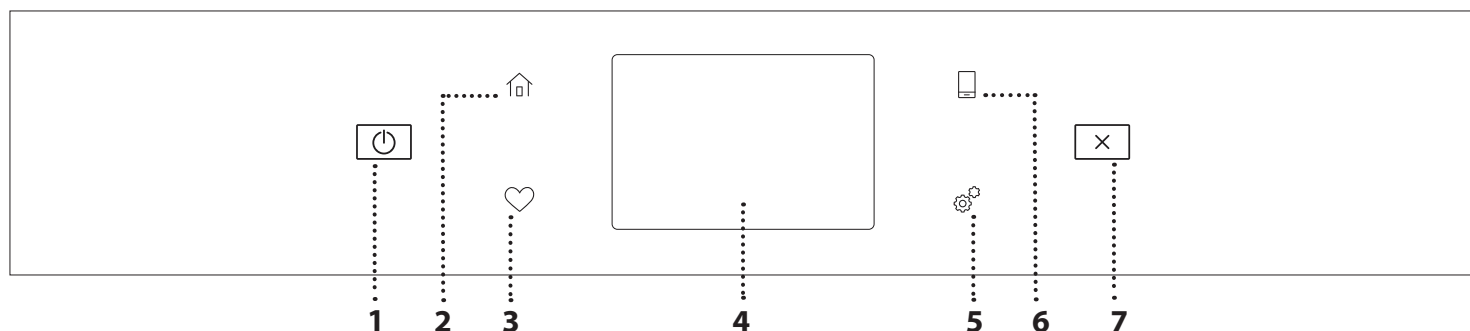
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. DISPLEJS

5. RĪKI

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

6. TĀLVADĪBA

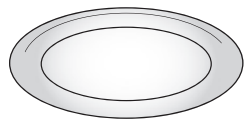
Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

7. ATCELT

Lai pārtrauktu jebkuru cepeškrāsns funkciju, izņemot "Pulkstenu", "Virtuves taimeru" un "Vadības bloķēšana".

PIEDERUMI

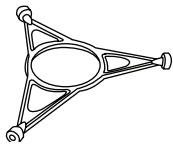
ROTĒJOŠĀ PLĀKSNE



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

piederumiem, izņemot cepešpannu.

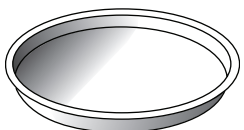
ROTĒJOŠĀS PLĀKSNES PAMATNE



Pamatni izmantojiet tikai rotējošajai stikla platei.

Nenovietojiet uz pamatnes citus piederumus.

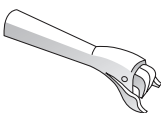
KRAUKŠĶU ŠĶĪVIS



Paredzēta tikai izmantošanai ar atsevišķām funkcijām.

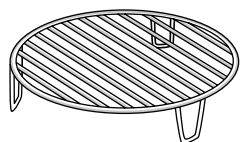
Kraukšķu šķīvis jānovieto rotējošās stikla plāksnes vidū, un, kad tā ir tukša, to ir iespējams uzsildīt, izmantojot īpašo funkciju, kas paredzēta tikai šim mērķim. Novietojiet ēdiena tieši uz kraukšķu šķīvja.

KRAUKŠĶU ŠĶĪVJA ROKTURIS



Lietojiet, lai izņemtu kraukšķu plati no krāsns.

STIEPĻU REŽĢIS



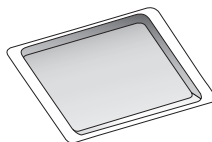
Tas ļauj novietot ēdiena tuvāk grilam, lai to perfekti apbrūninātu un nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Tā jāizmanto kā pamatne kraukšķu šķīvim dažās "6th Sense Crisp Fry" funkcijās.

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

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

TAISNSTŪRA FORMAS CEPEŠPANNA

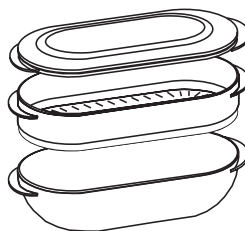


Cepešpannu izmantojiet tikai funkcijām, kas pieļauj gatavošanu ar konvekciju; nekad neizmantojiet to mikroviļņu režīmā.

Ievietojiet pannu horizontāli, atbalstot to uz cepšanas nodalījuma statīva.

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

TVAICĒTĀJS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS



MANUĀLĀS FUNKCIJAS

• MICROWAVE (MIKROVIĻŅU REŽĪMS)

Ātrai ēdienu un dzērienu pagatavošanai un uzsildīšanai.

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

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

• GRAUzdĒT FUNKCIJA

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

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

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi.

Nepieciešamie piederumi: kraukšķu plāte, kraukšķu plātes rokturis

• FORCED AIR (PIESPIEDU GAISS)

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

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

* Jāveic priekšsildīšana

Ieteicamie piederumi: Taisnstūra formas cepešpanna/stieplu režģis

• PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA + MW

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

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

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• GRILĒŠANA

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

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

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• GRILS + MV

Ātrai sacepumu gatavošanai apvienojot mikroviļņu un grila funkcijas.

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

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• TURBO GRILL

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

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

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• ĀTRĀ GRILĒŠANA + MV

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

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

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• FAST PREHEATING (ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA)

Ātrai mikroviļņu krāsns priekšsildīšanai pirms gatavošanas sākuma.

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» UZTURĒT SILTU

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

» BRIESTOŠA

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


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

• "6th SENSE" ATKAUSĒŠANA

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

KRAUKŠĶĪGAS MAIZES ATLAIDINĀŠANA

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

| Produkti | Svars |
|--|------------|
| KRAUKŠĶĪGAS MAIZES ATLAIDINĀŠANA  | 50–800 g |
| GAĻA | 100–2000 g |
| MĀJPUTNI | 100–3000 g |
| ZIVIS | 100–2000 g |
| DĀRZEŅI | 100–2000 g |
| MAIZE | 100–2000 g |

• 6th SENSE UZSILDĪŠANA

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

Neatveriet durvis šīs funkcijas darbības laikā.

• 6th SENSE TVAIKS

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

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

Neatveriet durvis šīs funkcijas darbības laikā.

Nepieciešamie piederumi: Tvaicētājs

• 6th SENSE CRISP FRY

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

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

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

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:

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



Lai atlasītu vai apstiprinātu:

Pieskarities ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.

Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarities < .

Lai apstiprinātu iestatījumu vai dotos uz nākamo ekrānu:

Pieskarities "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

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

1. VALODAS ATLASE

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

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

Pieskaroties < , varēs atgriezties iepriekšējā ekrānā.

2. WIFI IESTATĪŠANA

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

- Pieskarities "IESTATĪT TŪLĪT", lai izveidotu savienojumu.

Ja vēlaties izveidot savienojumu vēlāk, pieskarities "IZLAIST".

KĀ IESTATĪT SAVIENOJUMU

Lai izmantotu šo funkciju ir nepieciešams: Viedtālrunis vai planšete un bezvadu maršrutētājs ar interneta savienojumu.

Lūdzu, izmantojiet savu viedierīci, lai pārbaudītu, vai ierīces tuvumā mājas bezvadu tīkla signāls ir stiprs.

Minimālās prasības.

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

Lietotņu veikalā noskaidrojiet lietotnes savietojamību ar Android vai iOS versijām.

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

1. Lejupielādējiet lietotni 6th Sense Live

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

2. Izveidojiet kontu

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

3. Reģistrējiet savu ierīci

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

4. Savienojiet ierīci ar WiFi

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

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

Ja nepieciešams, varat pievienot ierīci manuāli, izmantojot funkciju "Search for a network" (Meklēt tīklu).

SAID kods tiek izmantots, lai sinhronizētu viedierīci ar jūsu ierīci.

Wi-Fi modulim tiek parādīta MAC adrese.

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

3. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

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

- Pieskarities atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
- Pieskarities "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Kad laiks iestatīts, jāiestata datums.

- Pieskarities atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.

- Pieskarities "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

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

4. 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 nepatīkama aromāta.


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

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

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.

JAUDA/TEMPERATŪRA/GRILĒŠANAS LĪMENIS

- Ritiniet piedāvāto vērtību sarakstu un atlasiet vajadzīgo.

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

DARBĪBAS LAIKS

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

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

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

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

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

3. 6th SENSE FUNKCIJU IESTATĪŠANA

"6th Sense" funkcijas sniedz iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts.

- Sarakstā izvēlieties gatavošanas veidu.
- Funkcijas izvēle.

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


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

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

Pirms gatavošanas bez mikroviļņu funkcijas izmantošanas varat lietot 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 cepeškrāsni 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 ieslēgtu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, pieskarieties .

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.

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

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku krāsni un aizveriet durvis.
- Pieskarieties "SĀKT".

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

- Nospiediet , lai jebkurā laikā apturētu aktīvo funkciju.

6. JET START

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

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku krāsni un aizveriet durvis.
- Pieskarieties vajadzīgajam gatavošanas laikam.

