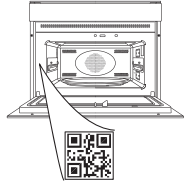




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

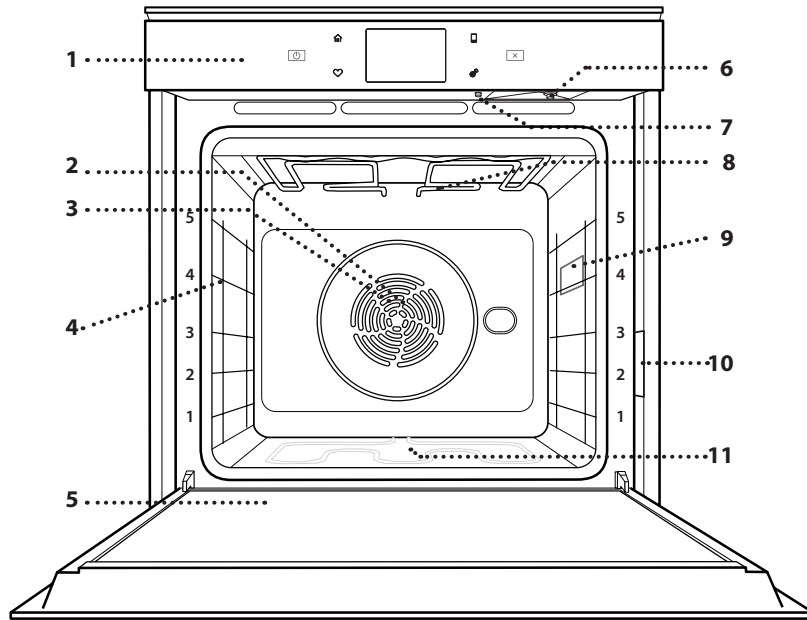
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



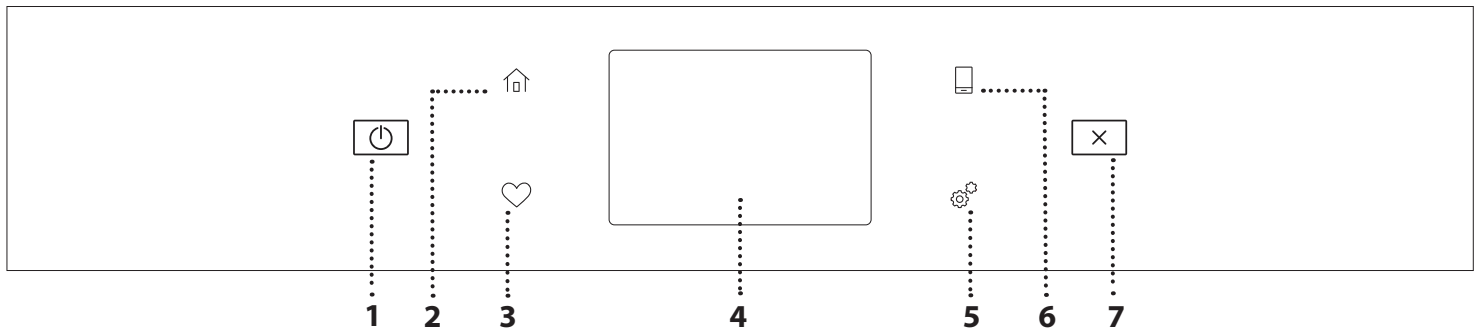
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Inlet pipe plug-in nozzle
7. Drain nozzle
8. Upper heating element/grill
9. Lamp
10. Identification plate (do not remove)
11. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. DISPLAY

5. TOOLS

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

6. REMOTE CONTROL

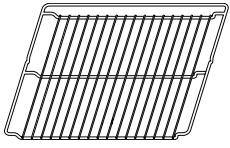
To enable use of the 6th Sense Live Whirlpool app.

7. CANCEL

To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

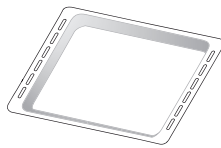
ACCESSORIES

WIRE SHELF



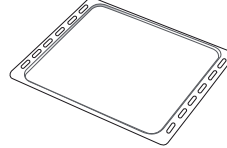
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

DRIP TRAY



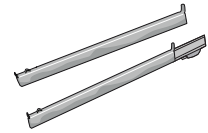
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



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

SLIDING RUNNERS *



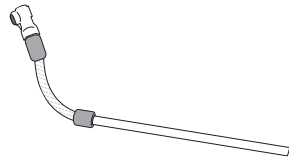
To facilitate inserting or removing accessories.

STEAM TRAY



This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the drip tray on the level below to collect the cooking juices.

INLET PIPE



Connect to the special nozzle to draw the water to be loaded into the reservoir. After use, rinse and dry thoroughly before storing it in a cool and dry place.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

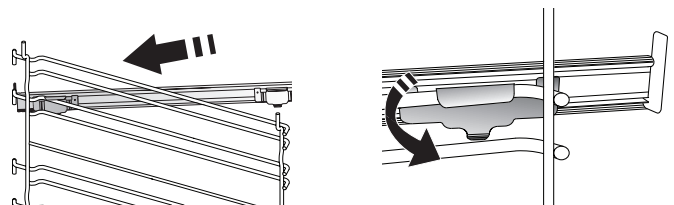
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



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

COOKING FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVECTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
- **COOK 4 FUNCTIONS**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, tarts, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **STEAM**
 - » **PURE STEAM**
For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.
 - » **FORCED AIR + STEAM**
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a 3 - HIGH steam level for fish cooking, 2 - MEDIUM for meat and 1 - LOW for bread and desserts.

SPECIAL FUNCTIONS

- » **DEFROST**
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
- » **KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.
- » **RISING**
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
- » **CONVENIENCE**
To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.
- » **MAXI COOKING**
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
- » **ECO FORCED AIR**
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
- **FROZEN FOOD**
The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

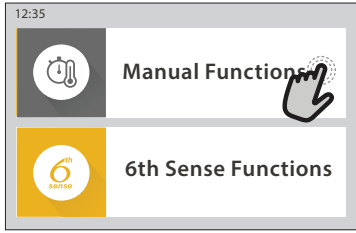


6th SENSE

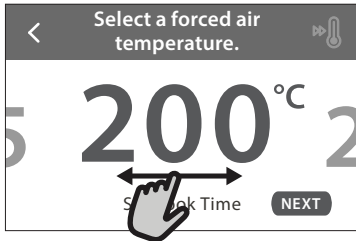
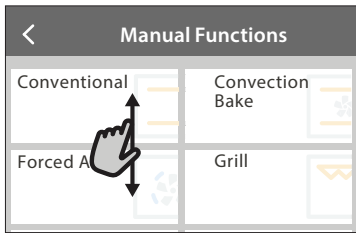
These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. The oven does not have to be preheated.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

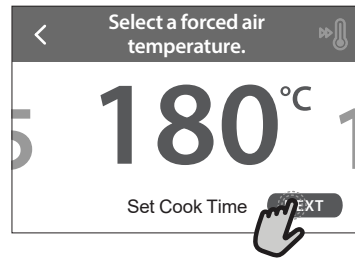
To select or confirm:
Tap the screen to select the value or menu item you require.



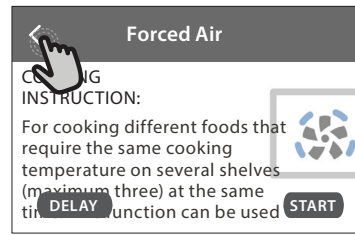
To scroll through a menu or a list:
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



To confirm a setting or go to the next screen:
Tap "SET" or "NEXT".




To go back to the previous screen:
Tap < .



FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE

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

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

Tapping < will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

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

- Tap "SETUP NOW" to proceed with setup connection.

Otherwise, tap "SKIP" to connect your product later.

HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet

and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

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

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

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

1. Download the 6th Sense Live App

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

2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to Create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. You will need the Smart Appliance IDentifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code the number on the identification plate attached to the product.

4. Connect to WiFi

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

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

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

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

The MAC address is displayed for the WiFi module.

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

3. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

4. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour.

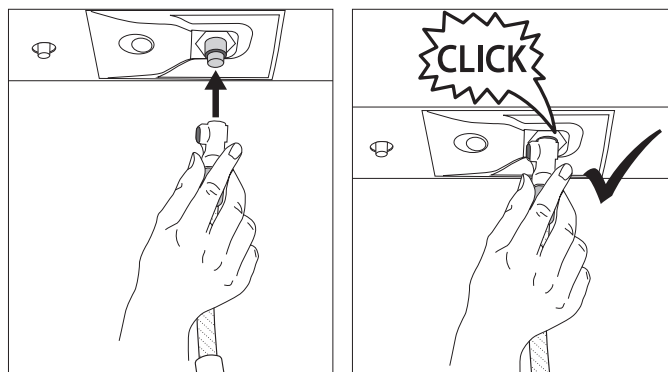
It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

6. FILL THE RESERVOIR

To allow the emission of steam during cooking, this device is equipped with a reservoir (not visible).

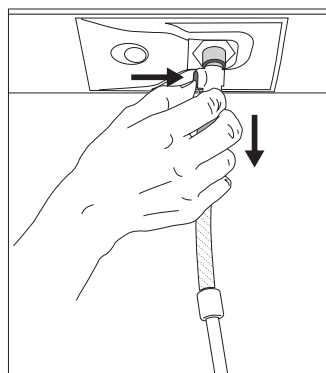
Selecting a recipe or a cycle that requires steaming, the display will ask you to insert the inlet pipe for loading water and a led close to the insertion area will turn on.

Connect the pipe without pressing the button. Once the pipe is completely inserted, you will hear a click.



Please note: There is only one way to connect the pipe correctly, keeping the push button on the left side.

Then place the end of the pipe in a jug/container filled with at least 1,7 liters of drinking water. For an optimal steam performance it is recommended to load the reservoir with ambient temperature water. If you place the container on the appliance door, please take care to place it gently in order to avoid any damage to the door glass.



Once started, the process will stop automatically when the reservoir is filled.

At the end, the display will prompt to unplug the pipe pressing the button on its upper left side and lightly pulling down.

Please note: In order to avoid any water leakage, it is recommended to disconnect the filling accessory while it is still inside the drain container; then remove them and

close the door.

Now it is possible to start the cooking cycle or the desired recipe.

After a long period of non-use of the Steam functions, it is highly suggested to activate a steam cooking cycle with the empty oven by filling completely the reservoir.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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


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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

3. SET 6th SENSE FUNCTIONS

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

- Choose a recipe from the list.

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

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


4. SET START

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

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

Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly

longer than those listed in the cooking table.

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

5. START THE FUNCTION

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

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

- Press  to stop the active function at any time.


6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

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

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

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

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

7. PAUSING COOKING

Some 6th Sense functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

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



Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.

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

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

8. END OF COOKING

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


- Tap  to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap  to save prolong the cooking.

9. FAVORITES

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


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

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tapping on  to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings. The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.

- Tap the icons to select at least one.
- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.

ONCE SAVED

To view the favorite menu, press : the functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.


- Tap the meals icon To view the relevant lists
- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

CHANGING THE SETTINGS



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

- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": The display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

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


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

You can also adjust the time when the various meals are shown:

- Press .
- Select  "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Scroll through the list and tap the relevant time.
- Tap the relevant meal to change it.

It will be possible to combine a time slot only with a meal.

10. TOOLS

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

REMOTE ENABLE

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

KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

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

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

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

SELF-CLEAN

Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

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

- Remove all accessories from the oven before activating the function.
- When the oven is cold, pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven.
- Tap "START" to activate the cleaning function.

Once the cycle has been selected, you can delay the start of automatic cleaning. Tap "DELAY" to set the end time as indicated in the relevant section.

DRAIN

The drain function allows the water in the reservoir to be drained. Regularly draining the reservoir is the best way to prevent water stagnation, therefore it is strongly recommended to regularly drain the reservoir after every steam cycle. If the reservoir is not regularly drained, after a few days since the last steam cycle the appliance will ask to do it: this request can not be ignored, and it will be possible to continue with the normal use of the product only after the drain has been carried out.



Once selected the "Drain" function or when requested from display, start the function and follow the actions indicated: Open the door and place a large jug (at least 2 liters capable) under the drain nozzle located at the bottom of the panel, to the left of the inlet nozzle. If needed, it is possible operate the control

panel to pause the drain process and to resume it (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to drain the reservoir before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback <Water is TOO HOT. Wait until the temperature decreases>.

DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the boiler and the steam circuit in the best condition.

A message will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly. Descale requirement is triggered by the number of steam cooking cycles performed or steam boiler working hours since the last descale cycle (see the table below).

"PLEASE DESCALE" MESSAGE appears after	WHAT TO DO
15 cycles of steam cooking 22 hours of steam cooking duration	Descale is recommended
20 cycles of steam cooking 30 hours of steam cooking duration	It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the reservoir and the internal steam circuit.

The average duration of the full function is around 185 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

Please note: The function can be paused but, if it is canceled at any time, the entire descaling cycle must be repeated from the beginning.

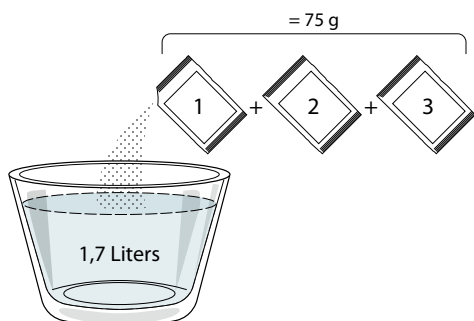
» PHASE 1.1: DRAINING (UP TO 3 MIN.)

If the reservoir is not empty, the draining phase has to be performed before starting the proper descaling process. In this case, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph. Instead, if the reservoir does not contain water, the appliance will skip automatically to PHASE 1.2.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS TOO HOT - wait until the temperature decreases". The jug must be at least 2 liters large.

» PHASE 1.2: DESCALING (~120 MIN.)

When display will ask you to prepare the solution, proceed adding 3 sachets (corresponding to 75g) of the specific Oven WPRO descaler in 1,7 liters of drinking water at ambient temperature.



Once the descaling solution is ready, press DONE and connect the pipe following the instructions on the display, then press START. The pump will stop its operation when the reservoir will be fully loaded; then the system is ready to start the main descaling process.

The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

» PHASE 1.3: DRAINING (UP TO 3 MIN.)

When the display will ask you to place a container below the draining hole, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

» PHASE 2.1: WATER REFILLING

To clean the reservoir and the steam circuit, the rinse cycle has to be done.

Fill a container with 1,7 L of clear drinking water, then connect the pipe following the instructions on the display and press START. The pump will stop its operation when the reservoir will be fully loaded. Unplug the pipe and close the door.

» PHASE 2.2: RINSING (~65 MIN.)

The system is now ready to start the final rinsing process.

» PHASE 2.3: DRAINING (UP TO 3 MIN.)

After the last draining operation, the message "Descale Completed" will appear on the display: press DONE to confirm. It will be now possible to use all the steam functions.

*WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu

Whirlpool will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.



MUTE

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



CONTROL LOCK

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

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

- Tap the display.

Swipe up on the message shown.



MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.



PREFERENCES

For changing several oven settings.



WI-FI






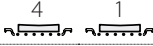



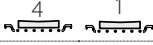





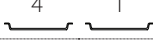

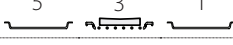





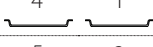

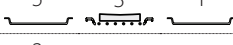



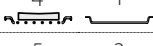

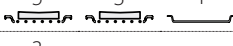



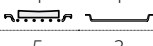

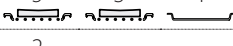



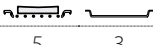

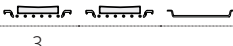



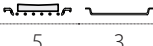





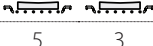

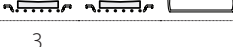



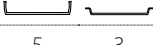

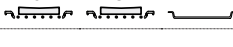
For changing settings or configuring a new home network.



INFO

For switching off "Store Demo Mode", resetting the product to factory default settings and obtaining further information about the product.

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS



Conventional



Forced air

Convection
bake

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf



















Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

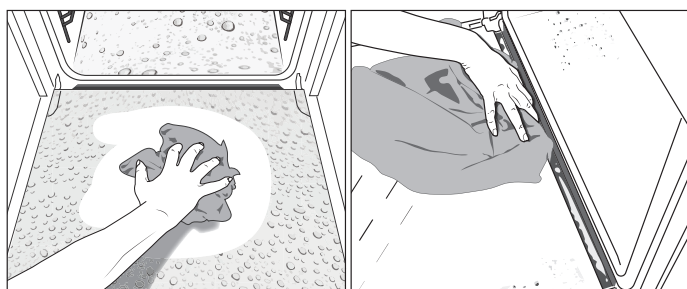
Steam Tray

PURE STEAM

Recipe	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories	
				2	1
Fresh vegetables (Whole)	-	100	30 - 80		
Fresh vegetables (Pieces)	-	100	15 - 40		
Frozen vegetables	-	100	20 - 40		
Whole fish	-	90	40 - 50		
Fish fillets	-	90	20 - 30		
Chicken fillets	-	100	15 - 50		
Eggs	-	100	10 - 30		
Fruit (Whole)	-	100	15 - 45		
Fruit (Pieces)	-	100	10 - 30		

Please note: At the end of a steam cycle, open the door carefully in order to avoid water leakage.

WHEN THE APPLIANCE HAS COOLED DOWN:




1. Wipe the inner glass door and the condensation trim with a cloth or a sponge;
2. Wipe the cavity surfaces paying particular attention not to leave water deposits;
3. We recommend to remove all the accessories and to run a high-temperature cycle of at least half an hour (preferably using the Convection Bake function, 1 hour at 250°C) to allow the oven cavity to dry completely, preventing the accumulation of condensation.

ACCESSORIES



Wire shelf



Oven tray or cake tin
on wire shelf



Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire
shelf



Drip tray / Baking tray



Drip tray with
500 ml of water



Steam Tray



































FORCED AIR + STEAM

Recipe	Steam Level	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Shortbread / Cookies	1 - LOW	-	140 - 150	35 - 55	3
	1 - LOW	-	140	30 - 50	4 1
	1 - LOW	-	140	40 - 60	5 3 1
Small cake / Muffin	1 - LOW	-	160 - 170	30 - 40	3
	1 - LOW	-	150	30 - 50	4 1
	1 - LOW	-	150	40 - 60	5 3 1
Leavened cakes	1 - LOW	-	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes	1 - LOW	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1 - LOW	-	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf	1 - LOW	-	170 - 180	70 - 100	3
Small bread	1 - LOW	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	1 - LOW	-	200 - 220	30 - 50	3
Roast potatoes	2 - MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Veal / Beef / Pork 1 kg	2 - MID	-	180 - 200	60 - 100	3
Veal / Beef / Pork (pieces)	2 - MID	-	160 - 180	60 - 80	3
Roast Beef rare 1 kg	2 - MID	-	200 - 220	40 - 50	3
Roast Beef rare 2 kg	2 - MID	-	200	55 - 65	3
Leg of lamb	2 - MID	-	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles	2 - MID	-	160 - 180	85 - 100	3
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	2 - MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	2 - MID	-	200 - 220	55 - 65	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	2 - MID	-	180 - 200	25 - 40	3
Fish fillet	3 - HIGH	-	180 - 200	15 - 30	3


HOW TO READ THE COOKING TABLES


The tables list: recipes, if preheating is needed, temperature (°C), grill level, cooking time (minutes), accessories and level suggested for cooking. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain the best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.


COOKING TABLE

Recipe		Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories		
Casseroles/ Baked Pasta	Fresh Lasagna	500 - 3000 g	-	 2	 1	
	Frozen Lasagna	500 - 3000 g	-	 2	 1	
	Frozen Cannelloni	500 - 3000 g	-	 2		
Rice & Cereals	Rice 	White rice	100 - 500 g	-	 2	 1
		Brown rice	100 - 500 g	-	 2	 1
		Wholegrain rice	100 - 500 g	-	 2	 1
	Seeds & Cereals 	Quinoa	100 - 300 g	-	 2	
		Millet	100 - 300 g	-	 3	
		Spelt	100 - 300 g	-	 3	
		Barley	100 - 300 g	-	 3	
Meat	Beef	Roast beef	600 - 2000 g	-	 3	
		Steak	2 - 4 cm	-	 5	 4
		Hamburger	1.5 - 3 cm	3/5	 5	
	Pork	Pork	600 - 2500 g	-	 3	
		Pork ribs	500 - 2000 g	2/3	 5	 1
		Bacon	0.5 - 1.5 cm	-	 5	 4
	Roasted Chicken	Whole	600 - 3000 g	-	 2	
		Fillet / Breast	1 - 5 cm	2/3	 5	
		Roasted Duck	Duck Fillet /Breast	1 - 5 cm	 5	 4
	Roasted Turkey & Goose	Fillets / Breast	1 - 5 cm	 5	 4	
Meat Dishes	Kebab	one grid	1/2	 2	 1	
	Sausages & Wurstel	1.5 - 4 cm	2/3	 5		
Steamed meat 	Chicken fillets	1 - 5 cm	-	 2		
	Turkey fillets	1 - 5 cm	-	 2		

ACCESSORIES


 Wire shelf

 Oven tray or cake tin
on wire shelf
















































 Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire
shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with
500 ml of water


 Steam Tray


Recipe		Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories		
Fish & Seafood	Roasted fillets & steaks	Tuna Steak	1 - 3 cm		3	2
		Salmon Steak	1 - 3 cm		3	2
		Swordfish Steak	0.5 - 2.5 cm		3	2
		Cod Fillet	100 - 300 g		3	2
		Seabass Fillet	50 - 150 g		3	2
		Seabream Fillet	50 - 150 g		3	2
		Other Fillets	0.5 - 2.5 cm	-	5	
		Frozen fillets	0.5 - 2.5 cm	-	4	
	Steamed fillets & steaks 🍴	Fish fillets/slices	0.5 - 2.5 cm	-	3	2
		Frozen fillets	0.5 - 2.5 cm	-	3	2
	Grilled seafood	Scallops	one tray	-	4	
		Gratin	one tray	-	4	
		Shrimps	one tray	-	4	3
		Prawns	one tray	-	4	3
	Steamed seafood 🍴	Scallops	one tray	-	2	1
		Mussels	one tray	-	2	1
		Shrimps	one tray	-	2	1
		Prawns	one tray	-	2	1
		Squid	100 - 500 g	-	2	1
		Octopus	500 - 2000 g	-	2	1

Recipe		Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories	
Vegetables	Roasted Vegetables	Potatoes	500 - 1500 g	-	 3
		Stuffed vegetables	100 - 500 g	-	 3
		Other vegetables	500 - 1500 g	-	 3
	Gratin Vegetables	Potatoes	one tray	-	 3
		Tomatoes	one tray	-	 3
		Peppers	one tray	-	 3
		Broccoli	one tray	-	 3
		Cauliflowers	one tray	-	 3
		Others	one tray	-	 3
		Steamed Fresh Vegetables 	Whole Potatoes	50 - 500 g *	-
	Potatoes small / pieces		one tray	-	 2  1
	Peas		200 - 2500 g	-	 2  1
	Carrots		200 - 2000 g	-	 2  1
	Broccoli		200 - 3000 g	-	 2  1
	Cauliflowers		200 - 3000 g	-	 2  1
	Zucchini		200 - 2000 g	-	 2  1
	Other vegetables		200 - 2000 g	-	 2  1
	Steamed Vegetables Frozen 	Potatoes Pieces	one tray	-	 2  1
		Peas	200 - 3000 g	-	 2  1
		Broccoli	200 - 2000 g	-	 2  1
	Salty cakes	Salty cake	800 - 1200 g	-	 2  1
Vegetable strudel		500 - 1500 g	-	 2	
Cakes and pastries	Sponge Cake in tin	500 - 1200 g	-	 2  1	
	Cookies	200 - 600 g	-	 3	
	Croissants	one tray *	-	 3	
	Choux pastry	one tray *	-	 3	
	Tart in tin	400 - 1600 g	-	 3  1	
	Strudel	400 - 1600 g	-	 3	
	Fruit filled pie	500 - 2000 g	-	 2  1	
	Flan	200 - 1000 g	-	 2  1	
	Meringues	90 - 300 g	-	 3	

ACCESSORIES


 Wire shelf













 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

 Steam Tray

	Recipe	Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories
Bread	Rolls 🍞	60 - 150 g each	-	3 
	Sandwich Loaf in tin 🍞	400 - 600 g each	-	2 
	Big bread 🍞	700 - 2000 g	-	2 
	Baguettes 🍞	200 - 300 each	-	3 
Pizza	Frozen	1 - 4 layers *	-	2 
				4 1 
				5 3 1 
Thin	round - tray *	-	2 	
			Thick	round - tray *
Steamed Fruits 🍌	Whole	100 - 400 g	-	2 1 
	Pieces	500 - 3000 g	-	2 1 
Steamed Eggs	Quail	-	-	2 1 
	Chicken	50 - 80 g each	-	2 1 

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

RESERVOIR

To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Drain" and "Descale" functions regularly.

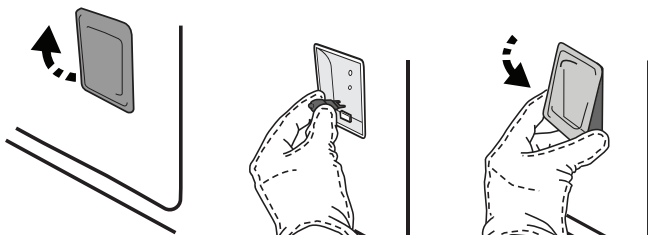
After a long period of non-use of the "Forced Air + Steam" function, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the reservoir.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the shelf guides.
3. Remove the lamp cover.
4. Replace the lamp.
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place.
6. Refit the shelf guides.
7. Reconnect the oven to the power supply.

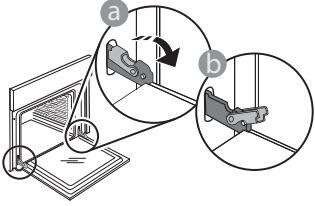
Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

When using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

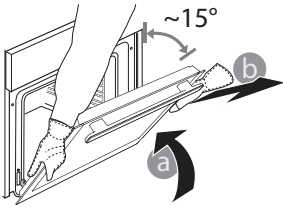


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

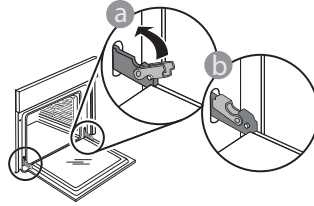


- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

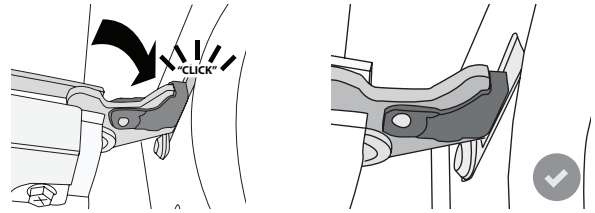


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

WIFI FAQs

WiFi is not available in Russia and Ukraine

Which WiFi protocols are supported?

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

Which settings need to be configured in the router software?

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

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

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

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

Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

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



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

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

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

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

Where can I find the appliance's MAC address?

Press  then tap  WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The Mac address MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

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

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

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

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

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

How far should the router be from the oven?

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

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

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

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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

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

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

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

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

How can I check whether data is being transmitted?

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

Some settings take several seconds to appear in the app.












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

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

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

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press  , select  "More Modes" and then select "Power Management".
The oven does not heat up.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	WiFi router is off. Router set up properties has changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to make a stable provision to home network. The connectivity is not supported.	Verify if the WiFi router is connected to internet. Verify the WiFi signal strength close to the appliance is good. Try to restart the router. See paragraph "FAQ WiFi" If your home wireless network properties has changed, carry out the pairing to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to network".
The connectivity is not supported.	Remote enable not allowed in your country.	Verify before purchasing if your country allows the remote control for electronic appliances.
Water is not drawn from the inlet pipe	The pipe is not correctly inserted. The pipe is obstructed.	Unplug the pipe. Check that the pipe is not obstructed. Insert again the pipe, being careful to perform the operation in the proper way (check the orientation of the pipe: the push button has to be oriented to the left but not pressed, and you must hear a click when fully inserted).
The display shows "ERROR" during the Drain function	The Drain function is not working properly	Contact the After Sales Service
Can't see your favorites?	System needs to be refreshed.	Run the Factory Reset (Press  , tap  "Info" and then select "Reset product"). Once this operation is completed, you can easily save and view your favorite cycles.

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

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



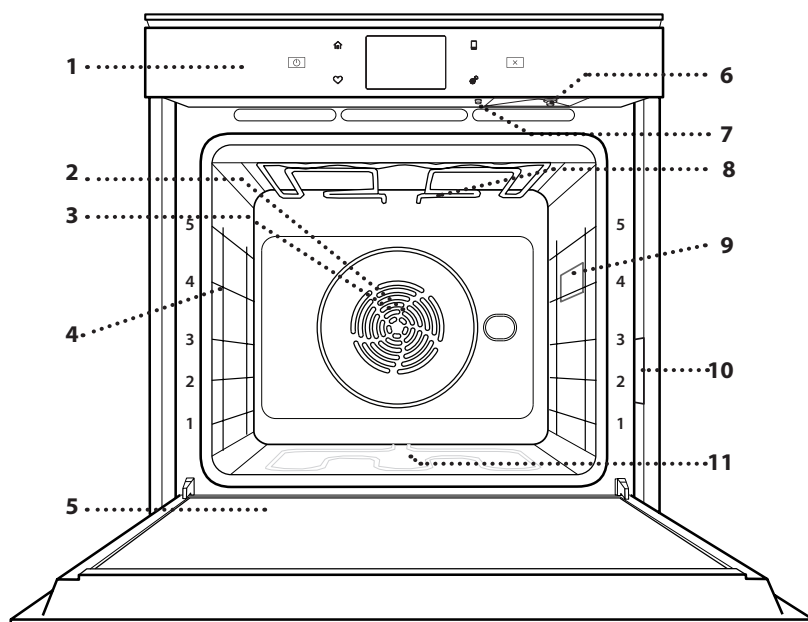
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL**

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

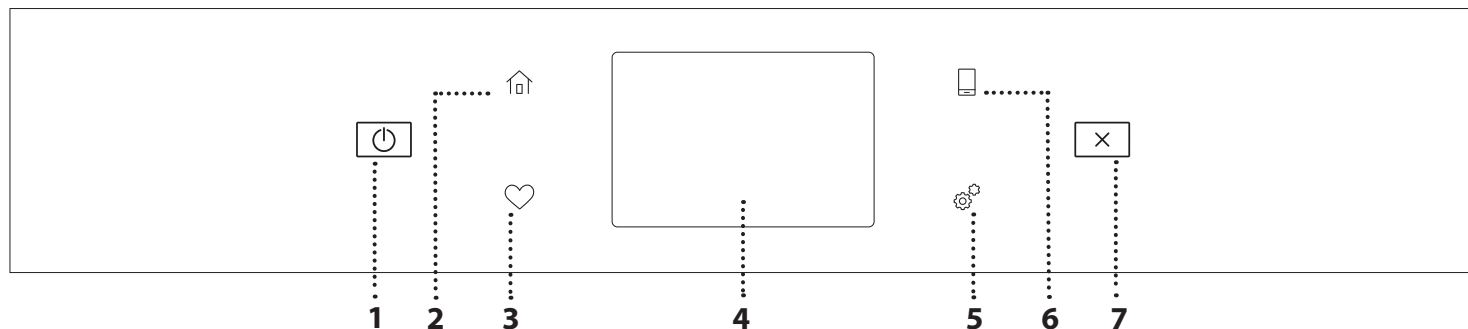
**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE
SUR VOTRE APPAREIL POUR
OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



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

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Buse d'insertion de tuyau d'entrée
7. Buse de vidange
8. Élément de chauffage supérieur/grill
9. Ampoule
10. Plaque signalétique (ne pas enlever)
11. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE**1. ON/OFF**

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN**5. OUTILS**

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

6. TÉLÉCOMMANDE

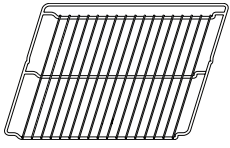
Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANNULATION

Pour arrêter une fonction du four excepté l'Horloge, la Minuterie de cuisson et le Verrouillage des commandes.

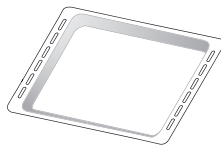
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



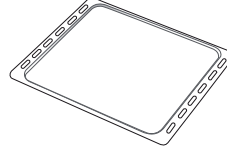
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

LÈCHEFRITE



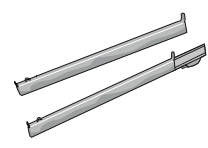
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



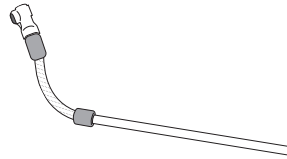
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

PANIER VAPEUR



Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus de cuisson.

TUYAU D'ENTRÉE



Fixer le tuyau sur le buse pour remplir le réservoir d'eau. Après utilisation, rincer et sécher minutieusement avant de le stocker dans un endroit frais et sec.

* Disponible sur certains modèles seulement

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

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

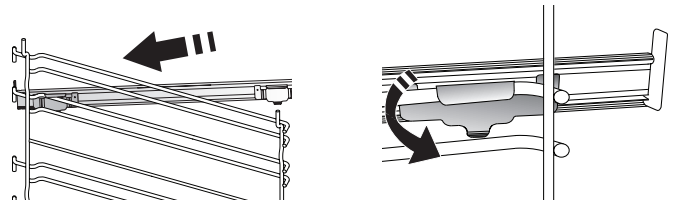
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)

Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques. Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



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

FONCTIONS DE CUISSON



FONCTIONS MANUELLES

- **CONVENTIONNEL**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CUISSON PAR CONVECTION**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **AIR PULSÉ**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **GRILL**
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBO GRIL (GRIL TURBO)**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **COOK 4 FONCTIONS**
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **VAPEUR**
 - » **VAPEUR PURE**
Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four.
 - » **AIR PULSÉ + VAPEUR**
En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur 3 - FORT pour la cuisson des poissons, 2 - MEDIUM pour la viande et 1 - FAIBLE pour le pain et les desserts.

FONCTIONS SPÉCIALES

- » **DÉCONGELER**
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
- » **MAINTIEN AU CHAUD**
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
- » **LEVAGE**
Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
- » **COMMODITÉ**
Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.
- » **CUISSON MAXI**
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.
- » **ÉCO AIR PULSÉ**
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.
- **SURGELÉ**
La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



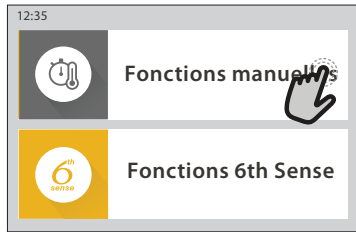
6th SENSE

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

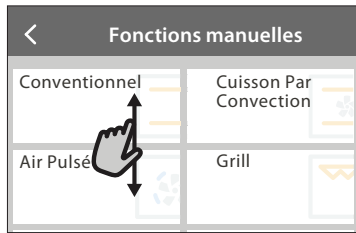
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE

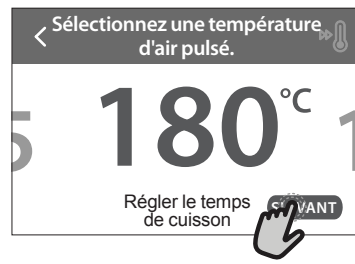
Pour sélectionner ou confirmer :
Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.



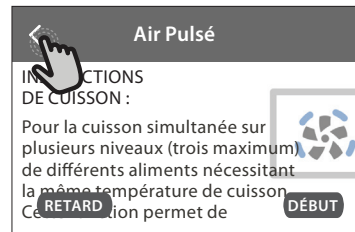
Pour défiler à travers un menu ou une liste :
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :
Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».




Pour revenir à l'écran précédent :
Appuyez sur < .



PREMIÈRE UTILISATION

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

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

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

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

En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

2. CONFIGURATION WIFI

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

- Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour procéder à la connexion de configuration.

Autrement, appuyez sur « IGNORER » pour connecter votre produit ultérieurement.

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

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

Conditions requises minimales.

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

Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS.

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

1. Téléchargez l'application 6th Sense Live

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

2. Créer un compte

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

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Vous aurez besoin du numéro d'identifiant

Smart Appliance (SAID) pour compléter le processus d'enregistrement. Vous pouvez trouver son code unique sur la plaque d'identification fixée au produit.

4. Connexion au Wi-Fi

Suivez la procédure de paramétrage de balayage pour connexion. L'application vous guidera à travers le processus de connexion de votre appareil au réseau sans fil de votre domicile.

Si votre routeur prend en charge WPS 2.0 (ou plus), sélectionnez « MANUEL », puis appuyez sur « Configuration WPS » : Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur sans fil, pour établir une connexion entre les deux produits.

Si nécessaire, vous pouvez également connecter le produit manuellement en utilisant « Rechercher un réseau ».

Le code SAID est utilisé pour synchroniser un dispositif intelligent à votre appareil.

L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

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

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

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

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

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

4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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


5. CHAUFFER LE FOUR

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

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions manuelles et 6th Sense.

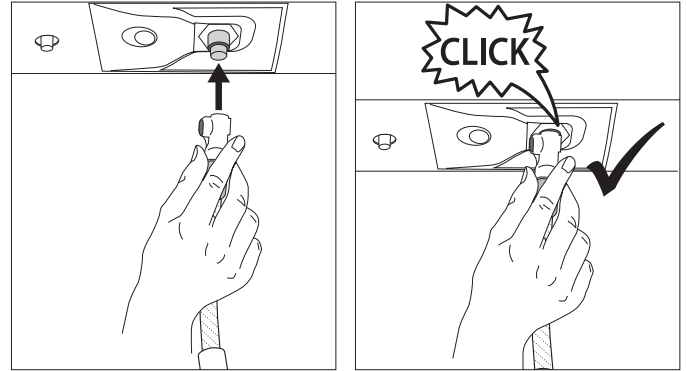
Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

6. REMPLIR LE RÉSERVOIR

Pour permettre l'émission de vapeur pendant la cuisson, ce dispositif est équipé d'un réservoir (non visible).

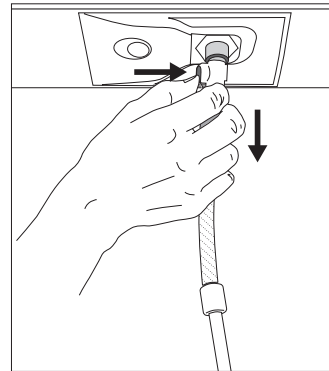
En sélectionnant une recette ou un cycle qui nécessite une cuisson vapeur, l'écran vous demandera d'insérer le tuyau d'entrée pour charger de l'eau et un témoin près de la zone d'insertion s'allumera.

Branchez le tuyau sans appuyer sur le bouton. Une fois le tuyau totalement inséré, vous entendrez un clic.



Veillez noter : Il n'y a qu'une façon de raccorder le tuyau, en maintenant le bouton poussoir sur le côté gauche.

Puis placez l'extrémité du tuyau dans un pichet/récipient rempli d'au moins 1,7 litres d'eau potable. Pour une performance optimale de la vapeur, il est recommandé de charger le réservoir avec de l'eau à température ambiante. Si vous placez le récipient sur la porte de l'appareil, faites attention à la mettre doucement en place afin d'éviter tout dommage sur la vitre de la porte.



Une fois lancé, le processus s'arrêtera automatiquement quand le réservoir sera rempli. À la fin, l'écran vous demandera de débrancher le tuyau en appuyant sur le bouton sur son côté supérieur gauche et en le tirant légèrement vers le bas.

Veillez noter : Afin d'éviter des fuites d'eau, il est recommandé de débrancher l'accessoire de remplissage pendant qu'il est

toujours à l'intérieur du récipient de vidange ; puis enlevez-le et fermez la porte.

Il est maintenant possible de démarrer le cycle de cuisson ou la recette souhaitée.

Après une longue période d'inutilisation des fonctions vapeur, il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

- Faites défiler à travers les valeurs suggérées et sélectionnez celle dont vous avez besoin.

Si cela est autorisé par la fonction, vous pouvez appuyer sur  pour activer le préchauffage.

DURÉE

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

- Pour régler la durée, appuyez « Régler la minuterie de cuisson ».
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée réglée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, tapez la valeur de la durée et sélectionnez « ARRÊT ».

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS 6th SENSE

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

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par des catégories alimentaires dans le menu « ALIMENTS 6th SENSE » (voir les tableaux correspondants) et par fonctions des recettes dans le menu « LIFESTYLE ».


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

4. RÉGLER DÉPART

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

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.


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

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur .

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

- Appuyez sur  pour arrêter la fonction active à tout moment.


6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.

- Ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur « TERMINÉ » pour démarrer la cuisson.

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

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

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Appuyez sur l'icône  pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

7. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines fonctions 6th Sense nécessiteront de tourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

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



Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon.

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

- Vérifiez les aliments.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

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

- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur  pour enregistrer ou prolonger la cuisson.


9. FAVORIS

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

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées.


Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages. L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures favorites de repas, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.
- Appuyez sur « FAVORI » pour enregistrer la fonction.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu Favoris, appuyez sur  : Les fonctions seront divisées par différentes heures de repas et certaines suggestions seront proposées.


- Appuyez sur l'icône des repas pour visualiser les listes correspondantes
- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

CHANGER LES RÉGLAGES



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

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur « ÉDITER ».
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SUIVANT » : L'écran affichera les nouveaux attributs.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Sur l'écran Favoris, vous pouvez également effacer des fonctions que vous avez enregistrées :


- Appuyez sur  la fonction.
- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

Vous pouvez également régler l'heure quand les différents repas sont indiqués :

- Appuyez sur .
- Sélectionnez  « Préférences ».
- Sélectionnez « Heures et dates ».
- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Il ne sera possible de combiner un horaire qu'avec un seul repas.

10. OUTILS

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

ACTIVATION À DISTANCE

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



MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la

minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

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

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « REJETER » pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée.
- Appuyez sur « RÉGLER NOUVELLE MINUTERIE » pour régler à nouveau la minuterie.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

NETTOYAGE

Activez la fonction « Nettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

- Retirez tous les accessoires du four avant d'activer la fonction.
- Quand le four est froid, versez 200 ml d'eau potable sur le fond du four.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction de nettoyage.

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

VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau dans le réservoir. La vidange régulière du réservoir est la meilleure façon d'empêcher la stagnation d'eau, il est donc fortement recommandé de vidanger le réservoir après chaque cycle de vapeur. Si le réservoir n'est pas régulièrement vidangé, quelques jours après le dernier cycle vapeur, l'appareil vous demandera de le faire : cette demande ne peut pas être ignorée et il ne sera possible de poursuivre l'utilisation normale du produit qu'une fois la vidange réalisée.



Une fois la fonction « Vidange » sélectionnée ou lorsque cela est suggéré sur l'écran, démarrez la fonction et suivez les actions indiquées : Ouvrez la porte et placez un grand pichet (d'une capacité d'au moins 2 litres) sous la buse de vidange située dans le bas du panneau, sur la gauche de la buse d'entrée. Si nécessaire, il est

possible d'actionner le panneau de commande pour faire une pause dans le processus de vidange et le reprendre (par exemple si le pichet est déjà plein d'eau au milieu du processus de vidange).

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'EAU EST TROP CHAUDE. Attendez que la température diminue ».

DÉTARTRAGE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir la résistance et le circuit de vapeur dans les meilleures conditions.

Un message sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement. La nécessité de détartre est provoquée par le nombre de cycles de cuisson à la vapeur effectués ou les heures de travail de la chaudière à vapeur depuis le dernier cycle de détartre (voir le tableau ci-dessous).

Le MESSAGE « DÉTARTRE SVP » apparaît	QUE FAIRE
15 cycles de cuisson à la vapeur 22 heures de durée de cuisson à la vapeur	Un détartre est recommandé
20 cycles de cuisson à la vapeur 30 heures de durée de cuisson à la vapeur	Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartre n'aura pas été réalisé

La procédure de détartre peut également être effectuée quand l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du réservoir et du circuit de vapeur interne.

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 185 minutes. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

Veillez noter : La fonction peut être mise en pause mais, si elle est annulée à quelque moment que ce soit, tout le cycle de détartre doit être répété depuis le début.

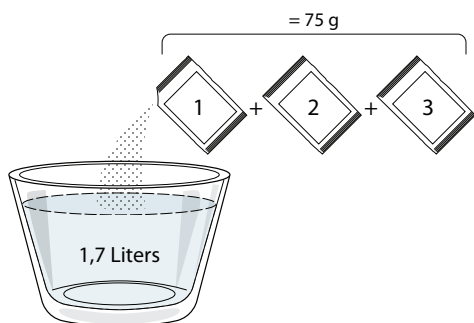
» PHASE 1.1 : VIDANGE (JUSQU'À 3 MIN.)

Si le réservoir n'est pas vide, la phase de vidange doit être effectuée avant de lancer le processus de détartre à proprement parler. Dans ce cas, veuillez procéder à la tâche de vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique. Par contre, si le réservoir ne contient pas d'eau, l'appareil passera automatiquement en PHASE 1.2.

Veillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vider le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'eau est TROP CHAUDE, attendre que la température diminue ». La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

» PHASE 1.2 : DÉTARTRAGE (~120 MIN.)

Lorsque l'écran vous demande de préparer la solution, ajouter 3 sachets (correspondant à 75 g) du détartre spécial Four WPRO dans 1,7 litres d'eau potable à la température ambiante.



Une fois que la solution de détartre est prête, appuyez sur TERMINÉ et branchez le tuyau en suivant les instructions sur l'écran, puis appuyez sur DÉBUT. La pompe arrêtera de fonctionner lorsque le réservoir sera totalement chargé ; ensuite, le système est prêt à démarrer le processus de détartre principal.

Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartre. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

» PHASE 1.3 : VIDANGE (JUSQU'À 3 MIN.)

Lorsque l'écran vous demande de placer un récipient sous l'orifice de vidange, procédez à la vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique.

» PHASE 2.1 : APPOINT D'EAU

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur, il faut effectuer un cycle de rinçage.

Remplissez un récipient avec 1,7 L d'eau potable claire, puis branchez le tuyau en suivant les instructions sur l'écran et appuyez sur DÉBUT. La pompe arrêtera de fonctionner lorsque le réservoir sera totalement chargé. Débranchez le tuyau et fermez la porte.

» PHASE 2.2 : RINÇAGE (~65 MIN.)

Le système est maintenant prêt à démarrer le processus de rinçage final.

» PHASE 2.3 : VIDANGE (JUSQU'À 3 MIN.)

Après la dernière opération de vidange, le message « Détartre terminé » apparaîtra à l'écran : appuyez sur TERMINÉ pour confirmer. Il sera maintenant possible d'utiliser toutes les fonctions vapeur.

*Le détartre WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Suivez les instructions sur l'emballage du produit. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu

Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les fonctions et alarmes.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.



PLUS DE MODES

Pour sélectionner le Mode Sabbat et accéder à l'Énergie.



PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.



WI-FI

























































































Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.



INFOS

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit aux valeurs d'usine par défaut et obtenir d'autres informations sur le produit.

TABLEAU DE CUISSON

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

FONCTIONS



Conventionnel



Air Pulsé

Cuisson Par
Convection

Grill

Cuisson au grill
Turbo

Maxi Cooking



Cook 4



Éco Air Pulsé

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

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèche-frite /plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

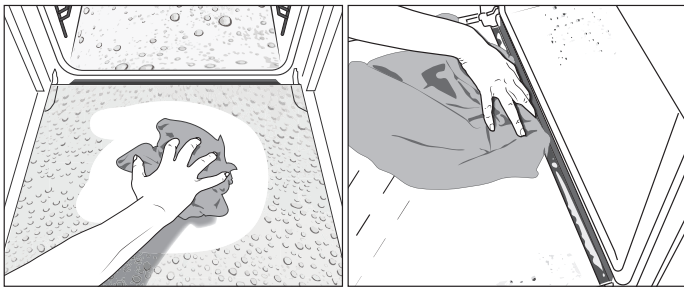
Panier vapeur

VAPEUR PURE

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires	
Légumes frais (Entier)	-	100	30 - 80	2	1
Légumes frais (morceaux)	-	100	15 - 40	2	1
Légumes surgelés	-	100	20 - 40	2	1
Poisson entier	-	90	40 - 50	2	1
Filet de poisson	-	90	20 - 30	2	1
Escalopes de poulet	-	100	15 - 50	2	1
Œufs	-	100	10 - 30	2	1
Fruits (entiers)	-	100	15 - 45	2	1
Fruits (Morceaux)	-	100	10 - 30	2	1

Veillez noter : À la fin d'un cycle de vapeur, ouvrez la porte avec précaution pour éviter toute fuite d'eau.

LORSQUE L'APPAREIL A REFROIDI :



1. Essuyez le verre de la porte intérieure et la garniture de condensation avec un chiffon ou une éponge ;
2. Essuyez les surfaces de la cavité en faisant particulièrement attention à ne pas laisser des dépôts d'eau ;
3. Nous vous recommandons d'enlever tous les accessoires et de lancer un cycle à haute température d'au moins une demi-heure (de préférence en utilisant la fonction Convection, 1 heure à 250°C) afin de permettre à la cavité du four de sécher totalement, en évitant l'accumulation de condensation.


ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique



Lèche-frite /plaque de cuisson
































Lèche-frite contenant 500 ml d'eau



Panier vapeur







































AIR PULSÉ + VAPEUR

Recette	Niveau de vapeur	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Petit pain/Biscuits	1 - BAS	-	140 - 150	35 - 55	
	1 - BAS	-	140	30 - 50	 
	1 - BAS	-	140	40 - 60	  
Petit gâteau/Muffins	1 - BAS	-	160 - 170	30 - 40	
	1 - BAS	-	150	30 - 50	 
	1 - BAS	-	150	40 - 60	  
Gâteaux à pâte levée	1 - BAS	-	170 - 180	40 - 60	
Génoise	1 - BAS	-	160 - 170	30 - 40	
Fougasse	1 - BAS	-	200 - 220	20 - 40	
Pain (miche)	1 - BAS	-	170 - 180	70 - 100	
Petit pain	1 - BAS	-	200 - 220	30 - 50	
Baguettes	1 - BAS	-	200 - 220	30 - 50	
Pommes de terre rôties	2 - MOYEN	-	200 - 220	50 - 70	
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	2 - MOYEN	-	180 - 200	60 - 100	
Veau / Bœuf / Porc (morceaux)	2 - MOYEN	-	160 - 180	60-80	
Rôti de bœuf saignant 1 kg	2 - MOYEN	-	200 - 220	40 - 50	
Rôti de bœuf saignant 2 kg	2 - MOYEN	-	200	55 - 65	
Gigot d'agneau	2 - MOYEN	-	180 - 200	65 - 75	
Jarrets de porc en ragoût	2 - MOYEN	-	160 - 180	85 - 100	
Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg	2 - MOYEN	-	200 - 220	50 - 70	
Morceaux de poulet / pintade / canard	2 - MOYEN	-	200 - 220	55 - 65	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	2 - MOYEN	-	180 - 200	25 - 40	
Filet de poisson	3 - FORT	-	180 - 200	15 - 30	

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent : les recettes, si un préchauffage est nécessaire, la température (°C), le niveau du gril, la durée de cuisson (minutes), les accessoires et le niveau suggéré pour la cuisson. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Utilisez d'abord la valeur recommandée la plus basse et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.


TABLEAU DE CUISSON

Recette		Quantité suggérée	Retournement (du temps de cuisson)	Niveau et Accessoires		
Mets en sauce/ Pâtes au four	Lasagnes fraîches	500 - 3000 g	-	2 	1 	
	Lasagne surgelée	500 - 3000 g	-	2 	1 	
	Cannelloni congelés	500 - 3000 g	-	2 		
Riz et céréales	Riz 	Riz blanc	100 - 500 g	2 	1 	
		Riz brun	100 - 500 g	2 	1 	
		Riz complet	100 - 500 g	2 	1 	
	Graines et céréales 	Quinoa	100 - 300 g	-	2 	
		Millet	100 - 300 g	-	3 	
		Épeautre	100 - 300 g	-	3 	
		Orge	100 - 300 g	-	3 	
Bœuf	Rôti de bœuf	600 - 2000 g	-	3 		
	Steak	2 - 4 cm	-	5 	4 	
	Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 		
	Porc	Porc	600 - 2500 g	-	3 	
		Côtes de porc	500 - 2000 g	2/3	5 	1 
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	5 	4 
Viande	Poulet rôti	Entier	600 - 3000 g	2 		
		Escalope / Blanc	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Canard rôti	Escalope/Magret de canard	1 - 5 cm		5 	4 
	Dinde et oie rôties	Escalopes / Blancs	1 - 5 cm		5 	4 
	Plats de viande	Kebab	une grille	1/2	2 	1 
		Saucisses et Würstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Viande cuite à la vapeur 	Escalopes de poulet	1 - 5 cm	-	2 	
		Escalopes de dinde	1 - 5 cm	-	2 	


ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique





Lèchefrite /plaque de cuisson



Lèchefrite contenant 500 ml d'eau



Panier vapeur


Recette		Quantité suggérée	Retournement (du temps de cuisson)	Niveau et Accessoires		
Poissons et fruits de mer	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon	1 - 3 cm		3	2
		Darne de saumon	1 - 3 cm		3	2
		Darne d'espadon	0,5 - 2,5 cm		3	2
		Filet de morue	100 - 300 g		3	2
		Filet de bar	50 - 150 g		3	2
		Filet de daurade	50 - 150 g		3	2
		Autres filets	0,5 - 2,5 cm	-	5	
		Filets surgelés	0,5 - 2,5 cm	-	4	
	Escalopes et steaks cuits à la vapeur 	Filets/tranches de poisson	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
		Filets surgelés	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	un lèche-frite	-	4	
		Gratin	un lèche-frite	-	4	
		Crevettes	un lèche-frite	-	4	3
		Crevettes	un lèche-frite	-	4	3
	Fruits de mer cuits à la vapeur 	Pétoncles	un lèche-frite	-	2	1
		Moules	un lèche-frite	-	2	1
		Crevettes	un lèche-frite	-	2	1
		Crevettes	un lèche-frite	-	2	1
		Calmar	100 - 500 g	-	2	1
		Poulpe	500 - 2000 g	-	2	1

Recette		Quantité suggérée	Retournement (du temps de cuisson)	Niveau et Accessoires			
Légumes	Légumes rôtis	Pommes de terre	500 - 1500 g	-	3		
		Légumes farcis	100 - 500 g	-	3		
		Autres légumes	500 - 1500 g	-	3		
	Légumes gratinés	Pommes de terre	un lèche-frite	-	3		
		Tomates	un lèche-frite	-	3		
		Piments	un lèche-frite	-	3		
		Brocoli	un lèche-frite	-	3		
		Chou-fleur	un lèche-frite	-	3		
		Autres	un lèche-frite	-	3		
	Légumes frais à la vapeur 🍵	Légumes entières	Pommes de terre entières	50 - 500 g *	-	2	1
			Pommes de terre petites/morceaux	un lèche-frite	-	2	1
			Petits pois	200 - 2500 g	-	2	1
		Légumes surgelés à la vapeur 🍵	Carottes	200 - 2000 g	-	2	1
			Brocoli	200 - 3000 g	-	2	1
			Chou-fleur	200 - 3000 g	-	2	1
			Courgette	200 - 2000 g	-	2	1
		Légumes surgelés à la vapeur 🍵	Autres légumes	200 - 2000 g	-	2	1
			Pommes de terre en morceaux	un lèche-frite	-	2	1
			Brocoli	200 - 2000 g	-	2	1
	Gâteaux salés	Gâteau salé	800 - 1200 g	-	2		
		Strudel aux légumes	500 - 1500 g	-	2		
Gâteaux et pâtisseries	Génoise en moule	500 - 1200 g	-	2			
	Biscuits	200 - 600 g	-	3			
	Croissants	un plateau *	-	3			
	Pâte à choux	un plateau *	-	3			
	Tarte en moule	400 - 1600 g	-	3			
	Strudel	400 - 1600 g	-	3			
	Tarte farcie aux fruits	500 - 2000 g	-	2			
	Flan	200 - 1000 g	-	2			
	Meringues	90 - 300 g	-	3			


ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique








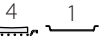
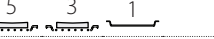
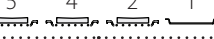
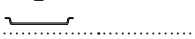



Lèche-frite /plaque de cuisson



Lèche-frite contenant 500 ml d'eau



Panier vapeur

	Recette	Quantité suggérée	Retournement (du temps de cuisson)	Niveau et Accessoires
Pain	Petits pains 🍞	60 - 150 g chacun	-	3 
	Pain de mie en moule 🍞	400 - 600 g chacun	-	2 
	Gros pain 🍞	700 - 2000 g	-	2 
	Baguettes 🍞	200 - 300 chacun	-	3 
Pizza	Produits surgelés	1 - 4 niveaux *	-	2 
				4 1 
	Fin	ronde - plateau *	-	5 3 1 
Épais	ronde - plateau *	-	5 4 2 1 	
Fruits à la vapeur 🍷	Entier	100 - 400 g	-	2 1 
	Morceaux	500 - 3000 g	-	2 1 
Œufs cuits à la vapeur	Caille	-	-	2 1 
	Poulet	50 - 80 g chacun	-	2 1 

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.
- Activez la fonction « Nettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

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

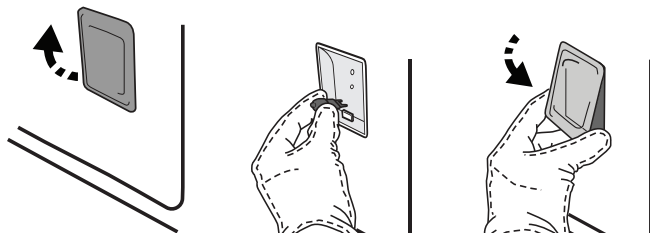
RÉSERVOIR

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartrer » régulièrement.

Après une longue période d'inutilisation de la fonction « Air Pulsée + vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Enlevez les supports de grille.
- Dégagez le capot de l'ampoule.
- Remplacez l'ampoule.
- Remplacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
- Remplacez les supports de grille.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

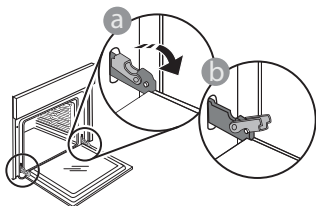


Veillez noter: Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

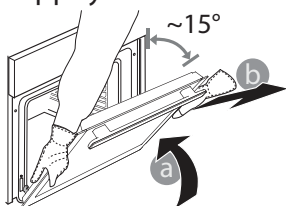
Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

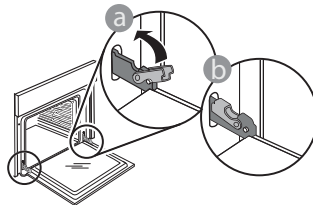


- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

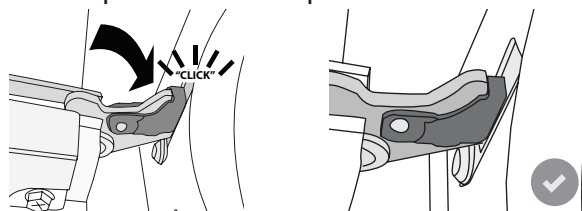


Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

- Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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



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

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

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

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

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

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

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

Puis-je utiliser une connexion 3G mobile à la place d'un routeur ?

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



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

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

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

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

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

Appuyez sur  puis appuyez sur  WiFi ou regardez sur votre appareil : Il existe une étiquette montrant le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres, débutant par « 88:e7 ».

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

Utilisez votre dispositif intelligent et l'application 6th Sense Live pour vérifier si le réseau de l'appareil est visible et connecté au cloud.

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

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

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

À quelle distance le routeur doit-il être du four ?

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

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

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

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

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

Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal WiFi du voisinage ?

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel.

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

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

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

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

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après réglage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes, puis allumez le four : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil.

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












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

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

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

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

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  , puis sélectionnez « Réinitialisation d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Pour la changer, appuyez sur  , sélectionnez  « Plus de modes », puis sélectionnez « Énergie ».
Le four ne chauffe pas.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les propriétés de paramétrage du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez si le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir paragraphe « FAQ Wi-Fi » Si les propriétés de votre réseau sans fil domestique ont changé, effectuez l'appariement au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Activation à distance non autorisée dans votre pays.	Vérifiez avant de l'acheter si votre pays permet la commande à distance pour les appareils électroniques.
L'eau n'arrive pas du tuyau d'entrée	Le tuyau est mal inséré. Le tuyau est obstrué.	Débranchez le tuyau. Vérifiez que le tuyau n'est pas obstrué. Insérez à nouveau le tuyau, en veillant à effectuer l'opération de la façon correcte (vérifier l'orientation du tuyau : le bouton poussoir doit être orienté vers la gauche mais pas enfoncé et vous devez entendre un clic lorsqu'il est totalement inséré).
L'écran affiche « ERREUR » pendant la fonction Vidange	La fonction Vidange ne fonctionne pas correctement	Contactez le Service Après-Vente
Vous ne voyez pas vos favoris ?	Le système doit être rafraîchi.	Exécutez la Réinitialisation aux valeurs d'usine (Appuyez sur  , tapez sur  « Info », puis sélectionnez « Réinitialiser produit »). Une fois cette opération terminée, vous pouvez facilement sauvegarder et visualiser vos cycles favoris.