7. PRIEKŠSILDĪŠANA

JA iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss.


Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkaršusis 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 ieteikt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas

funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

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

8. GATAVOŠANAS APTURĒŠANA (PAUZE)

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

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

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



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

- Pārbaudiet ēdienu.
- Aizveriet durvis un atsāciet gatavošanu.

9. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

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

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


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

10. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt jūsu iecienītāko kulinārijas receptu krāsns iestatījumus.

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

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?


Kad funkcijas izpilde pabeigta, varat pieskarieties , lai saglabātu funkciju izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk

atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus. Ekrānā iespējams saglabāt funkciju, norādot līdz pat 4 iecienītākajām ēdienreizēm, t.sk. brokastis, pusdienas, uzkodas un vakariņas.

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

PĒC SAGLABĀŠANAS

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

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


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

IESTATĪJUMU MAIŅA



Izlases ekrānā katrai izlasei varat pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "REDIĢĒT".
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "NĀKAMAIS": ekrānā būs redzami jauni atribūti.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Favorītu ekrānā jūs varat arī dzēst saglabātās funkcijas:

- Attiecīgajā funkcijā pieskarieties .
- Pieskarieties "IZŅEMT TO".

Varat arī mainīt laiku, kad tiek parādītas dažādas ēdienreizes:

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

Katru laika posmu var apvienot tikai ar vienu ēdienreizi.

11. RĪKI

Nospiediet , lai jebkurā laikā atvērtu izvēlni "Rīki".

Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.

ATTĀLĀ IESPĒJOŠANA

Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

GROZĀMGALDS

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



VIRTUVES TAIMERIS


Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai.

Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.

Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti, kas būs redzama ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet  .
- Pieskarities  .

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

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



APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.



PAŠTĪRĪŠANA

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

Nepieciešamie piederumi: Tvaicētājs



IZSLĒGT SKAŅU

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



VADĪBAS BLOKĒŠANA

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

Lai aktivizētu bloķēšanu:

- Pieskarities ikonai  .

Lai izslēgtu bloķēšanu:

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



PREFERENCES

Lai mainītu atsevišķus cepeškrāsns iestatījumus.



WI-FI

Lai mainītu iestatījumus vai konfigurētu jaunu mājas tīklu.



INFORMĀCIJA

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

NODERĪGI PADOMI

MIKROVIĻŅU GATAVOŠANA

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

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

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

Tāpēc vienmēr atstājiet ēdienu krāsni, lai tas turpina gatavoties.

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

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

ŠĶIDRUMI

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

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

SALDĒTI PRODUKTI

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

Vārīts ēdiens, sautējumi un gaļas mērces atkūst labāk, ja atkausēšanas laikā tos apmaisa. Sākoties ēdiena atlaidināšanai, atdaliel sasaldētos gabalus: atsevišķās daļas atlaidināsies ātrāk.

ĒDIENS MAZUĻIEM

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

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

KŪKAS UN MAIZE

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

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

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

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

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

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

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

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







PICA

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

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

GAĻA UN ZIVIS

Lai sasniegtu labāko virsmas apbrūninājumu īsā laika periodā, saglabājot gaļu vai zivi mīkstu un sulīgu, ieteicams izmantot funkcijas, kas apvieno piespiedu gaisa cirkulācijas un mikroviļņu režīmu, piemēram, "Ātrā grilēšana + Mikroviļņi" vai "Piespiedu gaiss + mikroviļņi". Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, iestatiet mikroviļņu krāsns jaudas līmeni 350 W.

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

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

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

PIEDERUMI



Izmantot pievienoto konteineru



Tvaicētājs (pilns komplekts)



Tvaicētājs (Apakšdaļa un vāks)



Tvaicētājs (apakšdaļa)



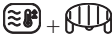



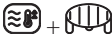






Stieplu režģis



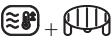





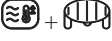


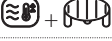








Tainstūra formas cepešpanna



Kraukšķu šķīvis

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

* Saldēti ∞• * Ieteicamais daudzums. Gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

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

PIEDERUMI



Izmantot pievienoto konteineru



Tvaicētājs (pilns komplekts)



Tvaicētājs (Apakšdaļa un vāks)



Tvaicētājs (apakšdaļa)




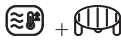








Stieplu režģis



Taisnstūra formas cepešpanna



Kraukšķu šķīvis

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

* Saldēti ^{o•} * Ieteicamais daudzums. Gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

| Ēdienu kategorijas | | Piederumi | Daudzums | Gatavošanas laika informācija | |
|------------------------------------|---|---------------------------|--------------|--|---|
| KŪKAS UN KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI | KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI UN PILDĪTI PĪRĀGI | Cepumi | | 1 porcija | Iejaučiet mīklu no 250 g miltu, 100 g sāļta sviesta, 100 g cukura un 1 olas. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Uz ietauktas cepešpannas izvietoĳiet 10–12 cepumu rindas |
| | | Šokolādes cepumi | | 1 porcija | Iejaučiet mīklu no 250 g miltu, 150 g sviesta, 100 g cukura, 1 olas, 25 g kakao pulvera, sāls un cepamā pulvera. Pievienojiet vaniļas esenci. Ļaujiet atdzist. Vienmēriĳi izklājiet mīklu 5 mm biežā kārtā, izveidoĳiet cepumu formu un vienmēriĳi izvietoĳiet uz kraukšķu šķivja |
| | | Bezē | | 1 porcija | Sagatavoĳiet maisĳjumu no 2 olas baltumiem, 80 g cukura un 100 g žāvētu kokosriekstu. Pievienojiet vaniļu un mandeļu esenci. Uz ietauktas cepešpannas izvietoĳiet 20–24 cepumu rindas |
| | | Pīrāĳs ar augļu pildĳjumu | | 800–1500 g | Izvietoĳiet pīrāĳu traukā mīklu un pārkaisiet apakšu ar maizes drupatām, lai absorbētu augļu sulu. Pievienojiet gabaliņos sagrieztus augļus un pārkaisiet ar cukuru un kanēli |
| | | Augļu pīrāĳs | | 1 porcija | Iejaučiet mīklu no 180 g miltu, 125 g sviesta un 1 olas. Nolidziniēt mīklas pamatni pēc kraukšķu plates un piepildiet ar 700–800 g svaigu augļu, kas sagriežti gabaliņos un pārkaisiti ar cukuru un kanēli |
| | | Augļu pīrāĳs * | | 300–800 g | Izņemiet no iepakojuma, rūpiĳi noņēmot visu alumīnĳija folĳiju, ja tāda ir |
| | MAFINI UN KĒKSI | Kēksi | | 1 porcija | Iejaučiet mīklu 16–18 kēksiem saskaņā ar savu iecienītāko kulināriĳas recepti un iepildiet mīklu papīra veidnēs. Vienmēriĳi izvietoĳiet uz cepešpannas |
| | | Suflē | | 2–6 porcijas | Sagatavoĳiet suflē maisĳjumu, izmantoĳot citronu, šokolādi vai augļus, un maisĳjumu iepildiet siltumizturĳgā traukā ar augstām malām |
| | | Siera kēkss | | 1 porcija | Sagatavoĳiet maisĳjumu 12–15 gabaliem, izmantoĳot sasmalcinātu mīkstu sieru un sagrieztu speķi vai šķiņķi. Iepildiet maisĳjumu vienreiz izmantojamās kēksu veidnēs. |
| | DESERTS | Augļu kompots | | 300–800 ml | Nomizojiet augļus un izgrieziet serdes. Sagrieziet gabalos un ievietoĳiet tvaicētāja režĳĳi |
| Cepti āboli | | | 4–8 gabali | Izgrieziet ābolu serdes un piepildiet ābolus ar marcipānu vai kanēli, cukuru un sviestu | |
| Karstā šokolāde | | | 2–8 porcijas | Sagatavoĳiet atbilstoši savai iecienītākajai kulināriĳas receptei vienā traukā. Pievienojiet vaniļu vai kanēli. Pievienojiet cieti, lai palielinātu blīvumu | |
| Šokolādes kūkas | | | 1 porcija | Sagatavoĳiet atbilstoši savai iecienītākajai kulināriĳas receptei. Izklājiet mīklu uz cepešpannas, pirms tam ieklājot tajā cepampapīru | |
| OLAS | Kultenis | | 2–10 gabali | Sagatavoĳiet atbilstoši savai iecienītākajai kulināriĳas receptei vienā traukā | |
| | Vēršacs | | 1–6 gabali | Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķivi pirms priekšsildišanas | |
| | Omlete | | 1 porcija | | |
| | Olu krēms | | 1–2 porcijas | Sagatavoĳiet 0,5 litru piena, 4 olas dzeltenumus, 100 g cukura un 40 g miltu. Iepildiet traukā pienu un trauku ievietoĳiet krāsnī. Pēc cepeškrāsns uzvednes uzmanĳi iepildiet karsto pienu olu dzeltenumu, miltu un cukura maisĳjumā un turpiniet gatavošanu | |
| UZKODAS | Popkorns | — | 90–100 g | Vienmēr novietoĳiet maisĳņu tieši uz stikla rotējošās stikla plāksnes. Vienā gatavošanas reizē tikai viens iepakojums | |
| | Vistas spārniņi * | | 300–600 g | Vienmēriĳi izvietoĳiet uz kraukšķu šķivja | |
| | Vistas naĳeti * | | 200–600 g | | |
| | Panēts siers * | | 100–400 g | Pirms gatavošanas sieru nedaudz ieziediet ar eļļu. Vienmēriĳi izvietoĳiet uz kraukšķu šķivja | |
| | Sīpolu gredzeni * | | 100–500 g | Vienmēriĳi izvietoĳiet uz kraukšķu šķivja | |
| | Graudzēti rieksti | | 50–200 g | | |