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

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





**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN
PRODOTTO WHIRLPOOL**

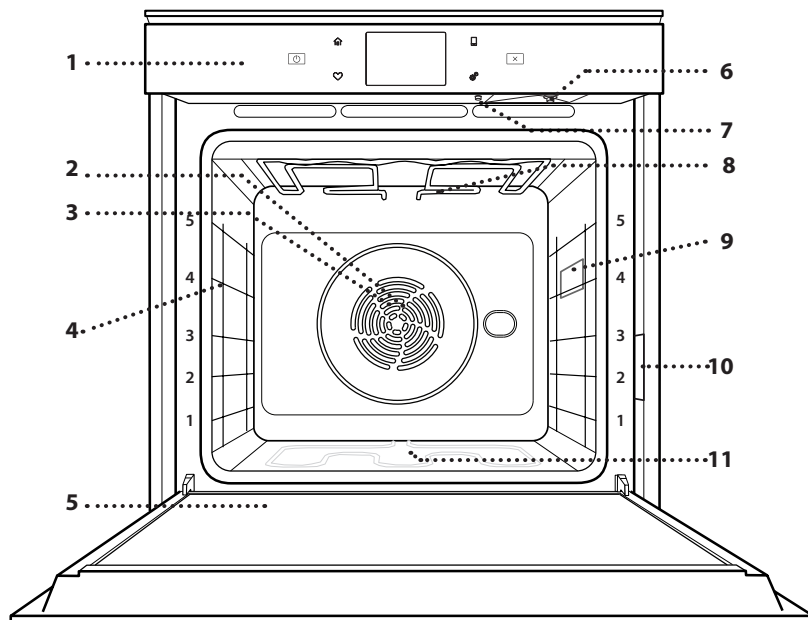
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

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



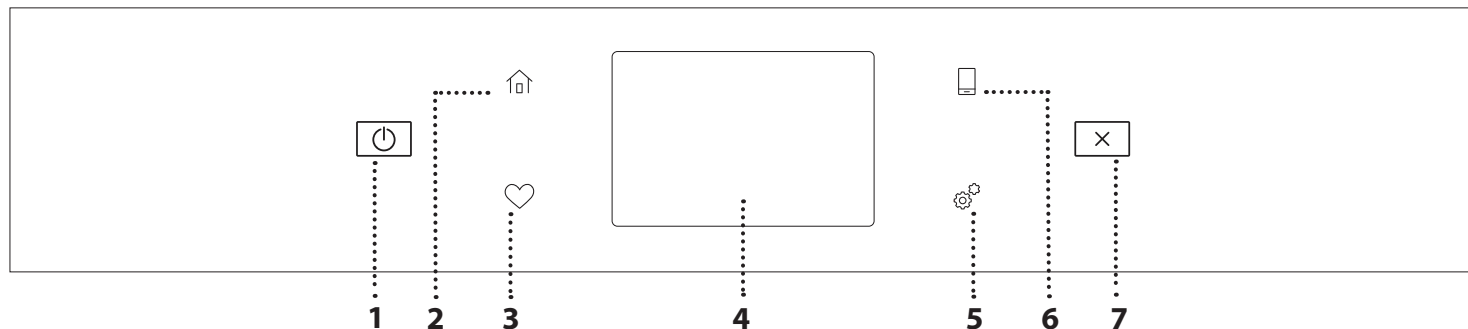
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Ugello a innesto del tubo di carico
7. Ugello di scarico
8. Resistenza superiore / grill
9. Luce
10. Targhetta matricola (da non rimuovere)
11. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. DISPLAY

5. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

6. CONTROLLO REMOTO

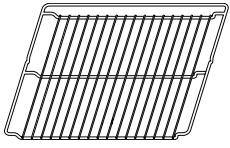
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANNULLA

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

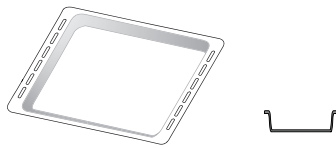
ACCESSORI

GRIGLIA



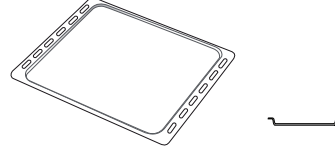
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

LECCARDA



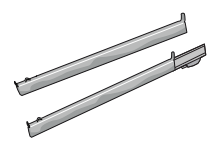
Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.

TEGLIA



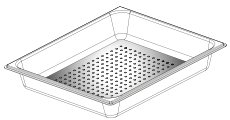
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



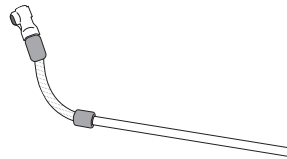
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere i liquidi di cottura.

TUBO DI CARICO



Collegare all'apposito ugello per prelevare l'acqua da caricare nel serbatoio. Dopo l'uso, sciacquarlo e asciugarlo accuratamente prima di riporlo in un luogo fresco e asciutto.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

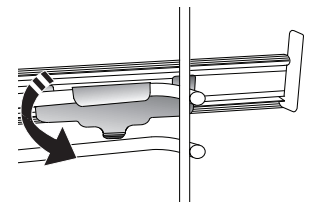
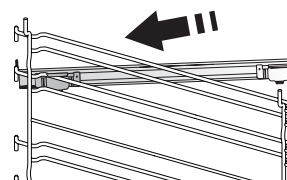
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: Le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI DI COTTURA



FUNZIONI MANUALI

- **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **COTTURA VENTILATA**
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **TERMOVENTILATO**
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **GRILL**
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**
Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **FUNZIONI COOK 4**
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **VAPORE**
 - » **100% VAPORE**
Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno.
 - » **TERMOVENTILATO + VAPORE**
Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore 3 - ALTO per il pesce, 2 - MEDIO per la carne e 1 - BASSO per pane e dolci.

FUNZIONI SPECIALI

- » **SCONGELARE**
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
- » **TIENI IN CALDO**
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
- » **LIEVITAZIONE**
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
- » **PIATTI PRONTI**
Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- » **MAXI COOKING**
Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.
- » **ECO TERMOVENTILATO**
Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.
- **ALIMENTI SURGELATI**
Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.



6th SENSE

- Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

USO DEL DISPLAY TOUCH



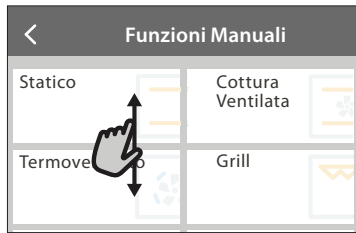
Per selezionare o confermare:

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.



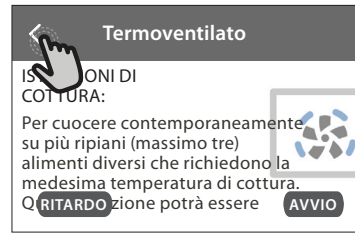
Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".



Per tornare alla schermata precedente:

Toccare < .



PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione 6th Sense Live permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente la procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "CONFIGURA ORA" per procedere con la configurazione della connessione.

Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno

smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

1. Scaricare l'app 6th Sense Live

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app 6th Sense Live presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app 6th Sense Live può essere scaricata dall'App Store o da Google Play Store.

2. Creare un account

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

3. Registrare l'apparecchio

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

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

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

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

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

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

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

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

3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

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

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

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

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

4. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

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

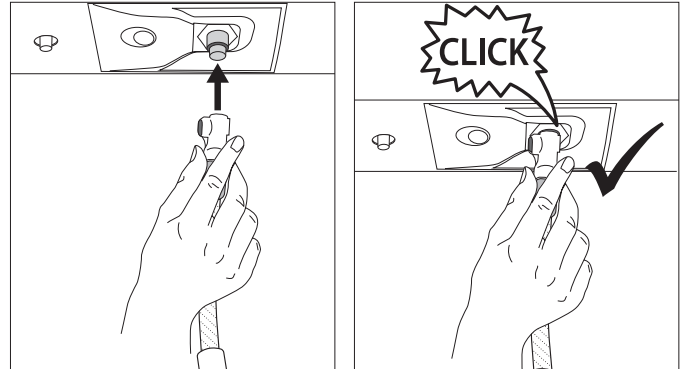
- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

6. RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO

Questo apparecchio è dotato di un serbatoio (non visibile) che consente l'emissione del vapore durante la cottura.

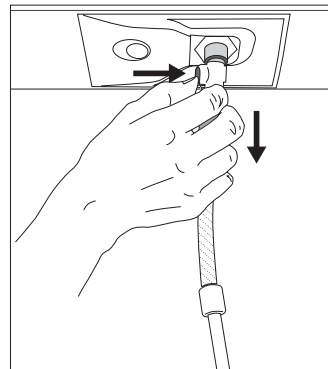
Quando si seleziona una ricetta o un ciclo che richiede una cottura a vapore, il display chiede di inserire il tubo di carico dell'acqua e si accende un LED posto vicino all'area di inserimento.

Collegare il tubo senza premere il pulsante. Uno scatto segnala che il tubo è completamente inserito.



Nota: l'unico modo per collegare il tubo correttamente è quello di tenere premuto il pulsante a sinistra.

Disporre quindi l'estremità del tubo in un recipiente contenente almeno 1,7 litri d'acqua potabile. Per una cottura al vapore ottimale, si consiglia di caricare il serbatoio con acqua a temperatura ambiente. Se si appoggia il recipiente sulla porta dell'apparecchio, fare attenzione ad appoggiarlo delicatamente per evitare di danneggiare il vetro.



Il processo si interromperà automaticamente quando il serbatoio sarà pieno.

Al termine, il display chiederà di staccare il tubo premendo il pulsante in alto a sinistra e tirando leggermente verso il basso.

Note: per evitare perdite d'acqua, si consiglia di scollegare l'accessorio di riempimento mentre è ancora all'interno del recipiente di scarico; rimuovere quindi gli accessori e

chiudere la porta.


A questo punto è possibile avviare il ciclo di cottura o la ricetta desiderata.

Se le funzioni di cottura al vapore sono rimaste inutilizzate per un lungo periodo, si consiglia di effettuare un ciclo di cottura a forno vuoto riempiendo completamente il serbatoio.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato. Se la funzione lo consente, è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

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

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6th SENSE

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "LISTA CIBI 6th SENSE" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "LIFESTYLE".


- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

4. IMPOSTARE L'AVVIO

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

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

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

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

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

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


6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

- Aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

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

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

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

7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni 6th Sense richiedono di girare gli alimenti durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.



Prima della fine della cottura, il forno potrebbe richiedere di controllare gli alimenti nella stessa modalità.

Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.


- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare  per prolungare la cottura.

9. PREFERITI

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


Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Quando una funzione è terminata, è possibile toccare  per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni. Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.
- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere : le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.


- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente
- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata dei preferiti:


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

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

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

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

10. STRUMENTI

L'icona  permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti". Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

ATTIVAZIONE DA REMOTO



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

CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

LAMPADA

per accendere e spegnere la luce del forno.

AUTO PULIZIA

Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

- Prima di attivare la funzione estrarre tutti gli accessori dal forno.
- A forno freddo, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di pulizia.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.

SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua dal serbatoio. Lo scarico regolare del serbatoio è il modo ideale per impedire il ristagno dell'acqua, perciò si raccomanda di effettuare regolarmente questa operazione dopo ogni ciclo di cottura al vapore. Se il serbatoio non viene scaricato regolarmente, l'apparecchio chiederà di eseguire l'operazione dopo alcuni giorni dall'ultimo ciclo di cottura al vapore: questa richiesta non può essere ignorata, e sarà possibile continuare con l'uso normale del prodotto solo dopo avere scaricato l'acqua.



Dopo avere selezionato la funzione "Scarico", o quando richiesto dal messaggio corrispondente sul display, avviare la funzione ed eseguire le operazioni indicate: aprire la porta e disporre una caraffa capiente (con capacità di almeno 2 litri) sotto l'ugello di scarico situato sul fondo del pannello, a sinistra dell'ugello di

carico. Se necessario, è possibile azionare il pannello comandi per mettere in pausa il processo di scarico e riprenderlo in seguito (ad esempio, se la caraffa dovesse essere già piena d'acqua a metà del processo di scarico).

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile scaricare il serbatoio prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback <L'acqua è TROPPO CALDA. Attendere che la temperatura si abbassi>.

DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, se attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere la caldaia e il circuito del vapore in condizioni ottimali.

sul display comparirà un messaggio per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente. Il fabbisogno di decalcificazione viene attivato dal numero di cicli di cottura a vapore eseguiti o dalle ore di lavoro del bollitore a vapore dall'ultimo ciclo di decalcificazione (vedere la tabella sottostante).

IL MESSAGGIO "DECALCIF" appare dopo	COSA FARE
15 cicli di cottura a vapore 22 ore di cottura a vapore	Si consiglia la decalcificazione
20 cicli di cottura a vapore	Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione
30 ore di cottura a vapore	

La procedura di decalcificazione può essere eseguita ogniqualvolta l'utente desideri una pulizia più profonda del serbatoio e del circuito del vapore interno.

La durata media della funzione è di circa 185 minuti. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

Note: è possibile mettere in pausa la funzione; se tuttavia si sceglie di annullarla, sarà necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione dall'inizio.

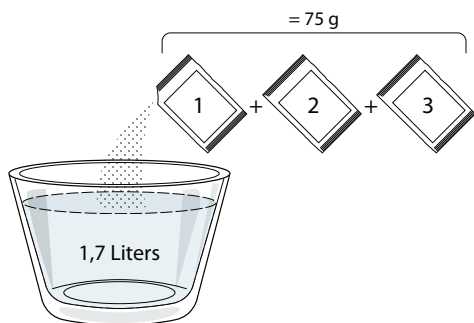
» FASE 1.1: SCARICO IN CORSO (FINO A 3 MIN.)

Se il serbatoio non è vuoto, la fase di scarico deve essere eseguita prima di iniziare il corretto processo di decalcificazione. In questo caso, si prega di procedere con l'operazione di scarico come descritto nel paragrafo ad esso dedicato. Se invece il serbatoio non contiene acqua, l'apparecchio passa automaticamente alla FASE 1.2.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente messaggio "L'acqua è TROPPO CALDA. Attendere che la temperatura si abbassi". La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» FASE 1.2: DECALCIFICAZIONE IN CORSO (~120 MIN.)

Quando il display chiederà di preparare la soluzione, procedere aggiungendo 3 sacchetti (corrispondenti a 75g) del decalcificante specifico per forni WPRO in 1,7 litri di acqua potabile a temperatura ambiente.



Una volta che la soluzione di decalcificazione è pronta, premere FATTO e collegare il tubo seguendo le istruzioni sul display, quindi premere AVVIO. La pompa interromperà il suo funzionamento quando il serbatoio sarà completamente carico; il sistema è pronto ad avviare il processo principale di decalcificazione.

Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

» FASE 1.3: SCARICO IN CORSO (FINO A 3 MIN.)

Quando il display chiederà di posizionare un contenitore sotto il foro di scarico, si prega di procedere con l'operazione di scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo scarico.

» FASE 2.1: RIEMPIIMENTO DELL'ACQUA

Per pulire il serbatoio e il circuito del vapore è necessario eseguire il ciclo di risciacquo.

Riempire un contenitore con 1,7 L di acqua potabile pulita, quindi collegare il tubo seguendo le istruzioni sul display e premere AVVIO. La pompa interromperà il suo funzionamento quando il serbatoio sarà completamente carico. Scollegare il tubo e chiudere la porta.

» FASE 2.2: RISCIAQUO (~65 MIN.)

Il sistema è ora pronto per iniziare il processo di risciacquo finale.

» FASE 2.3: SCARICO IN CORSO (FINO A 3 MIN.)

Dopo l'ultima operazione di drenaggio, sul display apparirà il messaggio "Decalcificazione completata": premere FATTO per confermare.

Ora sarà possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

*Il decalcificante WPRO è il prodotto professionale consigliato per il mantenimento delle migliori prestazioni della funzione vapore nel forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu

Whirlpool non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.



SILENZIOSO


Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.



BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.



ALTRE MODALITÀ

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.



PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.



WI-FI

























































































Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.



INFO

Per spegnere la "Modalità Demo Negozio", riportare il prodotto alle impostazioni di fabbrica e ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO	TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	
		Sì	160 - 200	35 - 90	 
Biscotti / Pasta frolla		Sì	150	20 - 40	
		Sì	140	30 - 50	
		Sì	140	30 - 50	 
		Sì	135	40 - 60	  
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	
		Sì	150	30 - 50	
		Sì	150	30 - 50	 
		Sì	150	40 - 60	  
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	
		Sì	180 - 190	35 - 45	 
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringhe		Sì	90	110 - 150	
		Sì	90	130 - 150	 
		Sì	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)		Sì	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	
		Sì	250	10 - 20	 
		Sì	220 - 240	15 - 30	  
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	
		Sì	180 - 190	45 - 60	 
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	 
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNZIONI



Statico



Termoventilato

Cottura
Ventilata

Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco
Termoventilato

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO	TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagne / Flan / Pasta al forno / Cannelloni		Si	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		Si	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Si	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2 (media)	55 - 70 ***	
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrostiti		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti	 Biscotti	Si	135	50 - 70	
Crostate	 Crostate	Si	170	50 - 70	
Pizza tonda	 Pizza tonda	Si	210	40 - 60	
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Si	190	40 - 120 *	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	Si	190	40 - 120	
Lasagne e carne		Si	200	50 - 100 *	
Carne e patate		Si	200	45 - 100 *	
Pesce e verdure		Si	180	30 - 50 *	
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera
su griglia



















Leccarda / piastra dolci
o teglia su griglia

Leccarda / Teglia

Leccarda con
500 ml di acqua

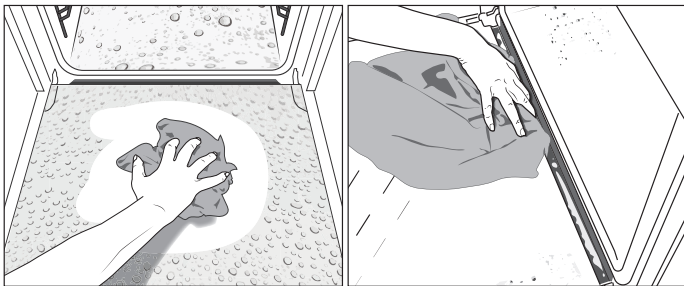
Teglia per cottura a
vapore

100% VAPORE

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori	
Verdure fresche (intere)	-	100	30 - 80	2 	1 
Verdure fresche (pezzi)	-	100	15 - 40	2 	1 
Verdure surgelate	-	100	20 - 40	2 	1 
Pesce intero	-	90	40 - 50	2 	1 
Filetti di pesce	-	90	20 - 30	2 	1 
Filetti di pollo	-	100	15 - 50	2 	1 
Uova	-	100	10 - 30	2 	1 
Frutta (intera)	-	100	15 - 45	2 	1 
Frutta (pezzi)	-	100	10 - 30	2 	1 

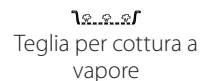
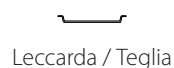
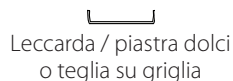
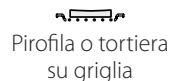
Note: Alla fine di un ciclo di vapore, aprire lo sportello con attenzione per evitare perdite d'acqua.

QUANDO L'APPARECCHIO SI È RAFFREDDATO:



1. Pulire la porta di vetro interna e il bordo di condensazione con un panno o una spugna;
2. Pulire le superfici della cavità prestando particolare attenzione a non lasciare depositi d'acqua;
3. Si consiglia di rimuovere tutti gli accessori e di eseguire un ciclo ad alta temperatura di almeno mezz'ora (preferibilmente utilizzando la funzione Ventilato, 1 ora a 250°C) per permettere alla cavità del forno di asciugarsi completamente, evitando l'accumulo di condensa.

ACCESSORI



TERMOVENTILATO + VAPORE

Ricetta	Livello del vapore	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Pasta frolla / Biscotti	1 - BASSO	-	140 - 150	35 - 55	
	1 - BASSO	-	140	30 - 50	
	1 - BASSO	-	140	40 - 60	
Tortine / Muffin	1 - BASSO	-	160 - 170	30 - 40	
	1 - BASSO	-	150	30 - 50	
	1 - BASSO	-	150	40 - 60	
Torte lievitate	1 - BASSO	-	170 - 180	40 - 60	
Torte lievitate	1 - BASSO	-	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1 - BASSO	-	200 - 220	20 - 40	
Pagnotta	1 - BASSO	-	170 - 180	70 - 100	
Panini	1 - BASSO	-	200 - 220	30 - 50	
Baguette	1 - BASSO	-	200 - 220	30 - 50	
Patate arrostate	2 - MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	2 - MEDIO	-	180 - 200	60 - 100	
Vitello / Manzo / Maiale (spezzatino)	2 - MEDIO	-	160 - 180	60-80	
Roast beef al sangue 1 kg	2 - MEDIO	-	200 - 220	40 - 50	
Roast beef al sangue 2 kg	2 - MEDIO	-	200	55 - 65	
Cosciotto agnello	2 - MEDIO	-	180 - 200	65 - 75	
Stinco di maiale stufato	2 - MEDIO	-	160 - 180	85 - 100	
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	2 - MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	2 - MEDIO	-	200 - 220	55 - 65	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	2 - MEDIO	-	180 - 200	25 - 40	
Filetti di pesce	3 - ALTO	-	180 - 200	15 - 30	

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene: ricetta, preriscaldamento, temperatura (°C), livello grill, tempo di cottura (in minuti), accessori e livello/i consigliati per la cottura. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di preferire le tortiere o le teglie in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori da posizionare sui diversi ripiani.

TABELLA DI COTTURA

	Ricetta	Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori		
Stufati / pasta al forno	Lasagna fresca	500 - 3000 g	-	2 	1 	
	Lasagna surgelata	500 - 3000 g	-	2 	1 	
	Cannelloni surgelati	500 - 3000 g	-	2 		
Riso e cereali	Riso	Riso bianco	100 - 500 g	-	2 	1
		Riso rosso	100 - 500 g	-	2 	1
		Riso integrale	100 - 500 g	-	2 	1
	Semi e cereali	Quinoa	100 - 300 g	-	2 	
		Miglio	100 - 300 g	-	3 	
		Farro	100 - 300 g	-	3 	
		Orzo	100 - 300 g	-	3 	
Carne	Manzo	Roast beef	600 - 2000 g	-	3 	
		Bistecca	2 - 4 cm	-	5 	4
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Maiale	Maiale	600 - 2500 g	-	3 	
		Costine di maiale	500 - 2000 g	2/3	5 	1
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	5 	4
	Pollo arrosto	Intero	600 - 3000 g	-	2 	
		Filetto/petto	1 - 5 cm	2/3	5 	
		Anatra arrosto	Filetto/petto d'anatra	1 - 5 cm	5 	4
		Tacchino e oca arrosto	Filetto/petto	1 - 5 cm	5 	4
	Piatti di carne	Kebab	una griglia	1/2	2 	1
		Salsicce e wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Carne a vapore	Filetti di pollo	1 - 5 cm	-	2 	
Filetti di tacchino		1 - 5 cm	-	2 		

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera
su griglia
































Leccarda / piastra dolci
o teglia su griglia

Leccarda / Teglia

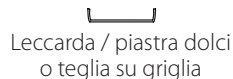
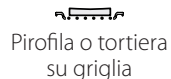
Leccarda con
500 ml di acqua

Teglia per cottura a
vapore

	Ricetta	Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori		
Pesce e frutti di mare	Filetti e bistecche arrosto	Bistecca di tonno	1 - 3 cm		3	2
		Trancio di salmone	1 - 3 cm		3	2
		Bistecca di pesce spada	0,5 - 2,5 cm		3	2
		Filetto di merluzzo	100 - 300 g		3	2
		Filetto di spigola	50 - 150 g		3	2
		Filetto di orata	50 - 150 g		3	2
		Altri filetti	0,5 - 2,5 cm	-	5	
		Filetti surgelati	0,5 - 2,5 cm	-	4	
	Filetti e bistecche a vapore 🌀	Filetti / tranci di pesce	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
		Filetti surgelati	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
	Pesce alla griglia	Capesante	una teglia	-	4	
		Gratin	una teglia	-	4	
		Gamberetti	una teglia	-	4	3
		Gamberi	una teglia	-	4	3
	Pesce a vapore 🌀	Capesante	una teglia	-	2	1
		Cozze	una teglia	-	2	1
		Gamberetti	una teglia	-	2	1
		Gamberi	una teglia	-	2	1
		Calamario	100 - 500 g	-	2	1
		Polipo	500 - 2000 g	-	2	1

	Ricetta	Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori			
Verdure	Verdure arrostite	Patate	500 - 1500 g	-		3	
		Verdure ripiene	100 - 500 g	-		3	
		Altre verdure	500 - 1500 g	-		3	
	Verdure gratinate	Patate	una teglia	-		3	
		Pomodori	una teglia	-		3	
		Peperoni	una teglia	-		3	
		Broccoli	una teglia	-		3	
		Cavolfiori	una teglia	-		3	
		Altro	una teglia	-		3	
	Verdure fresche a vapore 🍵	Patate intere	50 - 500 g *	-		2	1
		Patate piccole / in pezzi	una teglia	-		2	1
		Piselli	200 - 2500 g	-		2	1
		Carote	200 - 2000 g	-		2	1
		Broccoli	200 - 3000 g	-		2	1
		Cavolfiori	200 - 3000 g	-		2	1
		Zucchine	200 - 2000 g	-		2	1
		Altre verdure	200 - 2000 g	-		2	1
	Verdure surgelate a vapore 🍵	Patate in pezzi	una teglia	-		2	1
		Piselli	200 - 3000 g	-		2	1
		Broccoli	200 - 2000 g	-		2	1
	Torte salate	Torta salata	800 - 1200 g	-		2	
Strudel di verdure		500 - 1500 g	-		2		
Torte e dolci	Pan di Spagna	500 - 1200 g	-		2		
	Biscotti	200 - 600 g	-		3		
	Croissant	una teglia *	-		3		
	Bignè	una teglia *	-		3		
	Crostata	400 - 1600 g	-		3		
	Strudel	400 - 1600 g	-		3		
	Torta ripiena alla frutta	500 - 2000 g	-		2		
	Flan	200 - 1000 g	-		2		
	Meringhe	90 - 300 g	-		3		

ACCESSORI



	Ricetta	Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori
Pane	Panini 🍞	60 - 150 g l'uno	-	3
	Pancarrè 🍞	400 - 600 g l'uno	-	2
	Pane grande 🍞	700 - 2000 g	-	2
	Baguette 🍞	200 - 300 g l'uno	-	3
Pizza	Lasagna	Livelli 1 - 4 *	-	2
				4 1
				5 3 1
Sottile	Teglia rotonda *	-	2	
Spesso	Teglia rotonda *	-	2	
Frutta al vapore 🍏	Intero	100 - 400 g	-	2 1
	A pezzi	500 - 3000 g	-	2 1
Uova a vapore	Quaglia	-	-	2 1
	Pollo	50 - 80 g l'uno	-	2 1

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

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

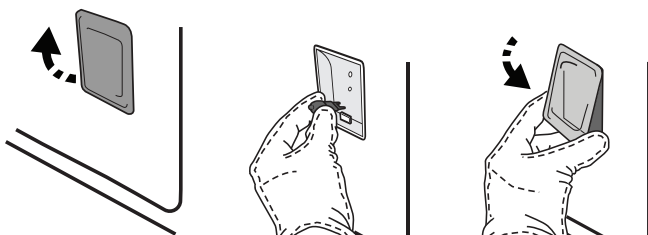
SERBATOIO

Per garantire prestazioni ottimali nel tempo, ed evitare incrostazioni dovute al deposito di calcare, si consiglia di attivare con regolarità le funzioni "Scarico" e "Tratt. disincrostante".

Se la funzione "Termoventilato + Vapore" è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, si consiglia di effettuare un ciclo di cottura a forno vuoto riempiendo completamente il serbatoio.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie laterali.
3. Estrarre la protezione della lampadina.
4. Sostituire la lampadina.
5. Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
6. Riapplicare le griglie laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

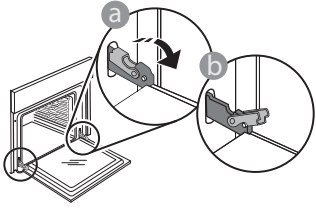


Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

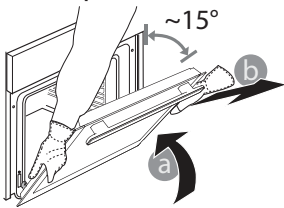
Non maneggiare le lampadine a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

- Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

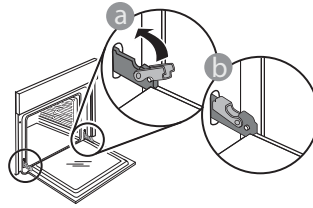


- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

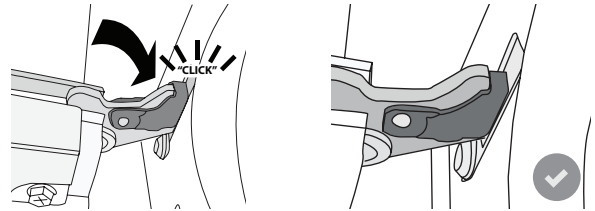


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

- Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



- Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



- Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI

La funzionalità WiFi non è disponibile in Russia e Ucraina

Quali protocolli WiFi sono supportati?

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

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

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

Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.



Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere  e toccare  WiFi, oppure cercare sull'apparecchio l'etichetta contenente gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di numeri e lettere che inizia con "88:e7".

Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app 6th Sense Live che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile.

Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Powerline (non in dotazione con l'apparecchio).

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

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

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

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

Cosa si può fare se sul display compare il simbolo o se il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo: verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.












Si può modificare l'account Whirlpool mantenendo connessi gli apparecchi?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

Cosa occorre fare se si cambia il router?

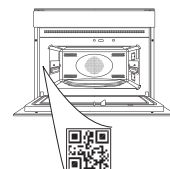
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare  e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere  , selezionare  "Altre Modalità" e quindi scegliere "Potenza".
Il forno non si riscalda.	È attiva la modalità demo.	Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
Sul display compare l'icona  .	Il router WiFi è spento. Le proprietà di configurazione del router sono state modificate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Verificare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere il paragrafo "WiFi / DOMANDE FREQUENTI" Se sono state modificate le proprietà della rete wireless domestica, è necessario accoppiare il dispositivo alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	L'attivazione da remoto non è consentita nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il controllo remoto degli apparecchi elettronici.
L'acqua non viene prelevata dal tubo di carico	Il tubo non è inserito correttamente. Il tubo è ostruito.	Staccare il tubo. Controllare che il tubo non sia ostruito. Inserire nuovamente il tubo, facendo attenzione a eseguire l'operazione in modo corretto (controllare l'orientamento del tubo: il pulsante deve essere orientato verso sinistra ma non premuto, e si deve sentire uno scatto quando il tubo è completamente inserito).
Il display mostra il messaggio "ERRORE" durante la funzione di scarico	Lo scarico non funziona correttamente	Contattare il Servizio Assistenza
I preferiti non sono visibili?	Il sistema deve essere aggiornato.	Eseguire il Reset di fabbrica (Premere  , toccare  "Info" e poi selezionare "Reset product"). Una volta completata questa operazione, è possibile salvare e visualizzare facilmente i propri cicli preferiti.

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

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



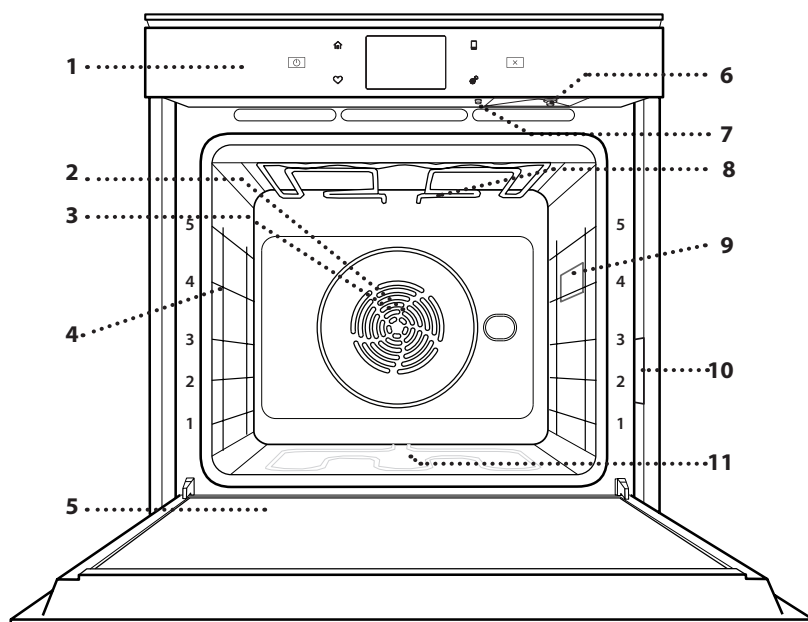
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

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

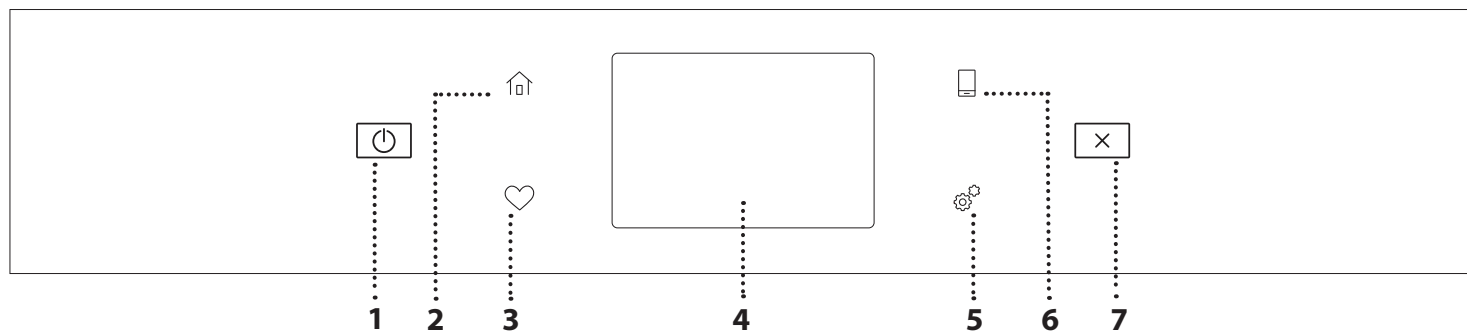
ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Boquilla de conexión del tubo de entrada
7. Boquilla de drenaje
8. Resistencia superior / grill
9. Luz
10. Placa de datos (no quitar)
11. Elemento calefactor inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**1. ON / OFF**

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. PANTALLA

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

5. HERRAMIENTAS

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

6. CONTROL REMOTO

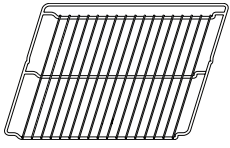
Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6th Sense Live.

7. CANCELAR

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

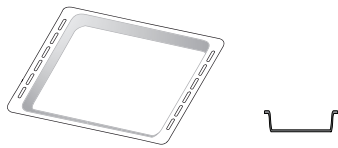
ACCESORIOS

REJILLA



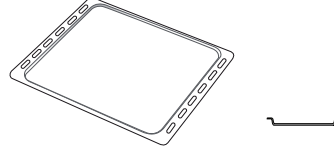
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno

GRASERA



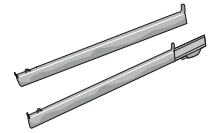
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA



Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



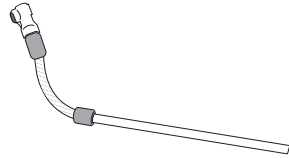
Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

BANDEJA VAPOR



Facilita la circulación del vapor, de manera que los alimentos se cuecen de forma más uniforme. Coloque la grasera un nivel por debajo para recoger los jugos de cocción.

TUBO DE ENTRADA



Conéctelo a la boquilla especial para extraer el agua que se verterá en el depósito. Tras su uso, enjuáguelo y séquelo bien antes de guardarlo en un lugar fresco y seco.

* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorios pueden variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

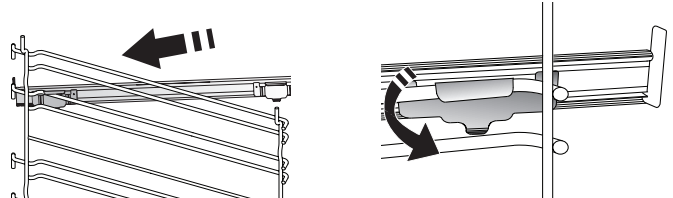
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

(SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

FUNCIONES DE COCCIÓN



FUNCIONES MANUALES

- **CONVENCIONAL**
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.
- **HORNO DE CONVECCIÓN**
Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.
- **AIRE FORZADO**
Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.
- **GRILL**
Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **TURBO GRILL**
Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**
Para precalentar el horno rápidamente.
- **FUNCIONES DE COOK 4**
Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.
- **VAPOR**
 - » **VAPOR PURO**
Para cocinar platos naturales y saludables al vapor para conservar el valor nutritivo natural de los alimentos. Esta función es ideal para cocinar verduras, pescado y fruta, así como para escaldar. Salvo que se indique lo contrario, retire el envoltorio y el film protector antes de introducir los alimentos en el horno.
 - » **AIRE FORZADO + VAPOR**
Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos seleccionar un nivel de vapor 3 - ALTO para cocinar pescado, 2 - MEDIO para carne y 1 - BAJO para pan y postres.

• FUNCIONES ESPECIALES

- » **DESCONGELAR**
Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
- » **MANTENER CALIENTE**
Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.
- » **LEUDAR**
Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.
- » **PRE-COCINADOS**
Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho, muffins, platos de pasta y pan o similares). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.
- » **MAXI-COCCIÓN**
Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.
- » **ECO AIRE FORZADO**
Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.
- **ALIMENTOS CONGELADOS**
Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.



6th SENSE

Esto permite cocinar todos los tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

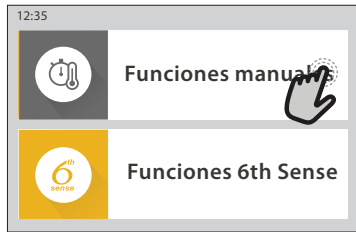
No es necesario precalentar el horno.

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



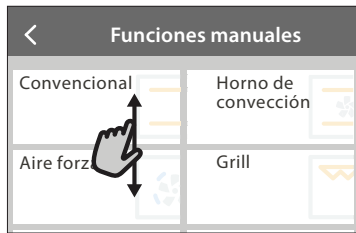
Para seleccionar o confirmar:

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



Para desplazarse por un menú o una lista:

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



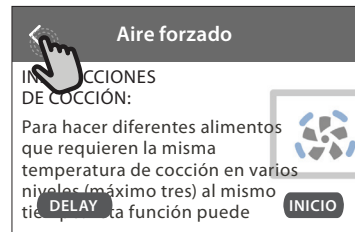
Para confirmar un ajuste o ir a la siguiente pantalla:

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».



Para volver a la pantalla anterior:

Toque < .



PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando  para acceder al menú «Herramientas».

1. SELECCIONE EL IDIOMA

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

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desee.

Al tocar < volverá a la ventana anterior.

2. AJUSTAR WIFI

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

- Toque «CONFIGURAR AHORA» para seguir configurando la conexión.

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

CÓMO CONFIGURAR LA CONEXIÓN

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

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

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS.

Consulte en la tienda de aplicaciones la compatibilidad con las versiones de Android o iOS.

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

1. Descargue la app 6th Sense Live

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

2. Cree una cuenta

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

3. Registre su aparato

Siga las instrucciones en la app para registrar su aparato. Necesitará el número SAID (Smart Appliance Identifier) para completar el proceso de registro. Puede encontrar su código único en la placa de características de su producto.

4. Conéctelo a la red WiFi

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

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

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

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

La dirección MAC se muestra para el módulo WiFi.

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

3. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

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

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

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

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

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

4. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 amperios): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 amperios).

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.
- Pulse «ACEPTAR» para completar la configuración inicial.


5. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

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

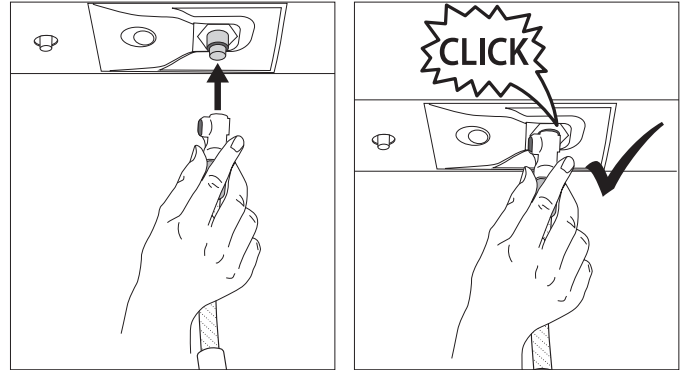
- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.

6. LLENADO DEL DEPÓSITO

Para posibilitar la emisión de vapor durante la cocción, este aparato dispone de un depósito (no visible).

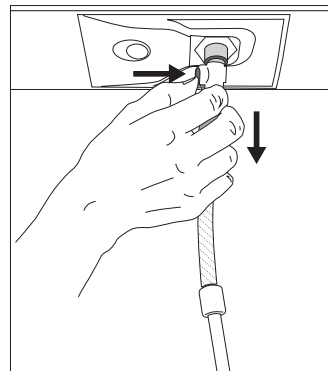
Al seleccionar una receta o un ciclo que requiera vapor, la pantalla le pedirá que inserte el tubo de entrada para cargar agua y se encenderá un led cerca del área de inserción.

Conecte el tubo sin presionar el botón. Cuando el tubo esté totalmente insertado escuchará un clic.



Nota: Solo hay una forma de conectar el tubo correctamente (el botón debe quedar en el lado izquierdo).

Después, coloque el extremo del tubo en una jarra/recipiente con al menos 1,7 l de agua potable. Para obtener un rendimiento óptimo del vapor se recomienda cargar el depósito con agua a temperatura ambiente. Si coloca el recipiente en la puerta del electrodoméstico, hágalo con sumo cuidado para no dañar la puerta de cristal.



Una vez iniciado el proceso, este se detendrá automáticamente cuando el depósito se llene. Al finalizar, la pantalla pedirá que extraiga el tubo. Para ello, pulse el botón de la parte superior izquierda y tire ligeramente hacia abajo.

Nota: Para evitar cualquier fuga de agua se recomienda desconectar el accesorio de llenado mientras esté todavía dentro del recipiente de

drenaje; a continuación, extráigalo y cierre la puerta.

Ahora se puede comenzar con el ciclo de cocción o con la receta que se desee.

Tras un largo tiempo sin utilizar las funciones de vapor, se recomienda activar un ciclo de cocción por vapor con el horno vacío y el depósito completamente lleno.


- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

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

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

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

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

DURACIÓN

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

- Para ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo de cocción».
- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

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

3. AJUSTAR LAS FUNCIONES 6th SENSE

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

- escoja una receta de la lista.

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


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

4. AJUSTE EL INICIO

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

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


Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

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

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

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

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

- Pulse  para detener la función activa en cualquier momento.


6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento. Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

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

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

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

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

7. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN

Algunas de las funciones 6th Sense requieren que dé la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.



Antes de finalizar la cocción, el horno podría indicarle que compruebe la comida del mismo modo.

Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado. Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede dorar más un plato, ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.


- Toque  para guardarla como favorita.
- Seleccione «Dorado extra» para iniciar un ciclo de dorado de cinco minutos.
- Toque  para prolongar la cocción.

9. FAVORITOS

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


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

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez finalizada una función, puede tocar  para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes. La pantalla le permite guardar la función indicando hasta 4 comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.

- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.
- Toque «GUARDAR» para guardar la función.

UNA VEZ GUARDADA

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


- Toque el icono de cada comida para ver las listas correspondientes
- Desplácese por la lista que se ha abierto.
- Toque la receta o función requerida.
- Toque «INICIO» para activar la cocción.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



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

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

En la pantalla de favoritos también puede eliminar funciones guardadas:


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

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

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

Solo es posible combinar un hueco de tiempo con una comida.

10. HERRAMIENTAS

Pulse  para abrir el menú «Herramientas» en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.

HABILITACIÓN REMOTA

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

TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

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

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse .
- Toque .

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

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



LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



AUTOLIMPIEZA

Active la función «Autolimpieza» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

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

- Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función.
- Cuando el horno esté frío, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno.
- Toque «INICIO» para activar la función de limpieza.

Una vez seleccionado el ciclo, puede aplazar el inicio de la limpieza automática. Toque «DELAY» para ajustar la hora de finalización según se indica en el apartado correspondiente.



DRENAJE

La función Desagüe permite eliminar el agua del depósito.

Drenar el depósito con regularidad es la mejor manera de evitar que el agua se estanque, por lo que se recomienda encarecidamente drenar periódicamente el depósito después de cada ciclo de vapor. Si el depósito no se drena con regularidad, unos días después del último ciclo de vapor el electrodoméstico le solicitará que drene el depósito: esta solicitud no se puede ignorar y solo podrá continuar utilizando el producto con normalidad tras haber realizado el drenaje.



Una vez seleccionada la función «Desagüe» o cuando se lo sugiera la pantalla, inicie la función y siga las acciones que se indican: Abra la puerta y coloque una jarra grande (de al menos 2 l de capacidad) debajo de la boquilla de drenaje situada en la parte inferior del panel, a la izquierda de la boquilla de entrada. En caso

necesario es posible usar el panel de control para detener el proceso de drenaje y reanudarlo (por ejemplo, si la jarra se ha llenado de agua en mitad del proceso de drenaje).

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible drenar el depósito hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: <Agua DEMASIADO CALIENTE. Espere a que disminuya la temperatura>.

DESCALCIFICAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el hervidor y el circuito de vapor en condiciones óptimas.

Se mostrará un mensaje en la pantalla para recordarle que ejecute esta operación de forma regular. La solicitud de descalcificación se activa en función del número de ciclos de cocción al vapor ejecutados u horas de funcionamiento del hervidor de vapor desde el último ciclo de descalcificación (ver tabla inferior).

El mensaje «DESINCRUSTAR» aparece al cabo de	QUÉ HACER
15 ciclos de cocción al vapor	Se recomienda la descalcificación
22 horas de duración de cocción al vapor	
20 ciclos de cocción al vapor	No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación
30 horas de duración de cocción al vapor	

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del depósito y del circuito interno de vapor.

La duración promedio de la función completa es de alrededor de 185 minutos. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla.

Nota: La función se puede pausar, pero si se cancela en algún momento, se deberá repetir todo el ciclo de descalcificación desde el principio.

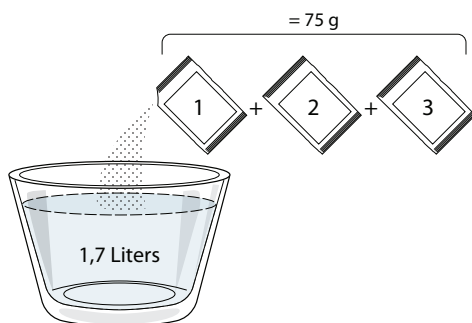
» FASE 1.1: DRENAJE (HASTA 3 MIN)

Si el depósito no está vacío, debe ejecutarse la fase de drenaje antes de iniciar la descalcificación propiamente dicha. En este caso, realice el drenaje del modo descrito en el apartado dedicado al drenaje. En cambio, si el depósito no contiene agua, el aparato pasará automáticamente a la fase 1.2.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la información «AGUA DEMASIADO CALIENTE». Espere a que disminuya la temperatura. La jarra debe ser de al menos 2 litros.

» FASE 1.2: DESCALCIFICACIÓN (~120 MIN)

Cuando la pantalla le pida que prepare la solución, proceda añadiendo 3 sobres (correspondientes a 75g) del descalcificador específico Oven WPRO en 1,7 litros de agua potable a temperatura ambiente.



Una vez preparada la solución de descalcificación, pulse LISTO, conecte el tubo según las instrucciones de la pantalla, y pulse INICIO. La bomba dejará de funcionar cuando el depósito esté totalmente cargado; en ese momento, el sistema estará listo para iniciar el proceso principal de descalcificación.

Durante las distintas fases de la descalcificación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez finalizada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

» FASE 1.3: DRENAJE (HASTA 3 MIN)

Cuando la pantalla le pida que coloque un recipiente debajo del orificio de drenaje, lleve a cabo el drenaje del modo descrito en el apartado dedicado al drenaje.

» FASE 2.1: RELLENADO DE AGUA

Para limpiar el depósito y el circuito de vapor, debe ejecutarse el ciclo de aclarado.

Llene un recipiente con 1,7 L de agua potable limpia, conecte el tubo según las instrucciones de la pantalla y pulse INICIO. La bomba dejará de funcionar cuando el depósito esté totalmente cargado. Desenchufe el tubo y cierre la puerta.

» FASE 2.2: ACLARADO (~65 MIN)

Ahora el sistema estará listo para iniciar el proceso final de aclarado.

» FASE 2.3: DRENAJE (HASTA 3 MIN)

Tras la última operación de drenaje, aparecerá en la pantalla el mensaje «Descalcificación finalizada»: Pulse LISTO para confirmar. Ahora podrá usar todas las funciones de vapor.

*El descalcificador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Siga las instrucciones de uso del envase del producto. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.whirlpool.eu

Whirlpool declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.

SILENCIO

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

BLOQUEO CONTROL

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

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono

Para desactivar el bloqueo:

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

MÁS MODOS

Para seleccionar el modo sabático y acceder a Energía.

PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.

























































































WI-FI

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

INFORMACIÓN

Para apagar el «Modo demo en tienda», restablecer el producto a la configuración de fábrica y obtener más información sobre el producto.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTA-MIENTO	TEMPERATURA (°C) / NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	 2
		Sí	160	30 - 50	 2
		Sí	160	30 - 50	 4  1
Tartas rellenas (cheesecake (tarta de queso), strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	 3
		Sí	160 - 200	35 - 90	 4  1
Galletas / Shortbread (Galletas de pastaflora)		Sí	150	20 - 40	 3
		Sí	140	30 - 50	 4
		Sí	140	30 - 50	 4  1
		Sí	135	40 - 60	 5  3  1
Small cakes (Pastelitos) / Muffin (Magdalenas)		Sí	170	20 - 40	 3
		Sí	150	30 - 50	 4
		Sí	150	30 - 50	 4  1
		Sí	150	40 - 60	 5  3  1
Choux buns (Lionesas)		Sí	180 - 200	30 - 40	 3
		Sí	180 - 190	35 - 45	 4  1
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	 5  3  1
Meringues (Merengues)		Sí	90	110 - 150	 3
		Sí	90	130 - 150	 4  1
		Sí	90	140 - 160 *	 5  3  1
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	 2
		Sí	190 - 230	20 - 50	 4  1
Pizza (fina, gruesa, focaccia)		Sí	220 - 240	25 - 50 *	 5  3  1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	 3
		Sí	250	10 - 20	 4  1
		Sí	220 - 240	15 - 30	 5  3  1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	 3
		Sí	180 - 190	45 - 60	 4  1
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	 5  3  1
Volovanes / Puff pastry crackers (Canapés de hojaldre)		Sí	190 - 200	20 - 30	 3
		Sí	180 - 190	20 - 40	 4  1
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	 5  3  1

FUNCIONES



Convencional



Aire forzado



Horno de convección



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Aire Forzado

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTA-MIENTO	TEMPERATURA (°C) / NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	
Lamb / Veal / Beef / Pork (Cordero / Ternera / Buey / Cerdo) 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	
Cerdo asado con piel 2 kg		—	170	110 - 150	
Chicken / Rabbit / Duck (Pollo, conejo, pato) 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	
Turkey / Goose (Pavo / Oca) 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	
Verduras rellenas (tomates, courgettes (calabacines), aubergines (berenjenas))		Sí	180 - 200	50 - 60	
Toast (Tostada)		—	3 (Alta)	3 - 6	
Filetes de pescado / Bistec		—	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Kebab / Spare ribs (Costillas) / Hamburgers (Hamburguesas)		—	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	
Pollo asado 1-1,3 kg		—	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero / Shanks (Jarretes)		—	2 (Media)	60 - 90 ***	
Patatas asadas		—	2 (Media)	35 - 55 ***	
Verduras gratinadas		—	3 (Alta)	10 - 25	
Galletas	 Galletas	Sí	135	50 - 70	
Tarts	 Tarts	Sí	170	50 - 70	
Pizzas redonda	 Pizza redonda	Sí	210	40 - 60	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/carne(nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	 Menu	Sí	190	40 - 120	
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 *	
Stuffed roasting joints (Piezas de carne rellenas asadas)		—	200	80 - 120 *	
Trozos de carne (rabbit (conejo), chicken (pollo), lamb (cordero))		—	200	50 - 100 *	

* Tiempo de cocción estimado: los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

** Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

*** Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

ACCESORIOS

Rejilla

Bandeja de horno o molde sobre rejilla

Graseira / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla

Graseira / Bandeja pastelera

Graseira con 500 ml de agua

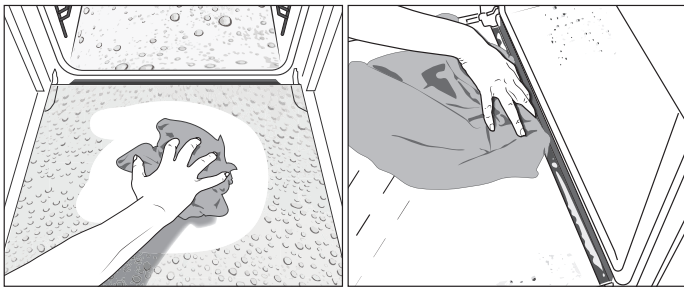
Bandeja Vapor

VAPOR PURO

Receta	Pre calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios	
Verduras frescas (enteras)	-	100	30 - 80	2 	1
Verduras frescas (piezas)	-	100	15 - 40	2 	1
Verduras congeladas	-	100	20 - 40	2 	1
Pescado entero	-	90	40 - 50	2 	1
Filetes pescado	-	90	20 - 30	2 	1
Chicken fillets (Filetes de pollo)	-	100	15 - 50	2 	1
Eggs (Huevos)	-	100	10 - 30	2 	1
Fruit (Frutas) (Entera)	-	100	15 - 45	2 	1
Fruit (Frutas) (Piezas)	-	100	10 - 30	2 	1

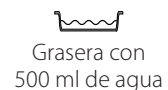
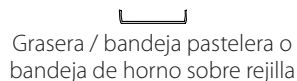
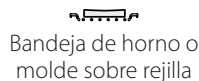
Nota: Cuando termine un ciclo de vapor, abra la puerta con cuidado para evitar fugas de agua.

CUANDO EL APARATO SE HAYA ENFRIADO:





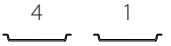




















1. limpie el interior de la puerta de vidrio y el embellecedor de condensación con un paño o una esponja;
2. limpie las superficies del interior, procurando no dejar acumulaciones de agua;
3. Se recomienda extraer todos los accesorios y ejecutar un programa a alta temperatura de al menos media hora (preferiblemente utilizando la función de hornear por convección, 1 hora a 250 °C) para permitir que el interior del horno se seque completamente, evitando la acumulación de condensación.

ACCESORIOS









































AIRE FORZADO + VAPOR

Receta	Nivel de vapor	Preca- len- tamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Galletas de pastaflora / Galletas	1 - BAJO	-	140 - 150	35 - 55	
	1 - BAJO	-	140	30 - 50	
	1 - BAJO	-	140	40 - 60	
Small cake / Muffin (Pastelitos / Magdalenas)	1 - BAJO	-	160 - 170	30 - 40	
	1 - BAJO	-	150	30 - 50	
	1 - BAJO	-	150	40 - 60	
Tartas esponjosas	1 - BAJO	-	170 - 180	40 - 60	
Bizcocho Esponjoso	1 - BAJO	-	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1 - BAJO	-	200 - 220	20 - 40	
Barra de pan	1 - BAJO	-	170 - 180	70 - 100	
Panecillo	1 - BAJO	-	200 - 220	30 - 50	
Baguette	1 - BAJO	-	200 - 220	30 - 50	
Patatas asadas	2 - MED	-	200 - 220	50 - 70	
Veal / Beef / Pork (Termera / carne de res / cerdo) de 1 kg	2 - MED	-	180 - 200	60 - 100	
Veal / Beef / Pork (Termera / carne de res / cerdo) (piezas)	2 - MED	-	160 - 180	60-80	
Rosbif poco hecho (1 kg)	2 - MED	-	200 - 220	40 - 50	
Rosbif poco hecho (2 kg)	2 - MED	-	200	55 - 65	
Pierna de cordero	2 - MED	-	180 - 200	65 - 75	
Codillos de cerdo estofados	2 - MED	-	160 - 180	85 - 100	
Chicken / guinea fowl / duck (Pollo / pintada / pato) de 1-1,5 kg	2 - MED	-	200 - 220	50 - 70	
Chicken / guinea fowl / duck (Pollo / pintada / pato) (piezas)	2 - MED	-	200 - 220	55 - 65	
Hortalizas rellenas (tomatoes, courgettes, aubergines) ((tomates, calabacines, berenjenas))	2 - MED	-	180 - 200	25 - 40	
Filete de pescado	3 - ALTO	-	180 - 200	15 - 30	

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN


La lista de las tablas: recetas, si es necesario precalentar, temperatura (°C), nivel del grill, tiempo de cocción (minutos), accesorios y nivel sugerido para la cocción. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas para horno metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, pero tenga en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.


TABLA DE COCCIÓN

Receta		Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios		
Estofados/Pasta al horno	Lasaña fresca	500- 3000 g	-	2 	1 	
	Lasaña congelada	500- 3000 g	-	2 	1 	
	Canelones congelados	500- 3000 g	-	2 		
Rice & Cereals (Arroz y cereales)	Rice (Arroz) 	White rice (Arroz blanco)	100-500 g	-	2 	1 
		Brown rice (Arroz integral)	100-500 g	-	2 	1 
		Wholegrain rice (Arroz integral)	100-500 g	-	2 	1 
	Seeds & Cereals (Semillas y cereales) 	Quinoa	100- 300 g	-	2 	
		Millet (Mijo)	100- 300 g	-	3 	
		Spelt (Espelta)	100- 300 g	-	3 	
		Barley (Cebada)	100- 300 g	-	3 	
Carnes	Beef (Carne de res)	Rosbif	600- 2000 g	-	3 	
		Steak (Filete)	2-4 cm	-	5 	4 
		Hamburguesa	1,5-3 cm	3/5	5 	
	Pork (Cerdo)	Pork (Cerdo)	600- 2500 g	-	3 	
		Pork ribs (Costillas de cerdo)	500- 2000 g	2/3	5 	1 
		Bacon (Beicon)	0,5-1,5 cm	-	5 	4 
	Pollo asado	Entero	600- 3000 g	-	2 	
		Fillet / Breast (Filete / pechuga)	1-5 cm	2/3	5 	
	Pato asado	Duck Fillet /Breast (Filete / pechuga de pato)	1-5 cm		5 	4 
	Pavo o ganso asado	Fillets / Breast (Filetes / pechuga)	1-5 cm		5 	4 
	Platos carne	Kebab	una rejilla	1/2	2 	1 
		Sausages & Wurstel (Embutidos y salchichas vienasas)	1,5-4 cm	2/3	5 	
	Carne al vapor 	Chicken fillets (Filetes de pollo)	1-5 cm	-	2 	
Turkey fillets (Filetes de pavo)		1-5 cm	-	2 		


ACCESORIOS


Rejilla


Bandeja de horno o molde sobre rejilla


Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla


Grasera / Bandeja pastelera

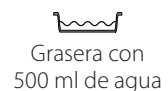
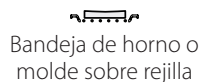

Grasera con 500 ml de agua















Bandeja Vapor

Receta		Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios		
Pescado y Seafood (marisco)	Roasted fillets & steaks (Filetes y bistecs asados)	Tuna Steak (Filete de atún)	1-3 cm		3	2
		Salmon Steak (Filete de salmón)	1-3 cm		3	2
		Swordfish Steak (Filete de pez espada)	0,5-2,5 cm		3	2
		Cod Fillet (Filete de bacalao)	100- 300 g		3	2
		Seabass Fillet (Filete de lubina)	50-150 g		3	2
		Seabream Fillet (Filete de dorada)	50-150 g		3	2
		Otros filetes	0,5-2,5 cm	-	5	
		Frozen fillets (Filetes congelados)	0,5-2,5 cm	-	4	
	Steamed fillets & steaks (Filetes y bistecs al vapor) 🍷	Fish fillets/slices (Filetes de pescado/porciones)	0,5-2,5 cm	-	3	2
		Frozen fillets (Filetes congelados)	0,5-2,5 cm	-	3	2
	Grilled seafood (Marisco al grill)	Scallops (Vieiras)	una bandeja	-	4	
		Gratin (Gratinado)	una bandeja	-	4	
		Shrimps (Camarones)	una bandeja	-	4	3
		Prawns (Langostinos)	una bandeja	-	4	3
	Steamed seafood (Marisco al vapor) 🍷	Scallops (Vieiras)	una bandeja	-	2	1
		Mussels (Mejillones)	una bandeja	-	2	1
		Shrimps (Camarones)	una bandeja	-	2	1
		Prawns (Langostinos)	una bandeja	-	2	1
		Squid (Calamar)	100-500 g	-	2	1
		Octopus (Pulpo)	500- 2000 g	-	2	1

Receta		Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios		
Verduras	Verduras asadas	Papas	500- 1500 g	-	3	
		Hortalizas rellenas	100-500 g	-	3	
		Otras verduras	500- 1500 g	-	3	
	Verduras gratinadas	Papas	una bandeja	-	3	
		Tomatoes (Tomates)	una bandeja	-	3	
		Peppers (Pimientos)	una bandeja	-	3	
		Broccoli (Brócoli)	una bandeja	-	3	
		Cauliflowers (Coliflor)	una bandeja	-	3	
		Otros	una bandeja	-	3	
		Verduras frescas al vapor 🍵	Patatas enteras	50-500 g *	-	2
	Papas pequeñas / piezas		una bandeja	-	2	1
	Peas (Arvejas)		200-2500 g	-	2	1
	Carrots (Zanahorias)		200- 2000 g	-	2	1
	Broccoli (Brócoli)		200- 3000 g	-	2	1
	Cauliflowers (Coliflor)		200- 3000 g	-	2	1
	Zucchini (Zapallito)		200- 2000 g	-	2	1
	Otras verduras		200- 2000 g	-	2	1
	Verduras congeladas al vapor 🍵		Papas en trozos	una bandeja	-	2
		Peas (Arvejas)	200- 3000 g	-	2	1
		Broccoli (Brócoli)	200- 2000 g	-	2	1
Tartas saladas	Tarta salada	800- 1200 g	-	2		
	Strudel vegetariano	500- 1500 g	-	2		
Cakes and pastries (Repostería)	Bizcocho Esponjoso en molde	500-1200 g	-	2		
	Galletas	200-600 g	-	3		
	Medialunas	una bandeja *	-	3		
	Choux pastry (Pasta choux)	una bandeja *	-	3		
	Tart in tin (Tarta en molde)	400- 1600 g	-	3		
	Strudel	400- 1600 g	-	3		
	Tarta rellena de frutas	500- 2000 g	-	2		
	Flan	200 - 1000 g	-	2		
	Meringues (Merengues)	90-300 g	-	3		

ACCESORIOS



	Receta	Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios
Pan	Bollos 🍞	60-150 g cada una	-	3 
	Barra de pan en molde 🍞	400-600 g cada uno	-	2 
	Pan grande 🍞	700- 2000 g	-	2 
	Baguettes 🍞	200 - 300 cada una	-	3 
Pizza	Congelado	1-4 capas *	-	2 
				4 1 
	5 3 1 			
Fina	bandeja redonda *	-	2 	
Gruesa	bandeja redonda *	-	2 	
Frutas al vapor 🍏	Entero	100 - 400 g	-	2 1 
	Piezas	500- 3000 g	-	2 1 
Steamed Eggs (Huevos al vapor)	Quail (Codorniz)	-	-	2 1 
	Chicken (Aves)	50-80 g cada uno	-	2 1 

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Active la función «Autolimpieza» para unos

resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

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

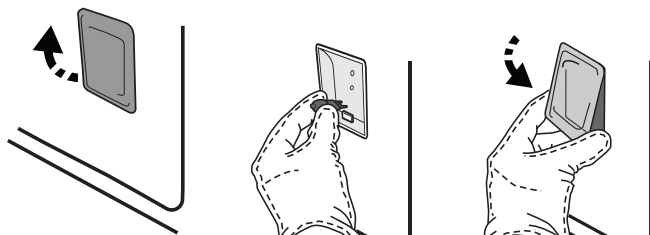
DEPÓSITO

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice las funciones «Drenar» y «Desincrustar» con regularidad.