PIEDERUMI

Izmantot pievienoto konteineru

Tvaicētāĳs (pilns komplekts)

Tvaicētāĳs (Apakšdaļa un vāks)

Tvaicētāĳs (apakšdaļa)

Stieplu režĳĳis

Taisnstūra formas cepešpanna

Kraukšķu šķivis

TĪRĪŠANA

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

Nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu.

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

IEKŠĒJĀS UN ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Regulāros laika intervālos vai, kad kaut kas izšļakstījies, noņemiet rotējošo plāksni un tās balstu, lai iztīrītu mikroviļņu krāsns pamatni un notīrītu ēdiena atlikumus.
- Optimālai iekšējo virsmu tīrīšanai ieslēdziet funkciju "Paštīrīšana".

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

PIEDERUMI

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

Kraukšķu plate jāmazgā ar ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. Noturīgus netīrumus paberziet ar drāniņu.

Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet kraukšķu platei atdzist.

WIFI BUJ

Kādi Wi-Fi protokoli tiek atbalstīti?

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

Kādi iestatījumi jākonfigurē maršrutētāja programmatūrā?

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

Kāda WPS versija tiek atbalstīta?

WPS 2,0 vai jaunāka. Pārbaudiet maršrutētāja dokumentāciju.

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

Varat izmantot jebkuru operētājsistēmu; atšķirību nav.

Vai var izmantot mobilo 3G piesaisti maršrutētāja vietā?

Jā, taču mākoņpakalpojumi paredzēti pastāvīgi pievienotām ierīcēm.



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

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

Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?

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

Kur atrast ierīces MAC adresi?

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

Kā pārbaudīt, vai ir ieslēgta ierīces bezvadu funkcija?

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

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

Pārbaudiet, vai ierīces, ko pievienojāt, neizmanto visu pieejamo joslas platumu. Pārbaudiet, vai jūsu pievienoto ierīču, kurās iespējots Wi-Fi, skaits nepārsniedz maksimālo maršrutētāja ierobežojumu.

Cik tālu maršrutētājam jāatrodas no cepeškrāns?

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

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

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

Kā noskaidrot sava bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?

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

Kā jārikojas, ja maršrutētājs izmanto apkārtnes WiFi kanālu?

Iestatiet, lai maršrutētājs izmanto mājas Wi-Fi kanālu.

Kas jā dara, ja displejā parādās , vai ierīce nespēj izveidot stabilu savienojumu ar mājas maršrutētāju?

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

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

Operatora iestatījumi: ja jūsu interneta pakalpojumu sniedzējs ir noteicis to konkrētu MAC adrešu 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 cepeškrāns: Pārbaudiet, vai lietotne uzrāda ierīces UI statusu. Atlasiet ciklu vai citu iespēju un lietotnē pārbaudiet tās stāvokli.

Dažu iestatījumu parādīšanai lietotnē nepieciešamas vairākas sekundes.





Kā mainīt savu Whirlpool kontu, saglabājot savienojumu ar ierīcēm?

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

Es nomainīju maršrutētāju. Kā jārikojas?

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

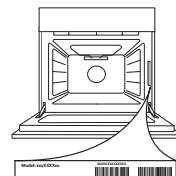
PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija 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 grāmatīņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.





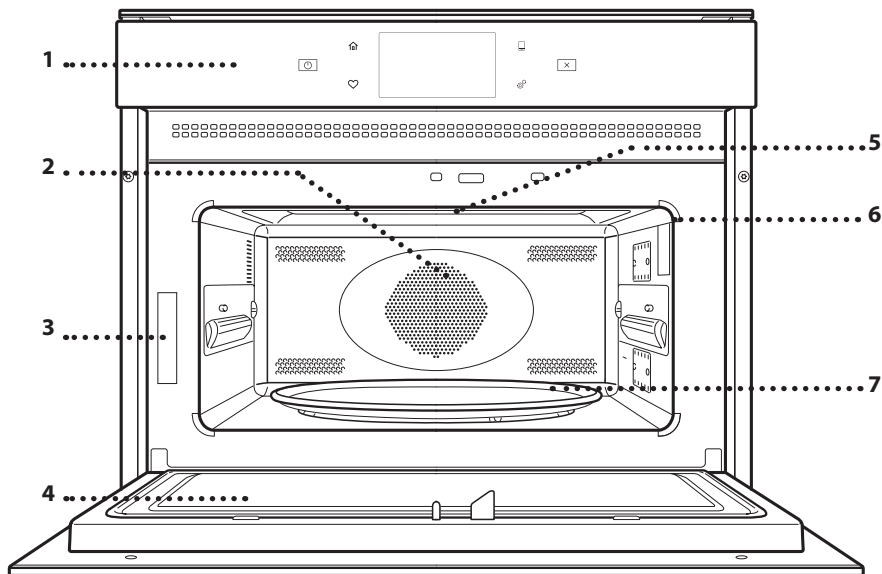
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

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



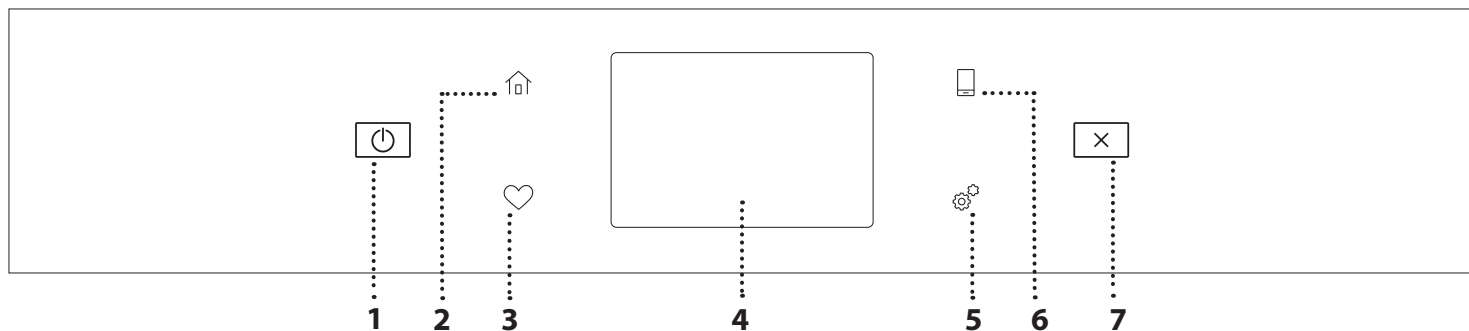
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Naudojama greitai įjungti pagrindinį meniu.

3. MĖGSTAMIAUSIEJI

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

4. EKRANAS

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas

6. NUOTOLINIS VALDYMAS

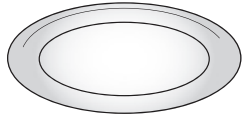
Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6th Sense“ programą „Live“.

7. ATŠAUKTI

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

PRIEDAI

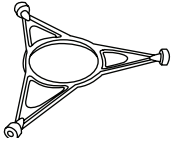
SUKAMASIS PADĖKLAS



Ant atramos padėtą stiklinį sukamąjį padėklą naudokite gamindami visais būdais.

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

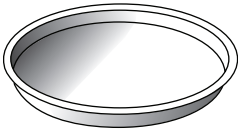
SUKAMOJO PADĖKLO ATRAMA



Naudojama tik su stikliniu sukamoju padėklu.

Draudžiama ant atramos dėti kitus priedus.

CRISP LĖKŠTĖ

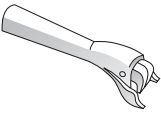


Naudojama tik su specialiomis funkcijomis.

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

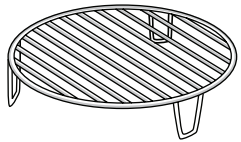
galima įkaitinti tuščią. Maistą dėkite tiesiai ant skrudinimo lėkštės.

„CRISP“ LĖKŠTĖS RANKENA



Naudojama iš krosnelės išimti karštą skrudinimo lėkštę.