Tras un largo periodo sin utilizar la función «Aire forzado + Vapor», se recomienda activar un ciclo de cocción con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Extraiga las guías para estantes.
3. Retire la tapa de la bombilla.
4. Sustituya la bombilla.
5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para encajarla bien.
6. Vuelva a colocar las guías de estantes.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

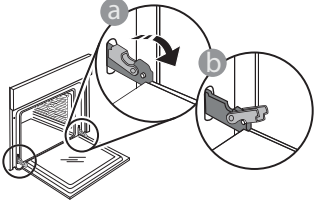


Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

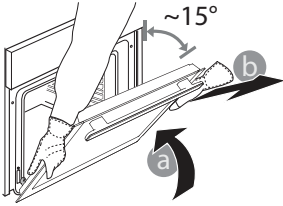
Al utilizar bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

- Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.

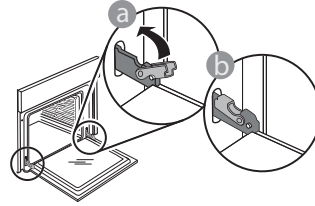


- Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

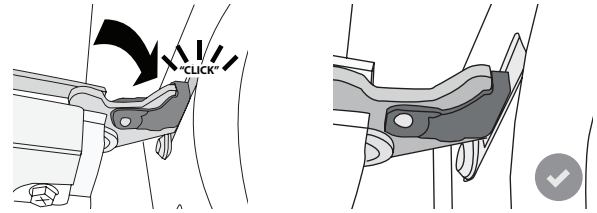


Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con los soportes y fijando la parte superior en el soporte.

- Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



- Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



- Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

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

¿Qué ajustes deben configurarse en el software del router?

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

¿Qué versión de WPS es compatible?

WPS 2.0 o superior. Compruebe la documentación del router.

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

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

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

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



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

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

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

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

¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

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

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

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

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

Compruebe que los dispositivos que ha conectado no estén utilizando todo el ancho de banda disponible. Asegúrese de que el número de sus dispositivos con WiFi activada no supere el máximo permitido por el router.

¿A qué distancia del router debe estar el horno?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

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

Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.












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

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

He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer?

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F". Pulse  , toque  y seleccione «Factory Reset». Se borrarán todos los ajustes guardados.
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Para cambiarlo, pulse  , seleccione  «Más modos» y seleccione «Energía».
El horno no se calienta.	El modo de demostración está activado.	Pulse  , toque  «Información» y seleccione «Modo demo en tienda» para salir.
El icono  se muestra en la pantalla.	El router WiFi está apagado. Las propiedades de configuración del router han cambiado. Las conexiones inalámbricas no llegan al aparato. El horno no es capaz de establecer una conexión estable con la red doméstica. La conectividad no es compatible.	Verifique que el router WiFi esté conectado a Internet. Verifique que potencia de la señal de WiFi cerca del aparato sea buena. Pruebe reiniciando el router. Consulte el párrafo «Consultas frecuentes sobre Wi-Fi» Si las propiedades de su red inalámbrica doméstica han cambiado, realice una conexión a la red: Pulse  , toque  «WiFi» y seleccione «Conectar a red».
La conectividad no es compatible.	La habilitación remota no está permitida en su país.	Verifique antes de comprar el producto si su país permite el control remoto de aparatos electrónicos.
El agua no sale del tubo de entrada	El tubo no está bien insertado. El tubo está obstruido.	Desconecte el tubo. Compruebe que el tubo no está obstruido. Vuelva a insertar el tubo y cerciórese de que lo hace correctamente (compruebe la orientación del tubo: el botón debe quedar orientado hacia la izquierda, sin presionar, y debe escuchar un clic cuando el tubo esté totalmente insertado).
En la pantalla se muestra «ERROR» durante la función Desagüe	La función Desagüe no funciona correctamente	Póngase en contacto con el Servicio Postventa
¿No puede ver sus favoritos?	Es necesario actualizar el sistema.	Ejecute el restablecimiento de fábrica (pulse  , toque  «Info» y seleccione «Restablecer producto»). Una vez completada esta operación, podrá guardar y ver fácilmente sus ciclos favoritos.

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

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

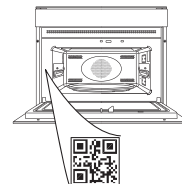




DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY
WHIRLPOOL

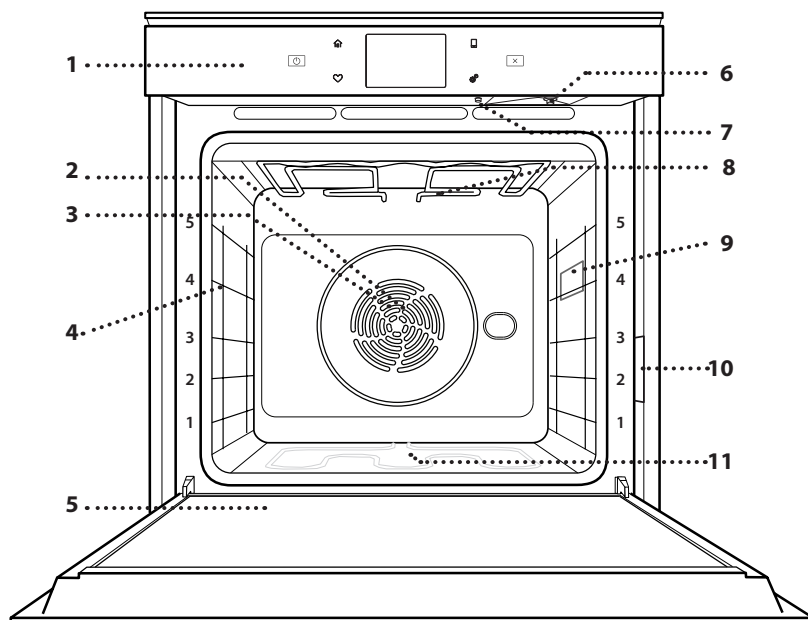
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek
na www.whirlpool.eu/register

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



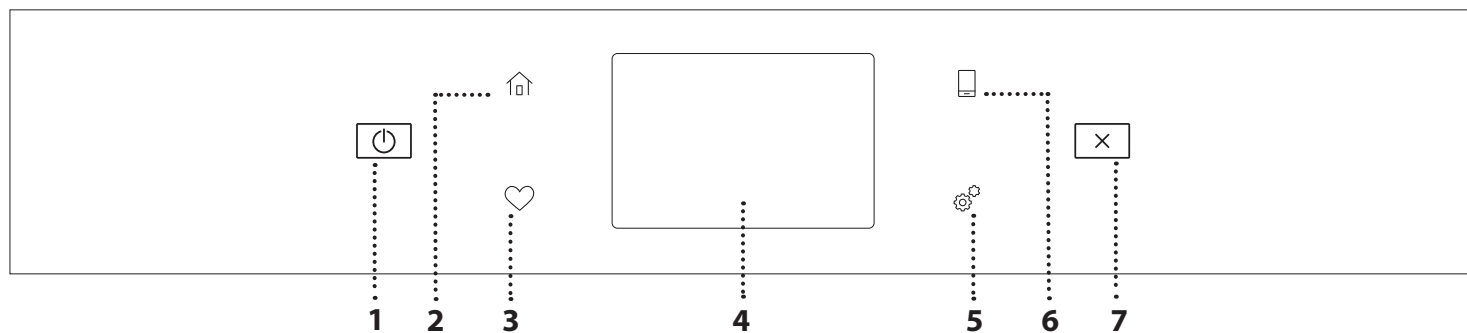
**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.**

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso
(není vidět)
4. Vodící mřížky
(úroveň je vyznačena na přední
straně trouby)
5. Dvířka
6. Tryska na nasávací trubičku
7. Vypouštěcí tryska
8. Horní topné těleso / gril
9. Osvětlení
10. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
11. Spodní topné těleso
(není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ZAPNOUT/VYPNOUT

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu oblíbených
funkcí.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

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

6. DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

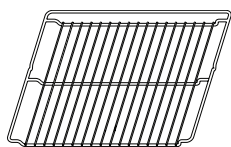
Povolení použití aplikace 6th Sense
Live Whirlpool.

7. ZRUŠIT

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

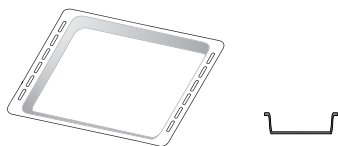
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



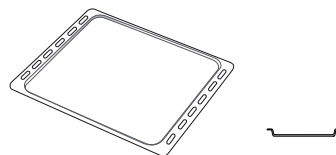
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

ODKAPÁVACÍ PLECH



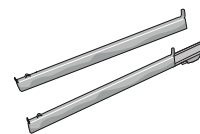
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ



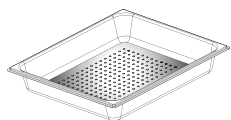
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



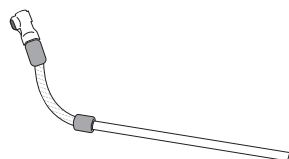
Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

NAPAŘOVACÍ PLECH



Usnadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Odkapávací plech zasuněte na spodní úroveň, aby do něj mohla stékat šťáva z pečení.

NASÁVACÍ TRUBIČKA



Připojte speciální trysku k nasávání vody ze zásobníku. Po použití ji pečlivě propláchněte a osušte a uložte na chladné a suché místo.

* K dispozici pouze u určitých modelů

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

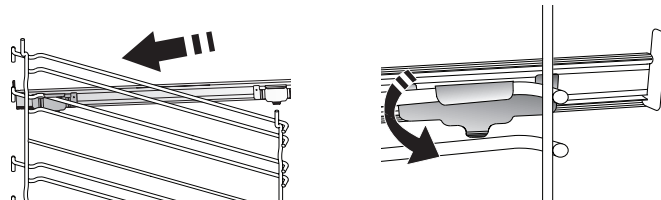
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuněte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

(JSOU-LI U MODELU)

Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

FUNKCE PEČENÍ



MANUÁLNÍ FUNKCE

- **TRADIČNÍ**
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **KONVENČNÍ PEČENÍ**
Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **HORKÝ VZDUCH**
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.
- **GRIL**
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **TURBO GRILL**
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ**
Pro rychlý předehřev trouby.
- **FUNKCE COOK 4**
Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **PÁRA**
 - » **ČISTÁ PÁRA**
Pro šetrné a zdravé vaření pomocí parních funkcí za účelem zachování nutričních hodnot potravin. Tato funkce je obzvláště vhodná k přípravě zeleniny, ryb a ovoce, ale také blanšírování. Pokud není uvedeno jinak, před vložením jídla do trouby odstraňte veškeré obalové materiály a ochranné fólie.
 - » **HORKÝ VZDUCH + PÁRA**
Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry 3 - VYSOKOU pro pečení ryb, 2 - STŘEDNÍ pro pečení masa a 1 - NÍZKOU pro chléb a dezerty.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

- » **ROZMRAZIT**
Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
- » **UDRŽENÍ TEPLoty**
Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
- » **KYNUTÍ**
Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
- » **VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ**
Slouží k přípravě polotovarů skladovaných při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, prášková směs na koláč, muffiny, těstoviny a pečivo). Tato funkce všechny pokrmy připraví rychle a šetrně. Je možné ji použít také k ohřátí již hotových jídel. Troubu není nutné předehřívát. Dbejte pokynů uvedených na obalu.
- » **MAXI PEČENÍ**
Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obračejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.
- » **ECO S HORKÝM VZDUCEM**
Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „ECO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „ECO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.
- **ZMRAZENÉ JÍDLO**
Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívát.

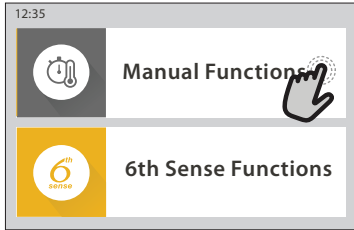


6th SENSE

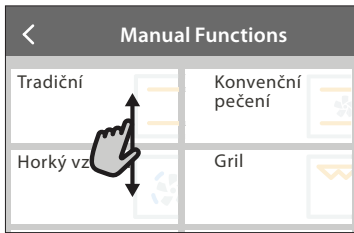
- Tato funkce umožňuje pečení všech druhů jídel plně automaticky. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.
- Troubu není třeba předehřívát.

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE

Pro volbu či potvrzení:
Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



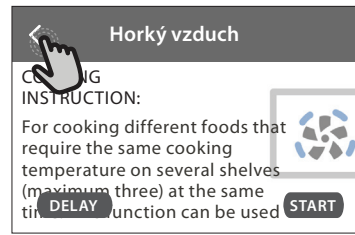
Pro procházení nabídky nebo seznamu:
Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.



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



Pro návrat na předchozí zobrazení:
Klepněte na < .



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit. Nastavení je možné později upravit stisknutím tlačítka , které zajistí přístup do nabídky „Nástroje“.

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.
- Klepněte na požadovaný jazyk.

Klepnutím na tlačítko < se vrátíte zpět na předchozí zobrazení.

2. NASTAVENÍ WIFI

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

- Klepnutím na „NASTAVIT NYNÍ“ pokračujte na nastavení připojení.

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

NASTAVENÍ PŘIPOJENÍ

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

Minimální požadavky.

Chytré zařízení: Android s rozlišením 1 280 × 720 (nebo vyšším) či iOS.

V obchodě s aplikacemi naleznete informaci o kompatibilitě aplikace s jednotlivými verzemi Android nebo iOS.

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

1. Stáhněte si aplikaci 6th Sense Live

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

2. Vytvořte si účet

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

3. Zaregistrujte svůj spotřebič

Řiďte se pokyny v aplikaci a zaregistrujte svůj spotřebič. K dokončení registračního procesu budete potřebovat číslo Smart Appliance Identifier (SAID). Tento jedinečný kód najdete na identifikačním štítku připevněném na spotřebiči.

4. Připojení k WiFi

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

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

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

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

Adresa MAC se zobrazuje pro modul WiFi.

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

3. NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

4. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramovaná tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť mající hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 ampérů): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 ampérů).

- Klepnutím na hodnotu vpravo nastavte výkon.
- Klepnutím na „OK“ dokončete prvotní nastavení.

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny.

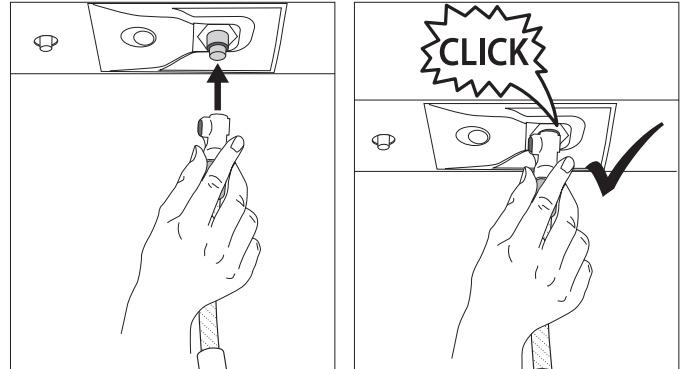
Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

6. PLNĚNÍ ZÁSOBNÍKU

Spotřebič je vybaven zásobníkem (není vidět), který uvolňuje páru během pečení.

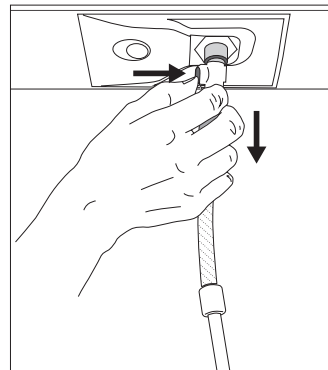
Pokud vyberete recept nebo cyklus, který vyžaduje páru, na displeji se zobrazí výzva, abyste připojili trubičku k nasávání vody, a u příslušného místa se rozsvítí kontrolka LED.

Připojte trubičku, ale netiskněte tlačítko. Jakmile bude trubička zcela zasunutá, uslyšíte kliknutí.



Upozornění: Existuje pouze jeden způsob správného připojení trubičky, a to s tlačítkem na levé straně.

Poté konec trubičky vložte do hrnce/nádoby s nejméně 1,7 litru pitné vody. Pro optimální účinnost páry doporučujeme nádobu naplnit vlažnou vodou. Pokud nádobu pokládáte na dvířka spotřebiče, postupujte opatrně, abyste předešli jejich poškození.



Proces se po spuštění automaticky zastaví, když je zásobník naplněný.

Po skončení se na displeji objeví výzva k odpojení trubičky. Stiskněte tlačítko na její levé horní straně a mírně za ni zatáhněte směrem dolů.

Upozornění: Aby nedošlo k úniku vody, doporučujeme plnicí příslušenství odpojit, když se stále nachází v nádobě. Poté jej


vytáhněte a zavřete dvířka.

Nyní je možné spustit cyklus pečení nebo požadovaný recept.

Pokud jste funkci „Pára“ delší dobu nepoužívali, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus parního vaření s prázdnou troubou úplným naplněním nádržky.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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


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

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.
- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.
- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / GRIL-ÚROV. VÝK

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu. Pokud to daná funkce umožňuje, můžete klepnutím na  spustit předehřev.

DOBA TRVÁNÍ

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

- Pro nastavení doby klepněte na „Nastavit dobu přípravy“.
- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.
- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

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

3. NASTAVENÍ FUNKCÍ 6th SENSE

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

- Ze seznamu si vyberte recept.

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


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

4. NASTAVENÍ SPUŠTĚNÍ

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

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


Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

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

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

- Klepnutím na  můžete kdykoli zastavit aktivovanou funkci.


6. PŘEDEHŘEV

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována. Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.

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

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

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

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

7. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

Některé funkce 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.

- Otevřete dvířka.
- Proveďte úkon uvedený na displeji.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.



Před skončením pečení vás může trouba vyzvat ke kontrole pokrmu stejným způsobem.

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.

- Zkontrolujte pokrm.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno. U některých funkcí je po dokončení pečení možné dodat pokrmu zlatavou barvu, prodloužit dobu pečení nebo uložit funkci mezi oblíbené.


- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na .
- Volbou „Extra zhnědnutí“ se spustí pětiminutový cyklus zapékání.
- Klepnutím na  prodloužíte pečení.

9. OBLÍBENÉ

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


Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

Po skončení funkce klepněte na  a uložte si ji jako oblíbenou. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením. Displej vám umožní uložit funkci až pro čtyři oblíbené pokrmy dne včetně snídaně, oběda, svačiny a večere.

- Klepnutím na ikony zvolte alespoň jednu.
- Klepněte na „OBLÍBENÝ“ a funkci uložte.

PO ULOŽENÍ

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

- Klepněte na ikonu pokrmu pro zobrazení příslušného seznamu
- Procházejte zobrazeným seznamem.
- Klepněte na požadovaný recept nebo funkci.
- Pečení aktivujete klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ



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

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

Na stránce s oblíbenými rovněž můžete odstraňovat uložené funkce:


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

Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

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

Je možné kombinovat časový úsek pouze s pokrmem.

10. NÁSTROJE

Klepnutím na  si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“. Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.

AKTIVACE DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.



MINUTKA

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

minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce. Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte .
- Klepněte na .

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

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

SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

SAMOČIŠTĚNÍ

Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci samočištění „Self-Clean“.

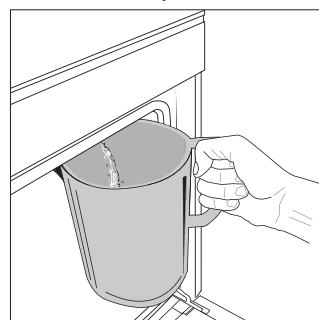
Během čistícího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

- Před aktivací funkce z trouby vyjměte veškeré příslušenství.
- Do spodní části studené trouby nalijte 200 ml pitné vody.
- Funkci čištění aktivujte klepnutím na „START“.

Po zvolení cyklu můžete odložit začátek automatického čištění. Klepnutím na „DELAY“ nastavte čas skončení uvedený v příslušné sekci.

VYPOUŠTĚNÍ VODY

Funkce vypouštění umožňuje vypouštění vody ze zásobníku. Pravidelné vypouštění zásobníku je nejlepší způsob, jak předejít usazování vodního kamene, a proto důrazně doporučujeme zásobník úplně vypustit po každém parním cyklu. Pokud zásobník pravidelně nevypustíte, spotřebič vás k tomu vyzve několik dní po posledním parním cyklu: tuto výzvu nelze ignorovat a v normálním používání spotřebiče bude možné pokračovat až po vypouštění vody.



Po výběru funkce „Vypouštění“ nebo poté, co se objeví na displeji výzva, funkci spusťte a postupujte podle zobrazovaných pokynů: Otevřete dvířka a pod vypouštěcí trysku na spodní straně panelu vlevo od napouštěcí trysky umístěte velkou nádobu (o kapacitě alespoň 2 litry). V případě potřeby

je možné na ovládacím panelu proces vypouštění pozastavit a znovu jej spustit (například v případě, že se nádoba naplní již v průběhu vypouštění).

Upozornění: Aby se zajistilo, že voda bude studená, zásobník není možné vypustit dříve, než od posledního proběhnutého cyklu neuplynou 4 hodiny (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávání se na displeji bude zobrazovat toto hlášení: „Voda je PŘÍLIŠ HORKÁ“. Počkejte, dokud teplota neklesne>.

ODVÁPNIT

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat nádržku a parní okruh v tom nejlepším stavu.

Na displeji se zobrazí zpráva, která vám má připomenout, abyste tuto akci prováděli pravidelně. Požadavek na odstranění vodního kamene se aktivuje po určitém počtu provedených parních cyklů, popřípadě po určitém počtu provozních hodin parního kotle od provedení posledního odvápňovacího cyklu (viz tabulka níže).

Poté se objeví ZPRÁVA „ODVÁPNIT PROSÍM“	CO UDELAT
15 cyklů pečení v páře Pečení v páře v délce trvání 22 hodin	Odvápňení je doporučeno
20 cyklů pečení v páře Pečení v páře v délce trvání 30 hodin	Dokud neprovedete odvápňení, parní cyklus nebude možné zapnout

Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje důkladně vyčistit zásobník a vnitřní parní okruh.

Průměrné trvání kompletní funkce je asi 185 minut. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji.

Upozornění: Funkci lze pozastavit, ale pokud ji přerušíte, je nutné opakovat celý proces odvápňení.

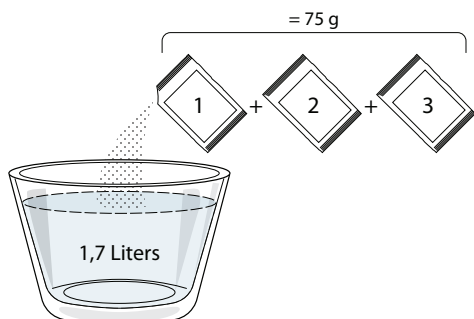
» FÁZE 1.1: VYPOUŠTĚNÍ (AŽ 3 MIN.)

Pokud zásobník není prázdný, před zahájením vlastního odvápňovacího procesu je třeba jej vypustit. V takovém případě přistupte k vypuštění zásobníku, jak je popsáno v příslušném odstavci „Vypouštění“. V opačném případě, pokud zásobník vodu neobsahuje, spotřebič automaticky přeskočí do FÁZE 1.2.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této vyčkávací doby bude na displeji zobrazeno toto hlášení: „VODA JE PŘÍLIŠ HORKÁ – vykejte, dokud teplota neklesne“. Nádobu musí mít objem alespoň 2 litry.

» FÁZE 1.2: ODVÁPŇOVÁNÍ (~ 120 MIN.)

Jakmile vás displej vyzve k přípravě roztoku, rozpusťte 3 sáčky (což odpovídá hmotnosti 75 g) speciálního odvápňovacího přípravku Oven WPRO v 1,7 litrech pitné vody o pokojové teplotě.



Jakmile máte odvápňovací roztok připravený, stiskněte „HOTOVO“ a podle pokynů na displeji připojte potrubí. Následně stiskněte „START“. Čerpadlo se zastaví, jakmile se zásobník zcela naplní, a systém je tak připraven zahájit hlavní odvápňovací proces.

Odvápňovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní

zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další fázi.

» FÁZE 1.3: VYPOUŠTĚNÍ (AŽ 3 MIN.)

Jakmile vás displej vyzve, abyste pod vypouštěcí otvor umístili nádobu, přistupte k vypouštění způsobem, jak je popsáno v příslušném odstavci „Vypouštění“.

» FÁZE 2.1: DOPLNĚNÍ VODY

Pro vyčištění zásobníku a parního okruhu je třeba provést cyklus proplachu.

Naplňte zásobník 1,7 l čisté pitné vody, podle pokynů na displeji připojte potrubí a stiskněte „START“. Jakmile bude zásobník zcela plný, čerpadlo se zastaví. Odpojte potrubí a zavřete dvířka.

» FÁZE 2.2: PROPLACHOVÁNÍ (~65 MIN.)

Nyní je systém připraven zahájit závěrečný proces proplachování.

» FÁZE 2.3: VYPOUŠTĚNÍ (AŽ 3 MIN.)

Po posledním vypuštění se na displeji objeví zpráva „Odvápňení dokončeno“: pro potvrzení stiskněte „HOTOVO“. Nyní bude možné používat všechny parní funkce.

Odvápňovač *WPRO je profesionální přípravek doporučený pro zachování maximální účinnosti parní funkce trouby. Dbejte pokynů k použití uvedených na obalu. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu

Společnost Whirlpool nenesе žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čisticího prostředku dostupného na trhu.



ZTLUMIT

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



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu .

Pro deaktivaci zámku:

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



VÍCE MÓDŮ

Slouží k volbě šábesového režimu a přístupu k řízení výkonu.



PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.



WI-FI






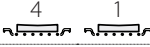



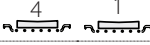





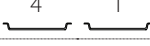

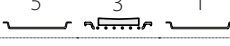





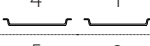

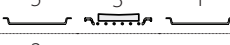



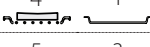

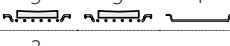



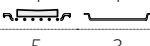

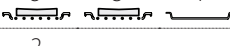



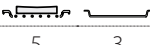

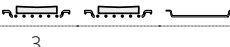



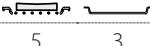





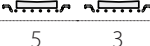

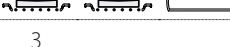



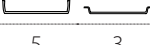


Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.



INFORMACE

Slouží k vypnutí funkce uložení demo režimu (Store Demo Mode), vyresetování výrobku do továrního nastavení a získání dalších informací o výrobku.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / Piškot		Ano	170	30–50	
		Ano	160	30–50	
		Ano	160	30–50	
Koláč s náplní (cheesecake, závin, jablečný koláč)		Ano	160–200	30–85	
		Ano	160–200	35–90	
Jemné pečivo / Shortbread (linecké pečivo)		Ano	150	20–40	
		Ano	140	30–50	
		Ano	140	30–50	
		Ano	135	40–60	
Koláčky/muffiny		Ano	170	20–40	
		Ano	150	30–50	
		Ano	150	30–50	
		Ano	150	40–60	
Choux buns (Odpalované pečivo)		Ano	180–200	30–40	
		Ano	180–190	35–45	
		Ano	180–190	35–45 *	
Meringues (Sněhové pečivo)		Ano	90	110–150	
		Ano	90	130–150	
		Ano	90	140–160 *	
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	
		Ano	190–230	20–50	
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	220–240	25–50 *	
Mražená pizza		Ano	250	10–15	
		Ano	250	10–20	
		Ano	220–240	15–30	
Slané koláče (vegetable pie (zeleninové), quiche)		Ano	180–190	45–55	
		Ano	180–190	45–60	
		Ano	180–190	45–70 *	
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Pečivo z listového těsta)		Ano	190–200	20–30	
		Ano	180–190	20–40	
		Ano	180–190	20–40 *	

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Konvenční pečení



Gril



Turbogril



Maxi Cooking



Cook 4



Eco s horkým vzduchem

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	3
Lamb / Veal / Beef / Pork (Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové) 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		–	170	110–150	2
Chicken / Rabbit / Duck (Kuře / králík / kachna) 1 kg		Ano	200–230	50–100	3
Turkey / Goose (Krůta / husa) 3 kg		Ano	190–200	80–130	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (tomatoes (rajčata), courgettes (cukety), aubergines (lilky))		Ano	180–200	50–60	2
Topinky/toasty		–	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé / řízky		–	2 (střední)	20–30 **	4 3
Klobásy/kebaby/Spare ribs (žebírka)/ hamburgery		–	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2 (střední)	55–70 ***	2 1
Jehněčí kýta/kýty		–	2 (střední)	60–90 ***	3
Pečené brambory		–	2 (střední)	35–55 ***	3
Zapékaná zelenina		–	3 (vysoké)	10–25	3
Jemné pečivo	 Jemné pečivo	Ano	135	50–70	5 4 3 1
Tarts (Linecké koláče)	 Tarts (Linecké koláče)	Ano	170	50–70	5 4 3 1
Kruhové pizy	 Pizza (kulatá)	Ano	210	40–60	5 4 2 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	5 3 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)	 Menu	Ano	190	40–120	5 4 2 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Nadívané maso)		–	200	80–120 *	3
Naporcované maso (rabbit (králíček), chicken (kuřecí), lamb (jehněčí))		–	200	50–100 *	3

* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

*** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt

Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštu



















Odkapávací plech /
hluboký plech nebo plech
na pečení na roštu

Odkapávací plech /
plech na pečení

Odkapávací plech
s 500 ml vody

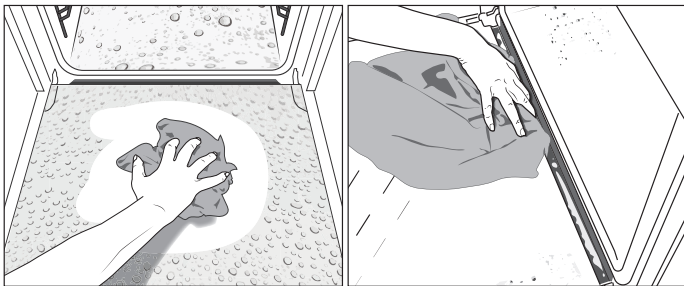
Napařovací plech

ČISTÁ PÁRA

Recept	Přehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství	
Čerstvá zelenina (celá)	–	100	30–80	2 	1 
Čerstvá zelenina (kousky)	–	100	15 - 40	2 	1 
Mražená zelenina	–	100	20–40	2 	1 
Celá ryba	–	90	40 - 50	2 	1 
Rybí filety	–	90	20–30	2 	1 
Chicken fillets (Kuřecí řízký)	–	100	15–50	2 	1 
Eggs (Vejce)	–	100	10–30	2 	1 
Fruit (Ovoce) (celé)	–	100	15–45	2 	1 
Fruit (Ovoce) (kousky)	–	100	10–30	2 	1 

Upozornění: Na konci parního cyklu otevřete opatrně dvířka, aby nedošlo k úniku vody.

PO OCHLAZENÍ SPOTŘEBIČE:



1. Otřete vnitřní skleněná dvířka a kondenzační lem hadrem nebo houbou;
2. Otřete povrchy dutin a dbejte na to, abyste v nich nenechali zbytky vody;
3. Doporučujeme odstranit veškeré příslušenství a nejméně na půl hodiny spustit vysokoteplotní cyklus (přednostně s použitím funkce konvekčního pečení, 1 hodinu při 250 °C), aby se dutina trouby zcela vysušila a nedocházelo k hromadění kondenzace.

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštuOdkapávací plech /
hluboký plech nebo plech
na pečení na roštuOdkapávací plech /
plech na pečeníOdkapávací plech
s 500 ml vody

Napařovací plech




































HORKÝ VZDUCH + PÁRA

Recept	Úroveň páry	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Jemné pečivo / Shortbread (linecké pečivo)	1 - NÍZKÁ	–	140–150	35–55	3
	1 - NÍZKÁ	–	140	30–50	4 1
	1 - NÍZKÁ	–	140	40–60	5 3 1
Small cake (Malý moučník) / Muffin	1 - NÍZKÁ	–	160 - 170	30 - 40	3
	1 - NÍZKÁ	–	150	30–50	4 1
	1 - NÍZKÁ	–	150	40–60	5 3 1
Kynuté koláče	1 - NÍZKÁ	–	170–180	40–60	2
Piškot	1 - NÍZKÁ	–	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1 - NÍZKÁ	–	200–220	20–40	3
Bochník chleba	1 - NÍZKÁ	–	170–180	70–100	3
Malý chléb	1 - NÍZKÁ	–	200–220	30–50	3
Bageta	1 - NÍZKÁ	–	200–220	30–50	3
Pečené brambory	2 - STŘEDNÍ	–	200–220	50–70	3
Veal / Beef / Pork (Telecí/hovězí/vepřové) 1 kg	2 - STŘEDNÍ	–	180–200	60–100	3
Veal / Beef / Pork (Telecí/hovězí/vepřové) kousky	2 - STŘEDNÍ	–	160–180	60–80	3
Krvavý rostbíf 1 kg	2 - STŘEDNÍ	–	200–220	40 - 50	3
Krvavý rostbíf 2 kg	2 - STŘEDNÍ	–	200	55–65	3
Jehněčí kýta	2 - STŘEDNÍ	–	180–200	65–75	3
Dušené vepřové koleno	2 - STŘEDNÍ	–	160–180	85–100	3
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/perlička/kachna) 1–1,5 kg	2 - STŘEDNÍ	–	200–220	50–70	3
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/perlička/kachna), kousky	2 - STŘEDNÍ	–	200–220	55–65	3
Plněná zelenina (tomatoes, courgettes, aubergines) ((rajčata, cukety, lilky))	2 - STŘEDNÍ	–	180–200	25–40	3
Rybí filé	3 - VYSOKÁ	–	180–200	15–30	3

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulky obsahují: recepty, je-li nutný předehřev, teplota (°C), úroveň grilu, doba pečení (minuty), příslušenství a úroveň doporučené pro dané pečení. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty, a pokud jídlo nebude dostatečně propečené, zvýšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tak doba pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení týkající se volby příslušenství (dodávané) a vždy je umístěte na doporučenou úroveň drážek.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Recept		Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství		
Dušené maso se zeleninou / zapečené těstoviny	Čerstvé lasagne	500–3 000 g	–	2 	1 	
	Mražené lasagne	500–3 000 g	–	2 	1 	
	Mražené cannelloni	500–3 000 g	–	2 	–	
Rice & Cereals (Rýže a cereálie)	Rice (Rýže) 🍵	White rice (Bílá rýže)	100–500 g	–	2 	1 
		Brown rice (Neloupaná rýže)	100–500 g	–	2 	1 
		Wholegrain rice (Celozrnná rýže)	100–500 g	–	2 	1 
	Seeds & Cereals (Semena a cereálie) 🍵	Quinoa	100–300 g	–	2 	–
		Millet (Proso)	100–300 g	–	3 	–
		Spelt (Špalda)	100–300 g	–	3 	–
		Barley (Ječmen)	100–300 g	–	3 	–
Maso	Beef (Hovězí)	Rostbíf	600–2 000 g	–	3 	–
		Steak	2–4 cm	–	5 	4 
		Hamburger	1,5–3 cm	3/5	5 	–
	Pork (Vepřové)	Pork (Vepřové)	600–2 500 g	–	3 	–
		Pork ribs (Vepřová žebra)	500–2 000 g	2/3	5 	1 
		Bacon (Slanina)	0,5–1,5 cm	–	5 	4 
	Pečené kuře	Vcelku	600–3 000 g	–	2 	–
		Fillet / Breast (Filé / prsa)	1–5 cm	2/3	5 	–
	Pečená kachna	Kachní plátek / Prsa	1–5 cm	–	5 	4 
	Pečená krůta / Goose (husa)	Fillets / Breast (Filet / prsa)	1–5 cm	–	5 	4 
	Masová jídla	Kebab	jedna mřížka	1/2	2 	1 
		Wurstel (Párky) a klobásy	1,5–4 cm	2/3	5 	–
Maso v páře 🍵	Chicken fillets (Kuřecí řízky)	1–5 cm	–	2 	–	
	Turkey fillets (Krůtí řízky)	1–5 cm	–	2 	–	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštuOdkapávací plech /
hluboký plech nebo plech
na pečení na roštuOdkapávací plech /
plech na pečeníOdkapávací plech
s 500 ml vody

Napařovací plech

Recept		Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství		
Ryby a Seafood (Mořské Plody)	Rybí filety/řízky	Tuna Steak (Tuňákový steak)	1–3 cm		3	2
		Salmon Steak (Lososový steak)	1–3 cm		3	2
		Swordfish Steak (Steak z mečouna)	0,5–2,5 cm		3	2
		Cod Fillet (Filé z tresky)	100–300 g		3	2
		Seabass Fillet (Mořský okoun filé)	50–150 g		3	2
		Seabream Fillet (Filé pražma)	50–150 g		3	2
		Other Fillets (Jiné druhy filé)	0,5–2,5 cm	–	5	
		Frozen fillets (Mražené filety)	0,5–2,5 cm	–	4	
	Filety a řízky v páře 🍷	Rybí filé/plátky	0,5–2,5 cm	–	3	2
		Frozen fillets (Mražené filety)	0,5–2,5 cm	–	3	2
	Grilled seafood (Grilované mořské plody)	Scallops (Mušle)	jeden plech	–	4	
		Gratin (Gratinovaný)	jeden plech	–	4	
		Shrimps (Garnáty)	jeden plech	–	4	3
		Prawns (Krevety)	jeden plech	–	4	3
		Scallops (Mušle)	jeden plech	–	2	1
	Steamed seafood (Mořské plody v páře) 🍷	Mussels (Slávky)	jeden plech	–	2	1
		Shrimps (Garnáty)	jeden plech	–	2	1
		Prawns (Krevety)	jeden plech	–	2	1
		Squid (Oliheň)	100–500 g	–	2	1
		Octopus (Chobotnice)	500–2 000 g	–	2	1

Recept		Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství	
Zelenina	Pečená zelenina	Brambory	500–1 500 g	–	3
		Plněná zelenina	100–500 g	–	3
		Jiná zelenina	500–1 500 g	–	3
	Gratinovaná zelenina	Brambory	jeden plech	–	3
		Tomatoes (Rajčata)	jeden plech	–	3
		Peppers (Papriky)	jeden plech	–	3
		Broccoli (Brokolice)	jeden plech	–	3
		Cauliflowers (Květák)	jeden plech	–	3
		Others (Jiné)	jeden plech	–	3
		Čerstvá zelenina v páře	Celé brambory	50–500 g *	–
	Malé brambory / krájené		jeden plech	–	2 1
	Peas (Hrášek)		200–2 500 g	–	2 1
	Carrots (Mrkve)		200–2 000 g	–	2 1
	Broccoli (Brokolice)		200–3 000 g	–	2 1
	Cauliflowers (Květák)		200–3 000 g	–	2 1
	Zucchini (Cukety)		200–2 000 g	–	2 1
	Jiná zelenina		200–2 000 g	–	2 1
	Mražená zelenina v páře	Kousky brambor	jeden plech	–	2 1
		Peas (Hrášek)	200–3 000 g	–	2 1
		Broccoli (Brokolice)	200–2 000 g	–	2 1
	Slané koláče	Slaný koláč	800–1 200 g	–	2
Zeleninový závin		500–1 500 g	–	2	
Koláče a pečivo	Piškot.buchta ve formě	500–1 200 g	–	2	
	Jemné pečivo	200–600 g	–	3	
	Croissanty	jeden plech *	–	3	
	Choux pastry (Zákusky z odpalovaného těsta)	jeden plech *	–	3	
	Tart in tin (Ovocný koláč ve formě)	400–1 600 g	–	3	
	Závin	400–1 600 g	–	3	
	Plněný ovocný koláč	500–2 000 g	–	2	
	Flan (ovocný moučník, popř. pečený puding s karamellem)	200–1 000 g	–	2	
	Meringues (Sněhové pečivo)	90–300 g	–	3	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštuOdkapávací plech /
hluboký plech nebo plech
na pečení na roštuOdkapávací plech /
plech na pečeníOdkapávací plech
s 500 ml vody

Napařovací plech

	Recept	Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství
Chléb	Žemle 🍞	60–150 g každý	–	3
	Sendvičový bochník ve formě 🍞	400–600 g každý	–	2
	Velký chléb 🍞	700–2 000 g	–	2
	Bagety 🍞	200–300 g každý	–	3
Pizza	Mražené	1–4 vrstvy *	–	2
				4 1
				5 3 1
				5 4 2 1
	Tenké	kulatý plech *	–	2
	Silné	kulatý plech *	–	2
Steamed Fruits (Ovoce v páře) 🍷	Vcelku	100–400 g	–	2 1
	Kousky	500–3 000 g	–	2 1
Steamed Eggs (Vejce na páře)	Quail (Křepelčí vejce)	–	–	2 1
	Chicken (Kuře)	50–80 g každé	–	2 1

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.
- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci samočištění „Self-Clean“.

- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

ZÁSObNÍK

Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkce „Vypouštění“ a „Odvápnění“.

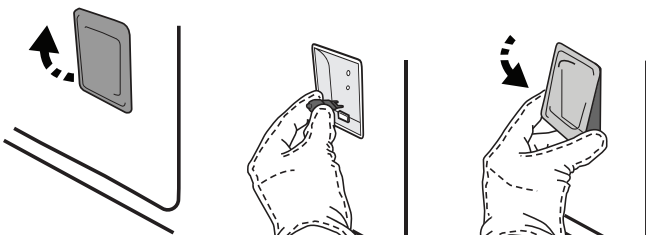
Pokud jste delší dobu nepoužívali funkci „Horký vzduch + Pára“, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus pečení s prázdnou troubou a zcela naplněným zásobníkem.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Vyjměte boční vodicí mřížky.
3. Sejměte kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku.
5. Kryt žárovky nasadte zpět a pevně jej zatlačte, aby dobře zapadl.
6. Nainstalujte zpět boční vodicí mřížky.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

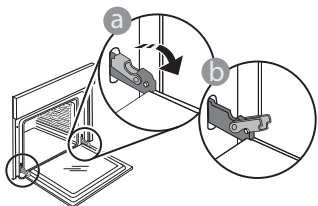
Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

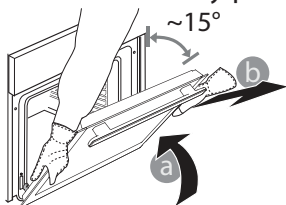


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

- **Přejete-li si dvířka demontovat**, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

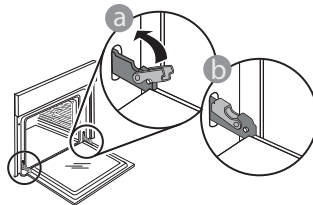


- Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

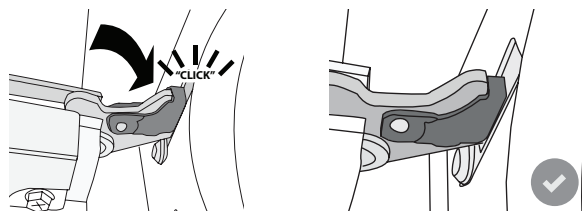


Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

- Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



- Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



- Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

Často kladené otázky k Wi-Fi

Wi-Fi není dostupná v Rusku a na Ukrajině

Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

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

Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

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

Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyšší. Ověřte v dokumentaci ke směrovači.

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

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

Mohu použít sdílení mobilního internetu 3G namísto směrovače?

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



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

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

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

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

Kde najdu MAC adresu zařízení?

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

Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiče povolena?

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

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

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

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

Jak daleko by měl být směrovač od trouby?

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

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

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

Jak zjistím jméno a heslo své bezdrátové sítě?

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

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

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

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

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

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

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

Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

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

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











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

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

Vyměnil jsem směrovač – co musím udělat?

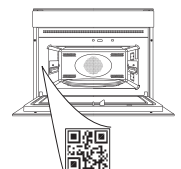
Můžete buď zachovat stejná nastavení (název sítě a heslo), nebo odstranit předchozí nastavení ze spotřebiče a znovu nakonfigurovat nastavení.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

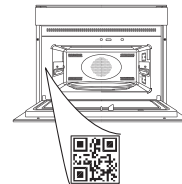
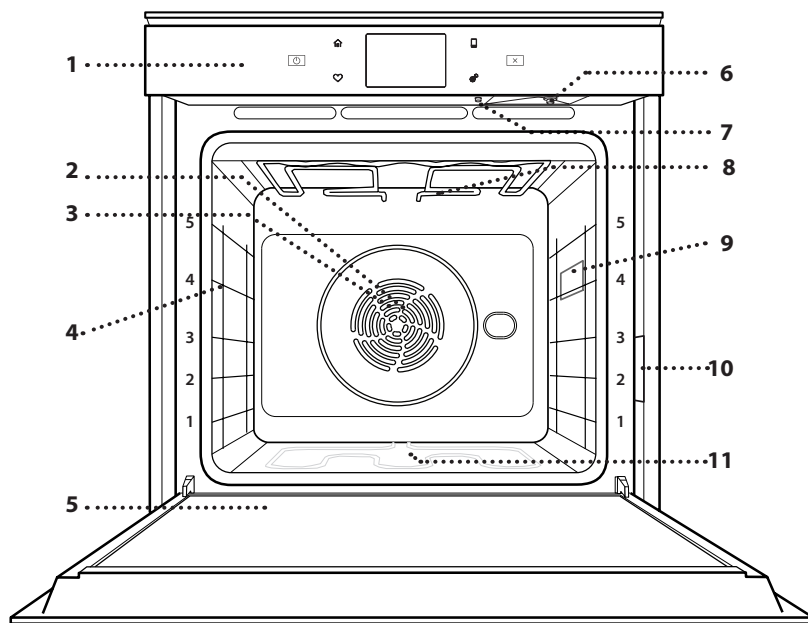
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušeni napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. Stiskněte  , klepněte na  a poté zvolte „Obnovit tovární nastavení“. Veškerá uložená nastavení budou vymazána.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. Pro tuto úpravu stiskněte  , zvolte  „Více módů“ a poté „Řízení výkonu“.
Trouba se nezahřívá.	Je spuštěný režim demo.	Stiskněte  , klepněte na  „Info“ a poté zvolte „Uložit Demo režim“ a opusťte nabídku.
Na displeji je zobrazena ikona  .	Wi-Fi router je vypnutý. Byly změněny vlastnosti routeru. Bezdrátové připojení nedosahuje ke spotřebiči. Trouba nemůže navázat stabilní připojení k domácí síti. Konektivita není podporována.	Zkontrolujte, zda je Wi-Fi router připojený k internetu. Zkontrolujte, že je v blízkosti spotřebiče dostatečně silný signál Wi-Fi. Zkuste provést restart routeru. Viz oddíl „Často kladené otázky k Wi-Fi“ Pokud došlo ke změně vlastností vaší domácí sítě, proveďte párování se sítí: Stiskněte  , klepněte na  „Wi-Fi“ a poté zvolte „Připojení k síti“.
Konektivita není podporována.	Dálkové ovládání není ve vaší zemi povoleno.	Před zakoupením ověřte, zda je ve vaší zemi povoleno dálkové ovládání elektronických spotřebičů.
Nedochází k nasávání vody z nasávací trubičky.	Trubička není správně zasunutá. Trubička je ucpaná.	Odpojte trubičku. Zkontrolujte, zda není ucpaná. Zasuňte trubičku zpět na místo, přičemž se ujistěte, že postupujete správně (zkontrolujte natočení trubičky: tlačítko musí směřovat doleva, ale nesmí být stisknuté, a při plném zasunutí trubičky musíte slyšet cvaknutí).
Během funkce vypouštění se na displeji zobrazuje „CHYBA“.	Funkce vypouštění nefunguje správně	Obratě se na servisní středisko
Nevidíte své oblíbené funkce?	System je třeba obnovit.	Obnovte tovární nastavení (stiskněte  , pak klepněte na  „Info“ a následně zvolte možnost „Resetovat výrobek“). Jakmile tento krok dokončíte, můžete snadno ukládat a prohlížet své oblíbené funkce.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

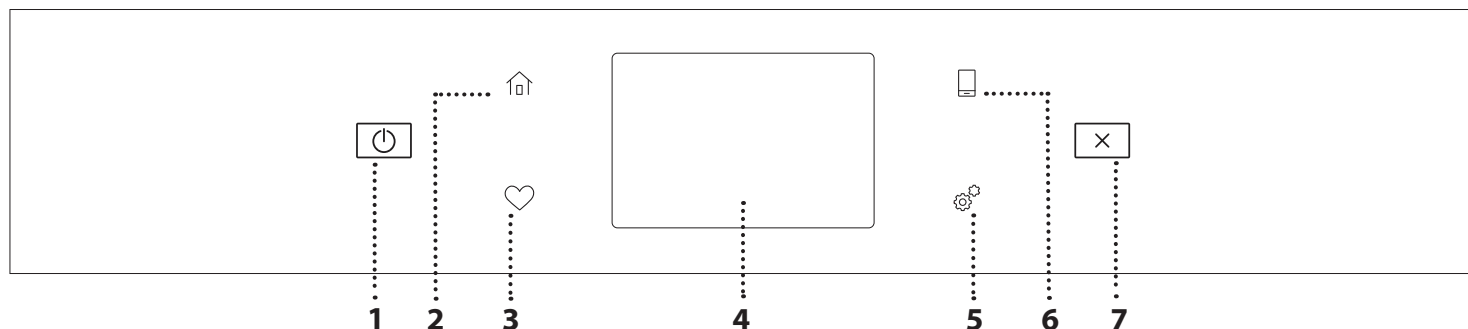
- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- na naší webové stránce docs.whirlpool.eu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.




TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE

 Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register
**TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS
SKANNIGE OMA SEADME
QR-KOOD**

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.
TOOTE KIRJELDUS


1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
4. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Sisselasketoru pistikotsik
7. Tühjendusotsik
8. Ülemine kütteelement/grill
9. Lamp
10. Andmeplaat (ärge eemaldage)
11. Alumine küttekeha (pole nähtav)

JUHTPANEELI KIRJELDUS

1. ON / OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüsse.

3. LEMMIKUD

Lemmikfunktsioonide loetelu kuvamiseks.

4. EKRAAN

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

5. TÖÖRIISTAD
6. KAUGJUHTIMINE

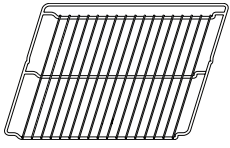
 Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

7. LOOBU

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

TARVIKUD

TRAAATREST



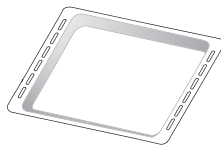
Kasutage toiduvalmistamiseks või toena pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate esemete ja küpsetusnõude jaoks

AURUPLAAT



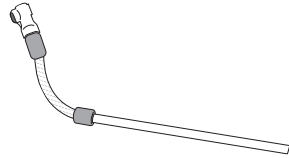
Aurutusrest laseb aurul lihtsalt ringi liikuda ja toit küpseb ühtlasemalt. Pange sellest tase allapoole küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispann.

NÕRGUMISPANN



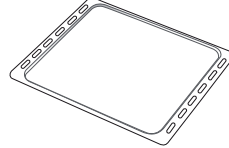
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

SISSELASKETORU



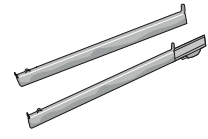
Ühendage spetsiaalse otsikuga, tõmbamaks reservuaari vett. Pärast kasutamist loputage ja kuivatage see hoolikalt, enne selle hoiustamist jahedas ja kuivas kohas.

KÜPSETUSPLAAT



Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiine ahju.

Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

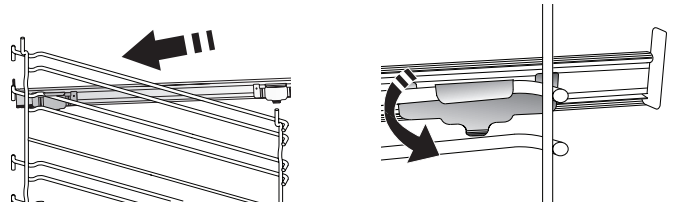
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- Riiulijuhikute eemaldamiseks tõstke juhikuid ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab siinid eemaldada.
- Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pesa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta. Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

KÜPSETUSFUNKTSIOONID



KÄSIFUNKTSIOONID

- **TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.
- **KONVEKTSIOONKÜPSETUS**
Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **FORCED AIR (SUNDÕHK)**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel eri tasemel (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
- **GRILL (GRILLIMINE)**
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitage asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.
- **TURBO GRILL**
Suurte lihatükkide (koivad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitage asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.
- **FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)**
Ahju kiire eelkuumutamine.
- **COOK 4 FUNKTSIOONI**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve eine. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **AUR**
 - » **PURE STEAM (PUHAS AUR)**
Tervislike toitude küpsetamiseks auru abil, et säiliks toidu loomulik toiteväärtus. See funktsioon sobib köögiviljade, kala ja puuvilja küpsetamiseks ja ka kupatamiseks. Juhul kui pole märgitud teisiti, eemaldage enne ahju asetamist toidult kogu pakend ja kaitsekile.
 - » **FORCED AIR + STEAM (SUNDÕHK + AUR)**
Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitage valida kalale 3 - KÕRGE aurutaseme, lihale 2 - KESKMISE aurutaseme ja leivale ning magustoitudele 1 - MADALA aurutaseme.

ERIFUNKTSIOONID

- » **ÜLESSULATAMINE**
Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
- » **SOOJASHOIDMINE**
Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.
- » **KERGITAMINE**
Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.
- » **CONVENIENCE (VALMISTOIDUD)**
Valmistoitude küpsetamiseks, mida on hoitud toatemperatuuril või külmikus (biskviidid, koogid, muffinid, pastaroad ja leivatooted). Funktsioon küpsetab toitu kiiresti ja õrnalt ning seda saab kasutada ka juba küpsetatud toitude soojendamiseks. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Järgige pakendil olevaid juhiseid.
- » **MAXI COOKING**
Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.
- » **SÄÄSTLIK SUNDÕHK**
Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ÖKOFUNKTSIOONI kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. ÖKO-tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.
- **KÜLMUTATUD TOIT**
Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.



6th SENSE

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

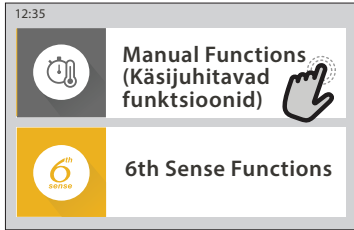
Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

PUUTEKRAANI KASUTAMINE



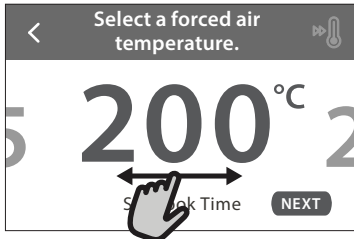
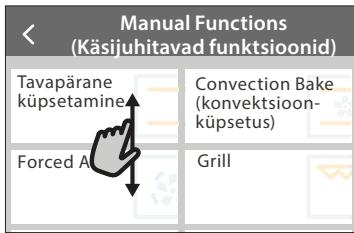
Valimine ja kinnitamine:

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



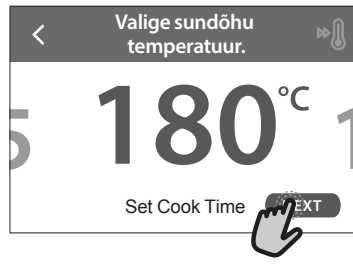
Kerimine läbi menüü või loendi:

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



Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine:

Puudutage nuppu SET või NEXT.



Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu < .



ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigurereida.

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

1. VALIGE KEEL

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kella-aeg.

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

Nupu < puudutamisel viiakse teid tagasi eelmisele kuvale.

2. WIFI SEADISTAMINE

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

- Puudutage nuppu SETUP NOW, et alustada ühenduse seadistamist.

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

1. Laadige alla rakendus 6th Sense Live

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

2. Looge konto

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

3. Registreerige seade

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

4. Ühendage WiFi-võrku

Järgige skannimisega ühendamise häälestustoimingut. Järgige rakenduses toodud juhiseid seadme ühendamiseks kodusesse 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 sünkroonimiseks seadmega. Kuvatakse MAC-aadress WiFi-mooduli jaoks.

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

3. KELLAJA 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. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A): Kui teie majapidamises on võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A).

- Võimsuse valimiseks puudutage paremal olevat väärtust.
- Alghäälestuse lõpetamiseks puudutage nuppu OKAY.

5. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 200 °C.

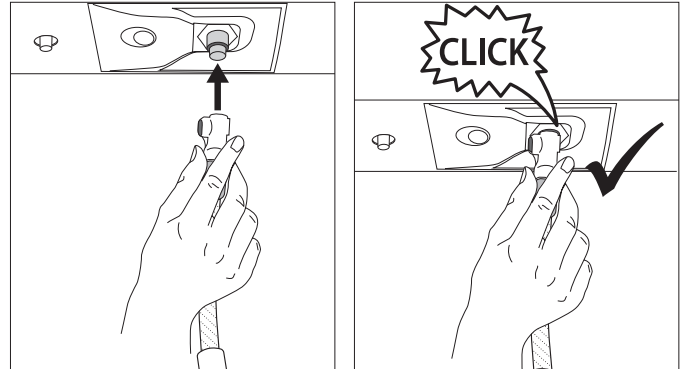
Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

6. TÄITKE RESERVUAAR

Keetmise ajal auru eraldamiseks on see seade varustatud reservuaariga (pole nähtav).

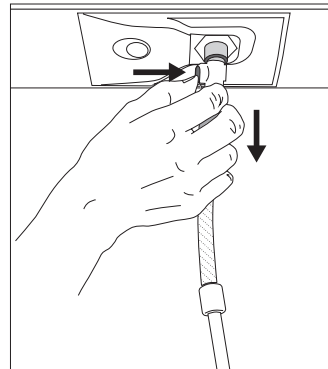
Valides retsepti või tsükli, mis nõuab aurutamist, palutakse ekraanil sisestada sisselasketoru vee laadimiseks ja sisestuspiirkonna lähedal lülitatakse LED sisse.

Ühendage toru ilma nuppu vajutamata. Kui toru on täielikult sisestatud, kuulete klõpsatust.



Pange tähele! Toru korrektseks ühendamiseks on ainult üks viis, hoides vasakul küljel olevat nuppu.

Seejärel asetage toru ots kannu/mahutisse, mis on täidetud vähemalt 1,7 liitri joogiveega. Auru optimaalse jõudluse tagamiseks on soovitatav mahuti täita ümbritseva toasooja veega. Kui asetate konteineri seadme uksele, asetage see ettevaatlikult, et vältida ukseklaasi kahjustamist.



Pärast alustamist peatub protsess automaatselt, kui reservuaar on täidetud.

Lõpus palub ekraan toru lahti ühendada, vajutades selle vasakus ülannurgas olevat nuppu ja tõmmates seda kergelt alla.

Pange tähele! Mis tahes vee lekke vältimiseks on soovitatav täitmistarvik lahti ühendada ajal, mil see on endiselt äravooluanumas; seejärel eemaldage need ja

sulgege uks.

Nüüd on võimalik alustada küpsetustsükli või soovitud retsepti.

Kui funktsiooni Aur ei kasutata pikka aega, on tungivald soovitatav aktiveerida auruküpsetus tsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud reservuaariga.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

- 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.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

- Kerige läbi väärtuste ja valige soovitud väärtus.

Kui funktsioon võimaldab, võite eelkuumutuse aktiveerimiseks puudutada nuppu .

KESTUS

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama. Taimer kasutamise korral küpsetab ahi valitud aja jooksul. Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

- Kestuse määramiseks puudutage nuppu „Set Cook Time“.
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu NEXT.

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

3. AUTOMAATFUNKTSIOONIDE 6th SENSE VALIMINE

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

- Valige loendist retsept.

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 VALIMINE

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitaeg. Funktsioon käivitub teie poolt valitud ajal.

- Vajaliku algusaja määramiseks puudutage nuppu "DELAY"(viitaeg).
- 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. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

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

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta.

- Aktiivse funktsiooni peatamiseks võite igal ajal puudutada nuppu .


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

Eelkuumutuse vaikesätet saab muuta küpsetusfunktsioonidel, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

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

7. 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.
- Sulgege uks ja puudutage seejärel küpsetamise jätkamiseks nuppu DONE.



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

Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

- Kontrollige toitu.
- Sulgege uks ja puudutage seejärel küpsetamise jätkamiseks nuppu DONE.

8. KÜPSETAMISE LÖPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud. Osad funktsioonid võimaldavad pärast küpsetamist toitu pruunistada, pikendada küpsetusaega või salvestada funktsiooni lemmikute hulka.


- Lemmikute hulka salvestamiseks puudutage nuppu .
- Viieminutilise pruunistustsükli käivitamiseks valige „Extra Browning“.
- Küpsetusaja pikendamiseks puudutage nuppu .

9. FAVORITES (LEMMIKUD)

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.


Ahi tunneb automaatselt ära kõige sagedamini kasutatavad funktsioonid. Kui funktsiooni on kasutatud teatud arv kordi, palutakse teil see lemmikute hulka salvestada.

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

Kui funktsioon on lõpetanud, salvestab nupu  vajutamine selle lemmikute hulka. 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

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 salvestamiseks puudutage nuppu SAVE.

Lisaks saate lemmikute ekraanil salvestatud funktsioone kustutada:


- Puudutage funktsioonil nuppu  .
- Puudutage nuppu REMOVE IT.

Samuti saate kohandada kellaega, millal erinevaid söögikordi näidatakse:

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

Kellaaja kirje saab siduda ainult söögikorraga.

10. 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.

KITCHEN TIMER (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 helisignaali ja ekraanile kuvatakse teade.

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

LIGHT (VALGUSTUS)

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

SELF-CLEAN (AUTOMAATPUHASTUS)

Aktiveerige sisepindade optimaalseks puhastuseks funktsioon „Self-Clean“ (Automaatpuhastus).

Puhastustsükli ajal on soovitatav ahju ust mitte avada, et vältida veeauru kadu, mis võib mõjuda halvasti puhastamise tulemusele.

- Enne funktsiooni aktiveerimist eemaldage ahjust kõik tarvikud.
- Kui ahi on külm, valage ahju põhja 200 ml joogivett.
- Puudutage puhastusfunktsiooni käivitamiseks nuppu „START“.

Pärast tsükli valimist on automaatpuhastuse käivitamiseks võimalik määrata viitae. Puudutage nuppu DELAY, et valida lõpuae, nagu on viidatud vastavas jaotises.

VEE ÄRAVOOL

Äravoolum funktsioon võimaldab vett reservuaaris tühjendada. Vee seismise vältimiseks on parim viis reservuaari regulaarne tühjendamine, seetõttu on tungivalt soovitatav reservuaari regulaarselt tühjendada pärast iga aurutsükli. Kui reservuaari ei tühjendata regulaarselt, palub seade mõne päeva möödumisel viimasest aurutsüklist seda teha: seda taotlust ei saa eirata ja toote tavapärase kasutamisega on võimalik jätkata alles pärast tühjendamist.



Pärast funktsiooni Drain (Tühjendus) valimist või kui seda funktsiooni soovitakse ekraanil, käivitage funktsioon ja järgige kuvatud juhiseid: Avage uks ja pange suur kann (mahutab vähemalt 2 liitrit) paneeli põhjas asuva äravoolumdüüsi alla sisselaskeotsikust vasakule.

Vajadusel on juhtpaneelil võimalik tühjendusprotsess peatada ja seda hiljem jätkata (näiteks juhul, kui kann on tühjendusprotsessi keskel juba vett täis).

Pange tähele! et vesi oleks külm, ei ole võimalik reservuaari tühjendada enne, kui viimasest tsüklist (või toote viimasest

sisselülitamist) on möödunud 4 tundi. Selle ooteaja jooksul on ekraanil järgmine tagasiside <Water is TOO HOT (VESI ON LIIGA KUUM). Oodake, kuni temperatuur langeb.

DESCAL (KATLAKIVI EEMALDAMINE)

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab katla ja auruahela heas korras.

Ekraanil kuvatakse teade, mis tuleb teile meelde toimingut regulaarselt teha. Katlakivi eemaldamise nõude käivitab aurutamise tsüklite arv või aurukatla töötunnid viimasest katlakivi eemaldamise tsüklist (vt allolevat tabelit).

"KATLAKIVI EEM." SÕNUM ilmub peale	MIDA TEHA
15 aurutamise tsüklit	Katlakivi eemaldamine on soovitatav
22 tundi aurutamist kestvus	
20 aurutamise tsüklit	Aurutamise-tsüklit pole võimalik käivitada enne katlakivi eemaldamist
30 tundi aurutamist kestvus	

Katlakivi eemaldamise protseduuri saab läbi viia ka siis, kui kasutaja soovib mahuti ja sisemise aururinge sügavamalt puhastamist.

Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 185 minutit. Pärast funktsiooni käivitamist järgige ekraanil kuvatud juhiseid.

Pange tähele! Funktsiooni saab peatada, kuid kui see suvalisel ajal tühistatakse, tuleb kogu katlakivi eemaldamise tsükkel algusest peale uuesti korrata.

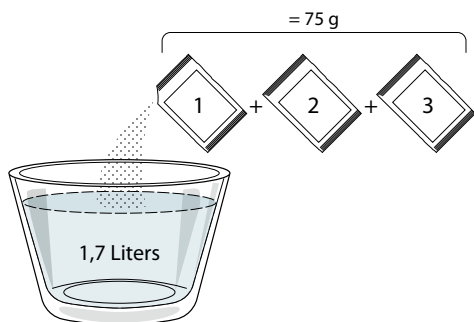
» FAAS 1.1: TÜHJENDAMINE (KUNI 3 MIN.)

Kui reservuaar pole tühi, tuleb enne õige katlakivieemalduse alustamist läbi viia tühjendusfaas. Sellisel juhul jätkake tühjendustoimingut, nagu on kirjeldatud spetsiaalses tühjendusjaotises. Selle asemel, kui reservuaar ei sisalda vett, lülitub seade automaatselt faasile 1.2.

Pange tähele! et vesi oleks külm, ei saa seda toimingut teha enne, kui viimasest tsüklist on möödunud 4 tundi (või kui toodet on viimati toidetud). Selle ooteaja jooksul kuvatakse ekraanil järgmine tagasiside "WATER IS TOO HOT - wait until the temperature decreases" (Vesi on liiga kuum - oodake, kuni temperatuur langeb). Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

» FAAS 1.2: KATLAKIVI EEMALDAMINE (~120 MIN.)

Kui ekraanil palutakse teil lahus valmistada, lisage 3 kotikest (vastab 75 g-le) 1,7 liitrise toatemperatuuril joogivette spetsiaalset ahju WPRO katlakivieemaldajat.



Kui katlakivi eemaldamise lahus on valmis, vajutage DONE (valmis) ja ühendage toru ekraanil kuvatavate juhiseid järgides, seejärel vajutage START. Pump lõpeb oma töö, kui reservuaar on täis laaditud; nüüd on süsteem valmis peamise katlakivi eemaldusprotsessi alustamiseks.

Katlakivi eemaldamise etapid ei nõua seadme ees viibimist. Pärast iga faasi lõppu esitatakse akustiline tagasiside ja ekraanil kuvatakse juhised järgmise etapi jätkamiseks.

» FAAS 1.3: TÜHJENDAMINE (KUNI 3 MIN.)

Kui ekraanil palutakse teil mahuti tühjendusava alla asetada, jätkake tühjendustoimingut, nagu on kirjeldatud spetsiaalses lõigus Tühjendamine.

» FAAS 2.1: VEE LISAMINE

Mahuti ja aururinge puhastamiseks tuleb teha loputustsükkel. Täitke anum 1,7 L puhta joogiveega, seejärel ühendage toru ekraanil kuvatavate juhiseid järgides ja vajutage START. Pump lõpeb oma töö, kui reservuaar on täis laaditud. Eemaldage toru ja sulgege uks.

» FAAS 2.2: RINSING (LOPUTAMINE) (~65 MIN.)

Nüüd on süsteem valmis lõpliku loputusprotsessi alustamiseks.

» FAAS 2.3: TÜHJENDAMINE (KUNI 3 MIN.)

Pärast viimast tühjendustoimingut ilmub ekraanile teade "Descal Completed" (Katlakivi eemaldamine on lõpetatud): kinnitamiseks vajutage DONE (valmis).

Nüüd on võimalik kasutada kõiki auru funktsioone.

Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav hoolduseks kasutada professionaalset *WPRO katlakivi eemaldajat. Järgige selle pakendil olevaid kasutusjuhiseid. Tellimine ja lisateave müügi järgesest teenindusest või veebisaidil www.whirlpool.eu

Whirlpool ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad muu puhastusvahendi kasutamisest.

MUTE (VAIGISTAMINE)

Puudutage ikooni, et helid ja alarmid vaigistada või aktiveerida.

NUPULUKK

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

Luku aktiveerimine:

- Puudutage ikooni .

Luku inaktiveerimine:

- Puudutage ekraani.
- Libistage kuvatud teatel sõrmega üles.

MORE MODES (MUUD REŽIIMID)

Režiimi Sabbath valimiseks ja võimsuseadete avamiseks.

EELISTUSED

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.

WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.

INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme tehasesätetele lähtestamiseks ja toote kohta lisateabe saamiseks.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Kerkinud / biskviitkoogid		Jah	170	30 – 50	
		Jah	160	30 – 50	
		Jah	160	30 – 50	
Täidisega koogid (juustukook, strudel, õunapirukas)		Jah	160 – 200	30 – 85	
		Jah	160 – 200	35 – 90	
Küpsised		Jah	150	20 – 40	
		Jah	140	30 – 50	
		Jah	140	30 – 50	
		Jah	135	40 – 60	
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 – 40	
		Jah	150	30 – 50	
		Jah	150	30 – 50	
		Jah	150	40 – 60	
Tuuletaskud		Jah	180 – 200	30 – 40	
		Jah	180 – 190	35 – 45	
		Jah	180 – 190	35 – 45 *	
Besee		Jah	90	110 – 150	
		Jah	90	130 – 150	
		Jah	90	140 – 160 *	
Pitsa/sai/focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	
		Jah	190 – 230	20 – 50	
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		Jah	220 – 240	25 – 50 *	
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 – 15	
		Jah	250	10 – 20	
		Jah	220 – 240	15 – 30	
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	180 – 190	45 – 55	
		Jah	180 – 190	45 – 60	
		Jah	180 – 190	45 – 70 *	
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	
		Jah	180 – 190	20 – 40	
		Jah	180 – 190	20 – 40 *	

FUNKTSIOONID

Tavapärane küpsetamine

Sundõhk

Konveksioonküpsetus

Grill

Turbo Grill

MaxiCooking

Cook 4

Säästlik sundõhk

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid		Jah	190 – 200	45 – 65	
Lammas/vasikas/veis/siga (1 kg)		Jah	190 – 200	80 – 110	
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		—	170	110 – 150	
Kana/küülik/part (1 kg)		Jah	200 – 230	50 – 100	
Kalkun/hani (3 kg)		Jah	190 – 200	80 – 130	
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	180 – 200	40 – 60	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 – 200	50 – 60	
Röstleib ja -sai		—	3 (kõrge)	3 – 6	
Kalafileed / -steigid		—	2 (keskmine)	20 – 30 **	
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		—	2–3 (keskmine – kõrge)	15 – 30 **	
Praetud kana 1–1,3 kg		—	2 (keskmine)	55 – 70 ***	
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmine)	60 – 90 ***	
Ahjukartulid		—	2 (keskmine)	35 – 55 ***	
Köögiviljagratään		—	3 (kõrge)	10 – 25	
Küpsised	 Cookies	Jah	135	50 – 70	
Tordid	 Tordid	Jah	170	50 – 70	
Ümmargused pitsad	 Ümmargune pitsa	Jah	210	40 – 60	
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/lasanje (tase 3)/liha (tase 1)		Jah	190	40 – 120 *	
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / röstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)	 Menu	Jah	190	40 – 120	
Lasanje ja liha		Jah	200	50 – 100 *	
Liha ja kartulid		Jah	200	45 – 100 *	
Kala ja köögivili		Jah	180	30 – 50 *	
Täidetud praad		—	200	80 – 120 *	
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		—	200	50 – 100 *	

* Arvestuslik ajakulu: Toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

*** Vajaduse korral pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

TARVIKUD



Traatrest



Ahjuplaat või
koogivorm
traatrestil



Nõrgumispann/
küpsetusplaat
või ahjuplaat
traatrestil



Nõrgumispann /
küpsetusplaat



Nõrgumispann
500 ml veega

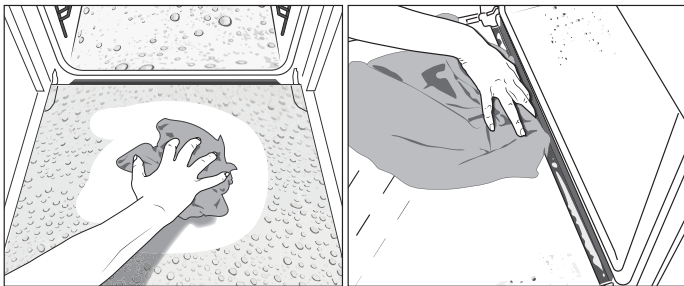


Auruplaat

PURE STEAM (PUHAS AUR)

Retsept	Eelkuumus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja tarvikud	
Värsked köögiviljad (terved)	—	100	30 - 80	2	1
Värsked köögiviljad (tükid)	—	100	15 - 40	2	1
Sügavkülmutatud köögivili	—	100	20 - 40	2	1
Terve kala	—	90	40 - 50	2	1
Kalafilee	—	90	20 - 30	2	1
Chicken fillets (Kanafileed)	—	100	15 - 50	2	1
Munad	—	100	10 - 30	2	1
Puuvili (terve)	—	100	15 - 45	2	1
Puuvili (tükid)	—	100	10 - 30	2	1

Pange tähele! Kui aurutsükkel on lõppenud, avage ettevaatlikult uks, et vee lekkimist vältida.

KUI SEADE ON JAHTUNUD, TEHKE JÄRGMIST:

1. Pühkige lapi või nuustikuga puhtaks sisemine klaasuks ja kondensatsiooniliist;
2. Pühkige puhtaks sisemised pinnad, pidades silmas, et kuhugi ei jääks vett;
3. Me soovime eemaldada kõik tarvikud ja kasutada vähemalt poole tunni kõrge temperatuuriga tsüklit (soovitav on kasutada konvektsioonfunktsiooni 1 tund temperatuuril 250 °C), et ahju sisemus kuivaks täielikult ja ei saaks tekkida kondensatsiooni.

TARVIKUD
































Traatrest

Ahjuplaat või
koogivorm
traatrestilNõrgumispann/
küpsetusplaat
või ahjuplaat
traatrestilNõrgumispann /
küpsetusplaatNõrgumispann
500 ml veega







































Auruplaat

FORCED AIR + STEAM (SUNDÖHK + AUR)

Retsept	Aurutase	Eelkuumutus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja tarvikud
Küpsised	1 - MADAL	—	140 – 150	35 – 55	
	1 - MADAL	—	140	30 – 50	 
	1 - MADAL	—	140	40 – 60	  
Väike kook / muffin	1 - MADAL	—	160 – 170	30 – 40	
	1 - MADAL	—	150	30 – 50	 
	1 - MADAL	—	150	40 – 60	  
Pärmitainast koogid	1 - MADAL	—	170 – 180	40 – 60	
Keeksid	1 - MADAL	—	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	1 - MADAL	—	200 – 220	20 – 40	
Saiapäts	1 - MADAL	—	170 – 180	70 – 100	
Väike sai	1 - MADAL	—	200 – 220	30 – 50	
Baguette	1 - MADAL	—	200 – 220	30 – 50	
Ahjukartulid	2 - KESKMINE	—	200 – 220	50 – 70	
Vasikas/veis/siga 1 kg	2 - KESKMINE	—	180 – 200	60 – 100	
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	2 - KESKMINE	—	160 – 180	60 – 80	
Veisepraad pooltoores 1 kg	2 - KESKMINE	—	200 – 220	40 – 50	
Veisepraad pooltoores 2 kg	2 - KESKMINE	—	200	55 – 65	
Lambakints	2 - KESKMINE	—	180 – 200	65 – 75	
Hautatud seakoot	2 - KESKMINE	—	160 – 180	85 – 100	
Kana / pärlkana / part 1–1,5 kg	2 - KESKMINE	—	200 – 220	50 – 70	
Kana / pärlkana / part (tükid)	2 - KESKMINE	—	200 – 220	55 – 65	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)	2 - KESKMINE	—	180 – 200	25 – 40	
Kalafilee	3 - KÕRGE	—	180 – 200	15 – 30	

KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

Tabelite loend: retseptid, kui vajalik on eelkuumutus, temperatuur (°C), grilli tase, küpsetusaeg (minutites), tarvikud ja küpsetuse soovitatud tase. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage algatuseks kõige madalamat soovituslikku väärtust ja kui toit ei ole piisavalt küps, kasutage kõrgemaid väärtusi. Kasutage kaasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja ahjuplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meele pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige sobivaima ahjutarviku (ahjuga kaasas) ja ahjutasandi valimisel küpsetustabelis antud juhiseid.

Retsept		Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetus-ajast)	Tase ja tarvikud		
Vormiroad / küpsetatud pasta	Fresh Lasagna (Värske lasanje)	500–3000 g	—	2 	1 	
	Frozen Lasagna (Sügavkülmutatud lasanje)	500–3000 g	—	2 	1 	
	Külmutatud Cannelloni	500–3000 g	—	2 		
Rice & Cereals (Riis ja teraviljad)	Rice (Riis) 	White rice (Valge riis)	100–500 g	—	2 	1 
		Brown rice (Pruun riis)	100–500 g	—	2 	1 
		Wholegrain rice (Täisterariis)	100–500 g	—	2 	1 
	Seeds & Cereals (Seemned ja terad) 	Quinoa (Kinoa)	100–300 g	—	2 	
		Millet (Hirss)	100–300 g	—	3 	
		Spelt (Speltanisu)	100–300 g	—	3 	
		Barley (Oder)	100–300 g	—	3 	
Liha	Beef (Loomaliha)	Roast beef (Rostbiif)	600–2000 g	—	3 	
		Steak (Loomaliha)	2–4 cm	—	5 	4 
		Hamburger	1,5–3 cm	3/5	5 	
	Pork (Sealiha)	Pork (Sealiha)	600–2500 g	—	3 	
		Pork Ribs (Searibid)	500–2000 g	2/3	5 	1 
		Bacon (Peekon)	0,5-1,5 cm	—	5 	4 
Roasted Chicken (Röstkana)	Whole (Terve)	600–3000 g	—	2 		
	Fillet / Breast (Filee/rind)	1–5 cm	2/3	5 		
	Roasted Duck (Röstitud part)	Duck Fillet / Breast (Pardifilee / -rind)	1–5 cm	—	5 	4 
	Roasted Turkey & Goose (Röstkalkun ja hani)	Fillets / Breast (Filee/rind)	1–5 cm	—	5 	4 
Meat Dishes (Lihatoidud)	Kebab	üks rest	1/2	2 	1 	
	Sausages & Wurstel (Vorstikesed)	1,5–4 cm	2/3	5 		
Steamed meat (Aurutatud liha) 	Chicken fillets (Kanafileed)	1–5 cm	—	2 		
	Turkey fillets (Kalkunifileed)	1–5 cm	—	2 		

TARVIKUD






































Traatrest

Ahjuplaat või
koogivorm
traatrestilNõrgumispann/
küpsetusplaat
või ahjuplaat
traatrestilNõrgumispann /
küpsetusplaatNõrgumispann
500 ml veega

Auruplaat

Retsept		Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetus- ajast)	Tase ja tarvikud		
Fish & Seafood (Kala ja mereannid)	Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)	Tuna Steak (Tuunikala steik)	1-3 cm		3	2
		Salmon Steak (Lõhesteik)	1-3 cm		3	2
		Swordfish Steak (Möökkala steik)	0,5–2,5 cm		3	2
		Cod Fillet (Tursafilee)	100–300 g		3	2
		Seabass Fillet (Meriahvena steik)	50–150 g		3	2
		Seabream Fillet (Merilatika steik)	50–150 g		3	2
		Other Fillets (Muud fileed)	0,5–2,5 cm	—	5	
		Frozen Fillets (Külmutatud fileed)	0,5–2,5 cm	—	4	
	Steamed fillets & steaks (Aurutatud fileed ja lõigud)	Fish fillets/slices (Kalafilee/-lõigud)	0,5–2,5 cm	—	3	2
		Frozen Fillets (Külmutatud fileed)	0,5–2,5 cm	—	3	2
	Grilled seafood (Grillitud mereannid)	Scallops (Kammkar- bid)	üks alus	—	4	
		Gratään	üks alus	—	4	
		Shrimps (Krevetid)	üks alus	—	4	3
		Krevetid	üks alus	—	4	3
	Steamed seafood (Aurutatud mereannid)	Scallops (Kammkar- bid)	üks alus	—	2	1
		Mussels (Karbid)	üks alus	—	2	1
		Shrimps (Krevetid)	üks alus	—	2	1
		Krevetid	üks alus	—	2	1
		Squid (Kalmaar)	100–500 g	—	2	1
		Octopus (Kaheksa- jalg)	500–2000 g	—	2	1

	Retsept		Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetus- ajast)	Tase ja tarvikud		
Köögiviljad	Röstitud Köögiviljad	Kartulid	500–1500 g	—	 3		
		Täidetud köögiviljad	100–500 g	—	 3		
		Other vegetables (Muud köögiviljad)	500–1500 g	—	 3		
	Gratin Vegetables (Gratineeritud köögiviljad)	Kartulid	üks alus	—	 3		
		Tomatid	üks alus	—	 3		
		Paprika	üks alus	—	 3		
		Brokoli	üks alus	—	 3		
		Lillkapsad	üks alus	—	 3		
		Muu	üks alus	—	 3		
	Steamed Fresh Vegetables (Aurutatud värsked köögiviljad) 	Terved kartulid	50–500 g*	—	 2	 1	
		Potatoes small / pieces (Väikesed kartulid / kartulitü- kid)	üks alus	—	 2	 1	
		Peas (Herned)	200–2500 g	—	 2	 1	
		Carrots (Porgandid)	200–2000 g	—	 2	 1	
		Brokoli	200–3000 g	—	 2	 1	
		Lillkapsad	200–3000 g	—	 2	 1	
		Zucchini (Suvikõr- vits)	200–2000 g	—	 2	 1	
		Other vegetables (Muud köögiviljad)	200–2000 g	—	 2	 1	
		Steamed Vegetables Frozen (Aurutatud külmutatud köögiviljad) 	Potatoes Pieces (Kartulitükid)	üks alus	—	 2	 1
			Peas (Herned)	200–3000 g	—	 2	 1
	Brokoli		200–2000 g	—	 2	 1	
Soolased pirukad	Salty Cake (Soolane kook)		800–1200 g	—	 2		
	Köögiviljastrudel		500–1500 g	—	 2		























TARVIKUD



Traatrest

Ahjuplaat või
koogivorm
traatrestilNõrgumispann/
küpsetusplaat
või ahjuplaat
traatrestilNõrgumispann /
küpsetusplaatNõrgumispann
500 ml veega

Auruplaat

	Retsept	Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetus- ajast)	Tase ja tarvikud
Cakes and pastries (Koogid ja küpsetised)	Biskviitkook ahjuvormis	500–1200 g	—	2 
	Küpsised	200–600 g	—	3 
	Croissants (Croissantid)	üks alus *	—	3 
	Keedutaigen	üks alus *	—	3 
	Tordid	400–1600 g	—	3 
	Strudel	400–1600 g	—	3 
	Puuviljapirukas	500–2000 g	—	2 
	Lahtine pirukas	200–1000 g	—	2 
	Besee	90–300 g	—	3 
Leib	Kuklid 🍞	60–150 g tk	—	3 
	Võileiva viil ahjuvormis 🍞	400–600 g tk	—	2 
	Suur leib 🍞	700–2000 g	—	2 
	Baguettes (Bagetid) 🍞	200–300 / tk	—	3 
Pizza (Pitsa)	Külmutatud	1–4 kihti *	—	2 4 1  5 3 1  5 4 2 1 
	Õhuke	ümar, alus *	—	2 
	Thick (Paks)	ümar, alus *	—	2 
Steamed Fruits (Aurutatud puuviljad) 🍌	Whole (Terve)	100–400 g	—	2 1 
	Pieces (Tükid)	500–3000 g	—	2 1 
Aurutatud munad	Vutt	—	—	2 1 
	Kana	50–80 g tk	—	2 1 

PUHASTUS JA HOOLDUS

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.
Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

Kandke kaitsekindaid.
Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga.
Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

- Aktiveerige sisepindade optimaalseks puhastuseks funktsioon „Self-Clean“ (Automaatpuhastus).
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

- Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

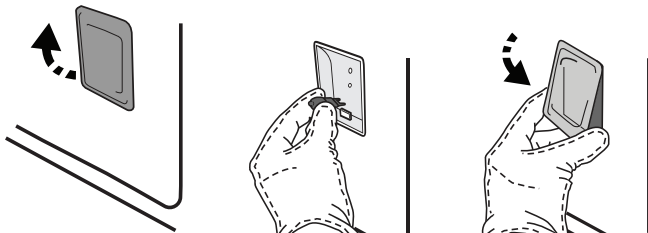
RESERVUAAR

Et tagada ahju parim jõudlus ja ära hoida katlakivi teket, soovitame regulaarselt kasutada funktsioone Äravool ja Katlakivi eemaldamine.

Kui funktsiooni Sundõhk + aur ei kasutata pikka aega, tuleks aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud reservuaariga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

- Eemaldage ahi vooluvõrgust.
- Eemaldage riiulisiinid.
- Eemaldage lambi kate.
- Asendage lamp.
- Pange lambikate tagasi, vajutades selle kindlalt oma kohale.
- Paigaldage riiulisiinid tagasi.
- Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

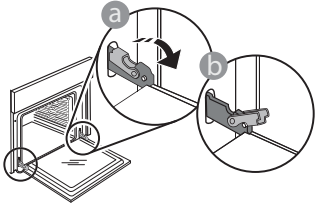


Palun pange tähele: Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

Kui kasutate halogeenpirne, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

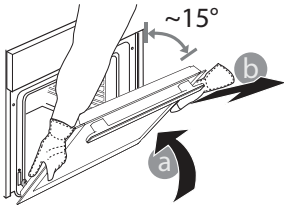
UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

- **Ukse eemaldamiseks** tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



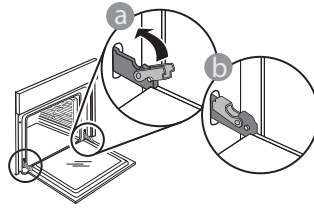
- Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

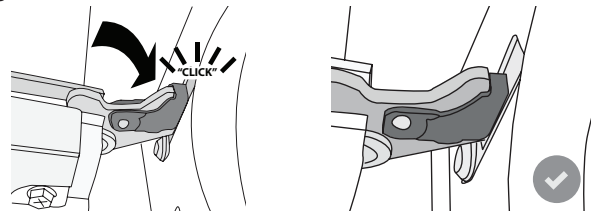


Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

- Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



- Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.



- Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

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 püsühendusega seadmete jaoks.



Kuidas kontrollida, kas minu kodune internetiühendus ja raadiovõrk töötavad?

Saate oma raadiovõrku nutiseadmega otsida. Inaktiveerige eelnevalt muud andmeühendused.

Kuidas kontrollida, kas seade on ühendatud minu kodusse raadiovõrku?

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

Kust leida seadme MAC-aadress?

Vajutage nuppu  ja seejärel puudutage nuppu  WiFi või vaadake seadme pealt: Seadmel on silt, millel on toodud selle SAID- ja MAC-aadress. MAC-aadress koosneb numbrite ja tähtede kombinatsioonist ja selle alguses on „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, millel 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 interneti 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 interneti ühendatavate MAC-aadresside arvu, ei pruugi seadmel olla võimalik pilvega ühendust luua. Seadme MAC-aadress on kordumatu identifikaator. Küsige oma andmesideteenuse pakkujalt, kuidas ühendada interneti 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.

Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.


Kuidas saan muuta oma Whirlpool kontot, jättes seadmed ühendatuks?

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

Vahetasin välja marsruuteri – mida pean tegema?

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

RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju tõrge.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number. Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  ja seejärel valige „Factory Reset“. Kõik salvestatud seaded kustutatakse.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Muutmiseks vajutage nuppu  , valige  „More Modes“ ja seejärel „Power Management“.
Ahi ei lähe soojaks.	Töötab demorežiim.	Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „Info“ ja seejärel valige väljumiseks „Store Demo Mode“.
Ekraanil on kuvatud ikoon  .	WiFi-marsruuter on välja lülitatud. Marsruuteri häälestus on muutunud. 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. Vt peatükk „WIFI KKK“ Kui teie koduse raadiovõrgu seadeid on muudetud, tehke sidumine uuesti: Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  WiFi ja seejärel valige „Connect to network“.
Ühenduvus ei ole toetatud.	Kaugjuhtimise aktiveerimine ei ole teie riigis lubatud.	Kontrollige enne ostmist, kas teie riigis on lubatud elektroonikaseadmete kaugjuhtimine.
Sisselasketorust ei toimu vee äravoolu	Toru pole õigesti sisestatud. Toru on takistatud.	Ühendage toru lahti. Kontrollige, et toru ei oleks ummistunud. Sisestage toru uuesti, teostades toiming ettevaatlikult ja korrektselt (kontrollige toru suunda: surunupp peab olema suunatud vasakule, kuid mitte allavajutud ning kui see on täielikult sisestatud, kuulete klõpsatust.
Ekraanil kuvatakse äravoolu funktsiooni ajal „ERROR“ (riike)	Äravoolufunktsioon ei tööta korralikult	Kontakteeruge müügi järgse teenindusega
Lemmikuid ei ole näha?	Süsteemi tuleb värskendada.	Taastage tehasesätted (vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „Info“ ja valige seejärel „Reset product“ (Lähtesta toode)). Kui see toiming on tehtud, saate lihtsasti oma lemmiktsükleid salvestada ja vaadata.

Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



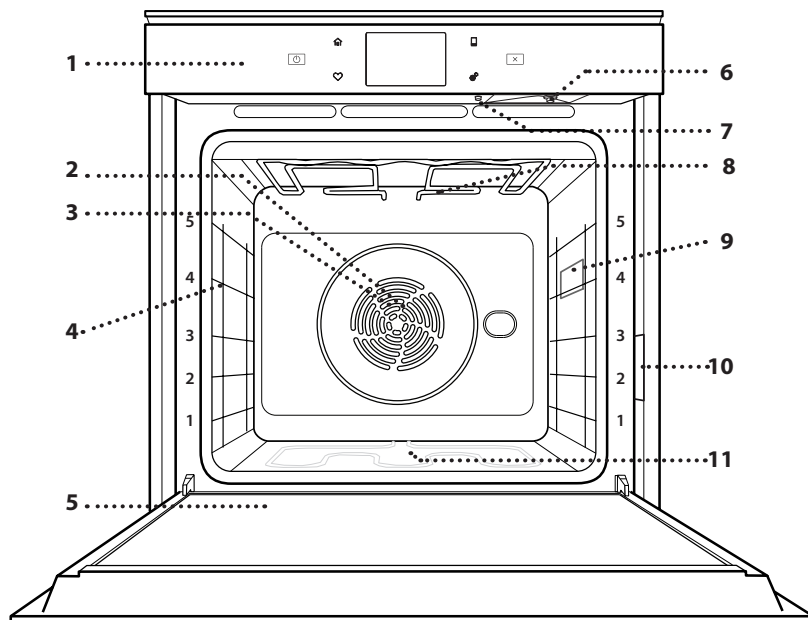

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ
WHIRLPOOL**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu/register

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ
ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**

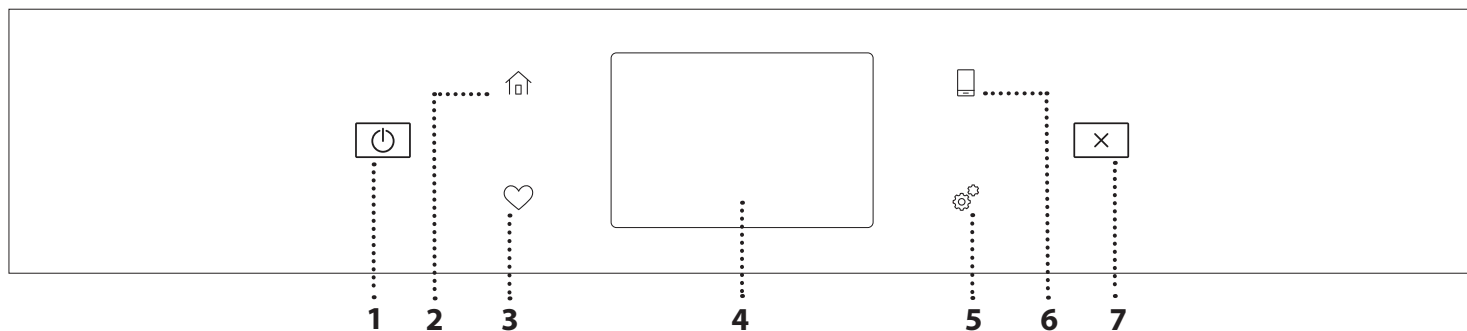

Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Ακροφύσιο σύνδεσης σωλήνα εισόδου
7. Ακροφύσιο αποστράγγισης
8. Άνω αντίσταση/γκριλ
9. Λαμπτήρας
10. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
11. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ


**1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

2. HOME

Για γρήγορη πρόσβαση στο κύριο μενού.

3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων λειτουργιών.

4. ΟΘΟΝΗ
5. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Για να επιλέξετε από διάφορες επιλογές καθώς και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και τις προτιμήσεις του φούρνου.

6. ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ

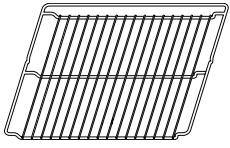
Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6th Sense Live Whirlpool.

7. ΑΚΥΡΩΣΗ

Για να σταματήσετε οποιαδήποτε λειτουργία του φούρνου εκτός από το ρολόι, το χρονόμετρο κουζίνας και το κλείδωμα διακοπών.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



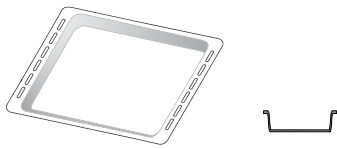
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο

ΔΙΣΚΟΣ ΑΤΜΟΥ



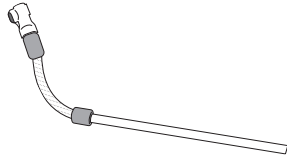
Διευκολύνει την κυκλοφορία του ατμού, κάτι που βοηθά στο ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού. Τοποθετήστε το λιποσυλλέκτη στο επίπεδο από κάτω για τη συλλογή των χυμών ψησίματος.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



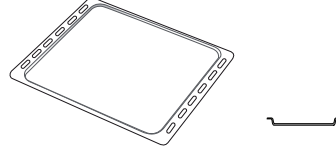
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΣΩΛΗΝΑΣ ΕΙΣΟΔΟΥ



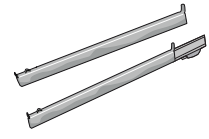
Συνδέστε το ειδικό ακροφύσιο για να τραβήξετε το νερό που θα φορτωθεί στη δεξαμενή. Μετά τη χρήση, ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά πριν το αποθηκεύσετε σε δροσερό και στεγνό χώρο.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Αλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

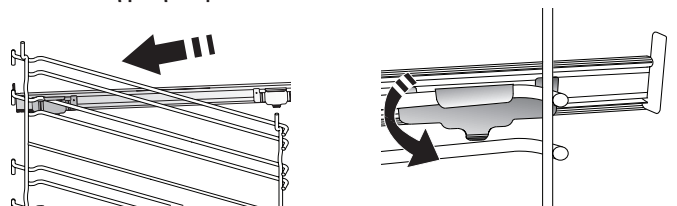
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



MANUAL FUNCTIONS (ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ)

• ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

• ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.

• ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

• GRILL (ΓΚΡΙΛ)

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

• ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

• ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

• ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ COOK 4

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

• ΑΤΜΟΣ

» ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ

Για το ψήσιμο φυσικών και υγιεινών πιάτων χρησιμοποιώντας ατμό για να διατηρείται η φυσική θρεπτική αξία. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού και φρούτων, καθώς και για ζεμάτισμα. Εκτός εάν υποδεικνύεται διαφορετικά, αφαιρέστε τη συσκευασία και την προστατευτική μεμβράνη πριν τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο.

» ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΑΤΜΟΣ

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Για να επιτύχετε τα

καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο, σας συνιστούμε να επιλέξετε ένα ΥΨΗΛΟ επίπεδο ατμού - 3 για ψήσιμο ψαριών, ΜΕΣΑΙΟ για κρέας - 2 και ΧΑΜΗΛΟ - 1 για ψωμί και επιδόρπια.

• ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

» ΑΠΟΨΥΞΗ

Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

» ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

» ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

» ΕΤΟΙΜΟ ΦΑΓΗΤΟ

Για να μαγειρέψετε έτοιμα φαγητά, αποθηκευμένα σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο (μπισκότα, κέικ, μάφιν, πιάτα ζυμαρικών και προϊόντα ψωμιού). Η λειτουργία αυτή ψήνει όλα τα φαγητά γρήγορα και ομαλά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για το ζέσταμα ήδη μαγειρεμένου φαγητού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.

» MAXI COOKING

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

» ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

• ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ


Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.




6th SENSE

Επιτρέπουν το ψήσιμο του φαγητού εντελώς αυτόματα. Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία με τον καλύτερο τρόπο, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ

 Για επιλογή ή επιβεβαίωση:
Πατήστε την οθόνη για να επιλέξετε την τιμή ή το στοιχείο που απαιτείται από το μενού.



 Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:
Απλά σύρετε το δάκτυλό σας στην οθόνη για να μετακινηθείτε στα στοιχεία ή τις τιμές.



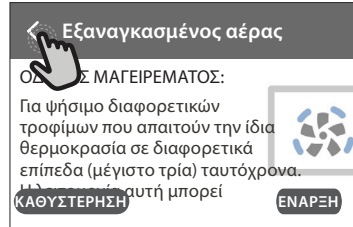
Για να επιβεβαιώσετε μια ρύθμιση ή να μεταβείτε στην επόμενη οθόνη:

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".




Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:

Πατήστε < .



ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Θα χρειαστεί να διαμορφώσετε το προϊόν όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και σε δεύτερο χρόνο πιέζοντας  για πρόσβαση στο μενού "Εργαλεία".

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

- Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω στην οθόνη για κύλιση της λίστας διαθέσιμων γλωσσών.
- Πατήστε τη γλώσσα που σας ενδιαφέρει.

Πατώντας το < θα επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ WiFi

Η λειτουργία 6th Sense Live σας επιτρέπει να λειτουργείτε το φούρνο από μακριά μέσω μιας κινητής συσκευής. Για να ενεργοποιήσετε την συσκευή από απόσταση, θα χρειαστεί πρώτα να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης. Αυτή η διαδικασία είναι απαραίτητη για την Εγγραφή της συσκευής σας και τη σύνδεσή της στο οικιακό σας δίκτυο.

- Πατήστε "ΑΜΕΣΗ ΡΥΘΜΙΣΗ" για να προχωρήσετε στη ρύθμιση της σύνδεσης.

Διαφορετικά, πατήστε "ΠΑΡΑΛΕΙΨΗ" για να συνδέσετε το προϊόν σας αργότερα.

ΠΩΣ ΘΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία θα χρειαστείτε: Ένα smartphone ή tablet και έναν ασύρματο δρομολογητή συνδεδεμένο στο Internet. Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας για να

βεβαιωθείτε ότι το ασύρματο σήμα του οικιακού δικτύου σας είναι αρκετά ισχυρό κοντά στη συσκευή.

Ελάχιστες απαιτήσεις.

Έξυπνη συσκευή: Android με οθόνη 1280x720 (ή μεγαλύτερη) ή iOS.

Αναζητήστε στο app store τη συμβατότητα της εφαρμογής με τις εκδόσεις Android ή iOS.

Ασύρματο router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Κατεβάστε την εφαρμογή 6th Sense Live

Το πρώτο βήμα για τη σύνδεση της συσκευής σας είναι να κατεβάσετε την εφαρμογή στην κινητή συσκευή σας. Η εφαρμογή 6th Sense Live θα σας οδηγήσει σε όλα τα βήματα που αναφέρονται εδώ. Μπορείτε να κατεβάσετε την εφαρμογή 6th Sense Live από το AppStore ή από το Google Play Store.

2. Δημιουργήστε έναν λογαριασμό

Αν δεν έχετε ήδη, θα πρέπει να δημιουργήσετε ένα λογαριασμό. Αυτό θα σας επιτρέψει να δικτυώσετε τις συσκευές σας, να τις βλέπετε και να τις ελέγχετε από μακριά.

3. Καταχωρίστε τη συσκευή σας

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή και καταχωρίστε τη συσκευή σας. Θα χρειαστείτε έναν αριθμό Smart Appliance Identifier (SAID) για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία καταχώρισης. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό του μοναδικού κωδικού στην πινακίδα αναγνώρισης που είναι τοποθετημένη στο προϊόν.

4. Σύνδεση WiFi

Ακολουθήστε τη διαδικασία ρύθμισης με σάρωση για σύνδεση. Η εφαρμογή θα σας καθοδηγήσει στη διαδικασία σύνδεσης της συσκευής σας στο ασύρματο δίκτυο του σπιτιού σας.

Αν το router σας υποστηρίζει WPS 2,0 (ή μεγαλύτερο), επιλέξτε “ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ” και μετά πατήστε “Ρύθμιση WPS”: Πατήστε το κουμπί WPS στο ασύρματο router σας για να γίνει η σύνδεση ανάμεσα στα δύο προϊόντα.

Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να συνδέσετε το προϊόν μη αυτόματα χρησιμοποιώντας την “Αναζήτηση δικτύου”.

Ο κωδικός SAID χρησιμοποιείται για τον συγχρονισμό μιας έξυπνης συσκευής με τη συσκευή σας.

Η διεύθυνση MAC εμφανίζεται για τη μονάδα WiFi.

Η διαδικασία σύνδεσης θα χρειαστεί να πραγματοποιηθεί ξανά μόνο αν αλλάξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή σας (π.χ. όνομα δικτύου ή κωδικός πρόσβασης ή πάροχος δεδομένων).

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

Η σύνδεση του φούρνου με το οικιακό σας δίκτυο θα ρυθμίσει αυτόματα την ώρα και την ημερομηνία. Διαφορετικά θα χρειαστεί να τα ρυθμίσετε χειροκίνητα

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ώρα.
- Πατήστε “ΡΥΘΜΙΣΗ” για επιβεβαίωση.

Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ημερομηνία.
- Πατήστε “ΡΥΘΜΙΣΗ” για επιβεβαίωση.

Μετά από μεγάλη διακοπή ρεύματος, πρέπει να ρυθμίσετε ξανά την ώρα και την ημερομηνία.

4. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16 Ampere): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13 Ampere).

- πατήστε την τιμή στα δεξιά για να επιλέξετε την ισχύ.
- Πατήστε “ΕΝΤΑΞΕΙ” για την ολοκλήρωση της αρχικής ρύθμισης.

5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ


Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα.

Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε  ή οπουδήποτε στην οθόνη.

Η οθόνη σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις Χειροκίνητες λειτουργίες και τις λειτουργίες 6th Sense.

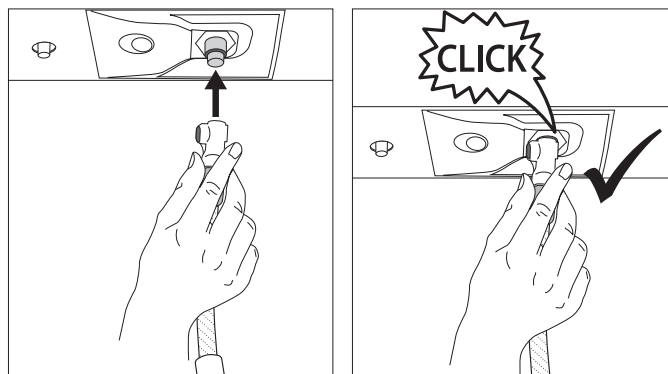
- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.
- Μετακινηθείτε προς τα επάνω ή προς τα κάτω για να εξερευνήσετε τη λίστα.
- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε, πατώντας την.

6. ΓΕΜΙΣΤΕ ΤΗ ΔΕΞΑΜΕΝΗ

Για να επιτρέπεται η εκπομπή ατμού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με δεξαμενή (δεν είναι ορατή).

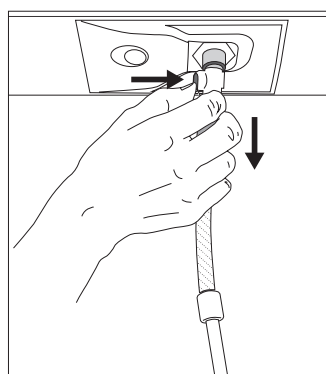
Επιλέγοντας μια συνταγή ή έναν κύκλο που απαιτεί ατμό, η οθόνη θα σας ζητήσει να εισαγάγετε τον σωλήνα εισαγωγής για τη φόρτωση νερού και θα ανάψει μια λυχνία κοντά στην περιοχή εισαγωγής.

Συνδέστε τον σωλήνα χωρίς να πιέσετε το κουμπί. Μόλις τοποθετηθεί πλήρως ο σωλήνας, θα ακούσετε ένα κλικ.



Σημείωση: Υπάρχει μόνο ένας τρόπος σωστής σύνδεσης του σωλήνα, διατηρώντας το κουμπί στην αριστερή πλευρά.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε το άκρο του σωλήνα σε μια κανάτα/δοχείο γεμάτο με τουλάχιστον 1,7 λίτρα πόσιμου νερού. Για βέλτιστη απόδοση ατμού, συνιστάται η φόρτωση της δεξαμενής με νερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Εάν τοποθετήσετε το δοχείο στην πόρτα της συσκευής, φροντίστε να το τοποθετήσετε απαλά, ώστε να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά στο γυαλί της πόρτας.



Αφού ξεκινήσει, η διαδικασία θα σταματήσει αυτόματα όταν γεμίσει η δεξαμενή.

Στο τέλος, η οθόνη θα σας ζητήσει να αποσυνδέσετε τον σωλήνα πιέζοντας το κουμπί στην επάνω αριστερή του πλευρά και τραβώντας ελαφρά προς τα κάτω.

Σημείωση: Για να αποφύγετε τυχόν διαρροή νερού, συνιστάται να αποσυνδέσετε το εξάρτημα πλήρωσης ενώ βρίσκεται ακόμα μέσα στο δοχείο αποστράγγισης. Στη συνέχεια

αφαιρέστε τα και κλείστε την πόρτα.

Τώρα μπορεί να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος ή η επιθυμητή συνταγή.


Μετά από μια μακρά περίοδο μη χρήσης των λειτουργιών του ατμού, συνιστάται ιδιαίτερα να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος μαγειρέματος με ατμό με τον άδειο φούρνο συμπληρώνοντας πλήρως τη δεξαμενή.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL

- Μετακινηθείτε στις προτεινόμενες τιμές και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.

Αν το επιτρέπει η λειτουργία, μπορείτε να πατήσετε  για ενεργοποίηση της προθέρμανσης.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα. Σε λειτουργία με χρονομέτρηση, ο φούρνος μαγειρεύει για το χρονικό διάστημα που επιλέξετε. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, το μαγείρεμα σταματάει αυτόματα.

- Για να επιλέξετε τη διάρκεια, πατήστε "Μετρών την ώρα".
- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος.
- Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ) για επιβεβαίωση.

Για να ακυρώσετε μια καθορισμένη διάρκεια, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ώστε να διαχειριστείτε χειροκίνητα το τέλος του μαγειρέματος, πατήστε την τιμή διάρκειας και, στη συνέχεια, επιλέξτε "ΔΙΑΚΟΠΗ".

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6th SENSE

Οι λειτουργίες 6th Sense σας επιτρέπουν να ετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, επιλέγοντας από αυτά που εμφανίζονται στη λίστα. Οι περισσότερες ρυθμίσεις μαγειρέματος επιλέγονται αυτόματα από τη συσκευή για να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα.

Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορίες τροφίμων στο μενού "ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΟΥ 6th SENSE" (βλ. σχετικούς πίνακες) και με βάση τα χαρακτηριστικά της συνταγής στο μενού "LIFESTYLE".


- Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, απλά υποδείξετε το χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλει αποτέλεσμα.

4. SET START

Μπορείτε να καθυστερήσετε το μαγείρεμα πριν ξεκινήσετε μια λειτουργία: Η λειτουργία θα ξεκινήσει τη στιγμή που θα επιλέξετε εκ των προτέρων.

- Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης που επιθυμείτε.
- Μόλις ρυθμίσετε την καθυστέρηση που θέλετε, πατήστε "START DELAY" (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ) για να ξεκινήσει ο χρόνος αναμονής.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε.

Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

- Για την άμεση ενεργοποίηση της λειτουργίας και διαγραφή του προγραμματισμένου χρόνου καθυστέρησης, πατήστε το .

5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Μόλις επιλέξετε τις ρυθμίσεις, πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε.

- Οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε  για να διακοπεί η ενεργή λειτουργία.

6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ


Αν έχει προηγουμένως ενεργοποιηθεί, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει τη λειτουργία προθέρμανσης. Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η

ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "DONE" (ΤΕΛΟΣ) για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλογή της ρύθμισης προθέρμανσης για τις λειτουργίες μαγειρέματος που σας επιτρέπουν να το κάνετε χειροκίνητα.

- Επιλέξτε μια λειτουργία που σας επιτρέπει να επιλέξετε τη λειτουργία προθέρμανσης με μη αυτόματο τρόπο.
- Πατήστε το εικονίδιο  για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την προθέρμανση. Θα οριστεί ως προεπιλεγμένη επιλογή.

7. ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό κατά το ψήσιμο. Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Κάντε την ενέργεια που σας ζητείται από την οθόνη.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να συνεχίσετε το ψήσιμο.



Πριν τελειώσει το ψήσιμο, ο φούρνος μπορεί να σας προτρέψει να ελέγξετε το φαγητό με τον ίδιο τρόπο.

Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ελέγξτε το φαγητό.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

8. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Με ορισμένες λειτουργίες, αφού τελειώσει το ψήσιμο, μπορείτε να δώσετε στο πιάτο σας επιπλέον ρόδισμα, να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος ή να αποθηκεύσετε τη λειτουργία ως αγαπημένη.


- πατήστε το  για αποθήκευση στα αγαπημένα.
- Επιλέξτε "Επιπλέον ρόδισμα" για να ξεκινήσει ο πεντάλεπτος κύκλος ροδίσματος.
- Πατήστε το  για την αποθήκευση της παράτασης του ψησίματος.

9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Η λειτουργία Αγαπημένα αποθηκεύσει τις ρυθμίσεις του φούρνου για την αγαπημένη σας συνταγή.


Ο φούρνος αναγνωρίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιούνται περισσότερο. Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις ολοκληρωθεί η λειτουργία, πατήστε το  για να αποθηκευτεί ως αγαπημένο. Αυτό θα σας επιτρέψει να το χρησιμοποιήσετε γρήγορα στο μέλλον διατηρώντας τις ίδιες ρυθμίσεις. Η οθόνη σας επιτρέπει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία, υποδεικνύοντας έως και 4 ώρες φαγητού, συμπεριλαμβανομένου του πρωινού, του γεύματος, του σνακ και του δείπνου.

- Πατήστε τα εικονίδια για να επιλέξετε τουλάχιστον ένα.
- Πατήστε "SAVE AS FAVORITE" (ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ) για να αποθηκευτεί η λειτουργία.

ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

Για να εμφανίσετε το μενού αγαπημένων, πατήστε  : οι λειτουργίες θα χωριστούν ανά διαφορετικές ώρες φαγητού και θα γίνουν ορισμένες προτάσεις.

- Πατήστε το εικονίδιο γευμάτων για να δείτε τη σχετική λίστα
- Μετακινηθείτε στην εμφανιζόμενη λίστα.
- Πατήστε τη συνταγή ή τη λειτουργία που θέλετε.
- Πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να ενεργοποιηθεί το μαγείρεμα.

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ



Στην οθόνη αγαπημένων, μπορείτε να προσθέσετε μια εικόνα ή το όνομα του αγαπημένου προκειμένου να το εξατομικεύσετε στις προτιμήσεις.

- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε "EDIT" (ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ).
- Επιλέξτε το χαρακτηριστικό που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ): Στην οθόνη εμφανίζονται τα νέα χαρακτηριστικά.
- Πατήστε "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ" για επιβεβαίωση των αλλαγών.

Στην οθόνη αγαπημένων μπορείτε επίσης να διαγράψετε λειτουργίες που έχετε αποθηκεύσει:


- Πατήστε το  στη λειτουργία.
- Πατήστε "ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ".

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε την ώρα των εμφανιζόμενων γευμάτων:

- Πατήστε .
- Επιλέξτε  "Preferences" (Προτιμήσεις).
- Επιλέξτε "Times and Dates" (Ωρες και ημερομηνίες).
- Πατήστε "Your Meal Times" (Χρόνοι γευμάτων).
- Μετακινηθείτε στη λίστα και πατήστε τη σχετική ώρα.
- Πατήστε το σχετικό γεύμα για να το αλλάξετε.

Θα είναι δυνατό να συνδυάσετε ένα χρονικό διάστημα μόνο με ένα γεύμα.

10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Πατήστε  για να ανοίξετε το μενού "Εργαλεία" οποιαδήποτε στιγμή. Αυτό το μενού σας δίνει τη δυνατότητα κάνετε διάφορες επιλογές και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή τις προτιμήσεις για το προϊόν ή την οθόνη.

ΜΑΚΡΙΝΟΣ



Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6th Sense Live Whirlpool.

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο. Αφού ξεκινήσει, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία. Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει τη μέτρηση στην κάτω δεξιά γωνία της οθόνης.

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε .
- Πατήστε .

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

- Πατήστε "ΜΑΤΑΙΩΣΗ" για διαγραφή του χρονοδιακόπτη ή μια νέα

χρονική διάρκεια.

- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΝΕΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ" για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ξανά.

ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

ΚΑΘΑΡΗ

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Καθαρή" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

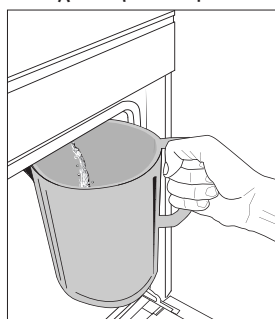
Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

- Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από τον φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Όταν ο φούρνος είναι κρύος, ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία καθαρισμού.

Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη του αυτόματου καθαρισμού. Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου που υποδεικνύεται στο σχετικό τμήμα.

ΑΠΑΝΤΛΗΣΗ

Η λειτουργία αποστράγγισης επιτρέπει την αποστράγγιση του νερού της δεξαμενής. Η τακτική αποστράγγιση της δεξαμενής είναι ο καλύτερος τρόπος για την αποφυγή της στασιμότητας του νερού, γι' αυτό συνιστάται η τακτική αποστράγγιση της δεξαμενής μετά από κάθε κύκλο ατμού. Εάν η δεξαμενή δεν αποστραγγίζεται τακτικά, μετά από λίγες ημέρες από τον τελευταίο κύκλο ατμού η συσκευή θα ζητήσει να γίνει αποστράγγιση: αυτό το αίτημα δεν μπορεί να αγνοηθεί και η κανονική χρήση του προϊόντος θα μπορεί να συνεχιστεί μόνο εφόσον πραγματοποιηθεί η αποστράγγιση.



Αφού επιλέξετε τη λειτουργία "Απάντληση" ή όταν σας ζητηθεί στην οθόνη, ξεκινήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις εμφανιζόμενες οδηγίες: Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε μια μεγάλη κανάτα (χωρητικότητας τουλάχιστον 2 λίτρων) κάτω από το ακροφύσιο αποστράγγισης που βρίσκεται στο κάτω μέρος του πίνακα το αριστερό άκρο του ακροφυσίου εισόδου. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να

χρησιμοποιήσετε τον πίνακα ελέγχου για να διακόψετε τη διαδικασία αποστράγγισης και να την επαναλάβετε (για παράδειγμα στην περίπτωση που η κανάτα θα ήταν ήδη γεμάτη με νερό στη μέση της διαδικασίας αποστράγγισης).

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να στραγγίξετε τη δεξαμενή προτού παρέλθουν 4 ώρες από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ". Περιμένετε μέχρι να κρυώσει>.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε τον λέβητα και το κύκλωμα ατμού σε βέλτιστη κατάσταση.

Στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μήνυμα για να σας υπενθυμίσει την τακτική διενέργεια της εργασίας αυτής. Η απαίτηση καθαρισμού

αλάτων ενεργοποιείται με βάση τον αριθμό των κύκλων μαγειρέματος με ατμό που πραγματοποιήθηκαν ή τις ώρες εργασίας του λέβητα ατμού από τον τελευταίο κύκλο καθαρισμού αλάτων (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

Το μήνυμα "ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΤΑ ΑΛΑΤΑ" εμφανίζεται μετά από	ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
15 κύκλοι μαγειρέματος με ατμό 22 ώρες διάρκειας μαγειρέματος με ατμό	Συνιστάται ο καθαρισμός αλάτων
20 κύκλοι μαγειρέματος με ατμό 30 ώρες διάρκειας μαγειρέματος με ατμό	Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων

Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό της δεξαμενής και του εσωτερικού κυκλώματος ατμού.

Η μέση διάρκεια της πλήρους λειτουργίας είναι 185 λεπτά. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ακολουθήστε τα βήματα που εμφανίζονται στην οθόνη.

Σημείωση: Η λειτουργία μπορεί να διακοπεί αλλά, εάν ακυρωθεί οποιαδήποτε στιγμή, ο πλήρης κύκλος καθαρισμού αλάτων πρέπει να επαναληφθεί από την αρχή.

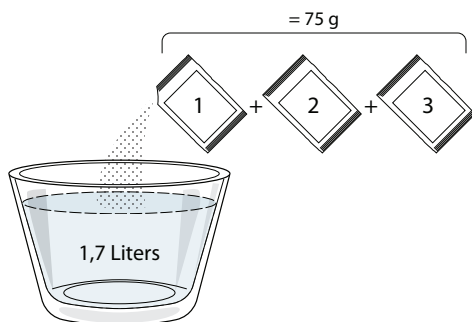
» ΦΑΣΗ 1.1: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (ΕΩΣ 3 ΛΕΠΤΑ)

Εάν η δεξαμενή δεν είναι άδεια, η φάση αποστράγγισης πρέπει να πραγματοποιηθεί πριν από την έναρξη της σωστής διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων. Σε αυτήν την περίπτωση, συνεχίστε με την αποστράγγιση, όπως περιγράφεται στην ειδική παράγραφο αποστράγγισης. Αντ' αυτού, εάν η δεξαμενή δεν περιέχει νερό, η συσκευή θα τεθεί αυτόματα στη ΦΑΣΗ 1.2.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 4 ώρες από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ - περιμένετε μέχρι να πέσει η θερμοκρασία". Η κανάτα πρέπει να έχει χωρητικότητα τουλάχιστον 2 λίτρα.

» ΦΑΣΗ 1.2: ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ (~120 ΛΕΠΤΑ)

Όταν σας ζητηθεί από την οθόνη να προετοιμάσετε το διάλυμα, προχωρήστε προσθέτοντας 3 σακουλάκια (που αντιστοιχούν σε 75 γρ.) του συγκεκριμένου προϊόντος καθαρισμού αλάτων φούρνου WPRO σε 1,7 λίτρα πόσιμο νερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.



Όταν θα είναι έτοιμο το διάλυμα καθαρισμού αλάτων, πατήστε DONE και συνδέστε τον σωλήνα ακολουθώντας τις οδηγίες στην οθόνη, στη συνέχεια πατήστε ENARΞH. Η αντλία θα σταματήσει να λειτουργεί όταν η δεξαμενή θα είναι εντελώς γεμάτη, στο σημείο αυτό το σύστημα είναι έτοιμο να ξεκινήσει τη βασική διαδικασία καθαρισμού αλάτων.

Κατά τις φάσεις καθαρισμού αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε φάσης, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη

θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στην επόμενη φάση.

» ΦΑΣΗ 1.3: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (ΕΩΣ 3 ΛΕΠΤΑ)

Όταν σας ζητηθεί στην οθόνη να τοποθετήσετε ένα δοχείο κάτω από την οπή αποστράγγισης, συνεχίστε σε αποστράγγιση όπως περιγράφεται στην ειδική παράγραφο αποστράγγισης.

» ΦΑΣΗ 2.1: ΕΠΑΝΑΠΛΗΡΩΣΗ ΝΕΡΟΥ

Για να καθαρίσετε το δοχείο και το κύκλωμα ατμού, πρέπει να γίνει ο κύκλος ξεπλύματος.

Γεμίστε ένα δοχείο με 1,7 L καθαρό πόσιμο νερό, στη συνέχεια συνδέστε τον σωλήνα ακολουθώντας τις οδηγίες στην οθόνη και πατήστε ENARΞH. Η αντλία θα σταματήσει να λειτουργεί όταν η δεξαμενή θα είναι εντελώς γεμάτη. Αποσυνδέστε τον σωλήνα και κλείστε την πόρτα.

» ΦΑΣΗ 2.2: ΞΕΠΛΥΜΑ (~65 ΛΕΠΤΑ)

Το σύστημα είναι έτοιμο να ξεκινήσει την τελική διαδικασία ξεπλύματος.

» ΦΑΣΗ 2.3: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (ΕΩΣ 3 ΛΕΠΤΑ)

Μετά την τελευταία διαδικασία αποστράγγισης, στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα "Ο καθαρισμός αλάτων ολοκληρώθηκε": πατήστε DONE (ΤΕΛΟΣ) για επιβεβαίωση.

Τώρα θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού.

* Το καθαριστικό αλάτων WPRO είναι το προτεινόμενο επαγγελματικό προϊόν για τη διατήρηση της βέλτιστης απόδοσης της λειτουργίας του ατμού στον φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης στη συσκευασία. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu

Η Whirlpool δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά που μπορεί να προκληθεί από η χρήση άλλων προϊόντων καθαρισμού που διατίθενται στην αγορά.

ΣΙΓΑΣΗ

Πατήστε το εικονίδιο για σίγαση ή κατάργηση σίγασης όλων των ήχων και των συναγεργμών.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Το "Κλείδωμα διακοπών" σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε το εικονίδιο

Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε την οθόνη.
- Σύρετε προς τα πάνω το μήνυμα που εμφανίζεται.

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για την επιλογή της λειτουργίας Sabbath και την πρόσβαση στη Διαχείριση ισχύος.

ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για αλλαγή πολλών ρυθμίσεων του φούρνου.