VIELINĖS GROTELĖS



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

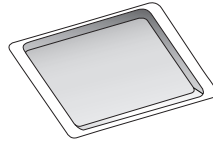
Taikant kai kurias „6th Sense Crisp Fry“

funkcijas jos turi būti naudojamos kaip skrudinimo lėkštės pagrindas.

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

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

STAČIAKAMPĖ KEPIMO SKARDA

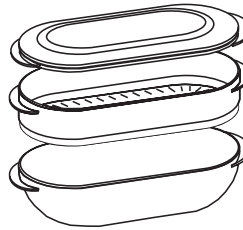


Kepimo skardą galima naudoti tik pasirinkus konvekcinio gaminimo funkcijas; negalima naudoti gaminimui mikrobangomis.

Įstatykite skardą horizontaliai ir atremkite į kepimo skyriaus laikiklius.

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

GARPUODIS



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

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

Geriausių rezultatų pasiekama naudojant pridedamą garpuodžio dangtį (1).

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

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

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

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

Gaminant mikrobangomis negalima naudoti metalinių indų maistui ar gėrimams.

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

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

GAMINIMO FUNKCIJOS



RANKINIŲ BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS

„MIKROBANGŲ KROSNELĖ“

Naudojama greitai pagaminti ir pašildyti maistą ar gėrimus.

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

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

• SKRUDINIMAS

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

| Maisto produktas | Trukmė (min.) |
|------------------|---------------|
| Mielinis pyragas | 7 - 10 |
| Mėsainis | 8 - 10* |

* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

Būtini priedai: skrudinimo lėkštė, skrudinimo lėkštės rankena

• PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

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

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

* Būtina iš anksto įkaitinti

Rekomenduojami priedai: Stačiakampė kepimo skarda / vielinės grotelės

• KARŠTAS ORAS + MB

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

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

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

• GRILL

Skrudinimas, kepimas ant grotelių ir apkepelių gaminimas. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

| Maisto produktas | Kepinimo lygis | Trukmė (min.) |
|---------------------|----------------|---------------|
| Skrebutis | Didelis | 5-6 |
| Didžiosios krevetės | Vidutinis | 18-22 |

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

• KEPIMAS ANT GROTELIŲ IR MK

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

| Maisto produktas | Galia (W) | Kepinimo lygis | Trukmė (min.) |
|-------------------------|-----------|----------------|---------------|
| Bulvių apkepas | 650 | Vidutinis | 20-22 |
| Bulvės su marškinėliais | 650 | Didelis | 10-12 |

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

• TURBO GRILL

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

| Maisto produktas | Kepinimo lygis | Trukmė (min.) |
|-------------------|----------------|---------------|
| Vištienos kebabas | Didelis | 25 - 35 |

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

• GREITAS KEPIMAS ANT GROTELIŲ IR MK

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

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

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės

• GREITAS ĮKAITINIMAS

Prieš pradėdami gaminti greitai įkaitinkite krosnelę.

• SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

» IŠLAIKYTI ŠILTĄ

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

» TEŠLOS KILDINIMAS

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


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

• „6th SENSE“ ATŠILDYMAS

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

SKRUDINTOS DUONOS ATŠILDYMAS

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

| Maisto produktas | Svoris |
|--|------------|
| SKRUDINTOS DUONOS ATŠILDYMAS  | 50–800 g |
| MĖSA | 100–2000 g |
| PAUKŠTIENA | 100–3000 g |
| ŽUVIS | 100–2000 g |
| DARŽOVĖS | 100–2000 g |
| DUONA | 100–2000 g |

• „6th SENSE“ PAKARTOTINIS PAŠILDYMAS

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

Neatidarykite durelių, kai vykdoma ši funkcija.

• „6th SENSE“ GARAI

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

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

Neatidarykite durelių, kai vykdoma ši funkcija.

Būtinai priedai: garpuodis

• „6th SENSE“ SKRUDINIMAS

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

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

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

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ



Slinkimas meniu arba sąrašu

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.



Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.

Grįžimas į ankstesnį ekraną


Palieskite < .

Nustatymo patvirtinimas arba perėjimas į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.

NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukongūruoti.

Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Rankiai“.

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

Palietę < grįšite į ankstesnį ekraną.

2. „WI-FI“ NUSTATYMAS

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

- Palieskite NUSTATYTI DABAR ir nustatykite ryšį.

Kitu atveju palieskite PRALEISTI ir galėsite prijungti savo prietaisą vėliau.

KAIP NUSTATYTI RYŠĮ

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

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

Minimalūs reikalavimai.

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

Programų parduotuvėje patikrinkite programų suderinamumą su „Android“ arba „iOS“ versijomis.

Belaidis maršruto parinktuvas: 2,4 Ghz „Wi-Fi“ b/g/n.

1. Atsisiųskite „6th Sense“ programą „Live“

Pirmas įrenginio prijungimo žingsnis – programos atsisiuntimas į mobilųjį įrenginį. „6th Sense“ programa „Live“ padės jums atlikti visus nurodytus veiksmus.

„6th Sense“ programą „Live“ galima atsisiųsti iš „iTunes“ arba „Google Play“ parduotuvės.

2. Sukurkite paskyrą

Jei to dar nesate padarę, turėsite susikurti paskyrą. Taip galėsite sukurti savo prietaisų tinklą, galėsite juos peržiūrėti ir valdyti nuotoliniu būdu.

3. Užregistruokite savo prietaisą

Vadovaukitės programos pateikiamomis instrukcijomis ir užregistruokite savo prietaisą. Jums reikės „Smart Appliance Identifier“ (SAID) numerio, kad galėtumėte užbaigti registracijos procesą. Unikalių numerį rasite prie gaminio pritvirtintoje duomenų lentelėje.

4. Prisijunkite prie „Wi-Fi“

Atlikite paieškos ir prisijungimo nustatymo procedūrą. Programos nurodymai padės prijungti prietaisą prie belaidžio namų tinklo.

Jei maršruto parinktuvas palaiko WPS 2,0 (arba naujesnę versiją), pasirinkite „RANKINIS“ (Rankiniu būdu), tada palieskite „WPS sąranka“: Paspauskite belaidžio maršruto parinktuvo WPS mygtuką, kad būtų užmegztas ryšys tarp šių dviejų įrenginių.

Jei reikia, prietaisą galite prijungti ir rankiniu būdu, naudodamiesi „Search for a network“ (Ieškoti tinklo).

SAID kodas naudojamas sinchronizuojant išmanųjį įrenginį su jūsų prietaisu.

Parodomas MAC adresas „Wi-Fi“ moduliui.

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

3. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

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

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

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą.

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

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

4. 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 pasinaudodami , įjungus „Greitas įkaitinimas“ funkciją.

Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

- Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą. Ekrane galėsite pasirinkti „Rankinis“ arba „6th Sense“ funkcijas.
- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDŲ VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

GALINGUMAS / TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS

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

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

TRUKMĖ

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

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

Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

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

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

Jei gaminimo metu norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką ir gaminimo pabaigą valdyti rankiniu būdu, palieskite trukmės reikšmę ir pasirinkite „STABDYTI“.

3. NUSTATYKITE „6th SENSE“ FUNKCIJAS

Naudodami „6th Sense“ funkcijos galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąrašė. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

- Iš sąrašo pasirinkite gaminimo tipą.
- Pasirinkite funkciją.

Funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas „MAISTAS NAUDOJANT „6th SENSE““ meniu (žr. atitinkamas lenteles) ir pagal receptų ypatybes „LIFESTYLE“ meniu.


- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

4. NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ

Prieš paleidžiant mikrobangų nenaudojančią funkciją galite atidėti gaminimą: Funkcija bus pradėta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „ATIDĖJIMAS“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „ATIDĖJIMO PRADŽIA“, kad būtų pradėtas skaičiuoti laukimo laikas.
- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

- Norėdami nedelsiant suaktyvinti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite .

5. PRADĖKITE FUNKCIJĄ


- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „START“ (Pradėti) ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas.

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

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

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

- Paspauskite  ir bet kuriuo metu sustabdykite aktyvią funkciją.

6. JET START

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

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

7. ĮKAITINIMAS


Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną.

Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Norėdami pradėti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite DONE.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Bakstelėkite piktogramą  ir suaktyvinkite arba išjunkite įkaitinimą. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

8. PRISTABDYKITE GAMINIMĄ

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

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

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



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

- Patikrinkite maistą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles.

9. KEPIMO PABAIGA

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

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


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

10. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamų receptų orkaitės nustatymus.

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

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ


Funkcijai pasibaigus, galite paliesti  ir išsaugoti ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ją pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus. Ekrane funkciją galima išsaugoti nurodant iki

4 mėgstamiausių valgymo laikų, įskaitant pusryčius, priešpiečius, užkandžius ir pietūs.