WI-FI

Για αλλαγή ρυθμίσεων ή διαμόρφωση ενός νέου οικιακού δικτύου.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για απενεργοποίηση της "Κατάστασης επίδειξης καταστήματος", επαναφορά του προϊόντος στις προεπιλεγμένες εργοστασιακές ρυθμίσεις και λήψη περαιτέρω πληροφοριών σχετικά με το προϊόν.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C) / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/ Παντεσπάνι		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
Πίτες με γέμιση (cheesecake (τσιζκέικ), Στρούντελ, Μηλόπιτα)		Ναι	160 - 200	30 - 85	
		Ναι	160 - 200	35 - 90	
Μπισκότα / Shortbread (Κουλουράκια)		Ναι	150	20 - 40	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	135	40 - 60	
Μικρά κέικ / Muffin (Μάφιν)		Ναι	170	20 - 40	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	40 - 60	
Choux buns (Σουδάκια)		Ναι	180 - 200	30 - 40	
		Ναι	180 - 190	35 - 45	
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues (Μαρέγκα)		Ναι	90	110 - 150	
		Ναι	90	130 - 150	
		Ναι	90	140 - 160 *	
Πίτσα / Ψωμί / Focaccia (Φοκάτσια)		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 230	20 - 50	
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, focaccia (φοκάτσια))		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	
		Ναι	250	10 - 20	
		Ναι	220 - 240	15 - 30	
Savoury pies (Αλμυρές πίτες) (vegetable pie (χορτόπιτα), quiche (κις))		Ναι	180 - 190	45 - 55	
		Ναι	180 - 190	45 - 60	
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	
Vols-au-vent (Βολοβάν) / Puff pastry crackers (αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας)		Ναι	190 - 200	20 - 30	
		Ναι	180 - 190	20 - 40	
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Συμβατικό

Εξαναγκασμέ-
νος αέραςΣυμβατικό
ψήσιμο

Γκριλ



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4

Εξαναγκασμέ-
νος Αέρας Eco

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C) / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Λαζάνια / Flans (Φλαν) / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Lamb / Veal / Beef / Pork (Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό) 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		—	170	110 - 150	
Chicken / Rabbit / Duck (Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια) 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Turkey / Goose (Γαλοπούλα / Χήνα) 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	
Ψάρι στο φούρνο / en papillote (σε λαδόκολλα) (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (tomatoes (ντομάτες), courgettes (κολοκυθάκια), aubergines (μελιτζάνες))		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Toast (Φρυγανισμένο ψωμί)		—	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	
Λουκάνικα / σουβλάκια / Spare ribs (παιδάκια) / Hamburgers (χάμπουργκερ)		—	2-3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	
Μπουτί αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	
Μπισκότα	 Μπισκότα	Ναι	135	50 - 70	
Tarts (Τάρτες)	 Tarts (Τάρτες)	Ναι	170	50 - 70	
Στρογγυλές πίτσες	 Στρογγυλή πίτσα	Ναι	210	40 - 60	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (Επίπεδο 5)/Λαζάνια (Επίπεδο 3)/Κρέας (Επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)	 Μενού	Ναι	190	40 - 120	
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 *	
Stuffed roasting joints (Γεμιστά κομμάτια ψητά)		—	200	80 - 120 *	
Κομμάτια κρέατος (rabbit (κουνέλι), chicken (κοτόπουλο), lamb (αρνί))		—	200	50 - 100 *	

* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

*** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

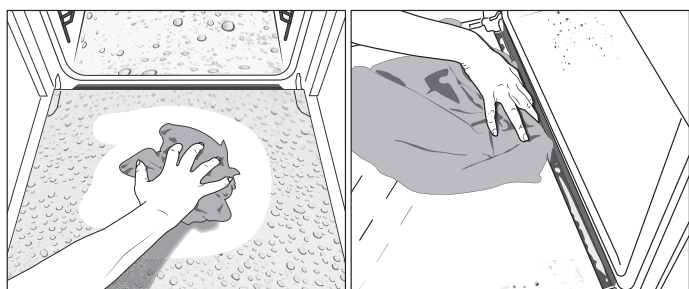


Δίσκος ατμού

ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ

Συνταγή	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ	
Λαχανικά φρέσκα (ολόκληρα)	—	100	30 - 80	2	1
Λαχανικά φρέσκα (κομμάτια)	—	100	15 - 40	2	1
Κατεψυγμένα λαχανικά	—	100	20 - 40	2	1
Ολόκληρο ψάρι	—	90	40 - 50	2	1
Φιλέτα ψαριού	—	90	20 - 30	2	1
Chicken fillets (Φιλέτα κοτόπουλου)	—	100	15 - 50	2	1
Eggs (ΑΥΓΑ)	—	100	10 - 30	2	1
Fruit (Φρούτα) (Ολόκληρα)	—	100	15 - 45	2	1
Fruit (Φρούτα) (κομμάτια)	—	100	10 - 30	2	1

Σημείωση: Στο τέλος ενός κύκλου ατμού, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα για να αποφύγετε τη διαρροή νερού.

ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΡΥΩΣΕΙ:

1. Σκουπίστε την εσωτερική γυάλινη πόρτα και το στρώμα συμπυκνώματος με ένα πανί ή ένα σφουγγάρι.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες του θαλάμου δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην παραμείνουν άλατα νερού.
3. Συνιστούμε να αφαιρέσετε όλα τα αξεσουάρ και να εκτελέσετε έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας τουλάχιστον μισής ώρας (κατά προτίμηση χρησιμοποιώντας τη λειτουργία Convection Bake (Κυκλοθερμικό ψήσιμο), 1 ώρα στους 250 °C) για να αφήσετε την κοιλότητα του φούρνου να στεγνώσει εντελώς, εμποδίζοντας τη συσσώρευση συμπύκνωσης.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης
επάνω σε σχάραΛιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή
ταψί γενικής χρήσης επάνω σε
συρμάτινη σχάραΛιποσυλλέκτης / Ταψί
ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με
500 ml νερό

Δίσκος ατμού







































ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΑΤΜΟΣ

Συνταγή	Επίπεδο ατμού	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Shortbread (Κουλουράκια) / Μπισκότα	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	140 - 150	35 - 55	
	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	140	30 - 50	
	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	140	40 - 60	
Μικρό κέικ / Muffin (Μάφιν)	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	160 - 170	30 - 40	
	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	150	30 - 50	
	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	150	40 - 60	
Κέικ που φουσκώνουν	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	170 - 180	40 - 60	
Παντεσπάνια	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	160 - 170	30 - 40	
Focaccia (Φοκάτσια)	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	20 - 40	
Καρβέλι	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	170 - 180	70 - 100	
Μικρό ψωμί	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	30 - 50	
Μπαγκέτα	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	30 - 50	
Ψητές πατάτες	2 - ΜΕΣΑΙΟ	—	200 - 220	50 - 70	
Veal / Beef / Pork (Αρνί / Μοσχάρι / Χοιρινό) 1 kg	2 - ΜΕΣΑΙΟ	—	180 - 200	60 - 100	
Veal / Beef / Pork (Μοσχάρι / βοδινό / χοιρινό) (κομμάτια)	2 - ΜΕΣΑΙΟ	—	160 - 180	60-80	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg	2 - ΜΕΣΑΙΟ	—	200 - 220	40 - 50	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg	2 - ΜΕΣΑΙΟ	—	200	55 - 65	
Μπούτι αρνιού	2 - ΜΕΣΑΙΟ	—	180 - 200	65 - 75	
Stew pork knuckles (Χοιρινό στιφάδο)	2 - ΜΕΣΑΙΟ	—	160 - 180	85 - 100	
Chicken / guinea fowl / duck (Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια) 1 - 1,5 kg	2 - ΜΕΣΑΙΟ	—	200 - 220	50 - 70	
Chicken / guinea fowl / duck (Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια) (κομμάτια)	2 - ΜΕΣΑΙΟ	—	200 - 220	55 - 65	
Γεμιστά λαχανικά (tomatoes, courgettes, aubergines) ((τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες))	2 - ΜΕΣΑΙΟ	—	180 - 200	25 - 40	
Φιλέτο ψαριού	3 - ΥΨΗΛΟ	—	180 - 200	15 - 30	

ΠΩΣ ΘΑ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λίστα πινάκων: συνταγές, αν χρειάζεται προθέρμανση, θερμοκρασία (°C), επίπεδο γκριλ, χρόνος ψησίματος (λεπτά), αξεσουάρ και προτεινόμενο επίπεδο ψησίματος. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πινέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τις συμβουλές που δίνονται στον πίνακα ψησίματος για την επιλογή των παρεχόμενων αξεσουάρ, τα οποία θα τοποθετήσετε στα διάφορα ράφια.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Συνταγή		Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ		
Φαγητά κατσαρόλας/ Ζυμαρικά στο φούρνο	Φρέσκα λαζάνια	500 - 3000 γρ.	—	2 	1 	
	Κατεψυγμένα λαζάνια	500 - 3000 γρ.	—	2 	1 	
	Κανελόνια κατεψυγμένα	500 - 3000 γρ.	—	2 	—	
Rice & Cereals (Ρύζι και δημητριακά)	Rice (Ρύζι) 	White rice (Λευκό ρύζι)	100 - 500 γρ	—	2 	1 
		Brown rice (Καφέ ρύζι)	100 - 500 γρ	—	2 	1 
		Wholegrain rice (Ρύζι ολικής άλεσης)	100 - 500 γρ	—	2 	1 
	Seeds & Cereals (Σπόροι και δημητριακά) 	Quinoa (Κινόα)	100 - 300 γρ.	—	2 	—
		Millet (Κεχρί)	100 - 300 γρ.	—	3 	—
		Spelt (Όλυρα)	100 - 300 γρ.	—	3 	—
		Barley (Κριθαράκι)	100 - 300 γρ.	—	3 	—
Beef (Βοδινό)	Ροστ μπιφ	600 - 2000 γρ.	—	3 	—	
	Steak (Μπριζόλα)	2 - 4 cm	—	5 	4 	
	Hamburger (Χάμπουργκερ)	1,5 - 3 cm	3/5	5 	—	
	Pork (Χοιρινό)	Pork (Χοιρινό)	600 - 2500 γρ	—	3 	—
		Pork ribs (Χοιρινά παϊδάκια)	500 - 2000 γρ.	2/3	5 	1 
		Bacon (Μπέικον)	0,5 - 1,5 cm	—	5 	4 
Κρέας	Ψητό κοτόπουλο	Ολόκληρο	600 - 3000 γρ.	—	2 	—
		Fillet / Breast (Φιλέτο / στήθος)	1 - 5 cm	2/3	5 	—
	Ψητή πάπια	Duck Fillet /Breast (Φιλέτο / στήθος πάπιας)	1 - 5 cm	—	5 	4 
	Ψητή γαλοπούλα και Goose (χήνα)	Fillets / Breast (Φιλέτο / στήθος)	1 - 5 cm	—	5 	4 
	Πιάτα κρεατικών	Kebab (Σουβλάκι)	μία σχάρα	1/2	2 	1 
Sausages & Wurstel (Λουκάνικα)		1,5 - 4 cm	2/3	5 	—	
Κρέας στον ατμό 		Chicken fillets (Φιλέτα κοτόπουλου)	1 - 5 cm	—	2 	—
	Turkey fillets (Φιλέτα γαλοπούλας)	1 - 5 cm	—	2 	—	

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης
επάνω σε σχάραΛιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή
ταψί γενικής χρήσης επάνω σε
συρμάτινη σχάραΛιποσυλλέκτης / Ταψί
ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με
500 ml νερό

Δίσκος ατμού

Συνταγή		Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ		
Ψάρια και Seafood (θαλασσινά)	Roasted fillets & steaks (Ψητά φιλέτα και μπριζόλες)	Tuna Steak (Φιλέτο τόνου)	1 - 3 cm		3	2
		Salmon Steak (Φιλέτο σολομού)	1 - 3 cm		3	2
		Swordfish Steak (Φιλέτο Ξιφία)	0,5 - 2,5 cm		3	2
		Cod Fillet (Φιλέτο μπακαλιάρου)	100 - 300 γρ.		3	2
		Seabass Fillet (Φιλέτο λαβράκι)	50 - 150 γρ.		3	2
		Seabream Fillet (Φιλέτο σκαθάρι)	50 - 150 γρ.		3	2
		Other Fillets (Άλλα φιλέτα)	0,5 - 2,5 cm	—	5	
		Frozen fillets (Κατεψυγμένα φιλέτα)	0,5 - 2,5 cm	—	4	
	Steamed fillets & steaks (Φιλέτα και μπριζόλες στον ατμό) 🍌	Φιλέτα/κομμάτια ψαριού	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
		Frozen fillets (Κατεψυγμένα φιλέτα)	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
	Grilled seafood (Ψητά θαλασσινά)	Scallops (Χτένια)	ένας δίσκος	—	4	
		Gratin (Ογκρατέν)	ένας δίσκος	—	4	
		Shrimps (Γαρίδες)	ένας δίσκος	—	4	3
		Prawns (Γαρίδες)	ένας δίσκος	—	4	3
	Steamed seafood (Θαλασσινά στον ατμό) 🍌	Scallops (Χτένια)	ένας δίσκος	—	2	1
		Mussels (Μύδια)	ένας δίσκος	—	2	1
		Shrimps (Γαρίδες)	ένας δίσκος	—	2	1
		Prawns (Γαρίδες)	ένας δίσκος	—	2	1
		Squid (Καλαμάρι)	100 - 500 γρ	—	2	1
		Octopus (Χταπόδι)	500 - 2000 γρ.	—	2	1

Συνταγή		Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ			
Λαχανικά	Ψητά λαχανικά	Πατάτες	500 - 1500 γρ.	—	3		
		Γεμιστά λαχανικά	100 - 500 γρ	—	3		
		Άλλα λαχανικά	500 - 1500 γρ.	—	3		
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες	ένας δίσκος	—	3		
		Tomatoes (Ντομάτες)	ένας δίσκος	—	3		
		Peppers (Πιπεριές)	ένας δίσκος	—	3		
		Broccoli (Μπρόκολο)	ένας δίσκος	—	3		
		Cauliflowers (Κουνουπίδι)	ένας δίσκος	—	3		
		Others (ΆΛΛΑ)	ένας δίσκος	—	3		
	Φρέσκα λαχανικά στον ατμό 🍵	Ολόκληρες πατάτες	50 - 500 γρ.*	—	2	1	
		Πατάτες μικρές / κομμάτια	ένας δίσκος	—	2	1	
		Peas (Μπιζέλια)	200 - 2500 γρ.	—	2	1	
		Carrots (Καρότα)	200 - 2000 γρ.	—	2	1	
		Broccoli (Μπρόκολο)	200 - 3000 γρ.	—	2	1	
		Cauliflowers (Κουνουπίδι)	200 - 3000 γρ.	—	2	1	
		Zucchini (Κολοκυθάκια)	200 - 2000 γρ.	—	2	1	
		Άλλα λαχανικά	200 - 2000 γρ.	—	2	1	
		Κατεψυγμένα λαχανικά στον ατμό 🍵	Κομμένες πατάτες	ένας δίσκος	—	2	1
			Peas (Μπιζέλια)	200 - 3000 γρ.	—	2	1
	Broccoli (Μπρόκολο)		200 - 2000 γρ.	—	2	1	
	Αλμυρά κέικ	Αλμυρό κέικ	800 - 1200 γρ.	—	2		
Στρούντελ χορτ.		500 - 1500 γρ.	—	2			
Κέικ και γλυκά	Παντεσπάνι σε φόρμα	500 - 1200 γρ.	—	2			
	Μπισκότα	200 - 600 γρ	—	3			
	Κρουασάν	ένας δίσκος *	—	3			
	Choux pastry (Ζύμη για σου)	ένας δίσκος *	—	3			
	Tart in tin (Τάρτα σε φόρμα)	400 - 1600 γρ.	—	3			
	Στρούντελ	400 - 1600 γρ.	—	3			
	Πίτα φρούτων	500 - 2000 γρ.	—	2			
	Flan (Φλαν)	200 - 1000 γρ.	—	2			
	Meringues (Μαρέγκα)	90 - 300 γρ.	—	3			

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης
επάνω σε σχάραΛιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος
ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε
συρμάτινη σχάραΛιποσυλλέκτης /
Ταψί ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με
500 ml νερό

Δίσκος ατμού

	Συνταγή	Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Ψωμί	Rolls (Ψωμάκια) 🍞	60 - 150 γρ. το καθένα	—	3
	Καρβέλι σάντουιτς σε φόρμα 🍞	400 - 600 γρ. το καθένα	—	2
	Μεγάλο ψωμί 🍞	700 - 2000 γρ.	—	2
	Μπαγκέτα 🍞	200 - 300 γρ. το καθένα	—	3
Πίτσα	Κατεψ. τρόφιμα	1 - 4 στρώσεις *	—	2
				4 1
				5 3 1
				5 4 2 1
Λεπτή	στρογγυλό - δίσκος *	—	2	
Μεγάλου πάχους	στρογγυλό - δίσκος *	—	2	
Steamed Fruits (Φρούτα στον ατμό) 🍷	Ολόκληρο	100 - 400 γρ.	—	2 1
	Κομμάτια	500 - 3000 γρ.	—	2 1
Steamed Eggs (Αυγά στον ατμό)	Quail (Ορτύκια)	—	—	2 1
	Chicken (Κοτόπουλο)	50 - 80 γρ. το καθένα	—	2 1

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/ διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Καθαρή" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΡΑ

- Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΔΕΞΑΜΕΝΗ

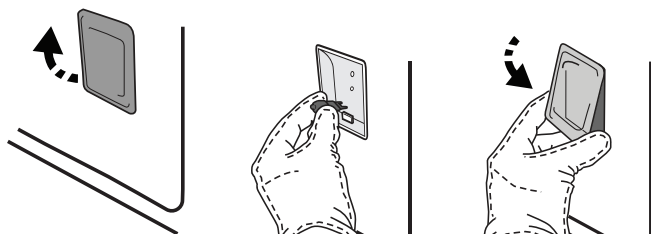
Για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί πάντα με άριστη απόδοση και για να βοηθήσετε να προληφθεί ο σχηματισμός αλάτων με το χρόνο, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τακτικά τις λειτουργίες "Αποστράγγιση" και "Καθαρισμός αλάτων". Μετά από μια μεγάλη περίοδο χωρίς να χρησιμοποιείται η λειτουργία "Εξαναγκ. αέρα + Ατμός", προτείνεται να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος ψησίματος με τον φούρνο άδειο γεμίζοντας εντελώς τη δεξαμενή.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Αφαιρέστε τα ράφια.
- Αφαιρέστε το καπάκι του λαμπτήρα.
- Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
- Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα, ενώ το πιέζετε σταθερά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
- Τοποθετήστε ξανά τα ράφια.
- Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

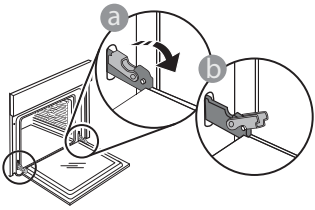
Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

Όταν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

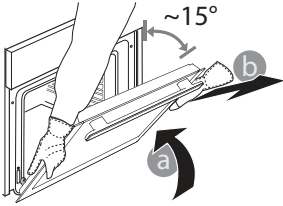


ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

- Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.

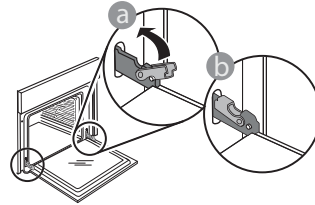


- Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

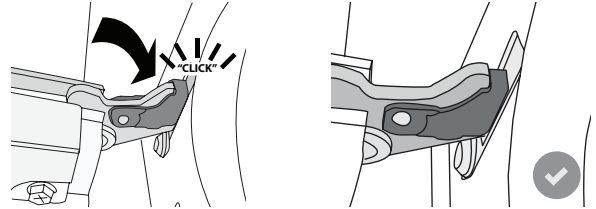


Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

- Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



- Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



- Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

Ποια πρωτόκολλα WiFi υποστηρίζονται;

Ο εγκατεστημένος προσαρμογέας υποστηρίζει WiFi b/g/n για Ευρωπαϊκές χώρες.

Ποιες ρυθμίσεις πρέπει να γίνουν στο λογισμικό του δρομολογητή (router);

Απαιτούνται οι παρακάτω ρυθμίσεις δρομολογητή: 2,4 GHz ενεργοποιημένη, WiFi b/g/n, DHCP και NAT ενεργό.

Ποια έκδοση WPS υποστηρίζεται;

WPS 2,0 ή νεότερη. Ελέγξτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή.

Υπάρχουν διαφορές ανάμεσα στη χρήση ενός smartphone (ή tablet) με Android ή iOS?

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποιο λειτουργικό επιθυμείτε, δεν υπάρχει διαφορά.

Μπορώ να χρησιμοποιήσω την τεχνολογία 3G tethering (πρόσβαση στο διαδίκτυο μέσω κινητού ή άλλης συσκευής) αντί για δρομολογητή;

Ναι, αλλά οι υπηρεσίες cloud έχουν σχεδιαστεί για μόνιμα συνδεδεμένες συσκευές.



Πώς μπορώ να ελέγξω εάν η σύνδεση στο Διαδίκτυο του σπιτιού μου λειτουργεί και η ασύρματη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη;

Μπορείτε να αναζητήσετε το δίκτυό σας στην έξυπνη συσκευή σας. Απενεργοποιήστε οποιαδήποτε άλλη σύνδεση δεδομένων πριν δοκιμάσετε.

Πώς μπορώ να ελέγξω αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο οικιακό ασύρματο δίκτυο;

Μεταβείτε στη διαμόρφωση του δρομολογητή σας (βλ. εγχειρίδιο του δρομολογητή) και ελέγξτε αν η διεύθυνση MAC της συσκευής παρατίθεται στη σελίδα ασύρματων συνδεδεμένων συσκευών.

Πού μπορώ να βρω τη διεύθυνση MAC της συσκευής;

Πατήστε  μετά πατήστε  WiFi ή κοιτάξτε τη συσκευή σας: Υπάρχει μια ετικέτα που δείχνει τις διευθύνσεις SAID και MAC. Η διεύθυνση Mac (MAC address) αποτελείται από έναν συνδυασμό αριθμών και γραμμάτων που αρχίζει με "88:e7".

Πώς μπορώ να ελέγξω αν είναι ενεργοποιημένη η ασύρματη λειτουργία της συσκευής;

Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας και την εφαρμογή 6th Sense Live για να ελέγξετε αν το δίκτυο της συσκευής είναι ορατό και συνδεδεμένο με το cloud.

Υπάρχει κάτι που εμποδίζει το σήμα να φτάσει στη συσκευή;

Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές που έχετε συνδέσει δεν χρησιμοποιούν όλο το διαθέσιμο εύρος ζώνης.

Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές με δυνατότητα WiFi δεν υπερβαίνουν τον μέγιστο αριθμό που επιτρέπεται από τον δρομολογητή.

Πόσο μακριά πρέπει να είναι ο δρομολογητής από το φούρνο;

Κανονικά το σήμα WiFi είναι αρκετά ισχυρό για να καλύψει μερικά δωμάτια, αλλά αυτό εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένοι οι τοίχοι. Μπορείτε να ελέγξετε την ισχύ του σήματος τοποθετώντας την έξυπνη συσκευή σας δίπλα στη συσκευή.

Τι μπορώ να κάνω εάν η ασύρματη σύνδεση μου δεν φτάνει στη συσκευή;

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συγκεκριμένες συσκευές για να επεκτείνετε την κάλυψη WiFi στο σπίτι σας, όπως σημεία πρόσβασης, αναμεταδότες WiFi και γέφυρες μεταφοράς ηλεκτρικής ενέργειας (δεν παρέχονται με τη συσκευή).

Πώς μπορώ να βρω τον κωδικό πρόσβασης για το ασύρματο δίκτυό μου;

Ελέγξτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή. Συνήθως υπάρχει ένα αυτοκόλλητο στον δρομολογητή που εμφανίζει τις πληροφορίες που χρειάζεστε για να φτάσετε στη σελίδα ρύθμισης της συσκευής χρησιμοποιώντας μια συνδεδεμένη συσκευή.

Τι μπορώ να κάνω αν ο δρομολογητής μου χρησιμοποιεί το κανάλι WiFi της γειτονιάς;

Αναγκάστε το δρομολογητή να χρησιμοποιήσει το οικιακό σας κανάλι WiFi.

Τι μπορώ να κάνω αν εμφανίζεται στην οθόνη το  ή αν ο φούρνος δεν μπορεί να δημιουργήσει σταθερή σύνδεση με τον οικιακό δρομολογητή;

Η συσκευή μπορεί να έχει συνδεθεί με επιτυχία στον δρομολογητή, αλλά δεν είναι σε θέση να έχει πρόσβαση στο Διαδίκτυο. Για να συνδέσετε τη συσκευή στο Διαδίκτυο, θα πρέπει να ελέγξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή ή/και του φορέα.

Ρυθμίσεις δρομολογητή: NAT πρέπει να είναι on, το τείχος προστασίας και το DHCP πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένα. Υποστηρίζεται κρυπτογράφηση κωδικού πρόσβασης: WEP, WPA, WPA2. Για να δοκιμάσετε διαφορετική κρυπτογράφηση, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο του δρομολογητή.

Ρυθμίσεις φορέα: Εάν ο πάροχος υπηρεσιών διαδικτύου έχει καθορίσει τον αριθμό των διευθύνσεων MAC που μπορούν να συνδεθούν στο Διαδίκτυο, μπορεί να μην μπορείτε να συνδέσετε τη συσκευή σας στο cloud. Η διεύθυνση MAC μιας συσκευής είναι το μοναδικό αναγνωριστικό της. Ρωτήστε τον πάροχο υπηρεσιών Διαδικτύου για τον τρόπο σύνδεσης των συσκευών, εκτός των υπολογιστών, στο Διαδίκτυο.

Πώς μπορώ να ελέγξω εάν μεταδίδονται δεδομένα;

Αφού ρυθμίσετε το δίκτυο, απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε 20 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ανάψτε το φούρνο: Ελέγξτε ότι η εφαρμογή εμφανίζει την κατάσταση του UI (Περιβάλλον Χρήστη) της συσκευής.

Ορισμένες ρυθμίσεις χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα για να εμφανιστούν στην εφαρμογή.












Πώς μπορώ να αλλάξω το λογαριασμό Whirlpool αλλά να διατηρήσω τις συσκευές μου συνδεδεμένες;

Μπορείτε να δημιουργήσετε έναν νέο λογαριασμό, αλλά να θυμάστε να καταργήσετε τις συσκευές σας από τον παλιό σας λογαριασμό πριν τις μετακινήσετε στον νέο σας λογαριασμό.

Άλλαξα τον δρομολογητή μου - τι πρέπει να κάνω;

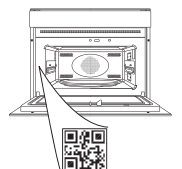
Μπορείτε είτε να διατηρήσετε τις ίδιες ρυθμίσεις (όνομα δικτύου και κωδικό πρόσβασης) είτε να διαγράψετε τις προηγούμενες ρυθμίσεις από τη συσκευή και να προσαρμόσετε ξανά τις ρυθμίσεις.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F". Πατήστε  , πατήστε  και μετά επιλέξτε "Factory Reset" (Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων). Όλες οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διαγράφονται.
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Για να το αλλάξετε, πατήστε  , επιλέξτε  "Περισσότερες λειτουργίες" και μετά επιλέξτε "Διαχείριση ισχύος".
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο τρόπος λειτουργίας επίδειξης βρίσκεται σε εξέλιξη.	Πατήστε  , πατήστε  "Info" και μετά επιλέξτε "Λειτουργία επίδειξης καταστήματος" για έξοδο.
Το εικονίδιο  εμφανίζεται στην οθόνη.	Ο δρομολογητής WiFi είναι απενεργοποιημένος. Οι ιδιότητες ρυθμίσεων του δρομολογητή έχουν αλλάξει. Οι ασύρματες συνδέσεις δεν φτάνουν στη συσκευή. Ο φούρνος δεν μπορεί να έχει σταθερή παροχή από το οικιακό δίκτυο. Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα.	Ελέγξτε αν ο δρομολογητής WiFi συνδέεται στο διαδίκτυο. Ελέγξτε αν είναι καλή η ισχύς του σήματος WiFi κοντά στη συσκευή. Δοκιμάστε να επανεκκινήσετε τον δρομολογητή. Βλ. παράγραφο "ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ WiFi" Αν έχουν αλλάξει οι ιδιότητες του οικιακού ασύρματου δικτύου, κάντε τη ζευγοποίηση με το δίκτυο: Πατήστε  , πατήστε  "WiFi" και μετά επιλέξτε "Σύνδεση στο δίκτυο".
Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα.	Η απομακρυσμένη ενεργοποίηση δεν επιτρέπεται στη χώρα σας.	Βεβαιωθείτε πριν αγοράσετε εάν στη χώρα σας επιτρέπεται το τηλεχειριστήριο για ηλεκτρονικές συσκευές.
Ο σωλήνας εισόδου νερού δεν τραβάει νερό	Ο σωλήνας δεν είναι καλά τοποθετημένος. Ο σωλήνας είναι φραγμένο.	Αποσυνδέστε τον σωλήνα. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν είναι φραγμένος. Εισαγάγετε πάλι τον σωλήνα, με προσοχή ώστε η διαδικασία αυτή να γίνει σωστά (ελέγξτε την κατεύθυνση του σωλήνα: το κουμπί πίεσης πρέπει να είναι γυρισμένο προς τα αριστερά αλλά να μην είναι πατημένο και πρέπει να ακούσετε ένα κλικ όταν θα εισαχθεί μέχρι τέρμα).
Κατά τη διάρκεια της λειτουργία αποστράγγισης, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "ERROR" (ΣΦΑΛΜΑ)	Η λειτουργία αποστράγγισης δεν γίνεται κανονικά	Ενημερώστε το κέντρο σέρβις
Δεν μπορείτε να δείτε τα αγαπημένα σας?	Το σύστημα πρέπει να ανανεωθεί.	Τρέξτε το Factory Reset (Εργοστασιακές ρυθμίσεις) (Πιέστε  , πατήστε  "Info" και στη συνέχεια επιλέξτε "Reset product" (Επαναφορά προϊόντος)). Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η λειτουργία, μπορείτε εύκολα να αποθηκεύσετε και να δείτε τους αγαπημένους σας κύκλους.

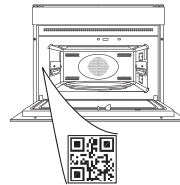
Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Την ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



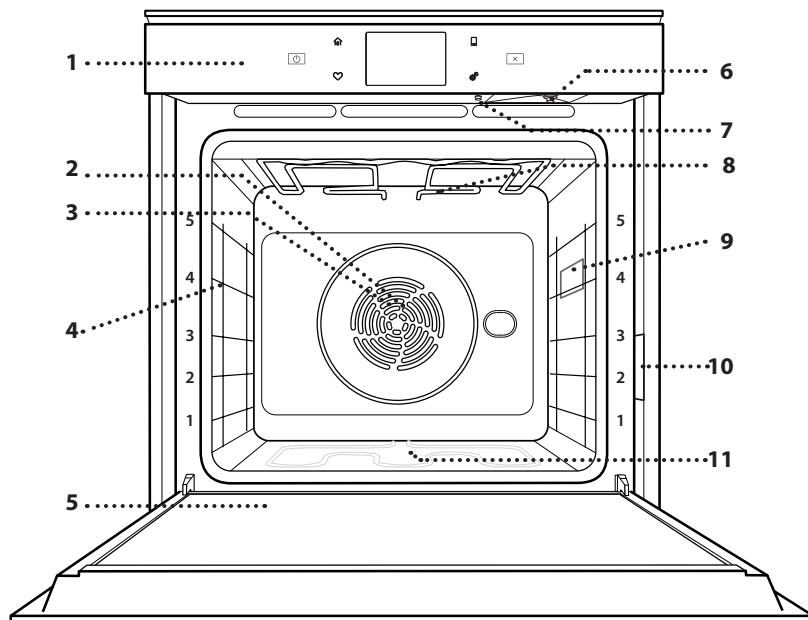

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

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

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ
QR-KÓDOT**


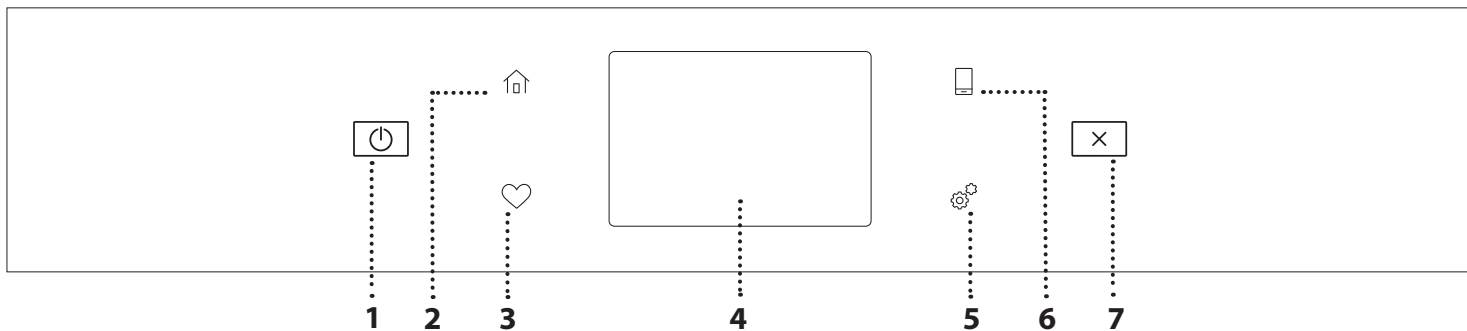
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
4. Polcvezető sínek (a szintek a sütő elején vannak feltüntetve)
5. Ajtó
6. Bevezető cső csatlakozófeje
7. Leeresztő fej
8. Felső fűtőelem/grill
9. Világítás
10. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
11. Alsó fűtőelem (nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA


1. BE /KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

Gyors hozzáférés a főmenühez.

3. KEDVENCEK

Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

4. KIJELZŐ
5. ESZKÖZÖK

Itt számtalan opció közül választhat, és módosíthatja a sütő beállításait.

6. TÁVVEZÉRLÉS

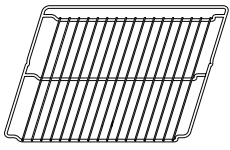
A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

7. MÉGSE

A sütő minden funkcióját leállítja, kivéve az órát, az időzítőt és a gombzárat.

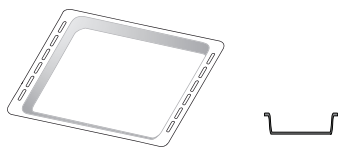
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



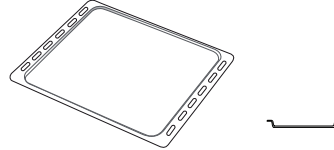
Ételek sütésére vagy edények, sütőformák és egyéb hőálló tartozékok alátámasztására

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



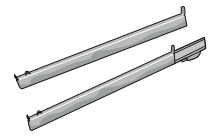
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI



Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



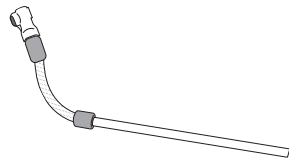
A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

GŐZÖLŐTÁLCA



Megkönnyíti a gőz keringését, tehát az étel egyenletesebben fő meg. Helyezze a cseppfelfogó tálca alá az alatta lévő szintre, így a szaft abba csöpöghet.

BEVEZETŐ CSŐ



Csatlakoztassa a speciális fejhez a tartályba töltendő víz szívásához. Használat után alaposan öblítse le és szárítsa meg, majd hűvös, száraz helyen tárolja.

* Csak bizonyos típusoknál elérhető

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön megvásárolhatók.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálca és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

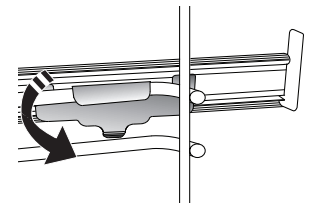
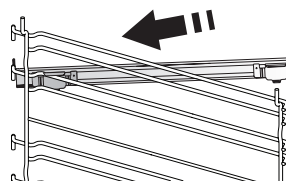
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.
- A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínrel is.



Megjegyzés: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

SÜTÉSI FUNKCIÓK



KÉZI FUNKCIÓK

- **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
- **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**
Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.
- **HŐLÉGBEFÚVÁS**
Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.
- **GRILLFŰTŐTEST**
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **TURBÓ GRILL**
Nagy egybesült húskok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**
A sütő gyors előmelegítése.
- **COOK 4 FUNKCIÓK**
Ez akkor hasznos, ha egyszerre négy szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszeket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.
- **GŐZÖLÉS**
 - » **TISZTA GŐZ**
Természetes és egészséges ételek készítése gőzzel, ami megőrzi az ételek természetes tápanyagait. Ez a funkció kifejezetten zöldségek, hal és gyümölcsök készítéséhez, valamint blansírozáshoz ideális. Ha a csomagoláson más utasítást nem talál, vegye le a védőfóliát az ételről, mielőtt a sütőbe tenné.
 - » **HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZÖLÉS**
A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy 3 - MAGAS gőzszintet válasszon hal, 2 - KÖZEPES szintet hús és 1 - ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

- » **KIOLVASZTÁS**
Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.
- » **MELEGEN TARTÁS**
A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.
- » **KELESZTÉS**
Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.
- » **KÉNYELEM**
Hűtőben tárolt vagy szobahőmérsékletű, félkész ételek (keksz, süteménymix, muffin, tésztaételek és péksütemények) elkészítéséhez. A funkció minden ételt gyorsan és kíméletesen készít el. Használható korábban elkészített főtt ételek újramelegítésére is. A sütőt nem szükséges előmelegíteni. Kövesse a termékek csomagolásán található utasításokat.
- » **MAXI COOKING (MAXI SÜTÉS)**
Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húskok sütése. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.
- » **ECO HŐLÉGBEFÚVÁS**
Töltött sütek és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az ECO ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.
- **FAGYASZTOTT ÉTEL**
Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

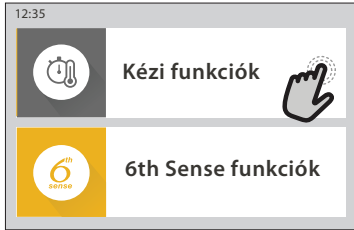


6th SENSE

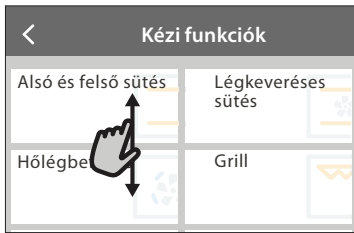
- Ez a funkció bármilyen típusú étel automatikus sütéséhez való. A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó főzési táblázat utasításait. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELEZŐ HASZNÁLATA

Kiválasztás vagy mentés:
Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.



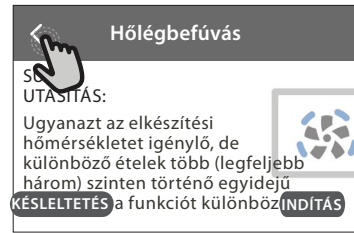
Böngészés a menüben vagy a listákban:
Egyszerűen húzza végig az ujját a kijelzõn az értékek vagy menüelemek mozgatásához.



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



Visszalépés az előző képernyőre:
Érintse meg a(z) < ikont.



ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait. Ezeket a beállításokat később bármikor megváltoztathatja, ha a gombot megnyomva belép a „Tools” (Eszközök) menübe.

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

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

- Húzza végig az ujját a kijelzõn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.
- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

A < gombot megérintve visszaléphet az előző képernyőre.

2. A WIFI BEÁLLÍTÁSA

A készülék 6th Sense Live funkciója segítségével távolról is irányíthatja a sütõt egy okoseszközrõl. A sütõ távvezérléséhez elõször el kell végeznie a távvezérlés beállítását. Ehhez a folyamathoz készülékét regisztrálnia kell, és csatlakoztatnia kell az otthoni hálózathoz.

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

Ha a „UGRÁS” gombot választja, a kapcsolatot beállíthatja egy késõbbi idõpontban.

A KAPCSOLAT BEÁLLÍTÁSA

Ehhez a funkcióhoz a következõkre lesz szüksége: Okostelefon vagy tablet és az internetre csatlakoztatott vezeték nélküli

router. Okoseszközén ellenõrizze, hogy az otthoni vezeték nélküli hálózat jelerõssége kellõen erõs-e a sütõ közelében is. Minimális rendszerkövetelmények.

Okoseszköz: Android, 1280x720 (vagy nagyobb) felbontású képernyõvel vagy iOS.

Az App Store-ban ellenõrizze, hogy az alkalmazás kompatibilis-e az okoseszközön futó Android nagy iOS verzióval.

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

1. Töltse le a 6th Sense Live alkalmazást

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

2. Fiók létrehozása

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

3. Regisztrálja készülékét

Kövesse az alkalmazás utasításait a készülék regisztrációjához. A regisztrációhoz szüksége lesz a készülék Smart Appliance Identifier (SAID) kódjára. Ez a kód a termékre rögzített azonosító táblán található.

4. Csatlakozás a WIFI-hálózathoz

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

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

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

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

Megjelenik a WIFI-modulhoz tartozó MAC-cím.

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

3. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.
- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Miután beállította az időt, be kell állítania a dátumot is

- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

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

4. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 amper) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön hálózata ennél alacsonyabb teljesítményű, a készüléken ezt az értéket 13 amperre kell csökkentenie.

- Érintse meg a jobb oldali értéket a teljesítmény kiválasztásához.
- Érintse meg az „OK” gombot az alapbeállítás befejezéséhez.

5. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE


Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse a sütőt 200 °C-on nagyjából egy órán keresztül.

A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

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

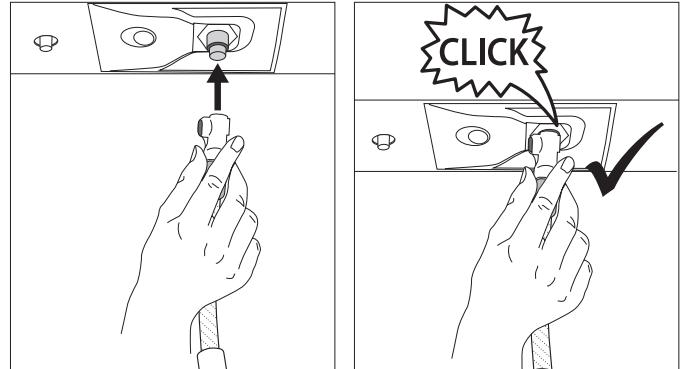
- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.

6. A TARTÁLY FELTÖLTÉSE

A készülék a főzéskor történő gőzöléshez szükséges tartállyal rendelkezik (nem látható).

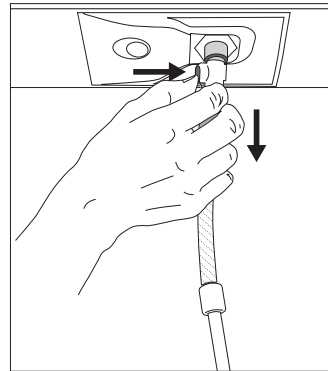
Gőzölést igénylő recept vagy program kiválasztásakor a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet, hogy helyezze be a bevezető csövet a víz betöltéséhez, és kigyullad a behelyezési pont közelében lévő jelzőfény.

Csatlakoztassa a csövet, de ne nyomja meg a gombot. A cső teljes illeszkedésekor kattánás hallatszik.



Ne feledje: A cső egyetlen módon csatlakoztatható megfelelően: ha a nyomógomb a bal oldalon marad.

Ezután helyezze a cső végét egy edénybe, amely legalább 1,7 l ivóvizet tartalmaz. Az optimális gőzöléshez javasoljuk, hogy a tartályt szobahőmérsékletű vízzel töltsen fel. Ha a tartályt a készülék ajtajára helyezi, ügyeljen, hogy óvatosan helyezze rá, hogy az ajtóüveg ne sérüljön.



Indítást követően a folyamat automatikusan leáll, amint a tartály megtelik.

A folyamat végén a kijelzőn üzenet jelzi, hogy csatlakoztassa le a csövet: ehhez nyomja meg az annak bal felső sarkában található gombot, és húzza meg enyhén a csövet.

Ne feledje: A vízszivárgás elkerülése érdekében javasoljuk, hogy a feltöltéshez használt tartozékot úgy

csatlakoztassa le, hogy az még a vízleeresztő tartályban található; ezután vegyen ki mindent, és csukja be az ajtót.

Ekkor elindítható a főzési program vagy a választott recepthez tartozó program.

Ha hosszabb ideig nem használta a gőzölés funkciókat, kifejezetten javasoljuk, hogy a gőzpárolás programot üres sütő mellett indítsa el, és a tartály legyen teljesen feltöltve.


- Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.
- Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.

2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

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

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT

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

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

IDŐTARTAM

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

- Az időtartam beállításához érintse meg a „Állítsa be a sütési időt” gombot.
- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütési időt.
- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

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

3. A 6th SENSE FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

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

- Válasszon egy receptet a listából.

A funkciókat ételkategóriákra bontva találja a „6th SENSE ÉLELMISZERLISTA” menüben (lásd vonatkozó táblázat), illetve a receptek sajátosságai alapján csoportosítva a „LIFESTYLE” menüben.

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

4. INDÍTÁS BEÁLLÍTÁSA

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

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


Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

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

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

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

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A kívánt értéket megérintve, sütés közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket.

- Az éppen futó funkció bármikor leállítható az  gombbal.


6. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota. Az előmelegítési fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelző kiírja, hogy a sütő elérte a szükséges hőmérsékletet.

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

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

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

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

7. A SÜTÉS SZÜNTELTETÉSE

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

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



A sütés befejezése előtt a sütő ugyanígy felkérheti arra, hogy ellenőrizze az étel állapotát.

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet.

- Ellenőrizze az ételt.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg a „KÉSZ” gombot a sütés folytatásához.

8. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött. Bizonyos funkciók esetében, miután a sütés befejeződött, az ételt meg is lehet pirítani a sütési idő meghosszabbításával, vagy el lehet menteni a funkciót a kedvencek közé.

- A  gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.
- Az „Extra barnítás” opciót választva elindul egy befejező, 5 perces pirítási ciklus.
- Érintse meg a  gombot a sütési idő meghosszabbításához.

9. KEDVENCEK

A Kedvencek funkció elmenti az Ön kedvenc receptjeihez tartozó beállításokat.

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


FUNKCIÓ MENTÉSE

Amikor a funkció befejeződik, érintse meg a  gombot

a kedvencek közé mentéshez. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz. A kijelző 4-féle kategóriában (reggeli, ebéd, nassolnivaló és vacsora) tárolja a kedvenceket.

- Válasszon legalább egyet ezek közül, a megfelelő ikont megérintve.
- Érintse meg a „KEDVENC” gombot a funkció mentéséhez.

MENTÉS UTÁN

A Kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a  gombot: a funkciók a különböző kategóriák szerint csoportosítva és néhány javaslattal kiegészítve jelennek meg.

- Érintse meg a kívánt ételkategória ikonját a vonatkozó lista megtekintéséhez
- Léptessen végig a listában.
- Érintse meg a kívánt receptet vagy funkciót.
- Érintse meg a „INDÍTÁS” gombot a sütés megkezdéséhez.

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA



A kedvencek képernyőn akár egy képet vagy elnevezést is megadhat a kedvenc, személyre szabott ételekhez.

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

A kedvencek képernyőről a korábban elmentett funkciókat ki is törölheti:


- Érintse meg a  gombot a funkción.
- Érintse meg a „TÁVOLÍTSA EL” gombot.

Különböző ételek elkészítési időpontját is módosíthatja:

- Nyomja meg a  gombot.
- Válassza a  „Preferenciák” opciót.
- Válassza a „Idők és dátumok” opciót.
- Érintse meg a „Étkezési idő” gombot.
- Válassza ki a listából a vonatkozó időt.
- Érintse meg azt az ételt, amelynek sütési időpontját erre kívánja módosítani.

Az adott elkészítési időpontot egyszerre csak egy ételhez lehet hozzárendelni.

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a  gombot a „Eszközők” menü megnyitásához. Ebben a menüben számtalan opció közül választhat, beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.

TÁVVEZÉRLÉS ENGEDÉLYEZÉSE



A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

KONYHAI IDŐZÍTŐ

Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható. Indítás után az időzítő az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszaszámol. Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

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

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

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

VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

ÖNTISZTÍTÁS

A belső felületek optimális tisztításához használja az „Öntisztítás” funkciót.

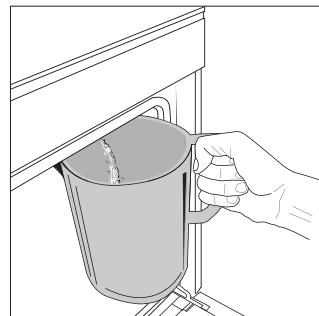
A tisztítási ciklus ideje alatt lehetőleg ne nyissa ki a sütő ajtaját, mert ekkor vízgőz távozik, ami hátrányosan befolyásolja a végső tisztítási eredményt.

- A funkció bekapcsolása előtt ki kell venni a sütőből a tartozékokat.
- Ha a sütő lehűlt, öntsön 200 ml ivóvizet a sütő aljára.
- Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a tisztítási funkció indításához.

A ciklus kiválasztása után az automatikus tisztítás indítását el lehet halasztani. Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a befejezési idő beállításához, a korábbiakban már ismertetett módon.

VÍZLEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leereszthető a tartályban lévő víz. A tartály rendszeres leeresztésével megelőzhető a víz pangása, ezért kifejezetten ajánljuk, hogy rendszeresen, minden gőzölési program után ürítse ki a tartályt. Ha nem ereszti le rendszeresen a tartályt, az utolsó gőzölési program után néhány nappal a készülék figyelmezteti erre: ez a figyelmeztetés nem törölhető, azaz a készülék csak akkor használható tovább, ha elvégezte a tartály ürítését.



A „Leeresztés” funkció kiválasztása után, vagy a kijelzőn megjelenő figyelmeztetés esetén indítsa el a funkciót, és kövesse a jelzett lépéseket: Nyissa ki az ajtót, és helyezzen egy nagy (legalább 2 liter űrtartalmú) edényt a leeresztő kifolyó alá, amely a panel alján, a bevezető csatlakozófej bal oldalán található. Szükség esetén a

vezérlőpanel segítségével szüneteltethető, majd folytatható a leeresztés (például, ha a tartály megtelik vízzel a leeresztési folyamat közben).

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, a tartály csak akkor ereszthető le, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: <A víz TÚL FORRÓ. Várjon, amíg lehűl.>

VÍZKÖMENTESÍTÉS

A speciális funkció rendszeres használatával biztosítható a forraló és a gőzölő rendszer kiváló állapota.

A rendszer a kijelzőn megjelenő üzenetben rendszeresen figyelmeztet arra, hogy végezze el a műveletet. A vízkömentesítési figyelmeztetés az utolsó vízkömentesítési program óta lefuttatott gőzpárolási programok száma vagy a gőzforraló üzemórái függvényében kapcsol be (lásd a lenti táblázatot).

„VÍZKÖMENTESÍTSEN” ÜZENET látható	TEENDŐ
15 gőzpárolási ciklus 22 órányi gőzpárolás	Vízkömentesítés javasolt
20 gőzpárolási ciklus	Gőzölési program csak a vízkömentesítési ciklus lefuttatása után indítható
30 órányi gőzpárolás	

Emellett a vízkömentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a tartályt és a belső gőzölőrendszert.

A funkció átlagos időtartama kb. 185 perc. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

Ne feledje: A funkció szüneteltethető, de ha bármikor leállítja azt, a teljes vízkömentesítési ciklust az elejétől kell megismételni.

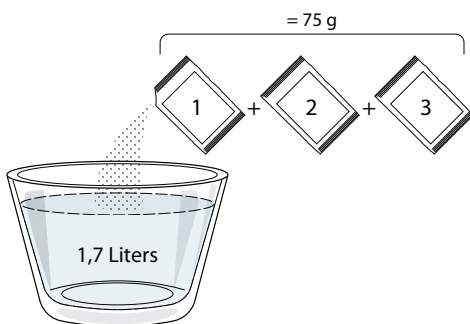
» 1.1. SZAKASZ: LEERESZTÉS (MAX. 3 PERC)

Ha a tartály nem üres, a vízkömentesítési folyamat indítása előtt le kell eresztetni a vizet. Ilyen esetben a Leeresztés részben megadottak szerint végezze el a vízleeresztést. Ha a tartály üres, a készülék automatikusan az 1.2. SZAKASZRA ugrik.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ TUL FORRÓ – várjon, amíg kellően lehűl”. Az edény legalább 2 literes legyen.

» 1.2. SZAKASZ: VÍZKÖMENTESÍTÉS (~120 PERC)

Ha a kijelzőn az oldat elkészítésére felhívó üzenet látható, adjon 3 tasak (75 g) speciális, sütőhöz való WPRO vízkömentesítőt 1,7 liter szobahőmérsékletű ivóvízhez.



A vízkömentesítő oldat elkészítése után nyomja meg a KÉSZ gombot, és csatlakoztassa a csövet a kijelzőn látható utasítások szerint, majd nyomja meg az INDÍTÁS gombot. Ha a tartály megtelt, a szivattyú leáll; ekkor a rendszer készen áll a fő vízkömentesítési folyamat indítására.

A vízkömentesítési szakaszok elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes szakaszok végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a következő szakaszra vonatkozó utasítások.

» 1.3. SZAKASZ: LEERESZTÉS (MAX. 3 PERC)

Ha a kijelzőn megjelenik az üzenet, hogy helyezzen egy edényt a vízleeresztő nyílás alá, a Leeresztés részben megadottak szerint végezze el a vízleeresztést.

» 2.1. SZAKASZ: VÍZTARTÁLY FELTÖLTÉSE

A tartály és a gőzölőrendszer tisztításához öblítési ciklust kell végrehajtani.

Töltsön 1,7 l tiszta ivóvizet egy edénybe, csatlakoztassa a csövet a kijelzőn látható utasítások szerint, majd nyomja meg az INDÍTÁS gombot. Ha a tartály megtelt, a szivattyú leáll. Csatlakoztassa le a csövet, és csukja be az ajtót.

» 2.2. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (~65 PERC)

A rendszer ekkor készen áll az utolsó öblítési folyamat indítására.

» 2.3. SZAKASZ: LEERESZTÉS (MAX. 3 PERC)

Az utolsó leeresztési művelet után a „Vízkömentesítés kész” üzenet látható a kijelzőn: a megerősítéshez nyomja meg a KÉSZ gombot.

Ekkor ismét használható az összes gőzölési funkció.

* A sütő gőzölő funkciójának kiváló hatékonyságú karbantartásához a professzionális WPRO vízkömentesítő javasolt. Kövesse a termék csomagolásán található használati utasításokat. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges.

A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószerrel okozott bármilyen károkért.

🔊 NÉMÍTÁS

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

🔒 KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

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

A gombzár aktiválásához:

- Érintse meg a ikont.

A gombzár feloldásához:

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

🔧 TOVÁBBI ÜZEMMÓDOK

A Sabbath üzemmód kiválasztása és az Energiagazdálkodás menü elérése.

📱 PREFERENCIÁK

A sütő számtalan beállításának módosítása.

























































































📶 WIFI

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.

📄 INFO

A "Store Demo Mode" kikapcsolásához, a termék gyári alapállapotba történő átállítása és további információk beszerzése a termékről.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C) / GRILLEZÉSI SZINT	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / Piskóta		Igen	170	30-50	
		Igen	160	30-50	
		Igen	160	30-50	 
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160 - 200	30 - 85	
		Igen	160 - 200	35 - 90	 
Aprósütemények / Keksz		Igen	150	20 - 40	
		Igen	140	30-50	
		Igen	140	30-50	 
		Igen	135	40-60	  
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20 - 40	
		Igen	150	30-50	
		Igen	150	30-50	 
		Igen	150	40-60	  
Képviselőfánk		Igen	180 - 200	30-40	
		Igen	180-190	35 - 45	 
		Igen	180-190	35 - 45 *	  
Habcsók		Igen	90	110 - 150	
		Igen	90	130 - 150	 
		Igen	90	140 - 160 *	  
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190-250	15 - 50	
		Igen	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	220 - 240	25 - 50 *	  
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	
		Igen	250	10 - 20	 
		Igen	220 - 240	15 - 30	  
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45 - 55	
		Igen	180-190	45-60	 
		Igen	180-190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190-200	20-30	
		Igen	180-190	20 - 40	 
		Igen	180-190	20 - 40 *	  

FUNKCIÓK


 Alsó és felső
 sütés


 Hőlégbefúvás


 Légkeverés
 sütés


 Grill


 TurboGrill


 MaxiCooking


 Cook 4


 Eco
 hőlégbefúvás

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C) / GRILLEZÉSI SZINT	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Lasagne / felfújtak (flán) / tepsis tészta / cannelloni		Igen	190–200	45–65	
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		Igen	190–200	80–110	
Bőrös sertéssült 2 kg		-	170	110 - 150	
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg		Igen	200–230	50–100	
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	190–200	80 - 130	
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180 - 200	40–60	
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180 - 200	50 - 60	
Pirítós		-	3 (magas)	3 - 6	
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20 - 30 **	
Kolbász / Kebabfélék / Oldalas / Hamburger		-	2-3 (közepes–magas)	15 - 30 **	
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55 - 70 ***	
Báránycomb/csülök		-	2 (közepes)	60 - 90 ***	
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35 - 55 ***	
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10 - 25	
Aprósütemények	 Cookies	Igen	135	50 - 70	
Tarts	 Tarts	Igen	170	50 - 70	
Kerek pizza	 Kerek pizza	Igen	210	40–60	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1 szint)		Igen	190	40 - 120 *	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	 Menu	Igen	190	40-120	
Lasagne és hús		Igen	200	50 - 100 *	
Hús és burgonya		Igen	200	45 - 100 *	
Hal és zöldségek		Igen	180	30 - 50 *	
Töltött sütek		-	200	80 - 120 *	
Hússzeletek (nyúl, csirke, bányó)		-	200	50 - 100 *	

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

TARTOZÉKOK

Sütőrács

Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra

Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra

Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi

Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

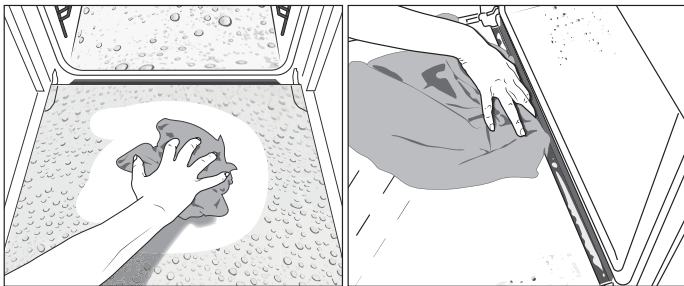
Gőzölőtálca

TISZTA GŐZ

Recept	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és tartozékok	
Friss zöldség (egész)	-	100	30-80	2 1	1
Friss zöldség (darabok)	-	100	15-40	2 1	1
Fagyasztott zöldségek	-	100	20 - 40	2 1	1
Egész hal	-	90	40-50	2 1	1
Halfilék	-	90	20-30	2 1	1
Csirkefilék	-	100	15 - 50	2 1	1
Tojás	-	100	10-30	2 1	1
Gyümölcs (egész)	-	100	15-45	2 1	1
Gyümölcs (darabok)	-	100	10-30	2 1	1

Ne feledje: A gőzölési program végén óvatosan nyissa ki az ajtót a víz kifolyásának elkerülése érdekében.

MIUTÁN A KÉSZÜLÉK LEHŰLT:




1. Törölje át a belső üveget és a párafogó mélyedést egy kendővel vagy szivaccsal;
2. Áttörléskor különösen ügyeljen a sütőtér felületére – minden nedvességet távolítson el;
3. Javasoljuk, hogy vegye ki az összes tartozékot, és futtasson le egy magas hőmérsékletű, legalább félórás programot (lehetőség szerint: légkeveréses sütés funkció, 1 óra időtartam, 250 °C-os hőmérséklet) a sütőtér teljes kiszáritása és a pára megszüntetése érdekében.

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőtepsi vagy
sütőforma
a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi vagy
sütőtepsi a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca /
Süteményes tepsi



Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel








































Gőzölőtálca

HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZÖLÉS

Recept	Gőzszint	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és tartozékok
Keksz / Aprósütemények	1 - ALACSONY	-	140-150	35-55	3
	1 - ALACSONY	-	140	30-50	4 1
	1 - ALACSONY	-	140	40-60	5 3 1
Kis méretű torta / Muffin	1 - ALACSONY	-	160-170	30-40	3
	1 - ALACSONY	-	150	30-50	4 1
	1 - ALACSONY	-	150	40-60	5 3 1
Kelt tészták	1 - ALACSONY	-	170-180	40-60	2
Piskóta	1 - ALACSONY	-	160-170	30-40	2
Focaccia	1 - ALACSONY	-	200 - 220	20 - 40	3
Kenyér, vekni	1 - ALACSONY	-	170 - 180	70-100	3
Zsemle	1 - ALACSONY	-	200 - 220	30-50	3
Bagett	1 - ALACSONY	-	200 - 220	30-50	3
Sült burgonya	2 - KÖZEPES	-	200 - 220	50 - 70	3
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	2 - KÖZEPES	-	180 - 200	60-100	3
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	2 - KÖZEPES	-	160 - 180	60-80	3
Marhasült angolosan 1 kg	2 - KÖZEPES	-	200 - 220	40-50	3
Marhasült angolosan 2 kg	2 - KÖZEPES	-	200	55-65	3
Báránycomb	2 - KÖZEPES	-	180 - 200	65-75	3
Pörkölt sertéscsülök	2 - KÖZEPES	-	160 - 180	85-100	3
Csirke / Gyöngytyúk / Kacsa 1-1,5 kg	2 - KÖZEPES	-	200 - 220	50 - 70	3
Csirke / Gyöngytyúk / Kacsa (darabok)	2 - KÖZEPES	-	200 - 220	55-65	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	2 - KÖZEPES	-	180 - 200	25-40	3
Halfilé	3 - MAGAS	-	180 - 200	15 - 30	3

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

A táblázat felsorolja: receptek, szükséges-e előmelegítés, hőmérséklet (°C), grillezési szint, sütési idő (percben), javasolt tartozékok és sütési szintek. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül át eléggé, állítsa magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű fém tortaformákat és tepsiket használjon. Ugyancsak használhat jénai tálakat és tartozékokat, illetve kőedényeket, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében körültekintően kövesse a sütési táblázatban a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkozóan adott tanácsokat.

Recept		Ajánlott mennyiség	Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltékor)	Szint és tartozékok		
Serpényős raguk/Sült tészta	Friss lasagne	500-3000 g	-	2 	1 	
	Fagyasztott lasagna	500-3000 g	-	2 	1 	
	Fagyasztott cannelloni	500-3000 g	-	2 		
Rizs és gabona-félék	Rizs 	Fehér rizs	100-500 g	-	2 	1 
		Barna rizs	100-500 g	-	2 	1 
		Teljes kiőrlésű rizs	100-500 g	-	2 	1 
	Magok és gabonafélék 	Quinoa	100-300 g	-	2 	
		Köles	100-300 g	-	3 	
		Tönköly	100-300 g	-	3 	
		Árpa	100-300 g	-	3 	
Hús	Marha	Marhasült	600-2000 g	-	3 	
		Steak	2-4 cm	-	5 	4 
		Hamburger	1,5-3 cm	3/5	5 	
	Sertés	Sertés	600-2500 g	-	3 	
		Sertésoldalas	500-2000 g	2/3	5 	1 
	Párolt hús 	Sült csirke	Egész	600-3000 g	-	2 
Filé / Mell			1-5 cm	2/3	5 	
Sült kacs		Kacsafilé / mell	1-5 cm		5 	4 
Sült pulyka és liba		Filé / mell	1-5 cm		5 	4 
Húsételek		Kebab	egy rács	1/2	2 	1 
	Kolbász és virsli	1,5-4 cm	2/3	5 		
Párolt hús 	Csirkefilék	1-5 cm	-	2 		
	Pulykafilék	1-5 cm	-	2 		

TARTOZÉKOK


Sütőrács


































Sütőtepsi vagy
sütőforma
a sütőrácsra


Cseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi vagy
sütőtepsi a sütőrácsra


Cseppfelfogó tálca /
Süteményes tepsi


Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel


Gőzlőtálca

Recept		Ajánlott mennyiség	Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltékor)	Szint és tartozékok	
Hal és tengeri ételek	Sült filék és szeletek	Tonhalsteak	1-3 cm		3  2 
		Lazacsteak	1-3 cm		3 
		Kardhalsteak	0,5-2,5 cm		3 
		Tőkehalfilé	100-300 g		3 
		Tengeri sügér filé	50-150 g		3 
		Vörös durbincs filé	50-150 g		3 
		Egyéb filék	0,5-2,5 cm	-	5 
		Fagyasztott filék	0,5-2,5 cm	-	4 
	Párolt filék és szeletek 	Halfilé/szeletek	0,5-2,5 cm	-	3  2 
		Fagyasztott filék	0,5-2,5 cm	-	3 
	Grillezett tengeri élelmiszerek	Fésűkagyló	egy tálca	-	4 
		Rakott ételek	egy tálca	-	4 
		Koktélrák	egy tálca	-	4  3 
		Rákok	egy tálca	-	4  3 
	Párolt tengeri ételek 	Fésűkagyló	egy tálca	-	2  1 
		Kagylók	egy tálca	-	2  1 
		Koktélrák	egy tálca	-	2  1 
		Rákok	egy tálca	-	2  1 
		Tintahal	100-500 g	-	2  1 
		Polip	500-2000 g	-	2  1 

	Recept	Ajánlott mennyiség	Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltekor)	Szint és tartozékok			
Zöldségek	Sült zöldségek	Burgonya	500–1500 g	-	3		
		Töltött zöldségek	100–500 g	-	3		
		Egyéb zöldségek	500–1500 g	-	3		
	Csőbensült zöldségek	Burgonya	egy tálca	-	3		
		Paradicsom	egy tálca	-	3		
		Paprika	egy tálca	-	3		
		Brokkoli	egy tálca	-	3		
		Karfiol	egy tálca	-	3		
		Egyéb	egy tálca	-	3		
	Párolt friss zöldségek 🍏	Egész burgonyák	Egész burgonyák	50–500 g *	-	2	1
			Burgonya - kicsi/darabok	egy tálca	-	2	1
			Borsó	200- 2500 g	-	2	1
		Sárgarépa	Sárgarépa	200-2000 g	-	2	1
			Brokkoli	200-3000 g	-	2	1
			Karfiol	200-3000 g	-	2	1
			Cukkini	200-2000 g	-	2	1
			Egyéb zöldségek	200-2000 g	-	2	1
			Burgonyadarabok	egy tálca	-	2	1
		Párolt fagyasztott zöldségek 🍏	Borsó	200-3000 g	-	2	1
			Brokkoli	200-2000 g	-	2	1
Sós sütemények	Sós sütemények	800-1200 g	-	2			
	Zöldséges rétes	500–1500 g	-	2			
Torták és sütemények	Piskóta sütőformában	500-1200 g	-	2			
	Aprósütemények	200-600 g	-	3			
	Croissant-ok	egy tálca *	-	3			
	Fánk	egy tálca *	-	3			
	Omlós sütemény formában	400-1600 g	-	3			
	Rétes	400-1600 g	-	3			
	Gyümölcsös pite	500-2000 g	-	2			
	Flan	200-1000 g	-	2			
	Habcsók	90- 300 g	-	3			

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőtepsi vagy
sütőforma
a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi vagy
sütőtepsi a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca /
Süteményes tepsi



Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel



Gőzlőtálca

	Recept	Ajánlott mennyiség	Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltekor)	Szint és tartozékok
Kenyer	Zsemlefélék 🍞	60-150 g / db	-	3
	Szendvicskenyér formában 🍞	400-600 g/db	-	2
	Nagy kenyér 🍞	700-2000 g	-	2
	Baguette 🍞	200-300 g/db	-	3
Pizza	Fagyasztott	1-4 réteg *	-	2
				4 1
				5 3 1
				5 4 2 1
Vékony	kerek - tálca *	-	-	2
				2
Vastag	kerek - tálca *	-	-	2
				2
Gőzölt gyümölcsök 🍌	Egész	100-400 g	-	2 1
	Darabok	500-3000 g	-	2 1
Gőzölt tojások	Fürj	-	-	2 1
	Csirke	50-80 g / db	-	2 1

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törülközővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törülközővel.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törülközővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.
- A belső felületek optimális tisztításához használja az „Öntisztítás” funkciót.

- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

- A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

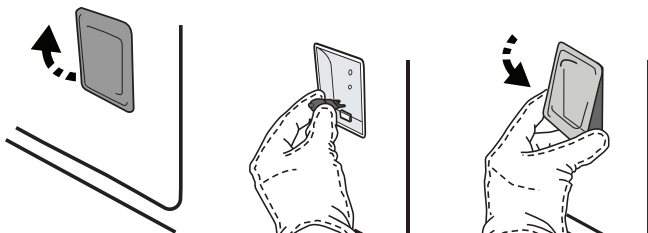
TARTÁLY

Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Leeresztés” és „Vízkezesítés” funkciókat.

Ha hosszabb ideig nem használta a „Hőlégbefűtés + Gőzölés” funkciót, kifejezetten javasoljuk, hogy a főzési programot üres sütő mellett indítsa el, és a tartály legyen teljesen feltöltve.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
- Vegye ki a polcvezető síneket.
- Vegye le a lámpa burkolatát.
- Cserélje ki az izzót.
- Helyezze vissza a lámpabúrát, és nyomja be határozottan, amíg a helyére nem kattant.
- Tegye vissza a polcvezető síneket.
- Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

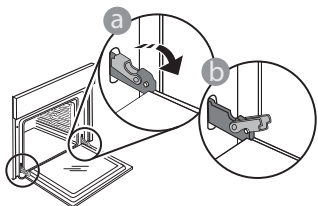


Megjegyzés: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzá csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabúra nincs visszahelyezve.

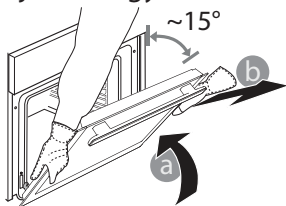
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



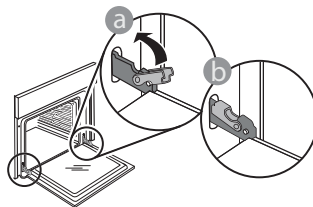
- Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.

Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

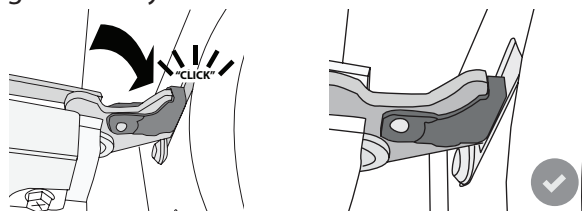


Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.

- Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



- Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



- Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismétlje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

Milyen WIFI-protokollt támogat a készülék?

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

Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

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

Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

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

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

Bármelyik operációs rendszert használhatja, ezek között nincs különbség.

A tetheringhez használható router helyett 3G-adatátvitel?

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



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

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

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

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

Hol találom a készülék MAC-címét?

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

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

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

Mi akadályozhatja meg, hogy a jel eljusson a készülékhez?

Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott eszközök nem foglalják-e le a teljes elérhető sáv szélességet. Ellenőrizze, hogy a WIFI-t használható eszközök száma nem haladja-e meg a router által engedélyezett maximális számot.

Mekkora távolság lehet a router és a sütő között?

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

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

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

Hol találom a vezeték nélküli hálózatom nevét és jelszavát?

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

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

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

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

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

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

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

Hogyan ellenőrizhető, hogy működik-e az adatátvitel?

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

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











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

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

Kicséréltem a routert, mi a teendő?

Megtarthatja a meglévő beállításokat (hálózati nevet és jelszót), vagy törölheti az előző beállításokat a készülékből, és ismét elvégezheti a beállítási folyamatot.

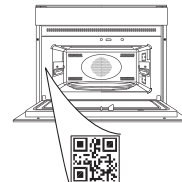
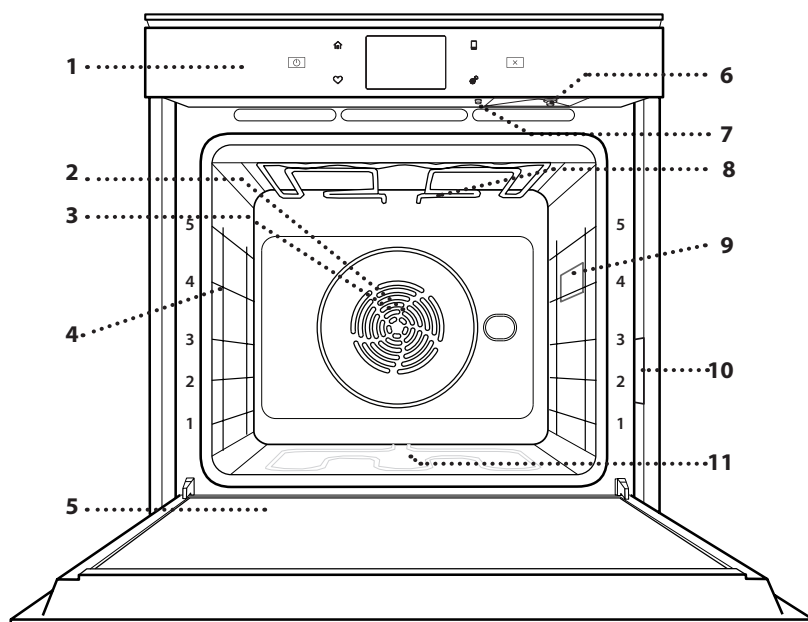
A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű után látható számot. Nyomja meg a  gombot, érintse meg az  ikont, majd válassza a „Factory Reset” (Gyári visszaállítás) opciót. Minden mentett beállítás törlődik.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. A módosításhoz nyomja meg a  gombot, válassza a  „További üzemmódok” opciót, majd a „Teljesítménykezelés” opciót.
A sütő nem melegszik fel.	A Bolti demó üzemmód fut.	Nyomja meg a  gombot, érintse meg az  „Info” opciót, majd válassza a „Demo üzemmód tárolása” opciót a kilépéshez.
A kijelzőn a  ikon látható.	A WIFI-router ki van kapcsolva. A router beállításai megváltoztak. A vezeték nélküli kapcsolat nem éri el a készüléket. A sütő nem képes stabilan csatlakozni az otthoni hálózatra. A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	Ellenőrizze, hogy a WIFI-router kapcsolódik-e az internetre. Ellenőrizze, hogy a WIFI-jel erőssége a készülék közelében megfelelő-e. Próbálja újraindítani a routert. Lásd: WIFI GYIK c. fejezet Ha az Ön otthoni vezeték nélküli hálózatának tulajdonságai megváltoznak, meg kell ismételni a készülékek csatlakoztatását: Nyomja meg a  gombot, érintse meg a  „WIFI” opciót, majd válassza a „Csatlakozás hálózathoz” parancsot.
A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	A távvezérlés az Ön országában nem engedélyezett.	A készülék megvásárlása előtt nézzen utána, hogy az Ön országában engedélyezett-e az elektronikus eszközök távvezérlése.
A készülék nem szívja a vizet a bevezető csőből	A cső nem megfelelően van felhelyezve. A cső eldugult.	Csatlakoztassa le a csövet. Ellenőrizze, hogy nincs-e eldugulva a cső. Csatlakoztassa újra a csövet, közben ügyeljen, hogy megfelelően hajtsa végre a műveletet (ellenőrizze a cső helyzetét: a nyomógombnak balra kell esnie, és nem lehet benyomva; a teljes csatlakoztatást kattánás jelzi).
A kijelzőn az „ERROR” (HIBA) üzenet látható a vízleeresztés funkció használatakor	A vízleeresztés funkció nem megfelelően működik	Forduljon a vevőszolgálathoz
Nem látja a kedvenceit?	Frissíteni kell a rendszert.	Futtassa a gyári resetet (Nyomja meg a  ikont, majd az  „Info”-t, és aztán válassza ki a „Termék resetet”). Ha ez a művelet befejeződött, könnyen elmentheti és megnézheti kedvenc ciklusait.

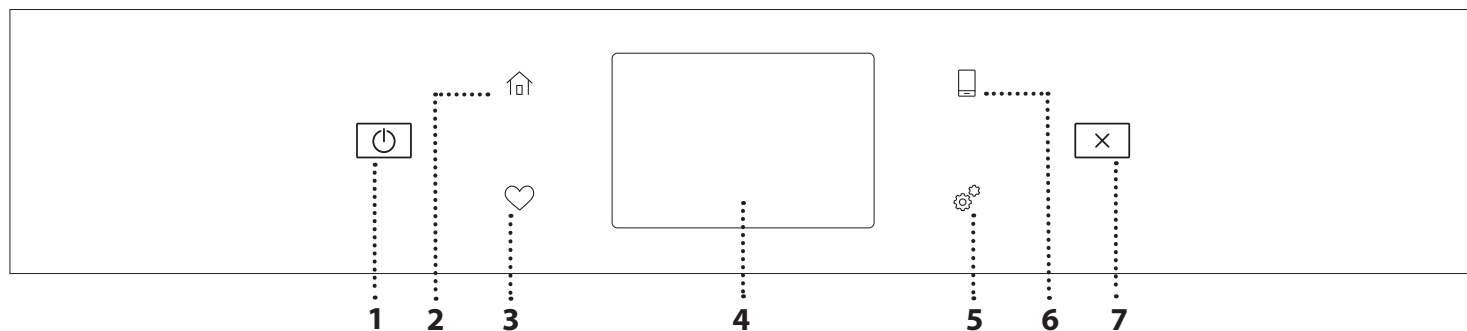
A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használata
- a docs.whirlpool.eu honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IERĪCI!**Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register**LAI IEGŪTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET
KVADRĀTKODU UZ IERĪCES****Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.****PRODUKTA APRAKSTS**

1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Ieplūdes caurules spraudņa sprausla
7. Izliešanas sprausla
8. Augšējais sildelements/grils
9. Apgaismojuma spuldze
10. Datu plāksnīte (nenotemta)
11. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS**1. IESLĒGT/IZSLĒGT**

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. DISPLEJS

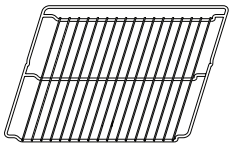
Lai izvēlētos kādu no vairākām opcijām un mainītu cepeškrāsns iestatījumus un preferences.

5. RĪKI**6. TĀLVADĪBA**Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.**7. ATCELT**

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

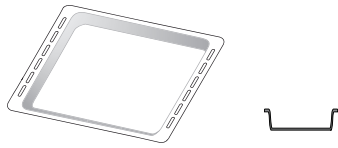
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



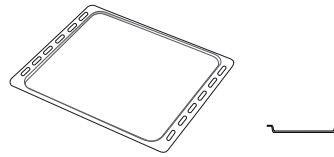
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem

ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE



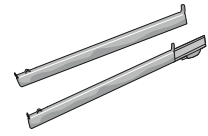
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA



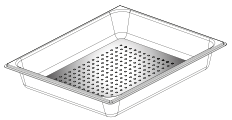
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



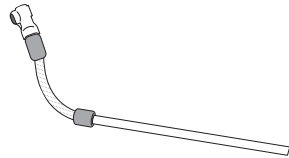
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

TVAIKA PAPLĀTE



Tas veicina tvaika cirkulāciju un tādējādi palīdz ēdienam cepties vienmērīgi. Novietojiet notekaplati vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu ēdienu gatavošanas sulas.

IEPLŪDES CAURULE



Savienojiet ar speciālo sprauslu, lai ievilkto tvertnē iepildāmo ūdeni. Pēc lietošanas noskalojiet, rūpīgi nožāvējiet un uzglabājiet vēsā un sausā vietā.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērsta augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

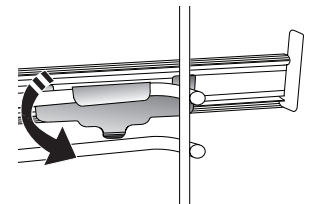
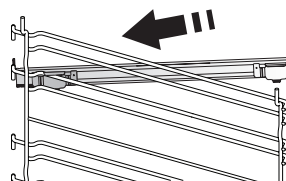
PLAUKTU VADOTNU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā. Lai fiksētu vadotni, stingri piespiediet stiprinājuma apakšdaļu pret plauktu vadotni. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.



Lūdzu, ņemiet vērā! Bidāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS



MANUĀLĀS FUNKCIJAS

- **STANDARTA REŽĪMS**
Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
- **KONVEKCIJAS CEPŠANA**
Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.
- **PIESPIEDU GAISS**
Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
- **GRILL (GRILĒŠANA)**
Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.
- **TURBO GRILS**
Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.
- **ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA**
Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.
- **COOK 4 FUNKCIJAS**
Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, tartes, apaļas picas (arī saldētas) un arī pilnu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.
- **TVAIKS**
 - » **TĪRS TVAIKS**
Lai gatavotu dabīgas un veselīgas maltītes, izmantojot tvaiku un tādējādi saglabājot produktu dabisko uzturvērtību. Šī funkcija ir īpaši piemērota dārzeņu, zivju un augļu gatavošanai, kā arī blanšēšanai. Pirms gatavošanas izņemiet produktus no iepakojuma un noņemiet aizsargplēvi, ja vien nav norādīts citādi.
 - » **PIESPIEDU GAISS + TVAIKS**
Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, ieteicams izvēlēties 3 — AUGSTU tvaika līmeni

zivju gatavošanai, 2 — VIDĒJU līmeni gaļas gatavošanai un 1 — ZEMU līmeni maizes un deserta gatavošanai.

ĪPAŠAS FUNKCIJAS

- » **ATLAIDINĀT**
Lai pārtrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.
- » **UZTURĒT SILTU**
Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.
- » **RAUDZĒŠANA**
Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsts.
- » **VIENKĀRŠA GATAVOŠANA**
Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kēksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsns nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.
- » **MAXI COOKING**
Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smagākus par 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.
- » **EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA**
Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.
- **SALDĒTI PRODUKTI**
Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsns nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.



6th SENSE

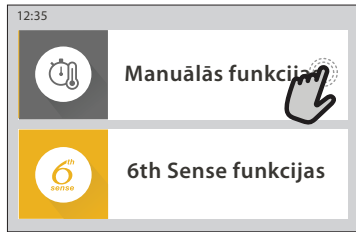
Šī funkcija sniedz iespēju pagatavot visu veidu pārtiku pilnīgi automātiski. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Cepeškrāsns nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



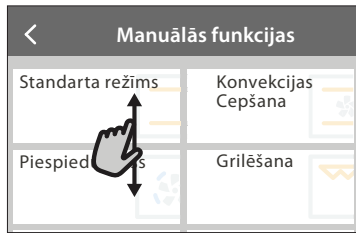
Lai atlasītu vai apstiprinātu:

Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.



Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:

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



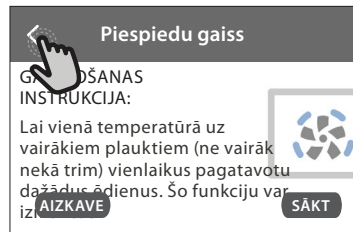
Lai apstiprinātu iestatījumu vai dotos uz nākamo ekrānu:

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".




Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarieties < .



PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts. Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlnei "Rīki".

1. VALODAS ATLAŠE

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

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

Pieskaroties <, varēs atgriezties iepriekšējā ekrānā.

2. WIFI IESTATĪŠANA

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

- Lai iestatītu savienojumu, pieskarieties "IESTATĪT TŪLĪT".

Ja vēlaties izveidot savienojumu vēlāk, pieskarieties "IZLAIST".

KĀ IESTATĪT SAVIENOJUMU

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

Minimālās prasības.

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

Lietotņu veikalā noskaidrojiet lietotnes savietojamību ar Android vai iOS versijām.

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

1. Lejupielādējiet lietotni 6th Sense Live App

Lai izveidotu cepeškrāsns savienojumu, vispirms nepieciešams lejupielādēt lietotni jūsu mobilajā ierīcē. Lietotne 6th Sense Live App palīdzēs jums veikt visas tālāk aprakstītās darbības. Jūs varat lejupielādēt 6th Sense Live lietotni no AppStore vai Google Play Store.

2. Izveidojiet kontu

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

3. Reģistrējiet savu ierīci

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

4. Savienojiet ierīci ar WiFi

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

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

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

SAID kods tiek izmantots tikai viedierīces sinhronizācijai ar jūsu ierīci. MAC adrese tiek attēlota WiFi modulim.

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

3. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

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

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

Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

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

4. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarieties labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarieties „LABI”, lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.

5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

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

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu.

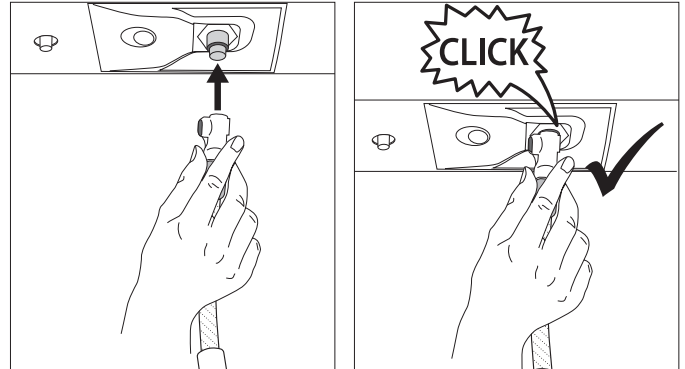
Pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

6. TVERTNES UZPILDE

Lai nodrošinātu tvaika veidošanos ēdiena gatavošanas laikā, šī ierīce ir aprīkota ar tvertni (nav redzama).

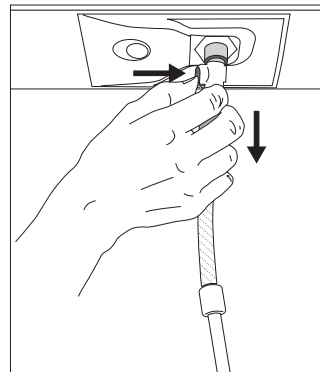
Atlasot recepti vai ciklu, kam nepieciešama tvaicēšana, displejā tiks lūgts ievietot iepildes cauruli ūdens uzpildei, un tiks ieslēgta gaismas diode, kas atrodas līdzās ievietošanas zonai.

Pievienojiet cauruli, nospiežot pogu. Kad caurule ir ievietota līdz galam, atskan klikšķis.



Lūdzu, ņemiet vērā: Ir tikai viens veids, kā pareizi savienot cauruli, turot nospiestu pogu kreisajā pusē.

Pēc tam izvieto caurules galu krūzē/traukā, kas pildīts ar vismaz 1,7 litriem dzeramā ūdens. Lai nodrošinātu optimālu tvaika darbību, ieteicams tvertni uzpildīt ar ūdeni apkārtējās vides temperatūrā. Ja trauku novietojat uz ierīces durvīm, lūdzu, novietojiet to piesardzīgi, lai izvairītos no durvju stikla bojājumiem.



Kad tvertne ir piepildīta, process tiek automātiski pārtraukts. Beigās displejā tiek parādīts lūgums atvienot cauruli, nospiežot pogu augšējā kreisajā pusē, un viegli pavelkot to uz leju.


Lūdzu, ņemiet vērā: Lai izvairītos no ūdens noplūdes, ieteicams atvienot uzpildes piederumu, kamēr tas atrodas izliešanas tvertnē; pēc tam noņemiet to un aizveriet durvis.

Tagad var sākt ēdiena gatavošanas ciklu vai vajadzīgo recepti.

Pēc Tvaika funkcijas ilgstošas neizmantošanas, noteikti ieteicams ieslēgt gatavošanas ciklu ar tvaiku, neievietojot cepeškrāsnī produktus un pilnībā uzpildot tvertni.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli vai 6th Sense.


- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus var mainīt.

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS

- Ritiniet piedāvāto vērtību sarakstu un atlasiet vajadzīgo.

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

DARBĪBAS LAIKS

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

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

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

3. 6th SENSE FUNKCIJU IESTATĪŠANA

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

- Izvēlieties recepti no saraksta.

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


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

4. SĀKUMA IESTATĪŠANA

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

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

Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns iepriekšējās uzsildīšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet .

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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

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

- Nospiediet , lai jebkurā laikā apturētu aktīvo funkciju.


6. PRIEKŠSILDĪŠANA

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

7. GATAVOŠANAS APTURĒŠANA (PAUZE)

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

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



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

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

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

8. GATAVOŠANAS BEIGAS

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


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

9. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.


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

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

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

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

PĒC SAGLABĀŠANAS

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


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

IESTATĪJUMU MAIŅĀ



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

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

Favorītu ekrānā jūs varat arī dzēst saglabātās funkcijas:


- Pieskarieties  funkcijā.
- Pieskarieties „IZŅEMT TO”.

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

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

Laika nišu iespējams apvienot tikai ar ēdienreizi.

10. RĪKI

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

ATTĀLĀ IESPĒJOŠANA

Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeris:

- Nospiediet .
- Pieskarieties .

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

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

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

PAŠTĪRĪŠANA

Ieslēdziet funkciju "Paštīrīšana", lai pilnībā notīrītu iekšējās virsmas.

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

- Pirms funkcijas ieslēgšanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
- Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, iepildiet tās apakšdaļā 200 ml dzeramā ūdens.
- Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu tīrīšanas funkciju.

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

IZLAIŠANA

Izlaišanas funkcija ļauj iztecināt tvertnē esošo ūdeni. Tvertnes regulāra izlaišana ir labākais veids, kā novērst ūdens sastāšanos, tāpēc ir ļoti ieteicams regulāri izlaist ūdeni no tvertnes pēc katra tvaika cikla. Ja tvertne netiek regulāri iztecināta, pēc dažām dienām kopš pēdējā tvaika cikla ierice lūgs to izdarīt: šo pieprasījumu nedrīkst ignorēt; izstrādājuma ierastā lietošana būs iespējama tikai pēc ūdens izliešanas.



Kad funkcija "Drain" (Izliešana) izvēlēta vai kad displejā parādās attiecīga uzvedne, palaidiet funkciju un izpildiet norādītās darbības: Atveriet durvis un ievietojiet lielu krūzi (vismaz 2 litri) zem izliešanas sprauslas, kas atrodas paneļa apakšā, pa kreisi no iepildes sprauslas. Ja nepieciešams, var darbināt

vadības paneli, lai apturētu izlaišanas procesu un to atsāktu (piemēram, gadījumā, ja izliešanas procesa vidū krūze jau būtu pilna ar ūdeni).

Lūdzu, ņemiet vērā: lai pārlicinātos, vai ūdens ir auksts, nav iespējams iztukšot rezervuāru, pirms ir pagājušas 4 stundas kopš pēdējā cikla (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums tika ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā būs redzama šāda norāde: "Ūdens ir PAR KARSTU". Gaidiet, līdz temperatūra pazemināsies>.

ATKAĻĶOŠANA

Šī papildu funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt gatavošanas nodalījumu un tvaika sistēmas kontūru labākajā stāvoklī.

Displejā tiks parādīts paziņojums, kas atgādinās, ka šī darbība veicama regulāri. Atkaļķošanas pieprasījums ir tiek aktivizēts pēc noteikta gatavošanas ar tvaiku ciklu skaita vai pēc noteikta tvaika katla darba stundu skaita kopš pēdējā atkaļķošanas cikla (sk. tālāk pievienoto tabulu).

pēc tam tiek parādīts ZIŅOJUMS "ATKALĶOJIET"	KĀ RĪKOTIES
15 cikli, gatavošana ar tvaiku 22 stundas, gatavošana ar tvaiku	Atkaļķošana ir ieteicama
20 cikli, gatavošana ar tvaiku	Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkaļķošanas cikls
30 stundas, gatavošana ar tvaiku	

Atkaļķošanas procedūru var veikt arī tad, ja lietotājam nepieciešama dziļāka rezervuāra un iekšējā tvaika kontūra tīrīšana.

Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 185 minūtes. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības.

Lūdzu, ņemiet vērā: Funkciju jebkurā brīdī var apturēt; ja tā tiek atcelta, viss atkaļķošanas cikls jāatkārto no sākuma.

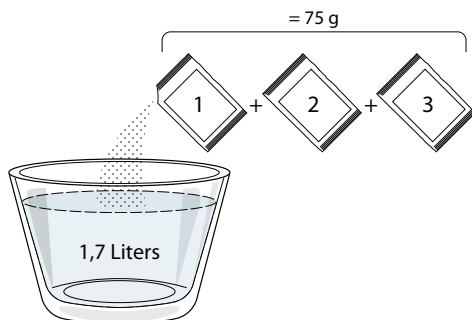
» POSMS 1.1: IZLIEŠANA (LĪDZ 3 MIN.)

Ja rezervuārs nav tukšs, pirms pareiza atkaļķošanas procesa sākšanas jāizpilda izliešanas posms. Šajā gadījumā, lūdzu, veiciet izliešanu, kā aprakstīts attiecīgajā sadaļā "Izliešana". Ja rezervuārā nav ūdens, ierīce automātiski pāriet pie 1.2. POSMA.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai pārlicinātos, vai ūdens ir auksts, nav iespējams veikt šo darbību, pirms ir pagājušas 4 stundas kopš pēdējā cikla (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums tika ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā, displejs rādīs šādu paziņojumu "ŪDENS IR PAR KARSTU" - uzgaidiet līdz tā temperatūra nokritīsies. Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

» POSMS 1.2: ATKAĻĶOŠANA (~120 MIN)

Kad displejā tiek parādīts uzaicinājums sagatavot šķīdumu, pievienojot 3 maisiņus (atbilst 75 g) speciālā Oven WPRO atkaļķotāja 1,7 litriem dzeramā ūdens istabas temperatūrā.



Kad atkaļķošanas šķīdums ir gatavs, nospiediet GATAVS un savienojiet cauruli saskaņā ar displejā redzamajiem norādījumiem, pēc tam nospiediet SĀKT. Sūknis pārstās darboties, kad rezervuārs būs uzpildīts līdz galam; tad sistēma ir gatava sākt galveno kaļķakmens tīrīšanas procesu.

Kaļķakmens tīrīšanas posmu laikā jums nav jāatrodas pie ierīces. Pēc katra posma pabeigšanas tiks atskaņots akustisks signāls, un displejā tiks parādīti norādījumi, kā turpināt nākamo posmu.

» POSMS 1.3: IZLIEŠANA (LĪDZ 3 MIN.)

Kad displejā tiek parādīts uzaicinājums novietot tvertni zem izliešanas atveres, lūdzu, veiciet izliešanu, kā aprakstīts attiecīgajā sadaļā "Izliešana".

» POSMS 2.1: ŪDENS UZPILDĪŠANA

Lai iztīrītu tvertni un tvaika sistēmas kontūru, jāveic skalošanas cikls.

Piepildiet konteineru ar 1,7 L tīra dzeramā ūdens, pēc tam pievienojiet cauruli saskaņā ar displejā redzamajiem norādījumiem un nospiediet SĀKT. Sūknis pārstās darboties, kad rezervuārs būs uzpildīts līdz galam. Atvienojiet cauruli un aizveriet durvis.

» POSMS 2.2: SKALOŠANA (~65 MIN.)

Sistēma ir gatava sākt nobeiguma skalošanas procesu.

» POSMS 2.3: IZLIEŠANA (LĪDZ 3 MIN.)

Pēc pēdējās izliešanas displejā tiks parādīts ziņojums "Atkaļķošana pabeigta": Nospiediet GATAVS, lai apstiprinātu.

Tagad būs iespējams izmantot visas tvaika funkcijas.

*WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lūdzu, ievērojiet lietošanas norādījumus uz iepakojuma. Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu

Whirlpool neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.

IZSLĒGT SKAŅU

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

VADĪBAS BLOKĒŠANA

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

Lai aktivizētu bloķēšanu:

- Pieskarieties ikonai

Lai izslēgtu bloķēšanu:

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

CITI REŽĪMI

Lai atlasītu režīmu Sabats un piekļūtu Enerģijas iestatījumiem.

PREFERENCES

Lai mainītu atsevišķus cepeškrāsns iestatījumus.

























































































WI-FI

Lai mainītu iestatījumus vai konfigurētu jaunu mājas tīklu.

INFORMĀCIJA

Lai izslēgtu funkciju "Saglabāt demonstrācijas režīmu", atiestatiet izstrādājumu uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem un iegūstiet papildinformāciju par izstrādājumu.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS	DARBĪBAS LAIKS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	 2
		Jā	160	30 - 50	 2
		Jā	160	30 - 50	 4  1
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	 3
		Jā	160 - 200	35 - 90	 4  1
Cepumi/smilšu cepumi		Jā	150	20-40	 3
		Jā	140	30 - 50	 4
		Jā	140	30 - 50	 4  1
		Jā	135	40-60	 5  3  1
Mazas kūkas / maīni		Jā	170	20-40	 3
		Jā	150	30 - 50	 4
		Jā	150	30 - 50	 4  1
		Jā	150	40-60	 5  3  1
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30-40	 3
		Jā	180-190	35 - 45	 4  1
		Jā	180-190	35 - 45 *	 5  3  1
Bezē		Jā	90	110 - 150	 3
		Jā	90	130 - 150	 4  1
		Jā	90	140 - 160 *	 5  3  1
Pica/maize/fokača		Jā	190-250	15-50	 2
		Jā	190 - 230	20 - 50	 4  1
Pica (plānā, biežā, fokača)		Jā	220 - 240	25 - 50 *	 5  3  1
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	 3
		Jā	250	10 - 20	 4  1
		Jā	220 - 240	15 - 30	 5  3  1
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45 - 55	 3
		Jā	180-190	45-60	 4  1
		Jā	180-190	45 - 70 *	 5  3  1
Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi		Jā	190-200	20 - 30	 3
		Jā	180-190	20-40	 4  1
		Jā	180-190	20 - 40 *	 5  3  1

FUNKCIJAS



Standarta režīms



Piespiedu gaiss



Konvekcijas Cepšana



Grillēšana



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Eko piespiedu gaisa plūsma

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS	DARBĪBAS LAIKS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni		Jā	190-200	45-65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	
Vistas/truša/piles gaļa, 1 kg		Jā	200-230	50-100	
Titara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190-200	80 - 130	
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40-60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas/kebabi/ribiņas/kebabs		-	2-3 (Vidējs - Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10-25	
Cepumi	 Cookies	Jā	135	50-70	
Pīrāgi	 Pīrāgi	Jā	170	50-70	
Apaļa pica	 Apaļa pica	Jā	210	40-60	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis) /lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)	 Menu	Jā	190	40 - 120	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu		-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 100 *	

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

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

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

PIEDERUMI

Stieplu plaukts

Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta

Notekplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta

Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna

Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

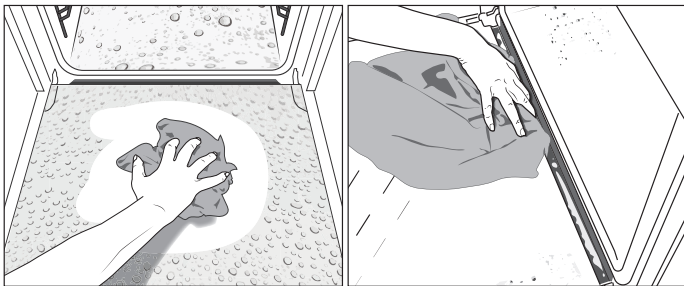
Tvaika paplāte

TĪRS TVAIKS

Recepte	Priekšsildīšana	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)	Līmenis un piederumi
Svaigi dārzeņi (veseli)	-	100	30 - 80	2 1
Svaigi dārzeņi (gabalos)	-	100	15 - 40	2 1
Saldēti dārzeņi	-	100	20-40	2 1
Vesela zivs	-	90	40 - 50	2 1
Zivs filejas	-	90	20 - 30	2 1
Vistas filejas	-	100	15-50	2 1
Olas	-	100	10 - 30	2 1
Augļi (veseli)	-	100	15 - 45	2 1
Augļu (gabalos)	-	100	10 - 30	2 1

Lūdzu, ņemiet vērā: Tvaika cikla beigās durvis atveriet uzmanīgi, lai novērstu ūdens noplūdi.

KAD IERĪCE IR ATDZISUSI:



1. Noslaukiet iekšējās stikla durvis un kondensācijas apmali ar drānu vai sūkli;
2. Noslaukiet iekšpusē virsmas, pievēršot uzmanību, lai neatstātu ūdens atliekas;
3. Iesakām izņemt visus piederumus un vismaz pusstundu darbināt augstas temperatūras ciklu (vēlams, izmantojot konvekcijas cepšanas funkciju, 1 stundu ar 250 °C), lai nodrošinātu, ka cepeškrāsns iekšpusē pilnībā izžūst, novēršot kondensācijas uzkrāšanos.


PIEDERUMI



Stiepļu plaukts



Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta



Notekpaplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta



Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna
































Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens



Tvaika paplāte







































PIESPIEDU GAISS + TVAIKS

Recepte	Tvaika līmenis	Priekšsildīšana	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)	Līmenis un piederumi
Smilšu cepumi/šokolādes cepumi	1 — ZEMS	-	140 - 150	35 - 55	
	1 — ZEMS	-	140	30 - 50	 
	1 — ZEMS	-	140	40-60	  
Neliela kūka/smalkmaizīte	1 — ZEMS	-	160 - 170	30-40	
	1 — ZEMS	-	150	30 - 50	 
	1 — ZEMS	-	150	40-60	  
Kūkas no raudzētas mīklas	1 — ZEMS	-	170 - 180	40-60	
Biskvīta kūkas	1 — ZEMS	-	160 - 170	30-40	
Focaccia	1 — ZEMS	-	200-220	20-40	
Maizes klaips	1 — ZEMS	-	170 -180	70 - 100	
Maizītes	1 — ZEMS	-	200-220	30 - 50	
Bagete	1 — ZEMS	-	200-220	30 - 50	
Cepti kartupeļi	2 — VID.	-	200-220	50-70	
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	2 — VID.	-	180 - 200	60 - 100	
Teļa/liellopa/cūkas gaļa (gabalos)	2 — VID.	-	160-180	60-80	
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	2 — VID.	-	200-220	40 - 50	
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	2 — VID.	-	200	55 - 65	
Jēra stilbs	2 — VID.	-	180 - 200	65 - 75	
Sautēta cūkgāja	2 — VID.	-	160-180	85 - 100	
Cālis/pērļu vistiņa/pīle, 1-1,5 kg	2 — VID.	-	200-220	50-70	
Cālis/pērļu vistiņa/pīle (gabali)	2 — VID.	-	200-220	55 - 65	
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)	2 — VID.	-	180 - 200	25 - 40	
Zivs fileja	3 — AUGSTS	-	180 - 200	15 - 30	

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

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


GATAVOŠANAS TABULA

Recepte		leteicamais daudzums	Apmasīt (no gatavošana laika)	Līmenis un piederumi		
Sautējumi/cepti makaroni	Svaiga lazanja	500–3000 g	-	2 	1 	
	Saldēta lazanja	500–3000 g	-	2 	1 	
	Saldēti kaneloni	500–3000 g	-	2 		
Rīsi un putras	Rīsi 	Baltie rīsi	100–500 g	-	2 	1 
		Brūnie rīsi	100–500 g	-	2 	1 
		Pilngraudu rīsi	100–500 g	-	2 	1 
	Sēklas un putras 	Kvinoja	100–300 g	-	2 	
		Prosa	100–300 g	-	3 	
		Speltas kvieši	100–300 g	-	3 	
		Mieži	100–300 g	-	3 	
Gaļa	Liellopu gaļa	Cepts liellops	600 - 2000 g	-	3 	
		Steiks	2–4 cm	-	5 	4 
		Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Cūkgaļa	Cūkgaļa	600 - 2500 g	-	3 	
		Cūkgaļas ribiņas	500 - 2000 g	2/3	5 	1 
		Bekons	0,5–1,5 cm	-	5 	4 
	Cepta vistas gaļa	Veseli	600 - 3000 g	-	2 	
		Fileja / krūtiņa	1–5 cm	2/3	5 	
		Cepta pīle	Pīles fileja/krūtiņa	1–5 cm	5 	4 
	Cepts tītars un zoss	Fileja/krūtiņa	1–5 cm		5 	4 
	Gaļas ēdieni	Kebabs	viens režģis	1/2	2 	1 
		Desas un desiņas	1,5–4 cm	2/3	5 	
		Tvaicēta gaļa 	Vistas filejas	1–5 cm	-	2 
	Tītara filejas		1–5 cm	-	2 	

PIEDERUMI

 Stieplju plaukts

 Paplāte vai kūkas
veidne
uz stieplju plaukta
































 Notekpaplāte/
cepešpanna vai paplāte
uz stieplju plaukta

 Šķidrumu savākšanas
paplāte/cepešpanna

 Šķidrumu savākšanas
paplāte ar 500 ml
ūdens

 Tvaika paplāte


Recepte		Ieteicamais daudzums	Apmasīt (no gatavošana laika)	Līmenis un piederumi		
Zivis un jūras veltes	Ceptas filejas un steiki	Tunča steiks	1–3 cm		3	2
		Laša steiks	1–3 cm		3	2
		Zobenzivs steiks	0,5–2,5 cm		3	2
		Mencas fileja	100–300 g		3	2
		Jūras asara fileja	50–150 g		3	2
		Jūras karūsas fileja	50–150 g		3	2
		Cita filejas	0,5–2,5 cm	-	5	
		Saldētas filejas	0,5–2,5 cm	-	4	
	Tvaicētas filejas un steiki 🍽️	Zivs fileja/šķēles	0,5–2,5 cm	-	3	2
		Saldētas filejas	0,5–2,5 cm	-	3	2
	Grilētas jūras veltes	Eskalopi	viena panna	-	4	
		Sacepums	viena panna	-	4	
		Garneles	viena panna	-	4	3
		Garneles	viena panna	-	4	3
	Tvaicētas jūras veltes 🍽️	Eskalopi	viena panna	-	2	1
		Mīdijas	viena panna	-	2	1
		Garneles	viena panna	-	2	1
		Garneles	viena panna	-	2	1
		Kalmārs	100–500 g	-	2	1
		Astoņkājis	500 - 2000 g	-	2	1

Recepte		Ieteicamais daudzums	Apmasīt (no gatavošanas laika)	Līmenis un piederumi				
Dārzeni	Cepti dārzeni	Kartupeļi	500–1500 g	-		3		
		Pildīti dārzeni	100–500 g	-		3		
		Citi dārzeni	500–1500 g	-		3		
	Dārzeni panējumā	Kartupeļi	viena panna	-		3		
		Tomāti	viena panna	-		3		
		Pipari	viena panna	-		3		
		Brokoļi	viena panna	-		3		
		Ziedkāposti	viena panna	-		3		
		Citi	viena panna	-		3		
		Tvaicēti svaigi dārzeni 🍴	Veseli kartupeļi	50–500 g *	-		2	1
	Smalki sagriezti kartupeļi		viena panna	-		2	1	
	Zirņi		200–2500 g	-		2	1	
	Burkāni		200–2000 g	-		2	1	
	Brokoļi		200–3000 g	-		2	1	
	Ziedkāposti		200–3000 g	-		2	1	
	Cukini		200–2000 g	-		2	1	
	Citi dārzeni		200–2000 g	-		2	1	
	Tvaicēti dārzeni, saldēti 🍴		Kartupeļu gabaliņi	viena panna	-		2	1
			Zirņi	200–3000 g	-		2	1
		Brokoļi	200–2000 g	-		2	1	
	Sājās kūkas	Sājā kūka	800–1200 g	-		2		
Dārzeņu strūdele		500–1500 g	-		2			
Pīrāgi un konditorejas izstrādājumi	Biskvītkūka folijā	500 - 1200 g	-		2			
	Cepumi	200–600 g	-		3			
	Kruasāni	viena panna *	-		3			
	Kārtainā mīkla	viena panna *	-		3			
	Pīrāga skārda forma	400 - 1600 g	-		3			
	Štrūdele	400 - 1600 g	-		3			
	Augļu pīrāgs	500 - 2000 g	-		2			
	Augļu pīrāgs	200–1000 g	-		2			
	Bezē	90–300 g	-		3			

PIEDERUMI

 Stieplju plaukts

 Paplāte vai kūkas veidne uz stieplju plaukta

 Notekpaaplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplju plaukta

 Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna

 Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

 Tvaika paplāte

	Recepte	Ieteicamais daudzums	Apmasīt (no gatavošana laika)	Līmenis un piederumi
Maize	Rolli 🍞	60 - 150 g katrs	-	3
	Sendviču maize skārda formā 🍞	400–600 g katra	-	2
	Liela maize 🍞	700 - 2000 g	-	2
	Bagetes 🍞	200–300 g katra	-	3
Pica	Saldēts	1–4 kārtas *	-	2
				4 1
	Plāna	apaļa panna *	-	5 3 1
				5 4 2 1
Biezs	apaļa panna *	-	2	
Tvaicēti augļi 🍌	Veseli	100–400 g	-	2 1
	Gabali	500–3000 g	-	2 1
Tvaicētas olas	Paipala	-	-	2 1
	Putnu gaļa	50–80 g katrs	-	2 1

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

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

Izmantojiet aizsargcimdus. Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. Lai izžvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Ieslēdziet funkciju "Paštīrīšana", lai pilnībā notīrītu iekšējās virsmas.

- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvis var izņemt.

PIEDERUMI

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

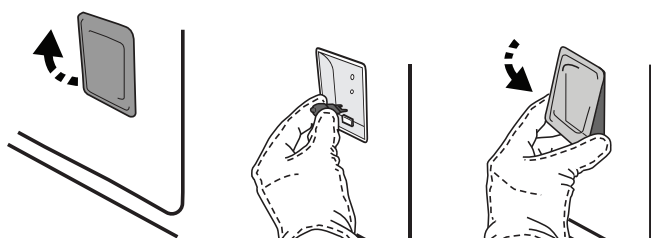
TVERTNE

Lai nodrošinātu nepārtrauktu un optimālu cepeškrāsns veikspēju, kā arī lai novērstu kaļķakmens rašanos laika gaitā, ieteicams regulāri izmantot funkcijas "Ūdens izliešana" un "Atkaļķošana".

Pēc funkcijas "Piespiedu gaisa cirkulācija un tvaiks" ilgstošas neizmantošanas, noteikti ieteicams ieslēgt gatavošanas ciklu, neievietojot cepeškrāsnī produktus un pilnībā uzpildot tvertni.

SPULDZES NOMAĪŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
2. Izņemiet plauktu stiprinājumus.
3. Noņemiet lampas pārsegu.
4. Nomainiet lampu.
5. Uzlieciet lampas pārsegu, stingri piespiežot, līdz tas fiksējas.
6. Ievietojiet atpakaļ plauktu stiprinājumus.
7. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

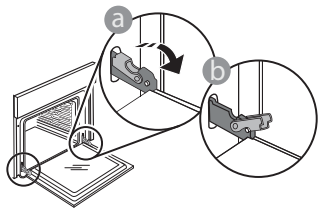


Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēnspuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

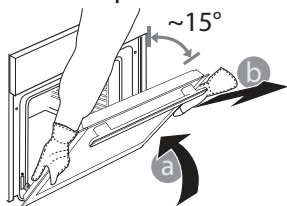
Izmantojot halogēnlampas, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

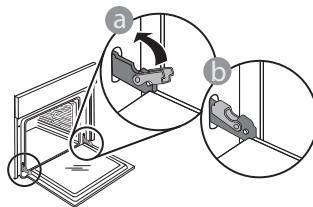


- Pilnībā aizveriet ierīces durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

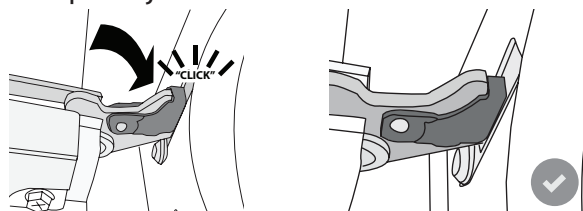


levietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

- Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet fiksatorus sākotnējā stāvoklī: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



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



- Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

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?

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

Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?

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

Kur atrast ierīces MAC adresi?

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

Kā pārbaudīt, vai ir ieslēgta ierīces bezvadu funkcija?

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

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

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

Pārbaudiet, vai jūsu pievienoto ierīču, kurās iespējots WiFi, skaits nepārsniedz maksimālo maršrutētāja ierobežojumu.

Cik tālu maršrutētājam jāatrodas no cepeškrāsns?

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

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

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

Kā noskaidrot sava bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?

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

Kā jā rīkojas, ja maršrutētājs izmanto apkārtnes WiFi kanālu?

Iestatiet, lai maršrutētājs izmanto mājas Wi-Fi kanālu.

Kā jā rīkojas, 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, ugunsdzēsībai un DHCP jābūt konfigurētam pareizi. Atbalstītais paroles šifrēšanas režīms: WEP, WPA, WPA2. Lai izmēģinātu citu šifrēšanas veidu, skatiet maršrutētāja rokasgrāmatu.

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

Kā pārbaudīt, vai dati tiek pārraidīti?

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

Dažu iestatījumu parādīšanai lietotnē nepieciešamas vairākas sekundes.












Kā mainīt savu Whirlpool kontu, saglabājot savienojumu ar ierīcēm?

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

Es nomainīju maršrutētāju. Kā jā rīkojas?

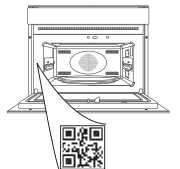
Varat saglabāt vai nu tos pašus iestatījumus (tīkla nosaukumu un paroli), vai dzēst iepriekšējos ierīces iestatījumus un konfigurēt tos vēlreiz.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F". Nospiediet  , pieskarieties  un pēc tam atlasiet "Factory Reset" (Atstatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem). Visi saglabātie iestatījumi tiks izdzēsti.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedzinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Lai mainītu, nospiediet  , atlasiet  „Citi režīmi”, pēc tam atlasiet „Barošanas”.
Cepeškrāsns neiesilst.	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms.	Nospiediet  , pieskarieties  „Informācija”, tad atlasiet "Saglabāt demo režīmu", lai izietu.
Ekrānā ir redzama ikona  .	WiFi maršrutētājs ir izslēgts. Maršrutētāja iestatītie rekvizīti ir mainīti. Kas jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci. Krāsns nespēj nodrošināt stabilu savienojumu ar mājas tīklu. Savienošana netiek atbalstīta.	Pārliedzinieties, vai WiFi maršrutētājs ir pieslēgts internetam. Pārliedzinieties, vai WiFi signāls ierīces tuvumā ir pietiekami stiprs. Mēģiniet pārstartēt maršrutētāju. Skatiet punktu „BUJ WiFi” Ja ir mainīti jūsu mājas bezvadu tīkla rekvizīti, veiciet savienošana pārī ar tīklu: Nospiediet  , pieskarieties  "WiFi" un pēc tam atlasiet "Pieslēgties tīklam".
Savienošana netiek atbalstīta.	Tālvadības iespējošana jūsu valstī nav atļauta.	Pirms iegādes pārliedzinieties, vai jūsu valstī ir atļauta elektroierīču tālvadība.
Ūdens netiek iesūkts no iekšējās caurules	Caurule nav pareizi ievietota. Caurule ir nosprostota.	Atvienojiet cauruli Pārbaudiet, vai caurule nav nosprostota. Ievietojiet cauruli vēlreiz, raugot, lai darbība tiktu veikta pareizi (pārbaudiet caurules novietojumu: pogai jābūt pavērstai pa kreisi, bet tai nav jābūt nospiestai, un pēc pilnīgas ievietošanas jābūt dzirdamam klikšķim).
Izliešanas funkcijas laikā displejā tiek parādīts "ERROR" (Kļūda).	Izliešanas funkcija nedarbojas pareizi	Sazinieties ar pēcpārdošanas servisu
Vai neredzat savus izlases vienumus?	Sistēma jāatsvaidzina.	Palaidiet funkciju "Rūpnīcas iestatījumu atiestate" (nospiediet  , pieskarieties pie  "Informācija" un pēc tam atlasiet "Atiestatīt ierīci"). Pēc šīs darbības pabeigšanas varēsiet viegli saglabāt un skatīt savus biežāk izmantotos darbības ciklus.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.




DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

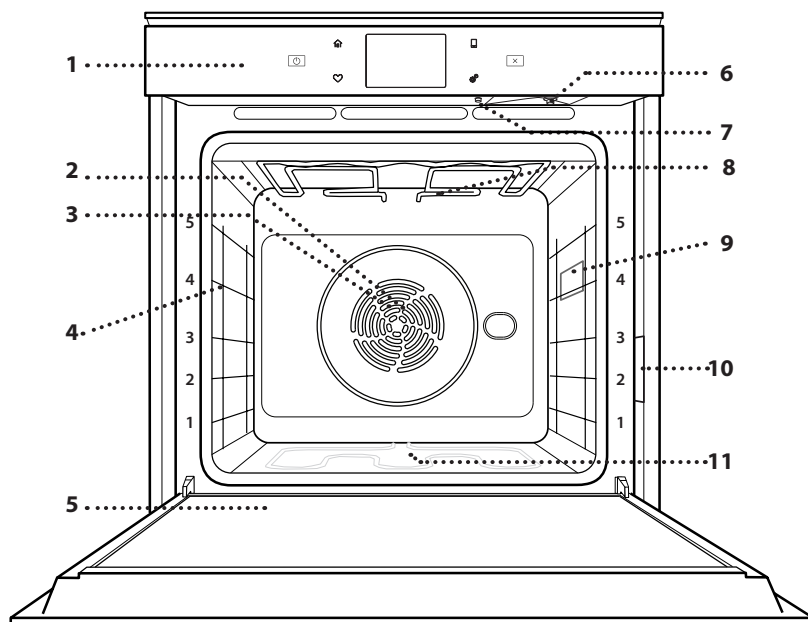
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register

JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU



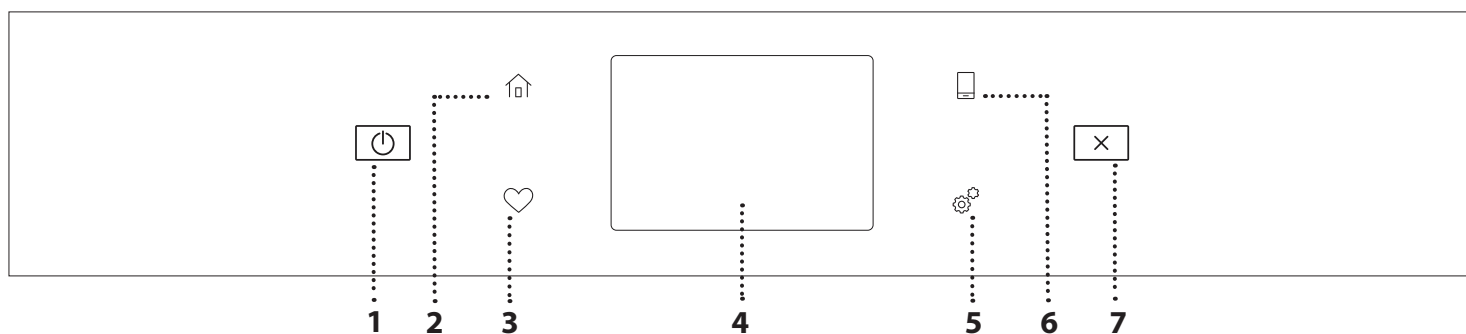
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (neparodyta)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Padavimo vamzdžio prijungimo antgalis
7. Išleidimo antgalis
8. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
9. Lempa
10. Duomenų lentelė (nenuimkite)
11. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

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. EKRAVAS
5. ĮRANKIAI

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

6. NUOTOLINIS VALDYMAS

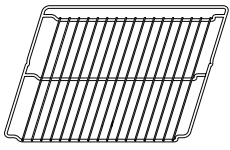
Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6th Sense“ programą „Live“.

7. ATŠAUKTI

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

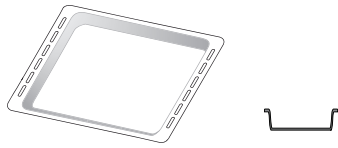
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



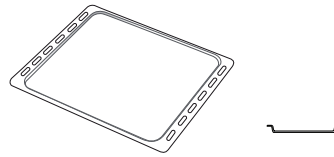
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams

SURINKIMO PADĖKLAS



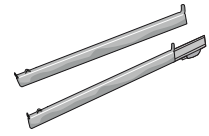
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO PADĖKLAS



Kepti duonai ir kitiems gaminams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



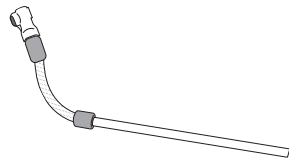
Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

GARINIMO PADĖKLAS



Naudojant šį padėklą, lengviau cirkuliuoja garas, o maistas gaminamas tolygiau. Vienu lygiu žemiau įstatykite surinkimo dėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys.

PADAIVIMO VAMZDIS



Prijungiamas prie specialaus antgalio, kad į talpyklą būtų tiekiamas vanduo. Po naudojimo būtina kruopščiai išskalauti ir išdžiovinti, ir tik tada padėti į vėsią ir sausą vietą.

* Tik tam tikruose modeliuose

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

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

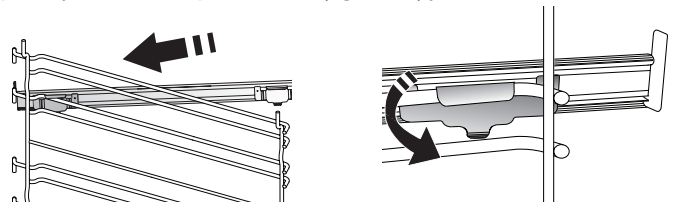
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Norėdami išimti kreipiamąsias grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti lentynų laikiklius.
- Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinę grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių. Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

GAMINIMO FUNKCIJOS



RANKINIU BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS

- **TRADIC. GAMIN**
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
- **KONVEKCINIS KEPIMAS**
Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.
- **KARŠTAS ORAS**
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
- **GRILL**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepage mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **TURBO GRILL**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **GREITAS ĮKAITINIMAS**
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
- **„COOK 4“ FUNKCIJOS**
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, tartaletes, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.
- **GARAI**
 - » **GRYNI GARAI**
Naudojama natūraliems ir sveikiems patiekalams gaminti garuose, siekiant išsaugoti visas maistingąsias medžiagas. Ši funkcija ypač tinka ruošiant daržoves, žuvį ir vaisius bei apvirti. Jei nėra nurodyta kitaip, prieš sudėdami maistą į orkaitę, išimkite iš pakuotės ir nuimkite apsauginę plėvelę.
 - » **KARŠTAS ORAS IR GARAI**
Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad

pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant žuvį rekomenduojame rinktis 3 – HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą, 2 – MEDIUM (Vidutinį) ir 3 – LOW (Žemą), jei kepage duoną ir desertus.

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

- » **ATŠILDYTI**
Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.
- » **IŠLAIKYTI ŠILTĄ**
Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.
- » **RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)**
Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.
- » **PATOGUS BŪDAS**
Gaminant jau paruoštą kambario temperatūros arba šaldytuve laikomą maistą (sausainiai, pyragų mišiniai, bandelės, makaronų patiekalai ir duonos gaminiai). Ši funkcija greitai ir švelniai paruošia visus patiekalus ir ją galima naudoti šildant jau pagamintą maistą. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais nurodymais.
- » **MAXI COOKING (MAKS. KEPIMAS)**
Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.
- » **EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS**
Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.
- **ŠALDYTAS MAISTAS**
Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.



„6th SENSE“

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

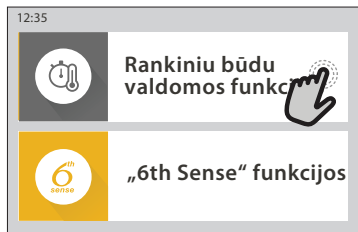
Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ



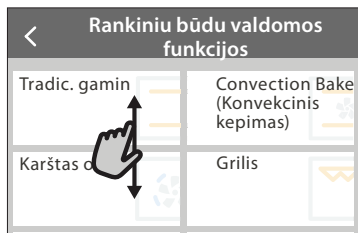
Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.



Slinkimas meniu arba sąrašu:

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.



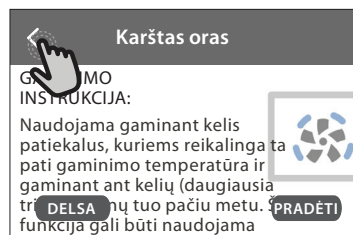
Nustatymo patvirtinimas arba perėjimas į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.




Grįžimas į ankstesnį ekraną:

Palieskite < .



NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukongigūruoti.

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

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

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

Palietę < grįžite 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 „AppStore“ arba „Google Play Store“.

2. Sukurkite paskyrą

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

3. Užregistruokite savo prietaisą

Vadovaukitės programos pateikiamomis instrukcijomis ir užregistruokite savo prietaisą. Jums reikės „Smart Appliance Identifier“ (SAID) numerio, kad galėtumėte užbaigti registracijos procesą. Unikalus numerį rasite prie gaminių 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. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklirti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C ir palikite veikti apie valandą.

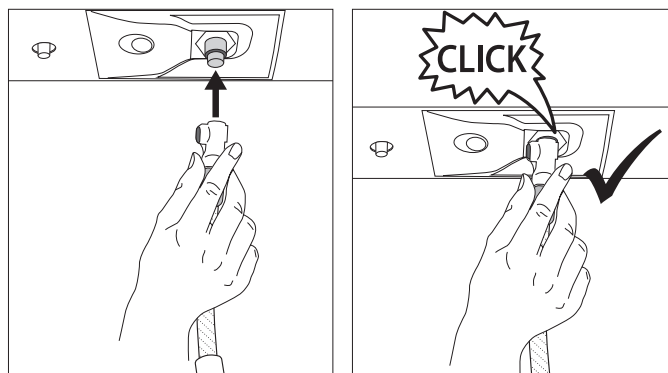
Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

6. UŽPILDYKITE TALPYKLĄ

Kad gaminimo metu būtų išskiriami garai, šiame įrenginyje yra įrengta talpykla (nesimato).