- Palieskite piktogramas ir pasirinkite bent vieną.
- Palieskite „MĖGSTAMAS“ ir išsaugokite funkciją.

IŠSAUGOJUS

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

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


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

PAKEISKITE NUSTATYMUS



Mėgstamiausiųjų ekrane prie kiekvieno mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite „REDAGUOTI“.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Palieskite „TOLIAU“: ekrane bus rodomos naujos ypatybės.
- Palieskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Mėgstamiausiųjų ekrane galite ištrinti išsaugotas funkcijas:


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

Galite pakeisti laiką, kuomet rodomi tam tikri patiekalai:

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

Kiekvienas laiko intervalas gali būti priskirtas tik vienam patiekalui.

11. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.

NUOTOLINIS ĮJUNGIMAS

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

SUKAMAS PADĖKLAS

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



VIRTUVĖS LAIKMATIS



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

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

Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas

- Paspauskite .
- Palieskite .

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

- Palieskite „ATMESTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Palieskite „NUSTATYTI NAUJĄ LAIKMATĮ“ ir vėl nustatykite laikmatį.



LIGHT (LEMPUTĖ)

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.



AUTOMATINIS VALYMAS

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

Būtinai priedai: garpuodis



NUTILDYTI

Palieskite piktogramą ir nutildykite arba panaikinkite visų garsų ir signalų nutildymą.



VALDIKLIŲ UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Užrakto suaktyvinimas:

- Palieskite  piktogramą.

Užrakto išjungimas:

- Palieskite ekraną.
- Perbraukite aukštyn rodomame pranešime.



PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų pakeitimas.



„Wi-Fi“

Nustatymų pakeitimas arba naujo namų tinklo konfigūravimas.



INFORMACIJA

Išjungiamas „Išsaugoti demonstracinį režimą“, gaminys nustatomas iš naujo ir apie jį gaunama daugiau informacijos.

PATARIMAI

KEPIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

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

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

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

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

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

SKYSČIAI

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

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

ŠALDYTAS MAISTAS

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

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

KŪDIKIŲ MAISTAS

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

Prieš šildydami būtinai nuimkite indelio dangtelį ar buteliuko žinduką.

PYRAGAI IR DUONA

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

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

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

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

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

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

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

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

PICA

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

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

MĖSA IR ŽUVIS

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

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

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

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

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

PRIEDAI



Mb/orkaitėi tinkantis indas



Garpuodis (pilna komplektacija)



Garpuodis (dugnas ir dangtis)



Garpuodis (dugnas)



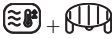



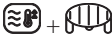






Vielinės grotelės



Stačiakampė kepimo skarda



Crisp Lėkštė

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

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

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

PRIEDAI



Mb/orkaitė tinkantis indas



Garuose keptas daržovės (pilna komplektacija)



Garuose keptas daržovės (dugnas ir dangtis)



Garuose keptas daržovės (dugnas)















Vielinės grotelės



Staciakampė kepimo skarda



Crisp Lėkštė

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

* Saldytas °• Siūlomas kiekis. Neatidarykite durelių, kol kepama.

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

PRIEDAI

- Mb/orkaitei tinkantis indas
- Garpuodis (pilna komplektacija)
- Garpuodis (dugnas ir dangtis)
- Garpuodis (dugnas)
- Vielinės grotelės
- Stačiakampė kepimo skarda
- Crisp Lėkštė

VALYMAS

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

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

IŠORINIAI IR VIDINIAI PAVIRŠIAI

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

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

PRIEDAI

Visus priedus, išskyrus skrudinimo lėkštę, galima plauti indaplovėje.

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

„WI-FI“ DUK

Kurie „Wi-Fi“ protokolai yra palaikomi?

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

Kurie nustatymai turi būti konfigūruojami maršruto parinktuvo programinėje įrangoje?

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

Kuri WPS versija yra palaikoma?

WPS 2.0 arba naujesnė versija. Daugiau informacijos pateikiama maršruto parinktuvo dokumentuose.

Ar yra skirtumų, jei naudojamas „Android“ arba „iOS“ naudojantis išmanusis telefonas (arba planšetinis kompiuteris)?

Galite naudoti operacinę sistemą, kurį jums patinka, skirtumo nėra.

Ar galima naudoti susiejimą mobiliuoju 3G ryšiu, o ne naudojant maršruto parinktuvą?

Taip, bet debesų paslaugos yra sukurtos nuolat prijungtiems įrenginiams.



Kaip galėčiau patikrinti, ar mano namų interneto ryšys veikia ir belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?

Tinklo paiešką galite atlikti naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu. Prieš bandydami nepamirškite išjungti visų kitų duomenų ryšių.

Kaip patikrinti, ar prietaisas prijungtas prie belaidžio namų tinklo?

Eikite į maršruto parinktuvo konfigūraciją (žr., maršruto parinktuvo vadovą) ir patikrinkite, ar prietaiso MAC adresai yra belaidžiu ryšiu prijungtų įrenginių puslapio sąrašas.

Kur rasti prietaiso MAC adresą?

Paspauskite  tada palieskite  „Wi-Fi“ arba pažiūrėkite ant prietaiso: Etiketėje yra nurodyti SAID ir MAC adresai. MAC adresą sudaro skaičių ir raidžių seka, kuri prasideda „88:e7“.

Kaip galėčiau patikrinti, ar prietaiso belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?

Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu ir „6th Sense“ programa „Live“ patikrinkite, ar prietaiso tinklas yra matomas ir prijungtas prie debesies.

Ar yra kas nors, kas galėtų neleisti signalui pasiekti prietaiso?

Patikrinkite, ar jūsų prijungti įrenginiai neišnaudoja viso galimo interneto pralaidumo. Įsitikinkite, kad „Wi-Fi“ naudojantys įrenginiai neviršija didžiausio maršruto parinktuvo leidžiamo skaičiaus.

Koks atstumas turi būti tarp maršruto parinktuvo ir orkaitės?

Paprastai „Wi-Fi“ signalas yra pakankamai stiprus, kad galėtų veikti keliuose kambariuose, bet tai labai priklauso nuo medžiagų, iš kurių pastatytos sienos. Signalo stiprumą galite patikrinti padėję išmanųjį prietaisą prie įrenginio.

Ką daryti, jei belaidis ryšys nepasiekia prietaiso?

Galite panaudoti specialius įrenginius, kurie išplečia „Wi-Fi“ ryšio zoną namuose, pvz., prieigos taškas, „Wi-Fi“ kartotuvus ir „Power-line“ tiltą (su prietaisu nepridedamas).

Kaip sužinoti savo belaidžio tinklo pavadinimą ir slaptažodį?

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

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

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

Ką daryti, jei ekrane rodoma arba orkaitei nepavyksta užmegzti pastovaus ryšio su maršruto parinktuvu?

Gali būti, kad prietaisas sėkmingai prijungtas prie maršruto parinktuvo, bet jis negali prisijungti prie interneto. Jei norite, kad prietaisas būtų prijungtas prie interneto, patikrinkite maršruto parinktuvo ir (arba) pernašos nustatymus.

Maršruto parinktuvo nustatymai: NAT turi būti įjungtas, užkarda ir DHCP turi būti tinkamai sukonfigūruoti. Palaikomas slaptažodžio šifravimas: WEP, WPA, WPA2. Jei norite išbandyti kitą šifravimo tipą, žr. maršruto parinktuvo vadovą.

Pernašos nustatymai: Jei interneto paslaugos teikėjas nustatė galinčių jungtis prie interneto MAC adresų skaičių, gali nepavykti prijungti prietaiso prie debesies. Įrenginio MAC adresai yra jo unikalūs identifikatoriai. Jei prie interneto norite prijungti kitus įrenginius (ne kompiuterius), dėl procedūrų kreipkitės į interneto paslaugos teikėją.

Kaip galėčiau patikrinti, ar duomenys yra perduodami?

Po to, kai nustatysite tinklą, išjunkite maitinimą, palaukite 20 sek. ir tada vėl įjunkite orkaitę: Patikrinkite, ar programa rodo įrenginio UI būseną. Pasirinkite ciklą arba kitą parinktį ir patikrinkite jos būseną programoje.

Kai kuriems nustatymams prireikia kelių sekundžių, kol jie atsiranda programoje.








Kaip galiu pakeisti „Whirlpool“ paskyrą, bet palikti prijungtus prietaisus?

Galite sukurti naują paskyrą, bet prieš perkeldami prietaisus į naują paskyrą nepamirškite pasiimti prietaisų iš senosios paskyros.

Pakeičiau maršruto parinktuvą, ką turėčiau daryti?

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

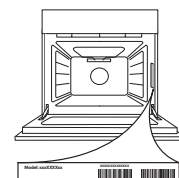
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| Problema | Galima priežastis | Sprendimas |
|---|---|--|
| Orkaitė neveikia. | Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo. | Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta. |
| Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis. | Orkaitės gedimas. | Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po raidės „F“. Paspauskite  , palieskite  „Informacija“ ir pasirinkite „Factory Reset“ (Atkurti gamyklinius parametrus). Visi išsaugoti nustatymai bus ištrinti. |
| Iš krosnelės sklinda garsas, net kai ji išjungta. | Veikia ventiliatorius. | Atidarykite dureles, palaikykite ir palaukite, kol bus baigtas aušinimo procesas. |
| Funkcija nepasileidžia. Naudojant demonstracinį režimą funkcija negalima. | Veikia demonstracinis režimas. | Paspauskite  , palieskite  „Informacija“, tada pasirinkite „Išsaugoti demonstracinį režimą“ kad iš jo išeitumėte. |
| Ekrane rodoma  piktograma. | „Wi-Fi“ maršruto parinktuvas yra išjungtas. Pasikeitė maršruto parinktuvo nustatymai. Belaidis ryšys nepasiekia prietaiso. Orkaitei nepavyksta užmegzti pastovaus ryšio su namų tinklu. Ryšys nepalaikomas. | Patikrinkite, ar „Wi-Fi“ maršruto parinktuvas prijungtas prie interneto. Patikrinkite, ar prie prietaiso geras „Wi-Fi“ signalo stiprumas. Pabandykite iš naujo paleisti maršruto parinktuvą. Žr. skyrių „DUK apie „Wi-Fi““. Jei pasikeitė namų belaidžio tinklo nustatymai, prisijunkite prie tinklo: Paspauskite  , palieskite  „Wi-Fi“ ir pasirinkite „Prisijungti prie tinklo“. |
| Ryšys nepalaikomas. | Nuotolinis valdymas jūsų šalyje negalimas. | Prieš pirkdami įsitikinkite, ar jūsų šalyje leidžiamas nuotolinis elektronikos prietaisų valdymas. |



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:

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

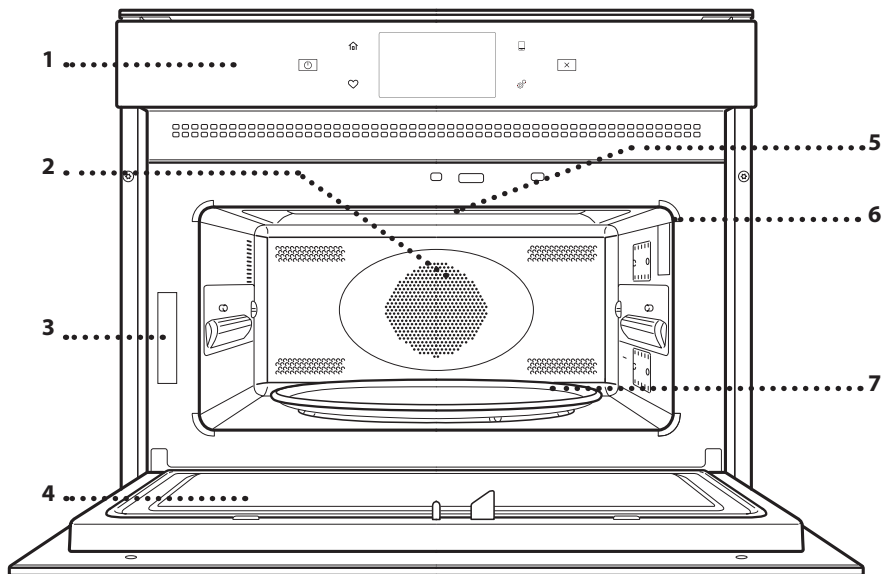


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

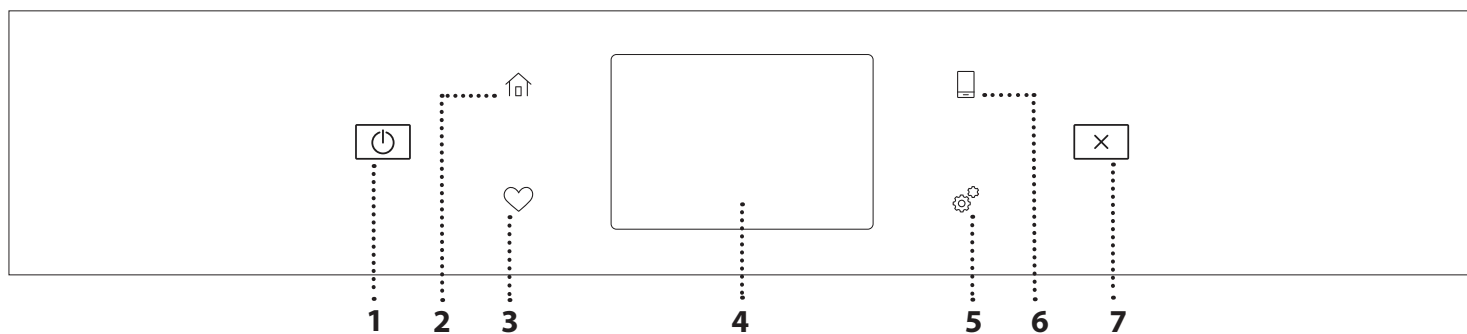
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

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

OPIS PANELU STEROWANIA**1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE**

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Szybki dostęp do głównego menu.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

4. WYŚWIETLACZ**5. NARZĘDZIA**

Wybór spośród kilku opcji piekarnika oraz zmiana ustawień i preferencji

6. ZDALNE STEROWANIE

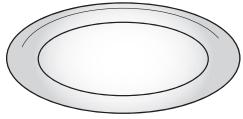
Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANULUJ

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

AKCESORIA

TALERZ OBROTOWY

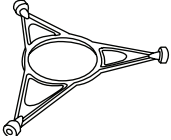


Umieszczony na podstawce, szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych

pojemników i akcesoriów, z wyjątkiem blach do pieczenia.

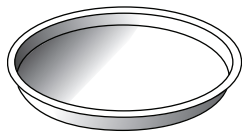
PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym.

Nie umieszczać innych akcesoriów na podstawce.

TALERZ CRISP

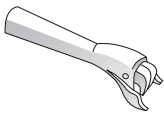


Może być używany tylko z wybranymi funkcjami.

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

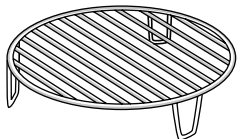
pusty, może zostać podgrzany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp.

UCHWYT DO TALERZA CRISP



Służy do wyjmowania gorącego talerza Crisp z piekarnika.

RUSZT DRUCIANY



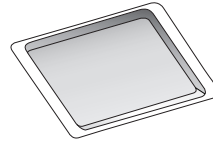
Umożliwia umieszczenie potrawy bliżej grilla, a tym samym zapewnia doskonały stopień przyrumienienia dania i optymalną cyrkulację powietrza.

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

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

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

PROSTOKĄTNA BLACHA DO PIECZENIA

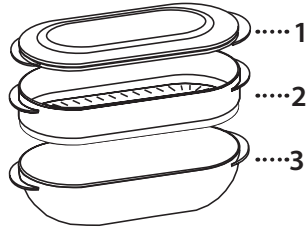


Blachy do pieczenia można używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nie wolno używać jej w połączeniu z mikrofalami.

Włożyć talerz poziomo, umieszczając go na podstawce wewnątrz komory.

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

NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE



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

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

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

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

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

Aksesoria dodatkowe, które nie są dołączone do zestawu, można zakupić oddzielnie w punkcie serwisu posprzedażnego.

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

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

Należy zawsze upewnić się, że potrawy i akcesoria nie dotyczą wewnętrznych ścianek piekarnika.

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

FUNKCJE PIECZENIA



FUNKCJE RĘCZNE

• MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw lub napojów.

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

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

• CRISP

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

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

* Obrócić potrawę w połowie czasu gotowania.

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, uchwyt do talerza Crisp

• WYMUSZONY NADMUCH

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

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

* Wymagane wcześniejsze nagrzanie piekarnika

Zalecane akcesoria: Prostokątna blacha do pieczenia / Ruszt

• TERMOOBIEG + MIKROFALE

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

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

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana

• GRILL

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

| Produkt żywnościowy | Poziom grillowania | Czas trwania (min.) |
|---------------------|--------------------|---------------------|
| Tosty | Wysoka | 5-6 |
| Krewetki koktajlowe | Średnie | 18-22 |

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana

• GRILL + MIKROFALE

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

| Produkt żywnościowy | Moc (W) | Poziom grillowania | Czas trwania (min.) |
|-------------------------|---------|--------------------|---------------------|
| Zapiekanka ziemniaczana | 650 | Średnie | 20-22 |
| Ziemniaki w mundurkach | 650 | Wysoka | 10-12 |

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana

• TURBO GRILL

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

| Produkt żywnościowy | Poziom grillowania | Czas trwania (min.) |
|---------------------|--------------------|---------------------|
| Kebab z kurczaka | Wysoki | 25 - 35 |

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana

• TURBOGRILL + MIKROFALE

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

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

Zalecane akcesoria: Podstawka druciana

• SZYBKE PODGRZEWANIE WSTĘPNE

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia.