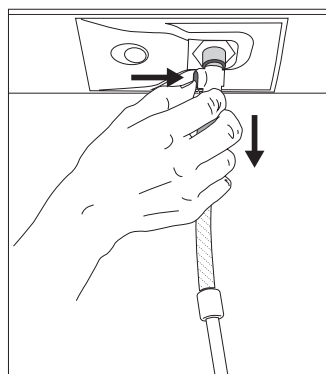
Pasirinkus receptą arba ciklą, kuriam yra reikalingi garai, ekrane bus parodytas pranešimas raginantis prijungti vandens padavimo vamzdį ir prie prijungimo srities ims šviesti LED indikatorius.

Prijunkite vamzdį nepaspausdami mygtuko. Kai vamzdis bus tinkamai prijungtas, išgirsite spragtelėjimą.



Atkreipkite dėmesį: Yra tik vienas teisingas vamzdžio prijungimo būdas, kuomet mygtukas lieka kairėje pusėje.

Įstatykite vamzdžio galą į ąsotį / talpyklą, kur telpa mažiausiai 1,7 litro geriamojo vandens. Kad garų funkcija veiktų optimaliai, talpyklą rekomenduojame užpildyti aplinkos temperatūros vandeniu. Jei talpyklą dėsime ant prietaiso durelių, dėkite ją švelniai, kad nepažeistumėte durelių stiklo.



Prasidėjęs procesas bus sustabdytas automatiškai, kai bus užpildyta talpykla.

Pabaigoje ekrane bus parodytas pranešimas raginantis atjungti vamzdį spaudžiant mygtuką viršuje kairėje pusėje ir lengvai patraukiant vamzdį.


Atkreipkite dėmesį: Siekiant išvengti vandens nutekėjimo rekomenduojame atjungti užpildymo priedą, kol jis dar yra išleidimo talpyklos viduje; tada išimkite ir uždarykite dureles.

Dabar galima pradėti gaminimo ciklą arba gaminti pagal pasirinktą receptą.

Jei ilgą laiką nenaudojote garų funkcijos, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaitė ir visiškai užpildžius talpyklą.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ


- Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą.
- Ekране 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. Ekране bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS

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

Jei funkcijoje yra galimybė, galite paliesti  ir suaktyvinti įkaitinimą.

TRUKMĖ

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Jei norite nustatyti trukmę, palieskite „Nustatyti kepimo laiką“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

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

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

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 PRADŽIĄ

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

- Palieskite „DELSA“ 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 išjungiamą: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą


temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

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

5. PRADĖKITE FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekране bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę.

- Paspauskite  ir bet kuriuo metu sustabdykite aktyvią funkciją.


6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekране bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekране 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 išankstinio 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.

7. PRISTABDYKITE GAMINIMĄ

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

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekране nurodytą veiksmą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.



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

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

- Patikrinkite maistą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekране bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.


- Palieskite  ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Palieskite  ir išsaugokite gaminimo pailginimą.

9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.


Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamą funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Funkcijai pasibaigus, palieskite  ir išsaugokite ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ja 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

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


- Palieskite patiekalų piktogramą ir peržiūrėkite atitinkamus sąrašus
- Slinkite pateiktu sąrašu.
- Palieskite reikiamą receptą arba funkciją.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir įjunkite gaminimą.

PAKEISKITE NUSTATYMUS



Mėgstamiausiųjų ekrane prie 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.
- Paspauskite „IRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Mėgstamiausiųjų ekrane galite ištrinti išsaugotas funkcijas:


- Prie funkcijos palieskite .
- Palieskite „PAŠALINTI“.

Galite koreguoti 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.

Laiko intervalą galima derinti tik su patiekalu.

10. ĮRANKIAI

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

NUOTOLINIS ĮJUNGIMAS



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

VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite .
- Palieskite .

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

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

ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lempuotę.

AUTOMATINIS VALYMAS

Įjunkite „Automatinio valymo“ funkciją, kad vidinių paviršių valymo rezultatai būtų optimalūs.

Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepašalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

- Išimkite iš orkaitės visus priedus ir tik tada suaktyvinkite funkciją.
- Kai orkaitė šalta, jos apačioje išpilkite 200 ml geriamo vandens.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite valymo funkciją.

Kai ciklas pasirenkamas, galite atidėti automatinio valymo pradžią. Palieskite „DELSA“ ir nustatykite pabaigos laiką, kaip nurodyta atitinkamame skyriuje.

VANDENS IŠLEIDIMAS

Išleidimo funkcija išleidžia talpykloje esantį vandenį. Geriausias būdas išvengti vandens nuosėdų susidarymo – reguliarius vandens išleidimas iš talpyklos; po kiekvieno garų naudojimo ciklo rekomenduojame ištuštinti talpyklą. Jei talpyklos neištuštinsite, praėjus kelioms dienoms po paskutinio garų ciklo panaudojimo prietaisas paragins jus tai padaryti: šio raginimo negalima ignoruoti, nes įprastai galėsite naudoti prietaisą tik po to, kai bus atlikta išleidimo operacija.



Pasirinkus „Išleidimo“ funkciją arba kai toks reikalavimas rodomas ekrane, palieskite funkciją ir atlikite nurodomus veiksmus: Atidarykite dureles ir padėkite didelį šotį (mažiausiai 2 litrų talpos) po išleidimo antgaliu, kuris yra ekrano apačioje, į kairę nuo padavimo antgalio. Jei reikia, naudojantis valdymo skydeliu

galima pristabdyti išleidimo procesą ir vėliau jį pratęsti (pvz., jei įpusėjus išleidimo procesui šotis jau yra užpildytas išleidžiamu vandeniu).

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, neįmanoma ištuštinti talpyklos, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepraėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas <Vanduo PER KARŠTAS. Palaukite, kol nukris temperatūra>.

NUKALKINTI

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią katilo ir garų kontūro būklę.

Ekrane bus rodomas pranešimas, primenantis atlikti šią operaciją reguliariai. Raginimas atlikti kalkių šalinimą suaktyvinamas po tam tikro gaminimo garuose ciklų skaičiaus arba praėjus tam tikram garų įrenginio darbo valandų skaičiui nuo paskutinio kalkių šalinimo ciklo (žr. toliau pateiktą lentelę).

Pranešimas „PAŠAL. NUOSĖDAS“ parodomas po	KĄ DARYTI
15 gaminimo garuose ciklų 22 val. trukmės gaminimo garuose	Rekomenduojame atlikti kalkių šalinimą
20 gaminimo garuose ciklų	Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas
30 val. trukmės gaminimo garuose	

Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti talpyklą ir vidinį garų kontūrą.

Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 185 minučių. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus.

Atkreipkite dėmesį: Funkciją galima pristabdyti, bet jei funkcija bet kuriuo metu atšaukiama, visą kalkių šalinimo ciklą reikės pakartoti nuo pradžios.

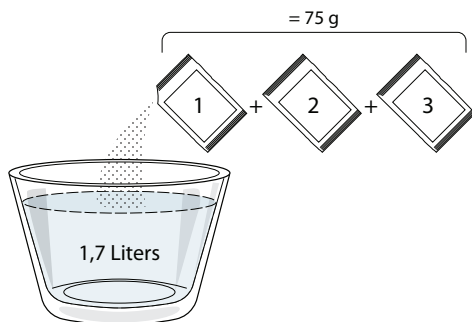
» ETAPAS 1.1: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)

Jei talpykla nėra tuščia, prieš pradėdant tinkamą kalkių šalinimo procesą turi būti atliktas išleidimas. Išleidimo užduotį atlikite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu. Jei talpykloje vandens nėra, prietaisas automatiškai pereis prie ETAPO 1.2.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepraėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane bus rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS. Palaukite, kol nukris temperatūra“. Ašotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

» ETAPAS 1.2: KALKIŲ ŠALINIMAS (~120 MIN.)

Kai ekrane bus parodytas raginimas paruošti kalkių šalinimo tirpalą, įpilkite 3 paketėlius (po maždaug 75 g) specialios orkaičių WPRO kalkių šalinimo priemonės į 1,7 l kambario temperatūros geriamo vandens.



Paruošę kalkių šalinimo tirpalą paspauskite ATLIKTA, prijunkite vamzdelį vadovaudamiesi ekrane pateikiamomis instrukcijomis ir paspauskite PRADĖTI. Siurblys nustos veikti, kai talpykla bus visiškai užpildyta; sistema paruošta ir gali pradėti pagrindinį kalkių šalinimo procesą.

Kalkių šalinimo etapų metu jums nereikia stovėti prie prietaiso. Pasibaigus kiekvienam etapui pasigirs garsinis signalas, o krane bus rodomos perėjimo į kitą etapą instrukcijos.

» ETAPAS 1.3: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)

Kai ekrane pamatysite raginimą po išleidimo anga pastatyti indą, išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu.

» ETAPAS 2.1: VANDENS PRIPILIMAS

Kad būtų išvalyta talpykla ir garų kontūras, būtina atlikti skalavimo ciklą.

Įpilkite į indą 1,7 l švaraus geriamo vandens, prijunkite vamzdelį vadovaudamiesi ekrane pateikiamomis instrukcijomis ir paspauskite PRADĖTI. Siurblys nustos veikti, kai talpykla bus visiškai užpildyta. Atjunkite vamzdelį ir uždarykite dureles.

» ETAPAS 2.2: SKALAVIMAS (~65 MIN.)

Sistema paruošta ir gali pradėti paskutinį skalavimo procesą.

» ETAPAS 2.3: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)

Po paskutinės išleidimo operacijos ekrane bus rodomas pranešimas „Kalkių šalinimas baigtas“: paspauskite ATLIKTA ir patvirtinkite.

Dabar galėsite naudoti visas garų funkcijas.

* WPRO kalkių šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų nepriekaištingai. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais naudojimo nurodymais. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu

„Whirlpool“ nepriims atsakomybės dėl bet kokios žalos, jei naudosite kitus rinkoje siūlomus valymo produktus.

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.

DAUGIAU REŽIMŲ

„Šabo režimas“ pasirinkimas ir prieiga prie galios valdymo.

PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų pakeitimas.

„WI-FI“

Nustatymų pakeitimas arba naujo namų tinklo konfigūravimas.

INFORMACIJA

„Parduotuvės demonstracinio režimo“ išjungimas, gaminio gamyklinių numatytųjų nustatymų grąžinimas ir papildomos informacijos apie gaminį paieška.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	2
		Taip	160	30–50	2
		Taip	160	30–50	4 1
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160–200	30–85	3
		Taip	160–200	35 - 90	4 1
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai		Taip	150	20 - 40	3
		Taip	140	30–50	4
		Taip	140	30–50	4 1
		Taip	135	40–60	5 3 1
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20 - 40	3
		Taip	150	30–50	4
		Taip	150	30–50	4 1
		Taip	150	40–60	5 3 1
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	3
		Taip	180–190	35 - 45	4 1
		Taip	180–190	35 - 45 *	5 3 1
Morengai		Taip	90	110 - 150	3
		Taip	90	130 - 150	4 1
		Taip	90	140 - 160 *	5 3 1
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15–50	2
		Taip	190 - 230	20 - 50	4 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	3
		Taip	250	10 - 20	4 1
		Taip	220 - 240	15–30	5 3 1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180–190	45–55	3
		Taip	180–190	45–60	4 1
		Taip	180–190	45 - 70 *	5 3 1
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	3
		Taip	180–190	20 - 40	4 1
		Taip	180–190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCIJOS								
	Tradic. gamin	Karštas oras	Konvekcinis kepimas	Grilis	Turbogrilis	MaxiCooking	Cook 4	EKO priverstinio oro srautas

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110 - 150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190–200	80 - 130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50 - 60	
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3 - 6	
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15 - 30 **	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	
Ėriuko koja / kojosis		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	
Sausainiai	 Sausainiai	Taip	135	50–70	
Tartaletės	 Tartaletės	Taip	170	50–70	
Apvali pica	 Apvali pica	Taip	210	40–60	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis)/ lazanija (3 lygis)/ mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)	 Menu	Taip	190	40–120	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai		-	200	80 - 120 *	
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)		-	200	50–100 *	

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

PRIEDAI

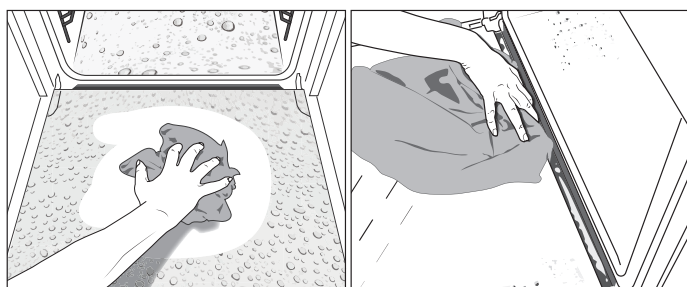
Grotelių Lentyna	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Garinimo padėklas	

GRYNI GARAI

Receptas	Įkaitinimas	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)	Lygis ir priedai
Šviežios daržovės (nesmulkintos)	-	100	30 - 80	2 1
Šviežios daržovės (gabalėliais)	-	100	15-40	2 1
Šaldytos daržovės	-	100	20 - 40	2 1
Visa žuvis	-	90	40 - 50	2 1
Žuvies filė gabalėliai	-	90	20-30	2 1
Vištienos filė gabalėliai	-	100	15-50	2 1
Kiaušiniai	-	100	10 - 30	2 1
Vaisiai (nesmulkinti)	-	100	15 - 45	2 1
Vaisiai (gabalėliais)	-	100	10 - 30	2 1

Atkreipkite dėmesį: Garų ciklui pasibaigus atsargiai atidarykite dureles, kad išvengtumėte vandens nutekėjimo.

PRIETAISUI ATVĖSUS:




1. Šluoste arba kempine nušluostykite vidinį durelių stiklą ir susirinkusį kondensatą;
2. Ypač atidžiai valykite vidaus paviršius, kad niekur neliktų susikaupusio vandens;
3. Rekomenduojame išimti visus priedus ir bent pusvalandžiui įjungti aukštos temperatūros ciklą (geriausia būtų naudoti Konvekcinio kepimo funkciją nustačius 1 val. ir 250 °C), kad orkaitės vidus visiškai išdžiūtų ir būtų užkirstas kelias kondensato susirinkimui.

PRIEDAI


Grotelių Lentyna


Orkaitės padėklas
arba pyrago forma
ant grotelių lentynos































Skysčių surinkimo skarda /
kepimo arba orkaitės padėklas
ant grotelių lentynos


Skysčių surinkimo
padėklas / kepimo
skarda


Surinkimo padėklas
su 500 ml vandens


Garinimo padėklas

KARŠTAS ORAS IR GARAI

Receptas	Garų lygis	Įkaitinimas	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)	Lygis ir priedai
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	1 – LOW (ŽEMA)	-	140 - 150	35–55	
	1 – LOW (ŽEMA)	-	140	30–50	 
	1 – LOW (ŽEMA)	-	140	40–60	  
Mažas pyragas / bandelės	1 – LOW (ŽEMA)	-	160 - 170	30–40	
	1 – LOW (ŽEMA)	-	150	30–50	 
	1 – LOW (ŽEMA)	-	150	40–60	  
Mieliniai pyragai	1 – LOW (ŽEMA)	-	170–180	40–60	
Biskvitinis pyragai	1 – LOW (ŽEMA)	-	160 - 170	30–40	
Fokačija	1 – LOW (ŽEMA)	-	200–220	20 - 40	
Duonos kepalas	1 – LOW (ŽEMA)	-	170 -180	70 - 100	
Duonelė	1 – LOW (ŽEMA)	-	200–220	30–50	
Prancūziškas batonas	1 – LOW (ŽEMA)	-	200–220	30–50	
Keptos bulvės	2 – MID (VIDUTINĖ)	-	200–220	50–70	
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	2 – MID (VIDUTINĖ)	-	180–200	60 - 100	
Veršiena / jautiena / kiauliena (gabaliukai)	2 – MID (VIDUTINĖ)	-	160–180	60-80	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	2 – MID (VIDUTINĖ)	-	200–220	40 - 50	
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	2 – MID (VIDUTINĖ)	-	200	55 - 65	
Ėriuko koja	2 – MID (VIDUTINĖ)	-	180–200	65 - 75	
Kiaulienos kojos troškiny	2 – MID (VIDUTINĖ)	-	160–180	85 - 100	
Vištiena / perlinė višta / antiena 1–1,5 kg	2 – MID (VIDUTINĖ)	-	200–220	50–70	
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabalėliai)	2 – MID (VIDUTINĖ)	-	200–220	55 - 65	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	2 – MID (VIDUTINĖ)	-	180–200	25 - 40	
Žuvies filė	3 – HIGH (AUKŠTA)	-	180–200	15–30	

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELĖMIS

Lentelių sąrašas: receptai, jei reikalingas išankstinis įkaitinimas, temperatūra (°C), kepinimo lygis / gaminimo laikas (min.), priedai ir gaminimui siūlomi lygiai. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepamąsias skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti pyrekso arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų apie tai, ant kokių lentynų dėti kokius konkrečius pateikiamus priedus.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

Receptas		Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai			
Troškintuvas / kepti makaronai	Šviežia lazanija	500–3000 g	-	2 	1 		
	Šaldyta lazanija	500–3000 g	-	2 	1 		
	Šaldyti vamzdeliniai makaronai	500–3000 g	-	2 			
Ryžiai ir grūdai	Ryžiai	Baltieji ryžiai	100–500 g	-	2 	1 	
		Rudieji ryžiai	100–500 g	-	2 	1 	
		Viso grūdo ryžiai	100–500 g	-	2 	1 	
	Sėklos ir grūdai	Bolivinė balanda	100–300 g	-	2 		
		Soros	100–300 g	-	3 		
		Spelta	100–300 g	-	3 		
		Miežiai	100–300 g	-	3 		
Mėsa	Jautiena	Kepta jautiena	600–2000 g	-	3 		
		Kepsnys	2–4 cm	-	5 	4 	
		Mėsainis	1,5–3 cm	3/5	5 		
	Kiauliena	Kiauliena	600–2500 g	-	3 		
		Kiaulienos šonkauliai	500–2000 g	2/3	5 	1 	
		Šoninė	0,5–1,5 cm	-	5 	4 	
	Kepta vištiena	Visa	600–3000 g	-	2 		
		Filė / krūtinėlė	1–5 cm	2/3	5 		
		Kepta antiena	Antienos filė / krūtinėlė	1–5 cm		5 	4
			Kepta kalakutiena ir žąsiena	Filė / krūtinėlė	1–5 cm	5 	4
		Mėsos patiekalai	Kebabas	vienerios grotelės	1/2	2 	1
	Dešrelės ir dešros		1,5–4 cm	2/3	5 		
	Garuose kepta mėsa	Vištienos filė gabalėliai	1–5 cm	-	2 		
Kalakutienos filė gabalėliai		1–5 cm	-	2 			

PRIEDAI

Grotelių Lentyna

Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos











































Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda

Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

Gaminimo padėklas

	Receptas	Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai
Žuvis ir jūros gėrybės	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Tuno kepsnys	1–3 cm	3  2 
		Lašišos kepsnys	1–3 cm	3  2 
		Kardžuvės kepsnys	0,5–2,5 cm	3  2 
		Menkės filė	100–300 g	3  2 
		Jūrinio ešerio filė	50–150 g	3  2 
		Jūrinio karšio filė	50–150 g	3  2 
		Kiti filė gabalėliai	0,5–2,5 cm	- 5 
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5–2,5 cm	- 4 
	Garuose kepti filė gabalėliai ir kepsniai 	Žuvies filė / gabalėliai	0,5–2,5 cm	- 3  2 
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5–2,5 cm	- 3  2 
	Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Šukutės	vienas padėklas	- 4 
		Apkepai	vienas padėklas	- 4 
		Krevetės	vienas padėklas	- 4  3 
		Didžiosios krevetės	vienas padėklas	- 4  3 
	Garuose paruoštos jūrų gėrybės 	Šukutės	vienas padėklas	- 2  1 
		Midijos	vienas padėklas	- 2  1 
		Krevetės	vienas padėklas	- 2  1 
		Didžiosios krevetės	vienas padėklas	- 2  1 
		Kalmaras	100–500 g	- 2  1 
		Aštuonkojis	500–2000 g	- 2  1 

Receptas		Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai			
Daržovės	Keptos daržovės	Bulvės	500–1500 g	-			
		Įdarytos daržovės	100–500 g	-			
		Kitos daržovės	500–1500 g	-			
	Daržovių apkepas	Bulvės	vienas padėklas	-			
		Pomidorai	vienas padėklas	-			
		Pipirai	vienas padėklas	-			
		Brokoliai	vienas padėklas	-			
		Žiedinis kopūstas	vienas padėklas	-			
		Kita	vienas padėklas	-			
		Garuose ruoštos šviežios daržovės 🍴	Nesmulkintos bulvės	50–500 g *	-		
	Mažos bulvės / gabaliukai		vienas padėklas	-			
	Žirniai		200–2500 g	-			
	Morkos		200–2000 g	-			
	Brokoliai		200–3000 g	-			
	Žiedinis kopūstas		200–3000 g	-			
	Cukinijos		200–2000 g	-			
	Kitos daržovės		200–2000 g	-			
	Garuose ruoštos šaldytos daržovės 🍴		Bulvių gabalėliai	vienas padėklas	-		
			Žirniai	200–3000 g	-		
		Brokoliai	200–2000 g	-			
Sūrūs pyragai	Sūrus pyragas	800–1200 g	-				
	Daržovių štrudelis	500–1500 g	-				
Pyragai ir pyragaičiai	Biskvit. pyrag.formoje	500–1200 g	-				
	Sausainiai	200–600 g	-				
	Kruasanai	vienas padėklas *	-				
	Plikyta tešla	vienas padėklas *	-				
	Pyragai	400–1600 g	-				
	Štrudelis	400–1600 g	-				
	Vaisinis pyragas	500–2000 g	-				
	Pyragas su vaisiais	200–1000 g	-				
	Morengai	90–300 g	-				

PRIEDAI

 Grotelių Lentyna

 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos

 Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda

 Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

 Garinimo padėklas

	Receptas	Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai
Duona	Bandelės 🍞	60–150 g kiekvienas	-	3
	Sumuštinis skardoje 🍞	400–600 g kiekvienas	-	2
	Didelis duonos kepalas 🍞	700–2000 g	-	2
	Pranc. batonas 🍞	200–300 kiekvienas	-	3
Pizza (Pica)	Šaldyta	1–4 sluoksniai *	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1
	Plonas	apvalus padėklas *	-	2
	Storas	apvalus padėklas *	-	2
Garuose kepti vaisiai 🍏	Visa	100–400 g	-	2 1 1 2 2 2
	Pjaustyta	500–3000 g	-	2 1 1 2 2 2
Garuose ruošti kiaušiniai	Putpelė	-		2 1 1 2 2 2
	Paukštiena	50–80 g kiekvienas		2 1 1 2 2 2

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius. Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Norėdami nuvalyti drėgno maisto gaminimo metu susidariusią kondensaciją, palaukite, kol orkaitė atvės, tada valykite šluoste ar kempine.
- Įjunkite „Automatinio valymo“ funkciją, kad vidinių paviršių valymo rezultatai būtų optimalūs.

- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

- Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

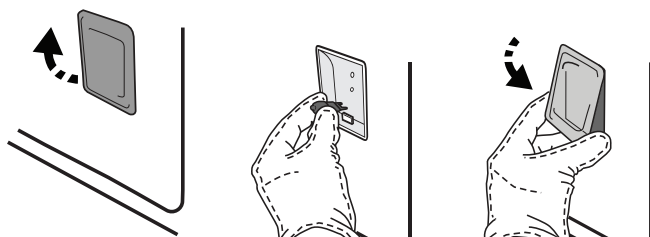
TALPYKLA

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliariai naudoti „Vand. išleid.“ ir „Nuosėdų šal.“ funkcijas.

Jei ilgą laiką nenaudojote „Priverstinis oro srautas + Garai“ funkcijos, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaite ir visiškai užpildžius talpyklą.

LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Išimkite skersines groteles.
3. Nuimkite lemputės gaubtą.
4. Pakeiskite lemputę.
5. Uždėkite lemputės gaubtą stipriai paspausdami, kol jis užsifiksuos.
6. Įstatykite skersines groteles.
7. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

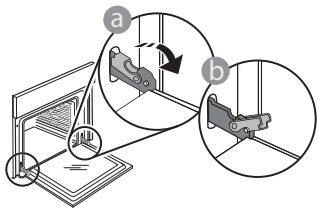


Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

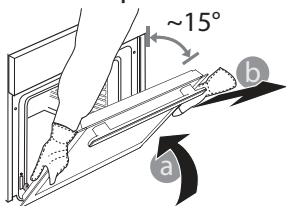
Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.

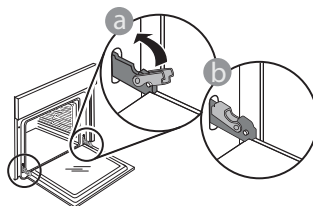


- Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

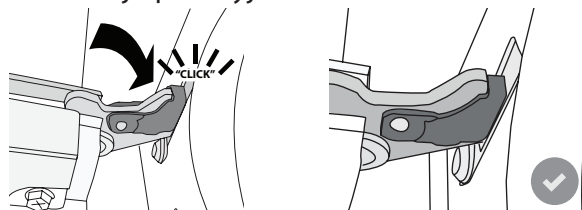


Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

- Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



- Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



- Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

„WI-FI“ DUK

„Wi-Fi“ Rusijoje ir Ukrainoje neveikia

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 adresas yra belaidžiu ryšiu prijungtų įrenginių puslapio sąrašė.

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 įrenginio ekrane rodoma , arba orkaitė negali užmegzti pastovaus ryšio su namų maršruto parinktuvu?

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

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

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

Kaip galėčiau patikrinti, ar duomenys yra perduodami?

Po to, kai nustatysite tinklą, išjunkite maitinimą, palaukite 20 sek. ir tada vėl įjunkite orkaitę: Patikrinkite, ar programa rodo įrenginio UI būseną.

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












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

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

Pakeičiau maršruto parinktuvą, ką turiu daryti?

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

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės. Paspauskite  , palieskite  ir pasirinkite „Factory Reset“ (Atkurti gamyklinius parametrus). Visi išsaugoti nustatymai bus ištrinti.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Jei norite pakeisti, paspauskite  , pasirinkite  „Daugiau režimų“ ir tada pasirinkite „Energijos“.
Orkaitė nekaista.	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 nustatymų ypatybės. 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 „Wi-Fi““ Jei pasikeitė namų belaidžio tinklo ypatybės, atlikite susiejimą su tinklu iš naujo: 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.
Vanduo netiekiamas per padavimo vamzdį	Vamzdis prijungtas netinkamai. Vamzdis yra užsikimšęs.	Atjunkite vamzdį. Patikrinkite, ar vamzdis nėra užsikimšęs. Prijunkite vamzdį iš naujo atidžiai atlikdami operaciją taip, kaip nurodyta (patikrinkite vamzdžio orientaciją: mygtukas turi būti nukreiptas į kairę, bet jis neturi būti nuspaustas, o tinkamai prijungus turi pasigirsti spragtelėjimas).
Naudojant išleidimo funkciją ekrane rodoma „ERROR“ (klaida)	Išleidimo funkcija neveikia tinkamai	Kreipkitės į techninės priežiūros po pardavimo tarnybą
Nematote parankinių ciklų?	Sistemą reikia atnaujinti.	Nustatykite gamyklinius parametrus iš naujo (Paspauskite  , palieskite  „Info“ (informacija), tada pasirinkite „Reset product“ (Nustatyti gaminį iš naujo). Atlikę šias operacijas galėsite lengvai išsaugoti ir peržiūrėti savo parankinius ciklus.

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

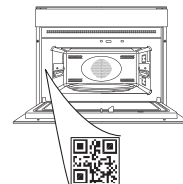
- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu docs.whirlpool.eu
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.




DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU FIRMY WHIRLPOOL

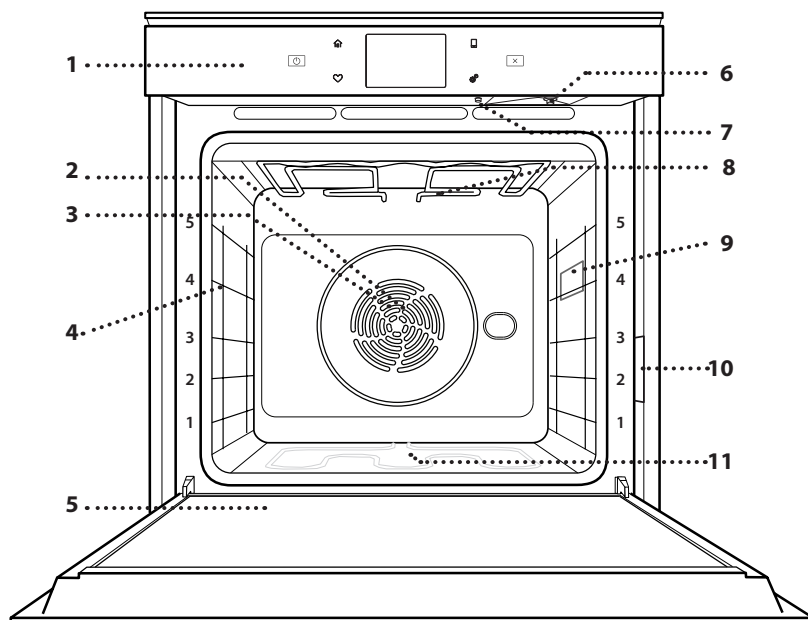
W celu uzyskania kompleksowej pomocy, prosimy o zarejestrowanie produktu na stronie www.whirlpool.eu/register

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



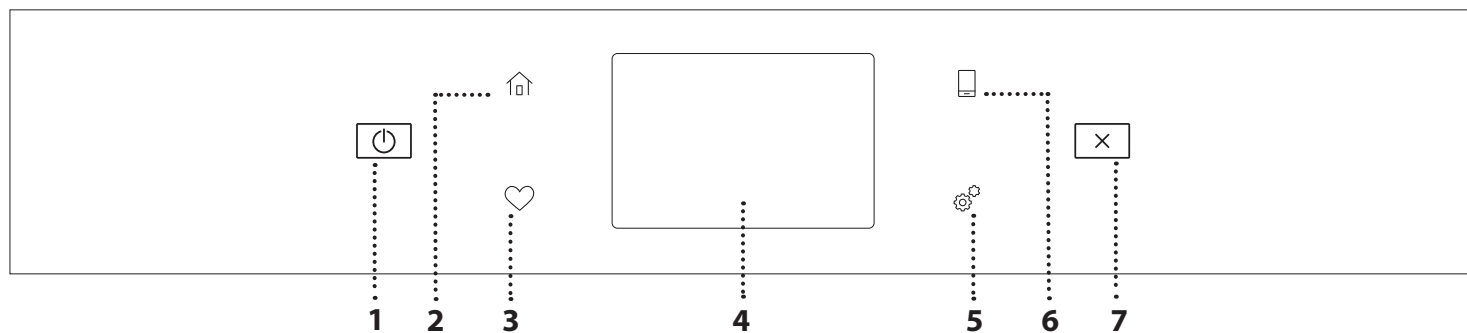
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Dysza wtykowa rury wlotowej
7. Dysza odpływowa
8. Grzałka górna/grill
9. Oświetlenie
10. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
11. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA


1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Szybki dostęp do głównego menu.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

4. WYŚWIETLACZ
5. NARZĘDZIA

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

6. ZDALNE STEROWANIE

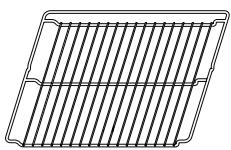
Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANULUJ

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

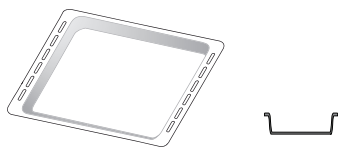
AKCESORIA

RUSZT



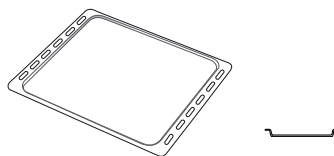
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



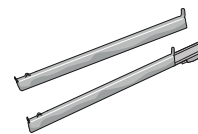
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



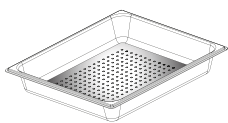
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZINY PRZESUWNE *



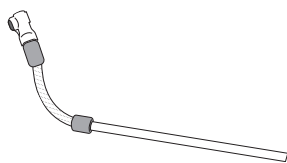
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

TACA DO GOTOWANIA NA PARZE



Ułatwia prawidłową cyrkulację pary, zapewniając równomierne gotowanie się potraw. Aby zebrać płyny powstające podczas gotowania/pieczenia, umieścić blachę na ociekający tłuszcz poziom niżej.

RURA WLOTOWA



Podłączyć do specjalnej dyszy, aby czerpać wodę, która ma być doprowadzona do zbiornika. Po użyciu dokładnie wypłukać i osuszyć, a następnie przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

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

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwanym go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

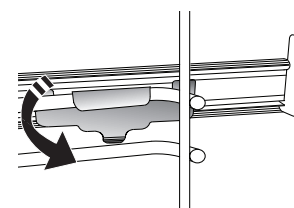
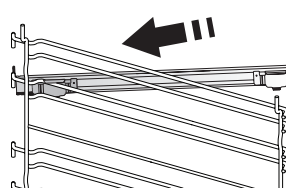
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

- Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwiają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE PIECZENIA



FUNKCJE RĘCZNE

• KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

• PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

• WYMUSZONY NADMUCH

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

• GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

• TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

• SZYBKIE NAGRZEWE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

• FUNKCJE COOK 4

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcja polecana do pieczenia ciastek, placków, okrągłych pizz (również mrożonych) oraz do przygotowywania pełnych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

• GOTOWANIE NA PARZE

» CZYSTA PARA

Do gotowania na parze świeżych i zdrowych potraw, z zachowaniem ich naturalnych wartości odżywczych. Ta funkcja nadaje się szczególnie do gotowania warzyw, ryb i owoców oraz do blanszowania. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy usunąć całe jej opakowanie i folię ochronną, o ile nie wskazano inaczej.

» WYMUSZONY NADMUCH + PARA

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór WYSOKIEGO poziomu pary do gotowania ryb - 3, ŚREDNIEGO do mięsa - 2 oraz NISKIEGO do chleba i deserów - 1.

• FUNKCJE SPECJALNE

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

» UTRZYMAJ CIEPŁE

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» WYRASTANIE

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

» WYGODA

Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkopty, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.

» MAXI COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» TERMOOBIEG ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światło kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

• PRODUKTY MROŻONE

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



6th SENSE

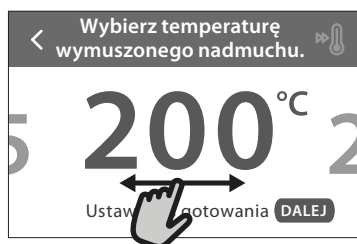
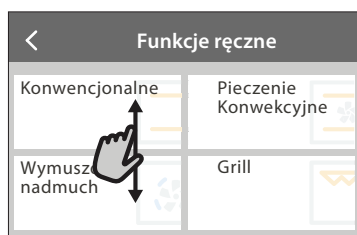
Funkcja ta umożliwi w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA

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



Aby przewinąć menu lub listę:
Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.

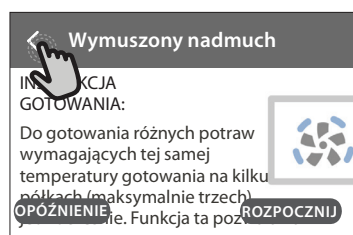


Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.




Aby powrócić do poprzedniego ekranu:
dotknąć < .



PIERWSZE UŻYCIĘ

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

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

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

- Przewinąć 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 rozpocząć konfigurację połączenia.

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 app ze sklepu AppStore 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 „Szukanie sieci”.

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

Adres MAC jest wyświetlany dla modułu WiFi.

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

3. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

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

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

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

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

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

4. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.
- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.


5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie 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. Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

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

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

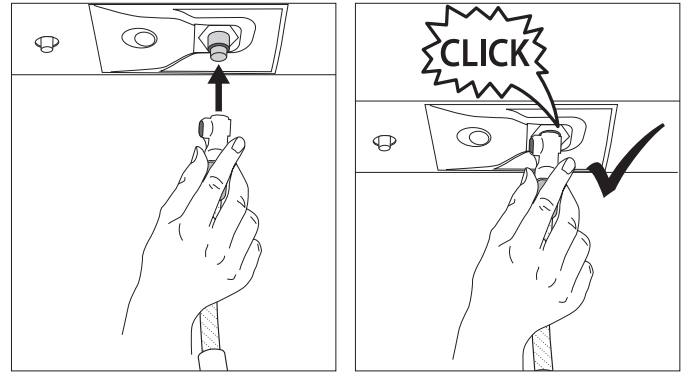
Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

6. NAPEŁNIĆ ZBIORNIK

Aby umożliwić odprowadzanie pary wodnej podczas gotowania, urządzenie to jest wyposażone w zbiornik (niewidoczny).

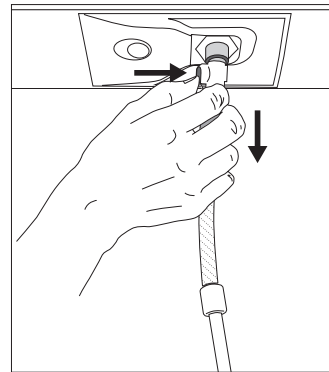
W przypadku wyboru receptury lub cyklu, który wymaga gotowania na parze, na wyświetlaczu pojawi się monit o włożenie rury wlotowej w celu doprowadzenia wody i włączy się dioda znajdująca się w pobliżu obszaru wkładania.

Podłączyć rurę, nie naciskając przycisku. Gdy rura zostanie całkowicie włożona, będzie słycać kliknięcie.



Uwaga: Jest tylko jeden sposób na prawidłowe podłączenie rury, przytrzymując przycisk po lewej stronie.

Następnie koniec rury umieścić w naczyniu/zbiorniku napełnionym co najmniej 1,7 litra wody pitnej. Dla uzyskania optymalnej wydajności pary zaleca się napełnianie zbiornika wodą o temperaturze otoczenia. W przypadku umieszczenia pojemnika na drzwiach urządzenia, należy uważać, aby umieścić go ostrożnie w celu uniknięcia uszkodzenia szyby drzwiczek.



Po rozpoczęciu procesu zostanie on automatycznie zatrzymany po napełnieniu zbiornika.

Na końcu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności odłączenia rury, poprzez naciśnięcie przycisku u góry po lewej stronie i lekkie pociągnięcie w dół.

Uwaga: W celu uniknięcia wycieku wody zaleca się odłączenie akcesoriów do napełniania, gdy

znajdują się one nadal wewnątrz zbiornika odpływowego; następnie należy je wyjąć i zamknąć drzwi.

Następnie można rozpocząć cykl przyrządzania lub wybrać żądany przepis.


Po długim okresie nieużywania funkcji przyrządzania na parze Steam, zaleca się włączenie cyklu przyrządzania na parze przy pustym piekarniku, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

- 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.

TEMPERATURA / POZIOM GRILLA

- Przewinąć sugerowane wartości i wybrać żądaną wartość. Jeśli pozwala na to dana funkcja można dotknąć , aby aktywować nagrzewanie wstępne.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania pieczenia, dotknąć „Ustaw czas gotowania”.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

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

3. USTAWIANIE FUNKCJI 6th SENSE

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

- Wybrać przepis z listy.

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. USTAW START

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

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


Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, 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. 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. NAGRZEWANIE

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

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

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

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

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

7. 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.
- Zamknąć drzwiczki, następnie dotknąć „WYKONANO”, aby wznowić pieczenie.



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.
- Zamknąć drzwiczki, następnie dotknąć „WYKONANO”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.


- Dotknąć , aby zapisać w Ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknąć , aby zapisać wydłużenie pieczenia.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.


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

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

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

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

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć : funkcje będą podzielone według pory posiłku i podane będą pewne sugestie.

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

ZMIANA USTAWIEŃ



Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych 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 dostosować 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.

Możliwe będzie połączenie przedziału czasowego jedynie z posiłkiem.

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.

WAKTYWNIANIE ZDALNE



Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

MINUTNIK KUCHENNY

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiegokolwiek funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Nacisnąć .
- dotknąć .

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

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

OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

SAMOCZYSZCZENIE

Uruchomić funkcję „Samoczyszczenie” w celu optymalnego oczyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.

W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

- Przed włączeniem tej funkcji wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Kiedy piekarnik jest zimny, włączyć na jego dno 200 ml wody pitnej.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby uruchomić funkcję czyszczenia.

Po wybraniu cyklu można opóźnić rozpoczęcie automatycznego czyszczenia. Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić czas zakończenia czyszczenia tak, jak zostało to opisane w odpowiedniej sekcji.

OPRÓŻ. WODY

Funkcja opróżniania pozwala na odprowadzenie wody ze zbiornika. Regularne opróżnianie zbiornika jest najlepszym sposobem na zapobieganie zatrzymaniu wody, dlatego też zdecydowanie zaleca się regularne opróżnianie zbiornika po każdym cyklu parowym. Jeśli zbiornik nie jest regularnie opróżniany, po kilku dniach od ostatniego cyklu parowego urządzenie o to poprosi: prosby tej nie można zignorować, a normalne użytkowanie produktu będzie można kontynuować dopiero po wykonaniu opróżnienia.



Po wybraniu funkcji „Opróżnianie” lub gdy zostanie ona wywołana na wyświetlaczu, należy rozpocząć funkcję i wykonać wskazane czynności: Otworzyć drzwiczki i umieścić duże naczynie (o pojemności co najmniej 2 litrów) pod dyszą odpływową umieszczoną na dole panelu, na lewo od dyszy wlotowej. W razie

potrzeby możliwe jest uruchomienie panelu sterowania w celu wstrzymania i wznowienia procesu odpływu (np. w przypadku, gdy naczynie byłoby już wypełnione wodą podczas procesu odprowadzania).

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe opróżnienie zbiornika przed upływem 4 godzin od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat <Woda jest ZA GORĄCA. Należy poczekać, aż temperatura spadnie>.

ODKAMENIAJ

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie wytwornicy pary i jej przepływu w najlepszym stanie.

Na wyświetlaczu będzie pojawiać się komunikat przypominający o konieczności regularnego wykonywania tej operacji. Wymóg odkamieniania jest uruchamiany przez liczbę wykonanych cykli gotowania na parze lub liczbę godzin pracy parowaru od ostatniego cyklu odkamieniania (patrz tabela poniżej).

KOMUNIKAT „USUŃ KAMIEN” pojawia się po	CO ROBIĆ
15 cyklach gotowania na parze 22 godzinach gotowania na parze	Zaleca się odkamienianie
20 cyklach gotowania na parze	Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu Gotowania na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl Odkamieniania
30 godzinach gotowania na parze	

Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia zbiornika i wewnętrznego obwodu pary.

Przeciętny czas trwania całej funkcji to około 185 minut. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu.

Uwaga: Funkcję można przerwać, ale jeśli zostanie przerwana w dowolnym momencie, cały cykl odkamieniania musi być powtórzony od początku.

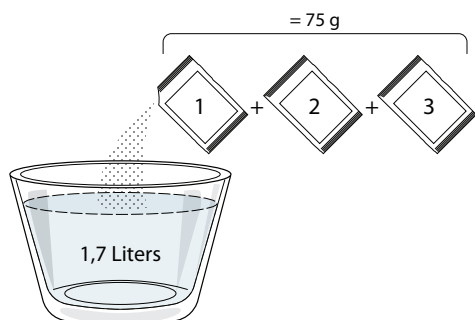
» FAZA 1.1: OPRÓŻNIANIE (DO 3 MIN.)

Jeśli zbiornik nie jest pusty, przed rozpoczęciem właściwego procesu odkamieniania należy przeprowadzić fazę opróżniania. W tym przypadku należy postępować z zadaniem opróżniania zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie. Jeżeli natomiast zbiornik nie zawiera wody, urządzenie automatycznie przejdzie do FAZY 1.2.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 4 godzin od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat „WODA JEST ZA GORĄCA - poczekaj, aż temperatura obniży się”. Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

» FAZA 1.2: ODKAMIENIANIE (~120 MIN.)

Kiedy na wyświetlaczu pojawi się prośba o przygotowanie roztworu, kontynuować, dodając 3 saszetki (odpowiadające 75 g) specjalnego odkamieniacza Oven WPRO do 1,7 litra wody pitnej w temperaturze otoczenia.



Gdy roztwór do odkamieniania jest gotowy, nacisnąć przycisk WYKONANO i podłączyć rurę zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, a następnie nacisnąć przycisk ROZPOCZNIJ. Pompa przestanie działać, gdy zbiornik zostanie całkowicie napełniony; wtedy system jest gotowy do rozpoczęcia głównego procesu odkamieniania.

Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

» FAZA 1.3: OPRÓŻNIANIE (DO 3 MIN.)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się prośba o umieszczenie pojemnika pod otworem odpływowym, należy wykonać czynność opróżniania zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie.

» FAZA 2.1: NAPEŁNIANIE WODĄ

Aby wyczyścić zbiornik i obwód pary, należy wykonać cykl płukania.

Napełnić zbiornik 1,7 l czystej wody pitnej, następnie podłączyć rurę zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu i nacisnąć przycisk ROZPOCZNIJ. Pompa przestanie działać, gdy zbiornik zostanie całkowicie napełniony. Odłączyć rurę i zamknąć drzwiczki.

» FAZA 2.2: PŁUKANIE (~65 MIN.)

System jest teraz gotowy do rozpoczęcia końcowego procesu płukania.

» FAZA 2.3: OPRÓŻNIANIE (DO 3 MIN.)

Po ostatniej operacji opróżniania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Operacja opróżniania zakończona”: nacisnąć przycisk WYKONANO, aby potwierdzić.

Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

*Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. Prosimy przestrzegać wskazówek dotyczących użytkowania podanych na opakowaniu. W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu

Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.

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.

WIĘCEJ TRYBÓW

Aby wybrać tryb szabatowy lub uzyskać dostęp do pozycji Moc.

PREFERENCJE

Do zmiany kilku ustawień piekarnika.

























































































WI-FI

Do zmiany ustawień lub konfiguracji nowej domowej sieci.

INFO

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

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30-50	
		Tak	160	30-50	
		Tak	160	30-50	 
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	35 - 90	 
Ciasteczka / Kruche ciasteczka		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30-50	
		Tak	140	30-50	 
		Tak	135	40-60	  
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30-50	
		Tak	150	30-50	 
		Tak	150	40-60	  
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35-45	 
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	 
		Tak	90	140 - 160 *	  
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190-250	15-50	
		Tak	190 - 230	20-50	 
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	220 - 240	25 - 50 *	  
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	 
		Tak	220 - 240	15 - 30	  
Tarty słone (warzywna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45-60	 
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptyśowego		Tak	190-200	20-30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	 
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNKCJE



Konwencjonalne



Wymuszony nadmuch



Pieczenie konwekcyjne



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Termoobieg Eco

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Lazania/ Tarta/ Zapiekanek makaronowa/ Cannelloni		Tak	190-200	45-65	
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190-200	80-110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		Tak	200-230	50-100	
Indyk / gęś 3 kg		Tak	190-200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40-60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	
Kiełbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery		-	2 - 3 (Środkowa - Wysoka)	15 - 30 **	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekanek warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Ciasteczka	 Cookies	Tak	135	50 - 70	
Tarty	 Tarty	Tak	170	50 - 70	
Pizza okrągła	 Pizza okrągła	Tak	210	40-60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	 Menu	Tak	190	40 - 120	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50 - 100 *	

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do
ciasta
na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz
/ Blacha do pieczenia lub
taca na ruszcie



Blacha na ściekający
tłuszcz/ blacha do
pieczenia



Blacha na ściekający
tłuszcz napełniona
500 ml wody



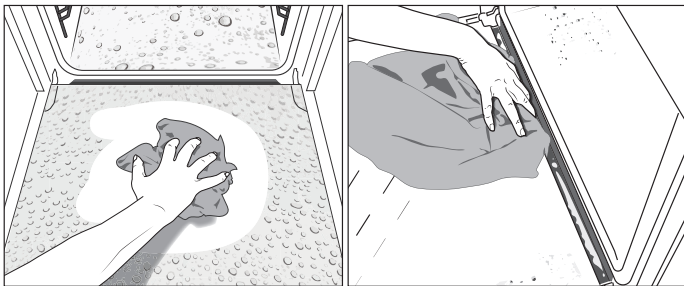
Taca do gotowania na
parze

CZYSTA PARA

Przepis	Nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min.)	Poziom i akcesoria
Świeże warzywa (całe)	-	100	30 - 80	2 1 ☰ ☰
Świeże warzywa (kawałki)	-	100	15 - 40	2 1 ☰ ☰
Mrożone warzywa	-	100	20 - 40	2 1 ☰ ☰
Ryba w całości	-	90	40 - 50	2 1 ☰ ☰
Filety rybne	-	90	20-30	2 1 ☰ ☰
Filety z kurczaka	-	100	15-50	2 1 ☰ ☰
Jajka	-	100	10 - 30	2 1 ☰ ☰
Owoce (całe)	-	100	15 - 45	2 1 ☰ ☰
Owoce (kawałki)	-	100	10 - 30	2 1 ☰ ☰

Uwaga: Pod koniec cyklu pary ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby uniknąć wycieku wody.

GDY URZĄDZENIE OSTYGNIE:




1. Wytrzeć szmatką lub gąbką wewnętrzne szklane drzwiczki oraz listwę kondensacyjną;
2. Wytrzeć powierzchnię komory, zwracając szczególną uwagę na to, aby nie pozostawić resztek wody;
3. Zalecamy wyjęcie wszystkich akcesoriów i włączenie cyklu wysokiej temperatury na przynajmniej pół godziny (najlepiej z wykorzystaniem funkcji Pieczenia konwekcyjnego, 1 godz. 250°C), tak aby komora całkowicie wyschła, co zapobiegnie gromadzeniu się skroplin.


AKCESORIA




Ruszt




Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia
































Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody



Taca do gotowania na parze







































WYMUSZONY NADMUCH + PARA

Przepis	Poziom pary	Nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min.)	Poziom i akcesoria
Ciasteczka / herbatniki	1 - NISKI	-	140 - 150	35-55	
	1 - NISKI	-	140	30-50	 
	1 - NISKI	-	140	40-60	  
Małe ciasta / muffinka	1 - NISKI	-	160 - 170	30 - 40	
	1 - NISKI	-	150	30-50	 
	1 - NISKI	-	150	40-60	  
Ciasta drożdżowe	1 - NISKI	-	170-180	40-60	
Biszkopty	1 - NISKI	-	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1 - NISKI	-	200 - 220	20 - 40	
Bochenek chleba	1 - NISKI	-	170 -180	70 - 100	
Mały chleb	1 - NISKI	-	200 - 220	30-50	
Bagietka	1 - NISKI	-	200 - 220	30-50	
Pieczone ziemniaki	2 - ŚREDNI	-	200 - 220	50 - 70	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	2 - ŚREDNI	-	180 - 200	60 - 100	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina (kawałki)	2 - ŚREDNI	-	160 - 180	60-80	
Befszyk krwisty 1 kg	2 - ŚREDNI	-	200 - 220	40 - 50	
Befszyk krwisty 2 kg	2 - ŚREDNI	-	200	55 - 65	
Udziec jagnięcy	2 - ŚREDNI	-	180 - 200	65 - 75	
Duszona gołonka wieprzowa	2 - ŚREDNI	-	160 - 180	85 - 100	
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	2 - ŚREDNI	-	200 - 220	50 - 70	
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	2 - ŚREDNI	-	200 - 220	55 - 65	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	2 - ŚREDNI	-	180 - 200	25 - 40	
Filet rybny	3 - WYSOKI	-	180 - 200	15 - 30	

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

Lista z tabeli: przepisy, jeśli nagrzewanie wstępne jest wymagane, temperatura (°C), poziom grilla, czas pieczenia (minuty), akcesoria oraz sugerowany poziom pieczenia. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

TABELA PIECZENIA







































	Przepis	Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria		
Zapiekanki/ Makarony pieczone	Świeża Lazania	500 - 3000 g	-			
	Mrożona lazania	500 - 3000 g	-			
	Mrożone Cannelloni	500 - 3000 g	-			
Ryż i zboża	Ryż 	Ryż biały	100-500 g	-		
		Ryż brązowy	100-500 g	-		
		Ryż pełnoziarnisty	100-500 g	-		
	Ziarna i zboża 	Quinoa	100 - 300 g	-		
		Proso	100 - 300 g	-		
		Pszenica orkisz	100 - 300 g	-		
		Jęczmień	100 - 300 g	-		
Mięso	Wołowina	Pieczeń wołowa	600 - 2000 g	-		
		Stek	2 - 4 cm	-		
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5		
	Wieprzowina	Wieprzowina	600 - 2500 g	-		
		Żeberka wieprzowe	500 - 2000 g	2/3		
		Bekon	0,5 - 1,5 cm	-		
	Pieczone kurczak	W całości	600 - 3000 g	-		
		Filet / Pierś	1 - 5 cm	2/3		
		Pieczona kaczka	Filet / Pierś z kaczki	1 - 5 cm		
	Pieczone indyk i gęś	Filet / Pierś	1 - 5 cm			
	Dania mięsne	Kebab	jeden ruszt	1/2		
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 4 cm	2/3		
	Mięso gotowane na parze 	Filety z kurczaka	1 - 5 cm	-		
Filety z indyka		1 - 5 cm	-			













































AKCESORIA



Ruszt

Taca lub forma do
ciasta
na ruszcieBlacha na ściekający tłuszcz /
Blacha do pieczenia lub taca
na ruszcieBlacha na ściekający
tłuszcz / blacha do
pieczeniaBlacha na ściekający
tłuszcz napełniona
500 ml wodyTaca do gotowania na
parze

Przepis		Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria	
Ryby i owoce morza	Pieczone filety i steki	Stek z tuńczyka	1 - 3 cm		3  2 
		Stek z łososia	1 - 3 cm		3  2 
		Stek z miecznika	0,5 - 2,5 cm		3  2 
		Filet z dorsza	100 - 300 g		3  2 
		Filet z labraksa	50-150 g		3  2 
		Filet z morlesza	50-150 g		3  2 
		Inne filety	0,5 - 2,5 cm	-	5 
		Mrożone filety	0,5 - 2,5 cm	-	4 
	Filety i steki gotowane na parze 	Filety rybne/kawałki	0,5 - 2,5 cm	-	3  2 
		Mrożone filety	0,5 - 2,5 cm	-	3  2 
	Owoce morza grillowane	Przegrzebki	jedna taca	-	4 
		Zapiekanka	jedna taca	-	4 
		Krewetki	jedna taca	-	4  3 
		Krewetki koktajlowe	jedna taca	-	4  3 
	Owoce morza gotowane na parze 	Przegrzebki	jedna taca	-	2  1 
		Małże	jedna taca	-	2  1 
		Krewetki	jedna taca	-	2  1 
		Krewetki koktajlowe	jedna taca	-	2  1 
		Kalmary	100-500 g	-	2  1 
		Ośmiorniczki	500 - 2000 g	-	2  1 

Przepis		Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria			
Warzywa	Pieczone warzywa	Ziemniaki	500 - 1500 g	-			
		Warzywa faszerowane	100-500 g	-			
		Inne warzywa	500 - 1500 g	-			
	Zapiekane warzywa	Ziemniaki	jedna taca	-			
		Pomidory	jedna taca	-			
		Papryka	jedna taca	-			
		Brokuły	jedna taca	-			
		Kalafior	jedna taca	-			
		Inne	jedna taca	-			
	Świeże warzywa gotowane na parze 	Całe ziemniaki	50 - 500 g *	-			
		Ziemniaki małe / kawałki	jedna taca	-			
		Groszek	200 - 2500 g	-			
		Marchewka	200 - 2000 g	-			
		Brokuły	200 - 3000 g	-			
		Kalafior	200 - 3000 g	-			
		Cukinia	200 - 2000 g	-			
		Inne warzywa	200 - 2000 g	-			
		Mrożone warzywa gotowane na parze 	Kawałki ziemniaków	jedna taca	-		
			Groszek	200 - 3000 g	-		
	Brokuły		200 - 2000 g	-			
	Słone ciasta	Słone ciasto	800 - 1200 g	-			
Strudel w warzywami		500 - 1500 g	-				
Ciasta i pieczywo słodkie	Biszkopt w formie	500-1200 g	-				
	Ciasteczka	200-600 g	-				
	Rogaliki	jedna taca *	-				
	Ciasto ptysiowe	jedna taca *	-				
	Tarta w blasze	400 - 1600 g	-				
	Strucla	400 - 1600 g	-				
	Ciasto owocowe	500 - 2000 g	-				
	Tarta	200-1000 g	-				
	Bezy	90 - 300 g	-				

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody



Taca do gotowania na parze

	Przepis	Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria
Chleb	Bułki 🍞	60 - 150 g na każde	-	3
	Bochenek kanapkowy w formie 🍞	400 - 600 g na każde	-	2
	Chleb duży 🍞	700 - 2000 g	-	2
	Bagietki 🍞	200 - 300 g na sztukę	-	3
Pizza	Mrożone	1 - 4 poziomy *	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1
	Cienkie ciasto	okrągła - taca *	-	2
	Grube ciasto	okrągła - taca *	-	2
Owoce gotowane na parze 🍷	W całości	100 - 400 g	-	2 1
	Kawałki	500 - 3000 g	-	2 1
Jajka sadzone na parze	Przepiórka	-	-	2 1
	Kurczak	50 - 80 g na sztukę	-	2 1

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł. Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu pozostawić piekarnik do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.
- Uruchomić funkcję „Samoczyszczenie” w celu optymalnego oczyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

- Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

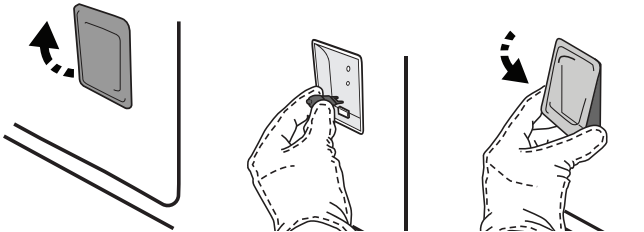
ZBIORNIK

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością i aby zapobiegać nagromadzeniu się osadów kamienia, zaleca się regularne stosowanie funkcji „Opróżnianie” i „Odkamienianie”.

Po długim okresie nieużywania funkcji „Termoobieg + para”, zaleca się aktywować cykl pieczenia z pustym piekarnikiem, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Wyjąć prowadnice poziomów.
3. Zdjąć osłonę lampy.
4. Wymienić lampę.
5. Zamontować osłonę lampy, dociskając ją mocno, aż zatrzaśnie się na miejscu.
6. Włożyć z powrotem prowadnice półek.
7. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

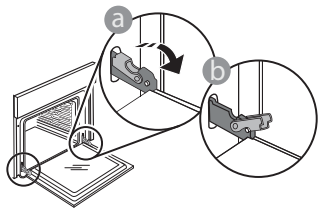


Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

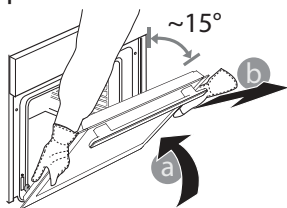
Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

- Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

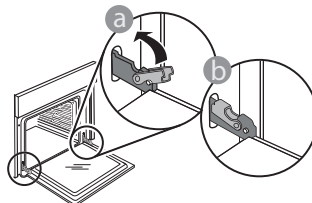


- Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

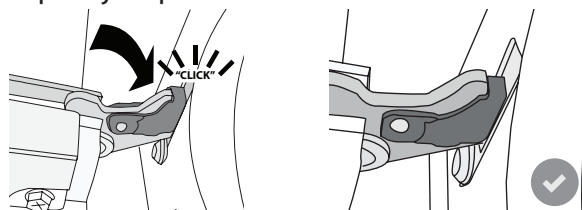


Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

- Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



- Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



- Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

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: Zobaczysz etykietę z adresami SAID i MAC. Adres Mac składa się z kombinacji cyfr i liter zaczynających się od „88:e7”.

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

Użyj swojego urządzenia typu smart oraz aplikacji 6th Sense Live, aby sprawdzić czy sieć urządzenia jest widoczna i połączona z chmurą.

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

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

Jak daleko powinien być ustawiony router od piekarnika?

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

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

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

Jak mogę znaleźć nazwę oraz hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

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

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

Wymusić na routerze korzystanie z kanału własnej domowej sieci WiFi.

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

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

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

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

Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?

Po skonfigurowaniu ustawień sieci należy wyłączyć urządzenie, odczekać 20 sekund i ponownie włączyć piekarnik: Sprawdzić, czy aplikacja pokazuje status UI urządzenia.

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.





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

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

Zmieniłem router - co powinienem zrobić?

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć  , a następnie wybrać „Factory Reset”. Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. W tym celu należy nacisnąć  , wybrać  , „Więcej Trybów”, a następnie wybrać „Moc”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Tryb demonstracyjny jest uruchomiony.	Nacisnąć  , dotknąć  , „Info”, a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, aby wyjść.
Na wyświetlaczu pojawi się ikona  .	Router WiFi jest wyłączony. Ustawione właściwości routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Piekarnik 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 dobra. Spróbować uruchomić router ponownie. Patrz paragraf „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi” Jeśli właściwości domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy przeprowadzić parowanie z siecią: Nacisnąć  , dotknąć  , „WiFi”, a następnie wybrać „Połącz z siecią”.
Połączenie nie jest obsługiwane.	Uaktywianie zdalne nie jest dozwolone w danym kraju.	Przed dokonaniem zakupu należy sprawdzić, czy dany kraj zezwala na zdalne sterowanie urządzeń elektronicznych.
Woda nie jest pobierana z rury wlotowej	Rura nie jest włożona prawidłowo. Rura jest zatkana.	Odłączyć rurę. Sprawdzić, czy rura nie jest zatkana. Włożyć ponownie rurę, uważając, aby czynność została wykonana we właściwy sposób (sprawdzić orientację rury: przycisk musi być skierowany w lewo, ale nie wciśnięty, a po całkowitym włożeniu musi być słyszalne kliknięcie).
Podczas wykonywania funkcji odpływu Drain na wyświetlaczu pojawia się komunikat „ERROR” [Błąd]	Funkcja odpływu Drain nie działa prawidłowo	Należy skontaktować się z serwisem technicznym
Nie widzisz ulubionych?	System wymaga odświeżenia.	Zrobić reset fabryczny (Nacisnąć  , dotknąć  , „Info”, a następnie wybrać „Zresetuj produkt”. Po zakończeniu tej operacji można łatwo zapisywać i wyświetlać ulubione cykle.