• FUNKCJE SPECJALNE

» UTRZYMAJ CIEPŁE

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

» WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta. Nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.


Funkcja ta umożliwi w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia.

• ROZMRAŻANIE 6th SENSE

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

ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA

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

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

• FUNKCJA 6th SENSE ODGRZEWANIE

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

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

• 6th SENSE NA PARZE

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

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

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

Wymagane akcesoria: Naczynie do gotowania na parze

• 6th SENSE CRISP FRY

Ta wyjątkowa funkcja, która pozwala na zdrowe przygotowanie potraw, łączy cechy funkcji Crisp z właściwościami cyrkulującego ciepłego powietrza. Dzięki niej można przygotować chrupkie, smaczne i przypieczone dania, ograniczając ilość tłuszczu potrzebnego do przyrządzenia potrawy w porównaniu z tradycyjnym

gotowaniem. W niektórych przepisach można nawet całkowicie wykluczyć konieczność stosowania tłuszczu. Można smażyć różne produkty żywnościowe, zarówno świeże, jak i mrożone.

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

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

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby przewinąć menu lub listę:

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



Aby wybrać lub zatwierdzić:

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

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

dotknąć < .

Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

Dotknięcie < umożliwi powrót do poprzedniego ekranu.

2. USTAWIENIE WIFI

Funkcja 6th Sense Live pozwala na zdalną obsługę piekarnika z urządzenia mobilnego. Aby umożliwić zdalne sterowanie urządzeniem, należy najpierw pomyślnie wykonać procedurę konfiguracji połączenia. Ta procedura jest konieczna w celu rejestracji posiadanego urządzenia oraz podłączenia go do sieci domowej.

- Dotknąć „SKONFIGURUJ TERAZ”, aby skonfigurować połączenie.

W przeciwnym razie dotknąć „POMIŃ”, aby odłożyć połączenie urządzenia na później.

W JAKI SPOSÓB SKONFIGUROWAĆ POŁĄCZENIE

Aby użyć tej funkcji, należy posiadać: Smartfon lub tablet oraz bezprzewodowy router podłączony do internetu.

Należy użyć urządzenia mobilnego, aby sprawdzić, czy sygnał bezprzewodowej domowej sieci jest silny w pobliżu urządzenia.

Minimalne wymagania.

Urządzenie mobilne: Android z ekranem o rozdzielczości 1280x720 (lub wyższej) lub iOS.

Sprawdź na app store (platforma z aplikacjami) kompatybilność aplikacji z wersją systemu Android lub iOS.

Bezprzewodowy router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Pobranie aplikacji 6th Sense Live

Pierwszym krokiem do połączenia urządzenia jest pobranie aplikacji na urządzenie mobilne. Aplikacja 6th Sense Live poprowadzi użytkownika przez wszystkie opisane tutaj kroki. Można pobrać aplikację 6th Sense Live ze sklepu iTunes Store lub Google Play Store.

2. Utworzenie konta

Jeśli jeszcze nie zostało to zrobione, należy utworzyć konto. Umożliwi to połączenie posiadanych urządzeń w sieć oraz ich zdalny podgląd i sterowanie.

3. Zarejestrowanie posiadanego urządzenia

Zarejestrować posiadane urządzenie zgodnie ze wskazówkami aplikacji. Potrzebny będzie numer identyfikacyjny urządzenia mobilnego (SAID), aby zakończyć proces rejestracji. Unikalny numer można znaleźć na tabliczce znamionowej dołączonej do urządzenia.

4. Podłączenie do WiFi

Postępować zgodnie z procedurą scan-to-connect (skanowanie w celu połączenia). Aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces podłączenia urządzenia do bezprzewodowej sieci domowej.

Jeśli posiadany router obsługuje WPS 2,0 (lub wyższy), wybrać „RĘCZNE”, a następnie dotknąć „Konfiguracja WPS”: W bezprzewodowym routerze nacisnąć przycisk WPS w celu nawiązania połączenia między dwoma urządzeniami. Jeśli będzie to konieczne, można również połączyć urządzenie ręcznie za pomocą opcji „Search for a network” [Znajdź sieć].

Kod SAID jest używany do synchronizacji urządzenia mobilnego z posiadanym urządzeniem.

Adres MAC jest wyświetlany dla modułu WiFi.

Procedura połączenia będzie musiała być powtórzona, jedynie jeśli zmienione zostaną ustawienia posiadanego routera (np. nazwa sieci lub hasło lub dostawca danych).

3. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie. W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty.

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę.

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania


potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Nagrzać piekarnik do 200 °C, najlepiej używając funkcji „Szybkie podgrzewanie wstępne”.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

- Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy funkcją Ręczne a funkcjami 6th Sense.

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żadaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

ZASILANIE / TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA

- Przewinąć sugerowane wartości i wybrać żadaną wartość.

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

CZAS TRWANIA

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

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

Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

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

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

Aby anulować ustawiony czas trwania pieczenia podczas pieczenia i dalej zarządzać ręcznie końcowym etapem pieczenia, dotknąć ustawionego czasu trwania pieczenia i wybrać „STOP”.

3. USTAWIANIE FUNKCJI 6th SENSE

Funkcje 6th Sense umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

- Wybrać z listy tryb pieczenia.
- Wybrać funkcję.

Funkcje wyświetlają się według kategorii jedzenia w menu POTRAWA 6th SENSE (patrz odpowiednie tabele) oraz według właściwości przepisu w menu LIFESTYLE.


- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

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

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić żadaną godzinę rozpoczęcia.
- Po ustawieniu żadanego opóźnienia, dotknąć „OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną 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, dotknąć .

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI


- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

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

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

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

- Nacisnąć , aby zatrzymać aktywną funkcję w każdym momencie.

6. JET START

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

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


7. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć „WYKONANO”, aby rozpocząć pieczenie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

W przypadku funkcji gotowania, które umożliwiają ręczną zmianę ustawienia domyślnego opcji podgrzewania, można zmienić ustawienie domyślne.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Naciśnij ikonę , aby włączyć lub wyłączyć wstępne podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

8. WSTRZYMYWANIE PIECZENIA

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potrawy podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Aby wznowić pieczenie, należy zamknąć drzwiczki.

Przed zakończeniem pieczenia piekarnik może wyświetlić polecenie sprawdzenia potrawy w ten sam sposób.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdzić potrawę.
- Aby wznowić pieczenie, należy zamknąć drzwiczki.

9. KONIEC PIECZENIA

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

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


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

10. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

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


JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji można dotknąć , aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie

używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień. Wyświetlacz umożliwi zapisanie funkcji wskazując maksymalnie 4 pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.

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

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

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

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

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.



- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „EDYCJA”.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „DALEJ”: Wyświetlacz pokaże nowe właściwości.

- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Na ekranie Ulubionych można również usuwać funkcje, które zostały zapisane:


- Dotknąć  na danej funkcji.
- Dotknąć „USUŃ TO”.

Można również zmienić godzinę, o której są wyświetlane różne posiłki:

- Nacisnąć .
- Wybrać  „Preferencje”.
- Wybrać „Godziny i daty”.
- Dotknąć „Twoje godziny posiłków”.
- Przewinąć listę i dotknąć odpowiedniej godziny.
- Dotknąć nazwy odpowiedniego posiłku, aby go zmienić.

Każdy przedział czasowy można połączyć tylko z jednym posiłkiem.

11. NARZĘDZIA

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

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



UAKTYWNIANIE ZDALNE

Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

TALERZ OBROTOWY

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

MINUTNIK KUCHENNY



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

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

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

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Nacisnąć .
- Dotknąć .

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknąć „ODRZUĆ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknąć „USTAW NOWY MINUTNIK”, aby ponownie ustawić minutnik.

OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

SAMOCZYSZCZENIE

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

Wymagane akcesoria: Naczynie do gotowania na parze


WYCISZ

Dotknąć ikony, aby wyciszyć lub anulować wyciszenie wszystkich dźwięków i alarmów.

BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby aktywować blokadę:

- Dotknąć ikony .

Aby dezaktywować blokadę:

- Dotknąć wyświetlacza.
- Przeciągnąć palcem w górę po wyświetlonym komunikacie.

PREFERENCJE

Do zmiany kilku ustawień piekarnika.

WI-FI

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.

INFO

Do wyłączenia „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, resetowania urządzenia oraz pozyskiwania dalszych informacji o urządzeniu.

PRAKTYCZNE PORADY

GOTOWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

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

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

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

Należy usunąć zapięcia z papierowych lub plastikowych torebek, zanim zostaną włożone do kuchenki mikrofalowej w celu ugotowania potrawy. Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby podczas gotowania umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii na skutek gromadzenia się pary podczas procesu gotowania.

PŁYNY

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

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

PRODUKTY MROŻONE

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

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

POTRAWY DLA DZIECI

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

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

CIASTA I CHLEBY

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

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

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

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

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

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę.

W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

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

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

PIZZA





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

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

MIĘSO I RYBY

Aby szybko uzyskać efekt doskonałego zrumienienia powierzchni, a jednocześnie zachować soczystość i miękkość mięsa lub ryby, zaleca się stosowanie funkcji mikrofał z termoobiegami, np. „Turbogrill+Mikrofałe” lub „Termoobieg+Mikrofałe”.

Aby osiągnąć najlepsze możliwe efekty pieczenia, należy ustawić poziom mocy mikrofałi na wartość 350 W.

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

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

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

AKCESORIA



Pojemnik odpowiedni do piekarnika/mikrofali



Naczynie do gotowania na parze (kompletne)



Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)



Naczynie do gotowania na parze (spód)



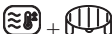



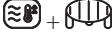






Ruszt



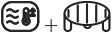





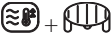


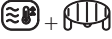









Prostokątna blacha do pieczenia



Talerz Crisp

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

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

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

AKCESORIA



Pojemnik odpowiedni do piekarnika/mikrofali



Naczynie do gotowania na parze (kompletne)



Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)



Naczynie do gotowania na parze (spód)















Ruszt





























Prostokątna blacha do pieczenia



Talerz Crisp

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

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

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

AKCESORIA



Pojemnik odpowiedni do piekarnika/mikrofalni



Naczynie do gotowania na parze (kompletne)



Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)



Naczynie do gotowania na parze (spód)



Ruszt



Prostokątna blacha do pieczenia



Talerz Crisp

CZYSZCZENIE

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

Nigdy nie stosować urządzeń czyszczących parą. Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE I ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Regularnie, a w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawkę i czyścić dno urządzenia, usuwając ewentualne resztki potraw.
- Włączyć funkcję „Samoczyszczenie” w celu jak najlepszego wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni.

- Grill nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń. Zaleca się regularne korzystanie z tej funkcji.

AKCESORIA

Wszystkie akcesoria, z wyjątkiem talerza Crisp, mogą być myte w zmywarkach.

Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

Które protokoły WiFi są obsługiwane?

Zainstalowany adapter WiFi obsługuje standardy przesyłania danych WiFi b/g/n dla krajów europejskich.

Które ustawienia należy skonfigurować w oprogramowaniu routera?

Wymagane są następujące ustawienia routera: włączone 2,4 GHz, WiFi b/g/n, aktywne DHCP i NAT.

Która wersja WPS jest obsługiwana?

WPS 2,0 lub wyższa. Sprawdzić w dokumentacji routera.

Czy są jakieś różnice między używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem Android a używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem iOS?

Można używać dowolnego systemu operacyjnego, nie ma to znaczenia.

Czy zamiast routera mogę używać funkcji tetheringu z telefonu komórkowego jako modemu do sieci 3G?

Tak, lecz usługi chmury są opracowane dla urządzeń na stałe połączonych z internetem.



Jak mogę sprawdzić czy moje domowe połączenie internetowe działa a funkcja łączności bezprzewodowej jest włączona?

Możesz poszukać swojej sieci na swoim urządzeniu typu smart. Wyłącz wszystkie inne połączenia transmisji danych, zanim spróbujesz wyszukać swoją sieć.

Jak mogę sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do mojej domowej sieci bezprzewodowej?

Należy wejść do konfiguracji routera (patrz instrukcja obsługi routera) i sprawdzić, czy adres MAC urządzenia jest wymieniony na liście urządzeń połączonych z daną siecią bezprzewodową.

Gdzie mogę znaleźć adres MAC urządzenia?

Nacisnąć , a następnie dotknąć  WiFi lub spojrzeć na swoje urządzenie: jest na nim umieszczona etykieta z adresem SAID oraz MAC. Adres MAC składa się z kombinacji cyfr i liter, która rozpoczyna się od „88:e7”.

Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu jest włączona funkcja łączności bezprzewodowej?

Aby sprawdzić, czy sieć sprzętu jest widoczna i podłączona do chmury, należy użyć inteligentnego urządzenia oraz aplikacji 6th Sense Live.

Czy jest coś, co może utrudniać dotarcie sygnału do urządzenia?

Należy sprawdzić, czy urządzenia, które są połączone z siecią, nie zużywają całej dostępnej szerokości pasma. Upewnić się, czy ilość urządzeń z włączoną funkcją połączenia z WiFi nie przekracza maksymalnej liczby dozwolonej dla routera.

Jak daleko powinien być ustawiony router od piekarnika?

W normalnych warunkach sygnał WiFi jest dostatecznie mocny, aby pokryć kilka pomieszczeń, lecz zależy to w dużym stopniu od materiału, z którego wykonane są ściany. Można sprawdzić moc sygnału, umieszczając inteligentne urządzenie obok sprzętu.

Co mogę zrobić, jeśli moje połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia?

Aby rozszerzyć zasięg swojego domowego WiFi, można użyć specjalnych urządzeń, takich jak punkty dostępu, wzmacniacze sygnału WiFi oraz adaptory sieciowe power line (nie są one dostarczane w komplecie z urządzeniem).

Jak mogę znaleźć nazwę oraz hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

Należy sprawdzić w dokumentacji routera. Zazwyczaj na routerze znajduje się naklejka z informacjami, których potrzebuje użytkownik w celu uzyskania dostępu do strony konfiguracji za pomocą urządzenia podłączonego do internetu.

Co mam zrobić, jeśli mój router korzysta z kanału WiFi znajdującego się w sąsiedztwie?

Wymusić na routerze korzystanie z kanału własnej domowej sieci WiFi.

Co mogę zrobić, jeśli na wyświetlaczu pojawia się symbol lub jeśli piekarnik nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?

Możliwe, że urządzenie zdołało połączyć się z routerem, ale nie może połączyć się z Internetem. Aby połączyć urządzenie z internetem, należy sprawdzić ustawienia routera oraz dostawcy Internetu.

Ustawienia routera: Funkcja NAT musi być włączona, zaporą sieciową i DHCP muszą być prawidłowo skonfigurowane. Obsługiwane szyfrowanie haseł: WEP, WPA, WPA2. Aby wypróbować inny rodzaj szyfrowania, skorzystać z informacji zamieszczonych w instrukcji obsługi routera.

Ustawienia dostawcy internetu: Jeśli liczba adresów MAC, które mogą połączyć się z Internetem, została określona przez dostawcę usług internetowych, połączenie urządzenia z chmurą może nie być możliwe. Adres MAC urządzenia jest jego unikalnym identyfikatorem. Prosimy zapytać swojego dostawcę usług internetowych, jak połączyć z Internetem urządzenia inne niż komputery.

Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?

Po skonfigurowaniu ustawień sieci należy wyłączyć urządzenie, odczekać 20 sekund i ponownie włączyć piekarnik: Sprawdzić, czy aplikacja pokazuje status UI urządzenia. Wybrać cykl lub inną opcję i sprawdzić jej status w aplikacji.

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.








Jak mogę zmienić swoje konto Whirlpool i jednocześnie mieć cały czas połączenie z moimi urządzeniami?

Można stworzyć nowe konto, ale należy pamiętać, aby usunąć swoje urządzenia ze starego konta przed przeniesieniem ich na nowe konto.

Zmieniłem router - co powinienem zrobić?

Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

USUWANIE USTEREK

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|--|
| Piekarnik nie działa. | Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania. | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć urządzenie i włączyć ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nadal występuje. |
| Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera. | Awaria piekarnika. | Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć  „Info” i wybrać „Factory Reset” (Reset fabryczny). Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane. |
| Kuchenka wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona. | Wentylator chłodzący włączony. | Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki albo odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia. |
| Funkcja nie włącza się. Ta funkcja nie jest dostępna w trybie demo. | Tryb demonstracyjny jest uruchomiony. | Nacisnąć  , dotknąć  „Info”, a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, aby wyjść. |
| Na wyświetlaczu pojawi się ikona  . | Router WiFi jest wyłączony. Ustawienia routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Urządzenie nie jest w stanie uzyskać stałego połączenia z domową siecią. Połączenie nie jest obsługiwane. | Sprawdzić, czy router WiFi jest połączony z internetem. Sprawdzić, czy siła sygnału WiFi blisko urządzenia jest wystarczająco mocna. Spróbować uruchomić router ponownie. Zobacz rozdział „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi”. Jeśli ustawienia domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy połączyć się z siecią: Nacisnąć  , dotknąć  „WiFi”, a następnie wybrać „Połącz z siecią”. |
| Połączenie nie jest obsługiwane. | Obsługa zdalna nie jest dozwolona w kraju użytkownika. | Należy sprawdzić przed zakupem czy w danym kraju dozwolona jest zdalna obsługa urządzeń elektrycznych. |



Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- 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.