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

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej).
W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

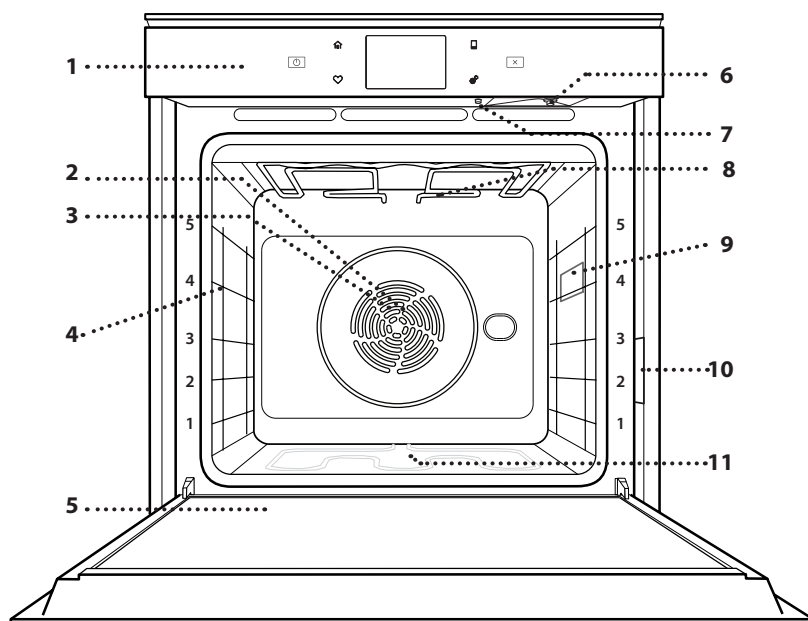



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

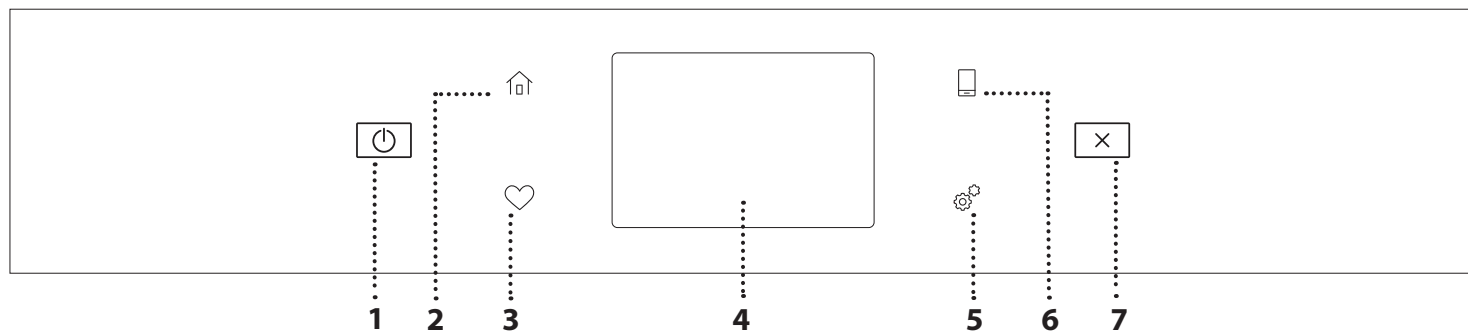
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII


Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI


1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Duză de conectare țevă de admisie
7. Duză de evacuare
8. Rezistență superioară/grill
9. Bec
10. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
11. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. PREFERINȚĂ

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. AFIȘAJ

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

5. UNELTE
6. CONTROL LA DISTANȚĂ

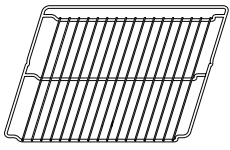
Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANULARE

Pentru a opri orice funcție a cuptorului, cu excepția funcțiilor Clock (Ceas), Cronometru de bucătărie și Blocare control.

ACCESORII

GRĂTAR METALIC



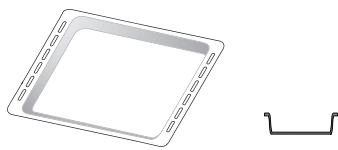
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor

TAVĂ DE PREPARARE LA ABURI



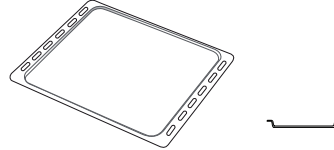
Aceasta facilitează circulația aburilor, contribuind la coacerea uniformă a alimentelor. Așezați tava de colectare a grăsimii scurse pe nivelul inferior, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



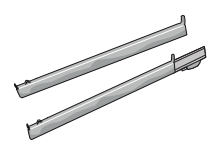
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



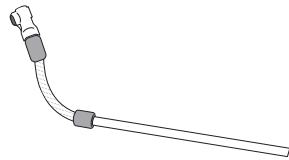
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papioță etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

ȚEAVĂ DE ADMISIE



Conectați-vă la duza specială pentru a absorbi apa care va fi încărcată în rezervor. După utilizare, clătiți și uscați temeinic înainte de depozitarea într-un loc răcoros și uscat.

* Disponibil numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

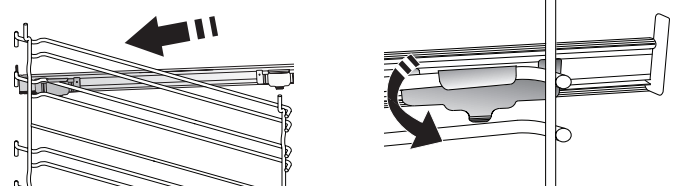
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clemă superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei pe ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNȚII DE PREPARARE



FUNȚII MANUALE

- **CONVENȚIONAL**

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

- **COACERE CONVECȚIE**

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

- **AER FORȚAT**

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

- **GRILL**

Pentru prepararea la grill a bucată de carne, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

- **TURBO GRILL**

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, Rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

- **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

- **FUNȚII COOK 4**

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tarte, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.

- **ABURI**

- » **ABUR SIMPLU**

Pentru gătirea preparatelor în mod natural și sănătos folosind aburi, pentru a păstra valorile nutritive ale alimentelor. Această funcție este adecvată în special pentru prepararea legumelor, a peștelui și a fructelor, dar și pentru opărire. Dacă nu se specifică altfel, îndepărtați toate ambalajele și folia de protecție înainte de a introduce alimentele în cuptor.

- » **AER FORȚAT + PREPARARE LA ABURI**

Prin combinarea proprietăților aburului cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm

să selectați un nivel 3 - RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, 2 - MEDIU pentru carne și 1 - SCĂZUT pentru pâine și deserturi.

- **FUNȚII SPECIALE**

- » **DECONGELARE**

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

- » **MENȚINERE LA CALD**

Pentru a menține calde și crisp alimentele proaspăt gătite.

- » **DOSPIRE**

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

- » **CONVENABIL**

Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, briose, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

- » **GĂTIT MAXI**

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

- » **ECO AER FORȚAT**

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

- **ALIMENTE CONGELATE**

Funcția selectează automat temperatura ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.




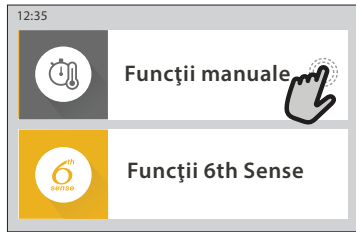
6th SENSE


Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

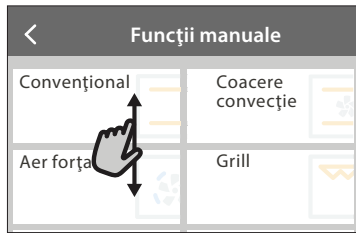
Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

UTILIZAREA AFIȘAJULUI TACTIL

 Pentru a selecta sau a confirma:
Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



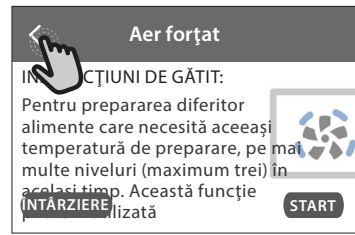
 Pentru a derula într-un meniu sau o listă:
Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.



Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran:
Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.




Pentru a reveni la ecranul anterior:
Atingeți < .



PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând  pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECTAREA LIMBII

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.

Dacă atingeți < , veți reveni la ecranul anterior.

2. CONFIGURAREA REȚELEI WIFI

Caracteristica 6th Sense Live vă permite să acționați cuptorul de la distanță de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanță al aparatului, mai întâi trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare. Acest proces este necesar pentru a vă înregistra aparatul și pentru a-l conecta la rețeaua dumneavoastră de domiciliu.

- Atingeți „SETAȚI ACUM” pentru a continua configurarea conexiunii.

În caz contrar, atingeți „OMITERE” pentru a vă conecta la produs ulterior.

CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți: Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet. Utilizați dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat.

Cerințe minime.

Dispozitiv inteligent: Android cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS.

Consultați pe App Store compatibilitatea aplicației cu versiunile de Android sau iOS.

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Descărcați aplicația 6th Sense Live

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația 6th Sense Live vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația 6th Sense Live din AppStore sau magazinul Google Play.

2. Creați un cont

Dacă nu aveți un cont încă, va trebui să Creați un cont. Acesta vă va permite să conectați în rețea aparatele și, de asemenea, să le vizualizați și să le controlați de la distanță.

3. Înregistrați-vă aparatul

Urmați instrucțiunile furnizate de aplicație pentru a vă înregistra aparatul. Veți avea nevoie de numărul Smart Appliance

IDentifier (SAID) (Identificatorul aparatului inteligent) pentru a finaliza procesul de înregistrare. Puteți afla acest cod unic de pe plăcuța cu date tehnice atașată la produs.

4. Conectați-vă la WiFi

Urmați procedura de configurare prin scanare pentru conectare. Aplicația vă va dirija pe parcursul procesului de conectare a aparatului la rețeaua fără fir din locuința dumneavoastră.

Dacă routerul dumneavoastră acceptă WPS 2.0 (sau mai mare), selectați „MANUAL”, apoi apăsați pe „Setare WPS”. Pe routerul fără fir, apăsați butonul WPS pentru a stabili o conexiune între cele două produse.

Dacă este necesar, puteți conecta manual produsul utilizând opțiunea „Căutare rețea”.

Codul SAID este utilizat pentru a sincroniza un dispozitiv inteligent cu aparatul dumneavoastră.

Adresa MAC este afișată pentru modulul WiFi.

Procedura de conectare va trebui efectuată din nou numai dacă modificați setările routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date).

3. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

4. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.


5. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.
- Afișajul vă permite să alegeți între funcțiile Manual și 6th Sense.

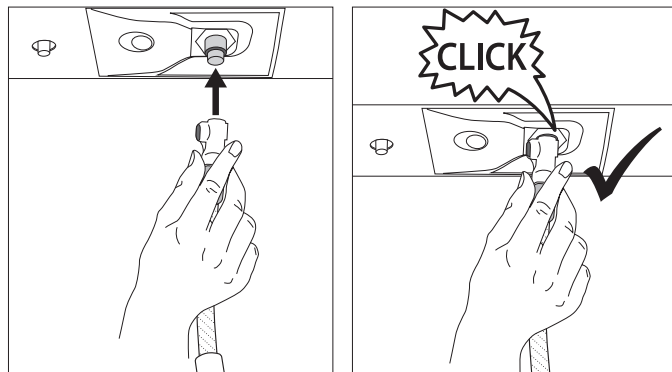
Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

6. UMPLEȚI REZERVORUL

Pentru a permite eliberarea aburilor în timpul preparării, acest dispozitiv este dotat cu un rezervor (nu este vizibil).

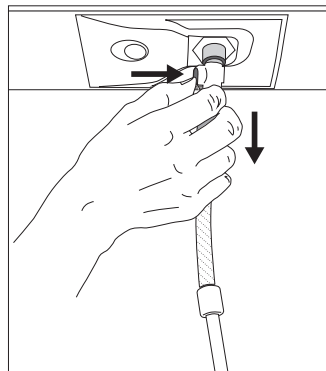
Prin selectarea unei rețete sau a unui ciclu care necesită prepararea cu aburi, afișajul vă va solicita să introduceți țeava de admisie pentru încărcarea apei și un LED din apropierea zonei de introducere se va aprinde.

Conectați țeava fără a apăsa pe buton. Odată ce țeava este introdusă complet, veți auzi un clic.



Vă rugăm să rețineți: Există o singură modalitate de a conecta țeava corect, menținând apăsat butonul din partea stângă.

Apoi amplasați capătul țevii într-o cană/un recipient umplut cu cel puțin 1,7 litri de apă potabilă. Pentru performanța optimă a aburului, se recomandă să încărcăți rezervorul cu apă la temperatura ambientală. Dacă amplasați recipientul pe ușa aparatului, aveți grijă să-l așezați cu atenție pentru a evita deteriorarea geamului ușii.



scoateți-le și închideți ușa.

Acum puteți porni ciclul de preparare sau rețeta dorită.

După o perioadă lungă de neutilizare a funcțiilor de preparare la aburi, se recomandă insistent activarea unui ciclu de preparare la aburi cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

Odată ce a început, procesul se va opri automat când rezervorul este umplut.

La final, afișajul vă va solicita să deconectați țeava apăsând butonul din partea stângă superioară și trăgând ușor în jos.


Vă rugăm să rețineți: Pentru a evita scurgerea apei, se recomandă să deconectați accesoriul de umplere în timp ce se află încă în interiorul recipientului de evacuare; apoi

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

- Derulați printre valorile sugerate și selectați-o pe cea dorită. Dacă funcția permite acest lucru, puteți să atingeți  pentru a activa preîncălzirea.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, apăsați pe „Setați timpul de gătit”.
- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și pentru a gestiona astfel manual finalizarea preparării, atingeți valoarea duratei și apoi selectați „STOP”.

3. SETAREA FUNCȚIILOR 6th SENSE

Funcțiile 6th Sense vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

- Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „ALIMENTE GĂTITE CU FUNCȚIA 6th SENSE” (consultați tabelele corespunzătoare) și în funcție de caracteristicile rețetei din meniul „LIFESTYLE”.


- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA PORNIRII

Puteți să întârziați prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNTĂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită.
- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „PORNIRE CU ÎNTĂRZIERE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți .

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați.

- Apăsați  pentru a opri funcția activă în orice moment.


6. PREÎNCĂLZIR

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. După finalizarea acestei etape, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica atingerea temperaturii setate.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a porni prepararea.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.
- Atingeți pictograma  pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

7. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

Anumite funcții 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.



Înainte ca procesul de preparare să se sfârșească, cuptorul vă poate solicita să verificați alimentele în același mod.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.

- Atingeți  pentru a memora ca favorită.
- Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeți  pentru a memora prelungirea procesului de preparare.

9. PREFERINȚE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.


SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți  pentru a o salva ca

favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări. Afișajul vă permite să salvați funcția indicând până la 4 ore de masă preferate, inclusiv mic dejun, prânz, gustare și cină.

- Atingeți pictogramele pentru a selecta cel puțin una.
- Atingeți „PREFERINȚE” pentru a salva funcția.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : funcțiile vor fi împărțite după diferitele ore de masă și se vor oferi unele sugestii.

- Atingeți pictograma pentru preparate pentru a vizualiza listele aferente
- Derulați prin lista solicitată.
- Atingeți rețeta sau funcția dorită.
- Atingeți „START” pentru a activa prepararea.

MODIFICAREA SETĂRILOR



Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „EDITARE”.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „URMĂTORUL”: Pe afișaj vor apărea noile caracteristici.
- Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Pe ecranul cu preferințe puteți, de asemenea, să ștergeți funcțiile salvate:


- Atingeți  aferentă funcției.
- Atingeți „ELIMINĂ”.

Puteți, de asemenea, să modificați ora pentru diferite preparate:

- Apăsați pe .
- Selectați  „Preferințe”.
- Selectați „Ore și date”.
- Atingeți „Orele pentru mesele dvs.”.
- Derulați în listă și atingeți ora corespunzătoare.
- Atingeți preparatul relevant pentru a-l modifica.

Este posibilă combinarea unui interval de timp cu un singur preparat.

10. UNELTE

Apăsați  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.

ACTIVARE DE LA DISTANȚĂ



Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua număratoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe .
- Atingeți .

Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

- Atingeți „RESPINGERE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „SETAȚI CRONOMETRU NOU” pentru a seta din nou temporizatorul.

LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

AUTO-CURĂȚARE

Activați funcția „Auto-curățare” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

- Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcția.
- Atunci când cuptorul este rece, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului.
- Atingeți „START” pentru a activa funcția de curățare.

După selectarea ciclului, puteți amâna pornirea curățării automate. Atingeți „ÎNTĂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, așa cum este indicat în secțiunea relevantă.

SCURGERE

Funcția de evacuare permite evacuarea apei din rezervor. Evacuarea în mod regulat a rezervorului este cea mai bună modalitate de a preveni stagnarea apei, prin urmare, se recomandă insistent să goliți cu regularitate rezervorul după fiecare ciclu de preparare la aburi. Dacă rezervorul nu este evacuat cu regularitate, după câteva zile de la ultimul ciclu de preparare la aburi aparatul vă va solicita să faceți acest lucru: această solicitare nu poate fi ignorată și veți putea continua utilizarea normală a produsului numai după efectuarea evacuării.



Odată selectată funcția „Evacuare” sau atunci când acest lucru este solicitat pe afișaj, porniți funcția și efectuați acțiunile indicate:

Deschideți ușa și amplasați o cană mare (cu o capacitate de cel puțin 2 litri) sub duza de evacuare din partea inferioară a panoului, în stânga duzei de admisie. Dacă este necesar, puteți acționa panoul de comandă pentru a întrerupe procesul de evacuare și a-l relua (de exemplu, în cazul în care cana este deja plină cu apă la mijlocul procesului de evacuare).

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă evacuarea rezervorului înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback <Apa este PREA FIERBÎNTE. Așteptați până când temperatura scade>.

DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite

să păstrați starea optimă a boilerului și circuitului de aburi. Pe afișaj va apărea un mesaj pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate. Solicitarea de decalcifiere este declanșată de numărul de cicluri de preparare cu aburi sau de numărul de ore de funcționare a boilerului cu aburi de la ultimul ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

Mesajul „DECALCIFIAT” apare după	CE TREBUIE FĂCUT
15 de cicluri de preparare cu aburi Durată de 22 de ore de preparare cu aburi	Se recomandă decalcifierea
20 de cicluri de preparare cu aburi Durată de 30 de ore de preparare cu aburi	Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere

De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul dorește să efectueze o curățare în profunzime a rezervorului și a circuitului intern de aburi.

Durata medie a funcției complete este de aproximativ 185 de minute. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj.

Vă rugăm să rețineți: Funcția poate fi întreruptă însă, dacă este anulată în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat de la început.

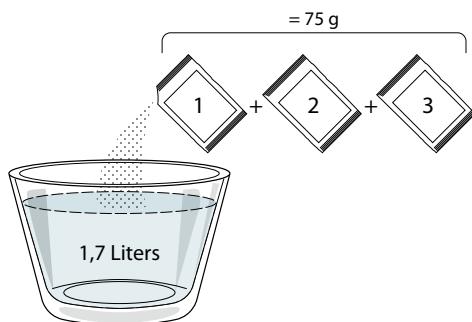
» FAZA 1.1: EVACUAREA APEI (PÂNĂ LA 3 MIN.)

Dacă rezervorul nu este gol, faza de evacuare trebuie efectuată înainte de a începe procesul de decalcifiere propriu-zis. În acest caz, vă rugăm să începeți cu operațiunea de evacuare descrisă în paragraful Evacuarea apei aferent. Cu toate acestea, dacă rezervorul nu conține apă, aparatul va trece automat la FAZA 1.2.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „APA ESTE PREA FIERBİNTE - așteptați până când temperatura scade”. Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

» FAZA 1.2: DECALCIFIERE (~120 MIN.)

Atunci când afișajul vă va solicita să preparați soluția, faceți acest lucru adăugând 3 pachetele (echivalentul a 75 g) de soluție de decalcifiere WPRO adecvată pentru cuptor în 1,7 litri de apă potabilă la temperatura ambientală.



Odată ce soluția de decalcifiere este pregătită, apăsați pe TERMINAT și conectați țeava urmând instrucțiunile de pe afișaj, apoi apăsați pe START. Pompa se va opri din funcțiune atunci când rezervorul este încărcat complet; astfel sistemul este pregătit pentru a porni procesul principal de decalcifiere.

Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat un

feedback acustic și pe afișaj vor apărea instrucțiunile aferente trecerii la faza următoare.

» FAZA 1.3: EVACUAREA APEI (PÂNĂ LA 3 MIN.)

Când pe afișaj vi se solicită să amplasați un recipient sub orificiul de scurgere, efectuați operațiunea de evacuare a apei conform descrierii de la paragraful Evacuarea apei aferent.

» FAZA 2.1: REUMPLEREA CU APĂ

Pentru a curăța rezervorul și circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire.

Umpleți un rezervor de 1,7 l cu apă potabilă curată, apoi conectați țeava urmând instrucțiunile de pe afișaj și apăsați pe START. Pompa se va opri din funcțiune atunci când rezervorul este încărcat complet. Deconectați țeava și închideți ușa.

» FAZA 2.2: CLĂTIRE (~65 MIN.)

Sistemul este pregătit acum pentru a porni procesul final de clătire.

» FAZA 2.3: EVACUAREA APEI (PÂNĂ LA 3 MIN.)

După ultima operațiune de evacuare, pe afișaj va apărea mesajul „Decalcifiere finalizată”: apăsați pe TERMINAT pentru a confirma. Acum veți putea utiliza toate funcțiile de preparare la aburi.

*Soluția de decalcifiere WPRO este produsul profesional recomandat pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de preparare cu aburi în cuptor. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare de pe ambalaj. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul post-vânzare sau www.whirlpool.eu

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.

FĂRĂ SUNET

Atingeți pictograma pentru a dezactiva sau pentru a activa toate sunetele și alarmele.

BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsați în mod accidental.

Pentru a activa blocarea:

- Atingeți pictograma .

Pentru a dezactiva blocarea:

- Atingeți afișajul.

Trageți în sus cu degetul pe mesajul indicat.

ALTE MODURI

Pentru a selecta modul Sabat și pentru a accesa opțiunea Putere.

PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.

























































































WI-FI

Pentru a modifica setările sau pentru a configura o nouă rețea la domiciliu.

INFO

Pentru a opri funcția „Memorare mod demo”, pentru a reseta produsul la setările din fabrică și pentru a obține mai multe informații despre produs.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandișpanuri		Da	170	30 - 50	 2
		Da	160	30 - 50	 2
		Da	160	30 - 50	 4  1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	 3
		Da	160 - 200	35 - 90	 4  1
Fursecuri / biscuiți fragezi		Da	150	20 - 40	 3
		Da	140	30 - 50	 4
		Da	140	30 - 50	 4  1
		Da	135	40 - 60	 5  3  1
Prăjiturele / briose		Da	170	20 - 40	 3
		Da	150	30 - 50	 4
		Da	150	30 - 50	 4  1
		Da	150	40 - 60	 5  3  1
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	 3
		Da	180 - 190	35 - 45	 4  1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	 5  3  1
Bezele		Da	90	110 - 150	 3
		Da	90	130 - 150	 4  1
		Da	90	140 - 160 *	 5  3  1
Pizza / pâine / focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	 2
		Da	190 - 230	20 - 50	 4  1
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	220 - 240	25 - 50 *	 5  3  1
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	 3
		Da	250	10 - 20	 4  1
		Da	220 - 240	15 - 30	 5  3  1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	 3
		Da	180 - 190	45 - 60	 4  1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	 5  3  1
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	 3
		Da	180 - 190	20 - 40	 4  1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	 5  3  1

FUNCȚII



Convențional



Aer forțat

Coacere
convecție

Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco aer forțat

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Lasagne / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		—	170	110 - 150	
Pui / iepure / rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Curcan / găscă 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor / în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri / medalioane de pește		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	
Pulpă de miel / Gambă		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	
Fursecuri	Fursecuri	Da	135	50 - 70	
Tarte	Tarte	Da	170	50 - 70	
Pizza rotundă	Pizza rotundă	Da	210	40 - 60	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagne (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume gratinate (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1)	Meniu	Da	190	40 - 120	
Lasagne și carne		Da	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	
Fripturi umplute		—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		—	200	50 - 100 *	

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

ACCESORII

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic



















Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt

Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

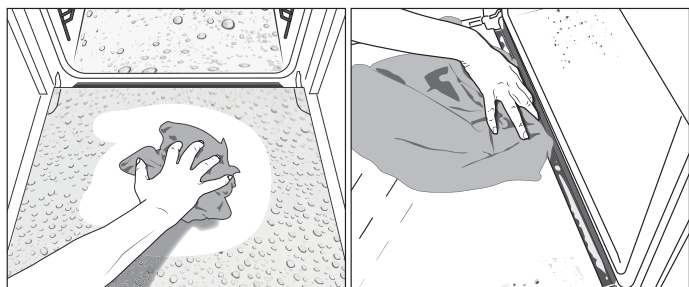
Tavă de preparare la aburi

ABUR SIMPLU

Rețetă	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii	
Legume proaspete (întregi)	—	100	30 - 80	2 	1 
Legume proaspete (bucăți)	—	100	15 - 40	2 	1 
Legume congelate	—	100	20 - 40	2 	1 
Pește întreg	—	90	40 - 50	2 	1 
Pește file	—	90	20 - 30	2 	1 
Fileuri de pui	—	100	15 - 50	2 	1 
Ouă	—	100	10 - 30	2 	1 
Fruite (întregi)	—	100	15 - 45	2 	1 
Fruite (bucăți)	—	100	10 - 30	2 	1 

Vă rugăm să rețineți: La finalul ciclului de preparare la aburi, deschideți ușa cu atenție pentru a evita scurgerea apei.


ATUNCI CÂND APARATUL S-A RĂCIT:




1. Ștergeți geamul interior al ușii și căptușeala pentru condens cu o lavetă sau un burete;
2. Ștergeți suprafețele cavității având grijă deosebită să nu lăsați urme de apă;
3. Vă recomandăm să demontați toate accesoriile și să rulați un ciclu la temperatură ridicată timp de cel puțin o jumătate de oră (de preferință folosind funcția Coacere cu convecție, 1 oră la 250 °C) pentru a permite uscarea completă a interiorului cuptorului, prevenind acumularea condensului.

ACCESORII


Grătar metalic


Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic


Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic


Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt


Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă


Tavă de preparare la aburi




































AER FORȚAT + PREPARARE LA ABURI

Rețetă	Nivel de generare aburi	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Biscuiți fragezi / Fursecuri	1 - SCĂZUT	—	140 - 150	35 - 55	3
	1 - SCĂZUT	—	140	30 - 50	4 1
	1 - SCĂZUT	—	140	40 - 60	5 3 1
Prăjitură mică / Brioșă	1 - SCĂZUT	—	160 - 170	30 - 40	3
	1 - SCĂZUT	—	150	30 - 50	4 1
	1 - SCĂZUT	—	150	40 - 60	5 3 1
Torturi dospite	1 - SCĂZUT	—	170 - 180	40 - 60	2
Pandișpanuri	1 - SCĂZUT	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1 - SCĂZUT	—	200 - 220	20 - 40	3
Franzelă	1 - SCĂZUT	—	170 - 180	70 - 100	3
Pâine mică	1 - SCĂZUT	—	200 - 220	30 - 50	3
Baghetă franțuzească	1 - SCĂZUT	—	200 - 220	30 - 50	3
Cartofi copti	2 - MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	3
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	2 - MEDIU	—	180 - 200	60 - 100	3
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	2 - MEDIU	—	160 - 180	60-80	3
Rosbif - puțin făcut, 1 kg	2 - MEDIU	—	200 - 220	40 - 50	3
Rosbif - puțin făcut, 2 kg	2 - MEDIU	—	200	55 - 65	3
Pulpă de miel	2 - MEDIU	—	180 - 200	65 - 75	3
But de porc pentru tocăniță	2 - MEDIU	—	160 - 180	85 - 100	3
Carne de pui / bibilică / rață 1 – 1,5 kg	2 - MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	3
Carne de pui / bibilică / rață (tăiată în bucăți)	2 - MEDIU	—	200 - 220	55 - 65	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	2 - MEDIU	—	180 - 200	25 - 40	3
File de pește	3 - RIDICAT	—	180 - 200	15 - 30	3

CITIREA TABELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

Tabelele cuprind: rețete, dacă este necesară preîncălzirea, temperatura (°C), nivelul de grill, durata de preparare (minute), accesorii și nivelul sugerat pentru preparare. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriiile din dotare și tăvi de prăjituri și de copt din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar rețineți că, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați cu atenție recomandările din tabelul cu informații privind prepararea, în ceea ce privește alegerea accesoriiilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Rețetă		Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii		
Cratițe/Paste la cuptor	Lasagna proaspătă	500 - 3000 g	—	2 	1 	
	Lasagna congelată	500 - 3000 g	—	2 	1 	
	Cannelloni congelați	500 - 3000 g	—	2 		
Orez și cereale	Orez 🍲	Orez alb	100 - 500 g	—	2 	1 
		Orez brun	100 - 500 g	—	2 	1 
		Orez cu bobul întreg	100 - 500 g	—	2 	1 
	Semințe și cereale 🍲	Quinoa	100 - 300 g	—	2 	
		Mei	100 - 300 g	—	3 	
		Alac	100 - 300 g	—	3 	
		Orz	100 - 300 g	—	3 	
Vită	Rosbif	600 - 2000 g	—	3 		
	Friptură	2 - 4 cm	—	5 	4 	
	Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 		
Porc	Porc	600 - 2500 g	—	3 		
	Cotlete de porc	500 - 2000 g	2/3	5 	1 	
	Șuncă	0,5 - 1,5 cm	—	5 	4 	
Carne	Friptură de pui	Întreg	600 - 3000 g	—	2 	
		File / Piept	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Friptura de rata	File / Piept de rață	1 - 5 cm	—	5 	4 
	Curcan și gâscă la cuptor	Fileuri / piept	1 - 5 cm	—	5 	4 
	Mâncăruri cu carne	Kebab	un grătar	1/2	2 	1 
		Cârnați și crenvurști	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Carne la abur 🍲	Fileuri de pui	1 - 5 cm	—	2 	
File de curcan		1 - 5 cm	—	2 		


ACCESORII



Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic




Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt



Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă



Tavă de preparare la aburi


Rețetă		Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii		
Pește și fructe de mare	Fileuri la cuptor și fripturi	Friptură de ton	1 - 3 cm		3	2
		Friptură de somon	1 - 3 cm		3	2
		Friptură de pește spadă	0,5 - 2,5 cm		3	2
		File de cod	100 - 300 g		3	2
		File de biban	50 - 150 g		3	2
		File de doradă	50 - 150 g		3	2
		Alte fileuri	0,5 - 2,5 cm	—	5	
		Fileuri congelate	0,5 - 2,5 cm	—	4	
	Fileuri la abur și fripturi ☞	Fileuri/medalioane de pește	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
		Fileuri congelate	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
	Fructe de mare la grătar	Scoici	o tavă	—	4	
		Gratinare	o tavă	—	4	
		Creveți	o tavă	—	4	3
		Creveți roz	o tavă	—	4	3
	Fructe de mare la abur ☞	Scoici	o tavă	—	2	1
		Midii	o tavă	—	2	1
		Creveți	o tavă	—	2	1
		Creveți roz	o tavă	—	2	1
		Calamar	100 - 500 g	—	2	1
		Caracatiță	500 - 2000 g	—	2	1

Rețetă	Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii				
Legume	Legume gratinate	Cartofi	500 - 1500 g	—	3		
		Legume umplute	100 - 500 g	—	3		
		Alte legume	500 - 1500 g	—	3		
	Legume gratinate	Cartofi	o tavă	—	3		
		Roșii	o tavă	—	3		
		Ardei	o tavă	—	3		
		Broccoli	o tavă	—	3		
		Conopidă	o tavă	—	3		
		Altele	o tavă	—	3		
		Legume proaspete preparate la aburi 🍵	Cartofi întregi	50 - 500 g *	—	2	1
	Cartofi / bucăți mici		o tavă	—	2	1	
	Mazăre		200 - 2500 g	—	2	1	
	Morcovi		200 - 2000 g	—	2	1	
	Broccoli		200 - 3000 g	—	2	1	
	Conopidă		200 - 3000 g	—	2	1	
	Dovlecei		200 - 2000 g	—	2	1	
	Alte legume		200 - 2000 g	—	2	1	
	Legume congelate la aburi 🍵		Cartofi bucăți	o tavă	—	2	1
			Mazăre	200 - 3000 g	—	2	1
		Broccoli	200 - 2000 g	—	2	1	
	Plăcinte	Tartă sărată	800 - 1200 g	—	2		
Ștrudel cu legume		500 - 1500 g	—	2			
Prăjituri și produse de patiserie	Pandișpan în formă prăjituri	500 - 1200 g	—	2			
	Fursecuri	200 - 600 g	—	3			
	Cornuri	o tavă *	—	3			
	Choux a la creme	o tavă *	—	3			
	Tartă în formă	400 - 1600 g	—	3			
	Ștrudel	400 - 1600 g	—	3			
	Plăcintă umplută cu fructe	500 - 2000 g	—	2			
	Budincă	200 - 1000 g	—	2			
	Bezele	90 - 300 g	—	3			


ACCESORII



Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt



Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă



Tavă de preparare la aburi

	Rețetă	Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii	
Pâine	Chifle 🍞	60 - 150 g fiecare	—	3	
	Pâine pentru sandwich în formă 🍞	400 - 600 g fiecare	—	2	
	Pâine mare 🍞	700 - 2000 g	—	2	
	Baghete 🍞	200 - 300 g fiecare	—	3	
Pizza	Congelate	1 - 4 straturi *	—	2	
				4 1	
				5 3 1	
Subțire	tavă rotundă *	—	2		
			2		
Pufoasă	tavă rotundă *	—	2		
Fruite la aburi 🍷	Întreg	100 - 400 g	—	2	1
	Bucăți	500 - 3000 g	—	2	1
Ouă preparate la aburi	Prepeliță	—	—	2	1
	Pui	50 - 80 g fiecare	—	2	1

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.
Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.
- Activați funcția „Auto-curățare” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

- După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

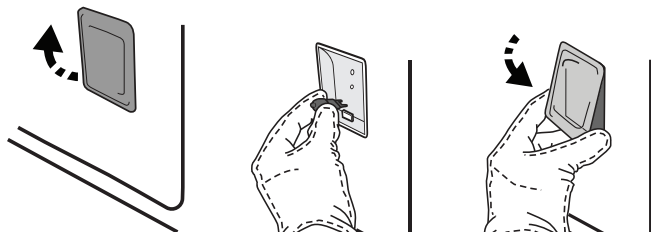
REZERVOR

Pentru a asigura funcționarea permanentă la performanțe optime a cuptorului și pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți funcțiile „Evacuare” și „Decalcifiere” în mod regulat.

După o perioadă lungă de neutilizare a funcției „Aer forțat + Preparare la aburi”, se recomandă insistent să activați un ciclu de preparare cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Scoateți ghidajele pentru grătar.
3. Scoateți capacul becului.
4. Înlocuiți becul.
5. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.
6. Remontați ghidajele pentru grătar.
7. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

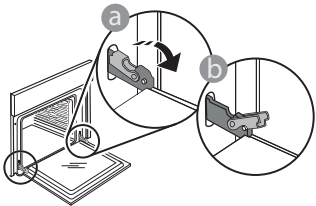


Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

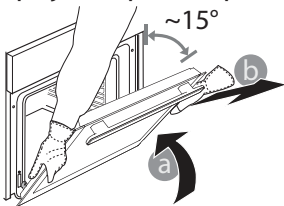
Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

- Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

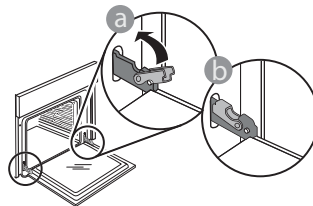


- Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

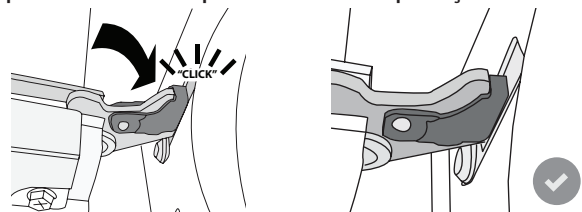


Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

- Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



- Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



- Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

Întrebări frecvente referitoare la WIFI

Funcția WIFI nu este disponibilă în Rusia și Ucraina

Ce protocoale WiFi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este suportată?

WPS 2.0 sau o versiune ulterioară. Consultați documentația din dotarea routerului.

Există diferențe la utilizarea unui smartphone (sau a unei tablete) cu sistem de operare Android sau iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet 3G în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.



Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe , apoi atingeți  WiFi sau uitați-vă la dispozitivul dumneavoastră: Există o etichetă pe care sunt afișate adresele SAID și MAC. Adresa MAC constă dintr-o combinație de cifre și litere care începe cu „88:e7”.

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Folosind dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live, puteți verifica dacă rețeaua aparatului este vizibilă și conectată la cloud.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet.

Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de cuptor?

În mod normal, semnalul WiFi este suficient de puternic pentru a acoperi mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent lângă aparat.

Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive specifice pentru a extinde acoperirea WiFi de domiciliu, precum puncte de acces, repetitoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Cum procedez în cazul în care routerul meu utilizează un canal WiFi de la vecini?

Faceți tot posibilul ca routerul să utilizeze propriul canal WiFi de domiciliu.

Ce pot face dacă apare pe afișaj sau dacă cuptorul nu poate să stabilească o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului.

Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți cuptorul: Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului.

Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.


Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Whirlpool, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

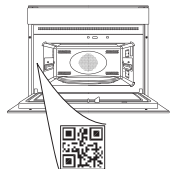
Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

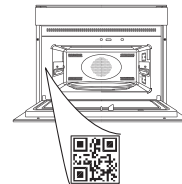
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”. Apăsați pe  , atingeți  și apoi selectați „Factory Reset”. Toate setările salvate vor fi șterse.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Pentru a modifica, apăsați pe  , selectați  „Alte moduri” și apoi selectați „Putere”.
Cuptorul nu se încălzește.	Modul demo este în funcțiune.	Apăsați pe  , atingeți  „Info” și apoi selectați „Memorare mod demo” pentru a ieși.
Pictograma  apare pe afișaj.	Routerul WiFi este oprit. Proprietățile de configurare ale routerului s-au modificat. Conexiunile fără fir nu ajung la aparat. Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețeaua de domiciliu. Conectivitatea nu este suportată.	Verificați dacă routerul WiFi este conectat la internet. Verificați dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului. Încercați să reporniți routerul. Consultați paragraful „Întrebări frecvente referitoare la WiFi” Dacă proprietățile rețelei fără fir de domiciliu s-au modificat, efectuați sincronizarea la rețea: Apăsați pe  , atingeți  „WiFi” și selectați „Conectare la rețea”.
Conectivitatea nu este suportată.	Activarea de la distanță nu este permisă în țara dumneavoastră.	Înainte de achiziționare, verificați dacă țara dumneavoastră permite controlul de la distanță pentru aparatele electrice.
Apa nu este aspirată prin țeava de admisie	Țeava nu este introdusă corect. Țeava este obstrucționată.	Deconectați țeava. Asigurați-vă că țeava nu este obstrucționată. Introduceți din nou țeava, având grijă să efectuați operațiunea în mod adecvat (verificați orientarea țevii: butonul trebuie să fie orientat spre stânga, însă nu trebuie să fie apăsat, și trebuie să auziți un clic atunci când țeava este introdusă complet).
Pe afișaj apare mesajul „EROARE” în timpul rulării funcției Evacuare	Funcția Evacuare nu funcționează corect	Contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare
Nu puteți vedea favoritele dumneavoastră?	Sistemul trebuie reîmprospătat.	Rulați funcția Resetare la valorile din fabrică (Apăsați pe  , atingeți  „Info”, apoi selectați „Resetare produs”). Odată ce operațiunea este finalizată, puteți salva cu ușurință și vizualiza ciclurile dumneavoastră favorite.

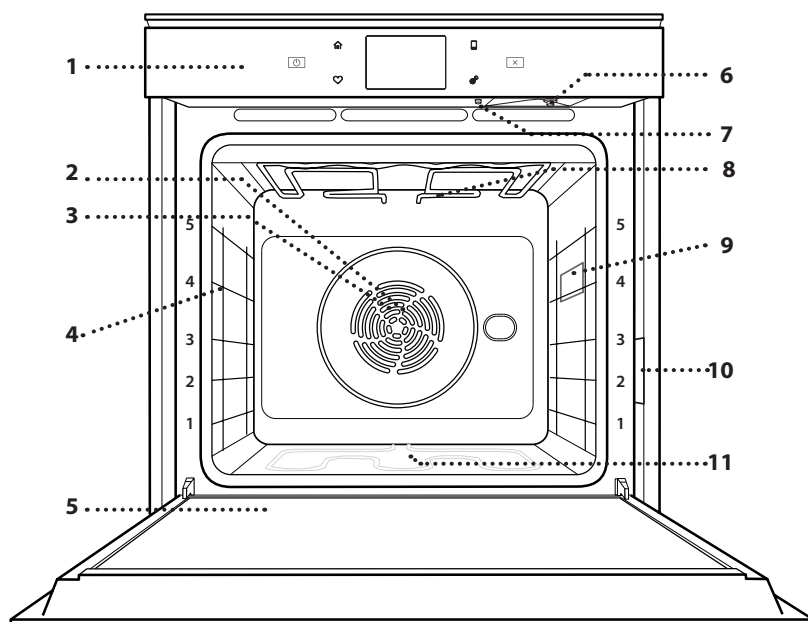
Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



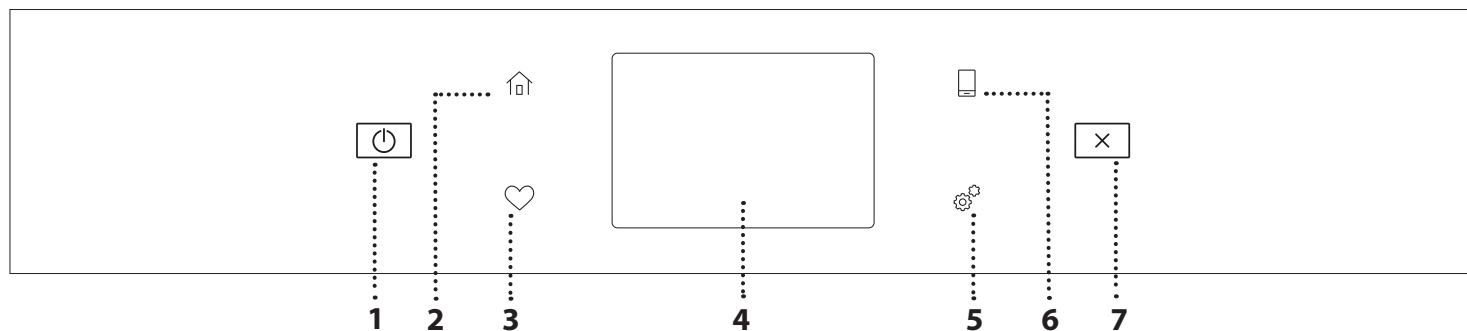
**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL**Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register**VIAČ INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI****Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Zásuvná dýza vstupného potrubia
7. Vypúšťacia dýza
8. Horný ohrevný článok/gril
9. Žiarovka
10. Výrobný štítok (neodstraňujte)
11. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PÁNELA

**1. ZAP/VYP**

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. DISPLEJ

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

5. NÁSTROJE

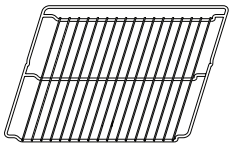
Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

6. DIALKOVÉ OVLÁDANIEAby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.**7. ZRUŠIŤ**

Na zastavenie hociktorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

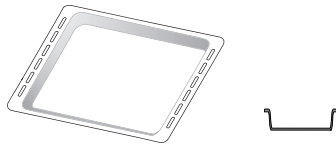
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



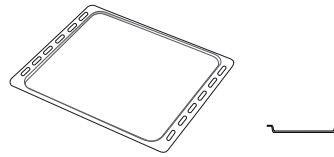
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



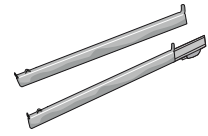
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



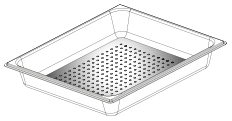
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



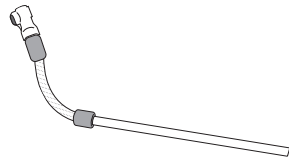
Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

PARNÁ MISKA



Uľahčuje cirkuláciu pary a napomáha rovnomernému prepečeniu jedla. Na nižšiu úroveň pod ňu podložte odkvapávaciu misku na zachytávanie šťavy.

VSTUPNÉ POTRUBIE



Pripojte k špeciálnej dýze na čerpanie vody do zásobníka. Po použití vypláchnite a dôkladne vysušte a potom uložte na chladné a suché miesto.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBRAŤ A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ

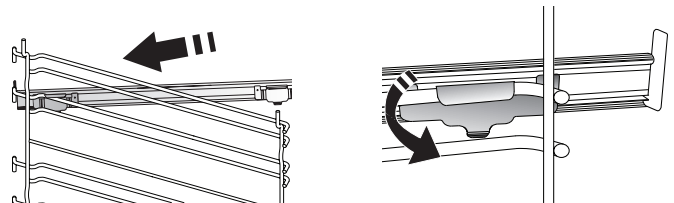
- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

(AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA



MANUÁLNE FUNKCIE

- **KONVENČNÉ**
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **KONVEKČNÉ PEČENIE**
Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **HORÚCI VZDUCH**
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.
- **GRIL**
Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zelenina alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **TURBO GRIL**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **RÝCHLE PREDHRIEVANIE**
Na rýchle predohrev rúry.
- **FUNKCIE COOK 4**
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.
- **PARA**
 - » **PRÍPRAVA NA PARE**
Na varenie prirodzených a zdravých jedál v pare, aby sa zachovala prirodzená nutričná hodnota potravín. Táto funkcia je zvlášť vhodná na prípravu zeleniny, rýb a ovocia a tiež na blanšírovanie. Ak nebude uvedené inak, pred umiestnením jedla do rúry odstráňte všetky obaly a fóliu.
 - » **HORÚCI VZDUCH + PARA**
Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť 3 - VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, 2 - STREDNÚ na mäso a 1 - NÍZKU na chlieb a zákusky.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE


- » **ROZMRAZOVANIE**
Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
- » **UDRŽIAVANIE V TEPLE**
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.
- » **KYSNUTIE**
Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.
- » **KONVENČNÝ OHREV**
Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.
- » **MAXI PEČENIE**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.
- » **EKO S VENTILÁTOROM**
Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabráňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.
- **MRAZENÉ POTRAVINY**
Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

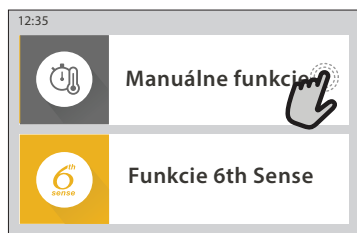



6th SENSE

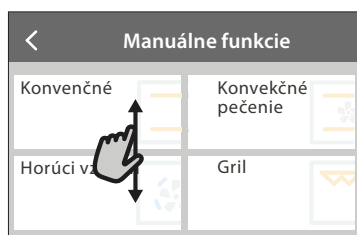
Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ

-  Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:
Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.



-  Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:
Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.



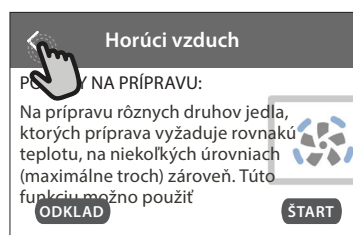
Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.




Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na < .



PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať. Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

1. ZVOĽTE JAZYK

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

2. NASTAVENIE WI-FI

Funkcia 6th Sense Live vám umožňuje ovládať rúru na diaľku z mobilného zariadenia. Aby bolo diaľkové ovládanie možné, najprv musíte úspešne ukončiť proces pripojenia. Tento proces je potrebný na registráciu vášho spotrebiča a pripojenie k domácej sieti.

- Ak chcete pokračovať s nastavením pripojenia, ťuknite na NASTAVIŤ HNEĎ.

Ak chcete pripojiť spotrebič neskôr, ťuknite na PRESKOČIŤ.

AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

Aby ste mohli používať túto funkciu, potrebujete: smartfón alebo tablet a Wi-Fi router pripojený na internet. Pomocou svojho smart zariadenia skontrolujte, či je signál vašej domácej siete blízko spotrebiča silný.

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android s rozlíšením displeja 1 280 x 720 (alebo vyšším) alebo iOS.

V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

Wi-Fi router: 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Stiahnite si aplikáciu 6th Sense Live

Ako prvý krok pre pripojenie spotrebiča si musíte stiahnuť aplikáciu do svojho mobilného zariadenia. Aplikácia 6th Sense Live vás povedie cez všetky kroky, ktoré sú tu uvedené. Aplikáciu 6th Sense Live si môžete stiahnuť z App Store alebo Google Play Store.

2. Vytvorte si účet

Ak ste tak ešte neurobili, potrebujete si vytvoriť účet. To vám umožní pripojiť vaše spotrebiče do siete a tiež si ich pozeráť a ovládať na diaľku.

3. Zaregistrujte svoj spotrebič

Zaregistrujte svoj spotrebič podľa pokynov aplikácie. Na dokončenie procesu registrácie budete potrebovať identifikátor Smart spotrebiča (SAID). Tento jedinečný kód nájdete na identifikačnom štítku pripojenom na spotrebiči.

4. Pripojenie na Wi-Fi

Pri nastavovaní postupuje podľa krokov „skenovať a pripojiť“. Aplikácia vás prevedie celým procesom pripojenia spotrebiča k domácej Wi-Fi sieti.

Ak váš router podporuje WPS 2.0 (alebo vyšší), zvolte MANUÁLNE, potom ťuknite na Nastavenie WPS: Na bezdrôtovom routeri stlačte tlačidlo WPS pre vytvorenie spojenia medzi oboma zariadeniami.

V prípade potreby môžete spotrebič pripojiť aj manuálne použitím funkcie „Search for a network“ (Hľadanie siete).

SAID kód sa používa na zosynchronizovanie inteligentného zariadenia so spotrebičom.

Zobrazí sa adresa MAC pre Wi-Fi modul.

Postup pripojenia treba zopakovať iba vtedy, ak zmeníte nastavenia routera (napr. názov siete alebo heslo alebo poskytovateľa).

3. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavujú automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

4. NASTAVTE SPOTREBU VÝKON

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

5. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu.

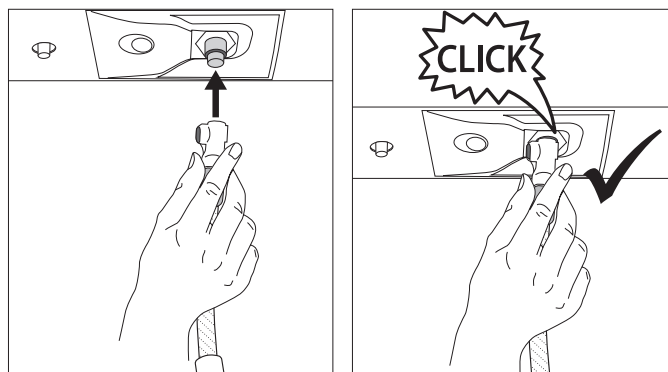
Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

6. NAPLNĚTE ZÁSObNÍK

Aby bolo možné počas pečenia vypúšťať paru, prístroj je vybavený zásobníkom (nie je ho vidieť).

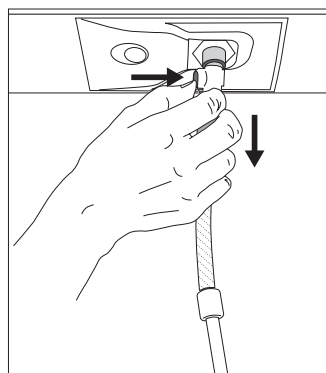
Pri výbere receptu alebo cyklu, pri ktorom je potrebná para, sa na displeji zobrazí požiadavka, aby ste vložili vstupnú rúrku pre naplnenie vodou, a LED pri vstupnej časti sa rozsvieti.

Pripojte rúrku bez stlačenia tlačidla. Keď je rúrka celkom zasunutá, ozve sa kliknutie.



Upozornenie: Existuje iba jeden spôsob, ako rúrku správne pripojiť podržaním tlačidla na ľavej strane.

Koniec rúrky potom umiestnite do krčahu/nádoby, do ktorej sa zmestí aspoň 1,7 litra pitnej vody. Pre optimálne fungovanie parnej funkcie sa odporúča naplniť zásobník vodou s teplotou okolia. Ak umiestnite zásobník na dvierka spotrebiča, dávajte pozor, aby ste ho uložili opatrne a nepoškodili pri tom sklo na dvierkach.



Po spustení sa proces zastaví automaticky, keď sa zásobník naplní.

Na konci vás displej vyzve, aby ste odpojili rúrku stlačením tlačidla na jej ľavej strane a miernym potiahnutím nadol.

Upozornenie: Aby nedošlo k vytečeniu vody, odporúča sa odpojiť plniace príslušenstvo, kým je ešte vo vypúšťacej nádobe; potom ho vyberte a zatvorte

dvierka.

Teraz je možné spustiť cyklus prípravy jedla alebo vybraný recept.

Ak ste funkciu pary dlhšie nepoužívali, veľmi sa odporúča aktivovať cyklus prípravy jedla s parou s prázdnu rúrou s úplným naplnením nádrže.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykom kdekoľvek na displeji.

Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a 6th Sense.


- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte požadovanú.

Ak to funkcia dovoľuje, môžete ťuknúť na , čím sa aktivuje predhriatie.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Pre nastavenie trvania ťuknite na Nastaviť čas pečenia.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné číslo.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Ak chcete nastavené trvanie zrušiť počas prípravy jedla a dokončiť ju manuálne, ťuknite na hodnotu trvania a potom zvolte STOP.

3. NASTAVENIE FUNKCIE 6th SENSE

Funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál spomedzi tých, čo sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke 6th SENSE JEDLO (pozri príslušné tabuľky) a podľa funkcií receptu v ponuke LIFESTYLE.


- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

4. NASTAVIŤ ŠTART

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „ŠTART“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie.
- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na „START DELAY“ a začne sa čas čakania.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením .

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením .


6. PREDOHREV

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na HOTOVÉ spustíte varenie.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Predhriatie zapnete alebo vypnete ťuknutím na ikonku . Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonať, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.



Pred ukončením prípravy jedla vás rúra môže vyzvať, aby ste rovnakým spôsobom jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnadlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.


- Ak ju chcete uložiť ako obľúbenú, ťuknite na .
- Päťminútový cyklus na zhnedenie spustíte zvolením funkcie Extra zhnedenie.
- Ťuknite  na uloženie predĺženia prípravy jedla.

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Oblúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.


Rúra automaticky spoznáva najpoužívanejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po skončení funkcie ju ťuknutím na  uložíte ako obľúbenú. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení. Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.

- Ťuknutím na ikonky zvolte aspoň jeden.
- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBĽUBENEJŠIE.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte : Funkcie budú rozdelené podľa rôznych časov jedenia s niekoľkými ponúkanými návrhmi.


- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál
- Posúvajte sa vo vyznačenom zozname.
- Ťuknite na recept alebo funkciu, ktorú chcete.
- Prípravu jedla aktivujete ťuknutím na ŠTART.

ZMENA NASTAVENÍ



Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôbiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na UPRAVIŤ.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ĎALŠIE: na displeji sa zobrazia nové vlastnosti.
- Zmeny potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Na obrazovke obľúbených môžete tiež vymazať funkcie, ktoré ste uložili:


- Ťuknite  na funkcii.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

- Stlačte .
- Zvoľte  Preferencie.
- Zvoľte Časy a dátumy.
- Ťuknite na vaše časy jedál.
- Prechádzajte zoznam a ťuknite na príslušný čas.
- Ťuknite na príslušné jedlo, ktoré chcete zmeniť.

Časový interval bude možné skombinovať iba s jedlom.

10. NÁSTROJE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku Nástadie. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.

AKTIV. DIALKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie

prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte .
- Ťuknite na .

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ak ťuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opätovné nastavenie časovača ťuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAČ.

SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

SAMOČISTENIE

Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie Samočistenie.

Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

- Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
- Keď je rúra studená, nalejte na dno 200 ml pitnej vody.
- Funkciu čistenia aktivujete ťuknutím na ŠTART.

Po zvolení cyklu môžete odložiť štart automatického čistenia. Ťuknite na "DELAY" a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnej časti.

VYPUSTIŤ

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustenie vody v zásobníku. Pravidelným vypúšťaním vody zo zásobníka najlepšie zabezpečíte, aby bola voda čerstvá, preto sa odporúča pravidelne po každom parnom cykle zásobník vypúšťať. Ak sa zásobník pravidelne nevypúšťa, po niekoľkých dňoch od posledného parného cyklu si to spotrebič vyžiada. Túto žiadosť nemožno ignorovať a výrobok bude možné ďalej používať až po vypustení vody.



Po zvolení funkcie Vypúšťanie alebo na výzvu na displeji spustíte funkciu a postupujte podľa zobrazených úkonov. Otvorte dvierka a vložte veľký krčah (aspoň 2-litrový) pod odtokový otvor naspodku panela, vľavo od vstupnej dýzy. V prípade potreby možno proces vypúšťania zastaviť na

ovládacom paneli a potom ho obnoviť (napr. ak by bol krčah už plný v priebehu vypúšťania).

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa <VODA JE PRÍLIŠ HORÚCA. Počkajte, kým teplota klesne >.

ODVÁPNIŤ

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať ohrievač a parný okruh v najlepšom stave.

Na displeji sa zobrazí správa, ktorá vám pripomenie, aby ste túto činnosť robili pravidelne. Požiadavku na odvápnenie vyvolá počet niekoľkých cyklov prípravy jedla s parou alebo počet pracovných hodín výrobníka pary od posledného cyklu odvápnovania (pozri tabuľku ďalej).

Správa „PROSÍM, ODVÁPNIŤ“ sa zobrazí po	ČO ROBIŤ
15 cyklov prípravy jedla s parou 22 hodín trvania prípravy jedla s parou	Odvápnenie sa odporúča
20 cyklov prípravy jedla s parou 30 hodín trvania prípravy jedla s parou	Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnenia

Odvápnovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie nádrže a vnútorného parného okruhu.

Celá funkcia trvá v priemere okolo 185 minút. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji.

Upozornenie: Ak funkciu kedykoľvek zastavíte, celý cyklus odvápnovania sa musí zopakovať od začiatku.

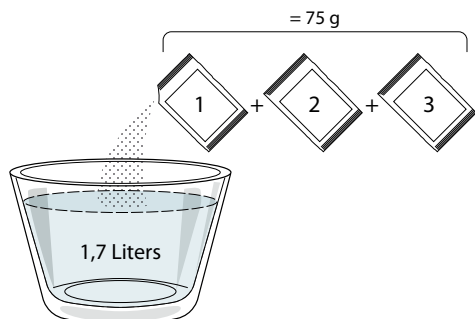
» FÁZA 1.1: VYPÚŠŤANIE (DO 3 MIN.)

Ak zásobník nie je prázdny, pred začatím správneho procesu odstraňovania vodného kameňa je potrebné vykonať fázu vypúšťania. V takom prípade pokračujte vo vyprázdňovaní podľa opisu v odseku venovanom vypúšťaniu. Ak sa v zásobníku nenachádza voda, spotrebič automaticky prejde do FÁZY 1.2.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE HORÚCA, počkajte, kým teplota klesne“. Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

» FÁZA 1.2: ODVÁPŇOVANIE (~120 MIN.)

Keď sa na displeji zobrazí výzva na prípravu roztoku, pridajte 3 vrecúška (zodpovedajúce 75 g) špecifického odvápnovača Oven WPRO* do 1,7 litra pitnej vody s teplotou okolia.



Keď je roztok na odstraňovanie vodného kameňa pripravený, stlačte DONE a pripojte potrubie podľa pokynov na displeji, potom stlačte START. Čerpadlo sa zastaví, keď bude nádrž úplne naplnená; potom je systém pripravený na spustenie hlavného procesu odstraňovania vodného kameňa.

Pri fáze odvápnovania nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každej fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalšou fázou.

» FÁZA 1.3: VYPÚŠŤANIE (DO 3 MIN.)

Keď vás displej vyzve, aby ste pod odtokový otvor umiestnili nádobu, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie.

» FÁZA 2.1: DOPLŇOVANIE VODY

Pre vyčistenie nádrže a parného okruhu treba vykonať aj cyklus oplachovania.

Naplňte nádobu 1,7 l čistej pitnej vody, potom pripojte potrubie podľa pokynov na displeji a stlačte START. Čerpadlo sa zastaví, keď bude nádrž úplne naplnená. Odpojte potrubie a zatvorte dvere.

» FÁZA 2.2: OPLACHOVANIE (~65 MIN.)

Systém je teraz pripravený na spustenie záverečného oplachovania.

» FÁZA 2.3: VYPÚŠŤANIE (DO 3 MIN.)

Po poslednom vypustení sa na displeji zobrazí správa „Odvápnenie dokončené“, stlačením DONE potvrdíte. Potom bude možné využívať všetky parné funkcie.

Odvápňovač *WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Postupujte podľa pokynov na používanie na obale. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na www.whirlpool.eu.

Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.



STLMIŤ

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.



ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu .

Na deaktivovanie zámku:

- Ťuknite na displej.
- Prejdite prstom nahor po zobrazenej správe.



ĎALŠIE REŽIMY

Na voľbu Sviatočného režimu a otvorenie Riadenia výkonu.



PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.



WI-FI

























































































Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.



INFO

Na vypnutie režimu Demo, resetovanie spotrebiča na pôvodné nastavenie z výroby a získanie ďalších informácií o výrobku.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILOVANIA	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	 
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúďľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	
		Áno	160 – 200	35 – 90	 
Sušienky / linecké cesto		Áno	150	20 – 40	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	140	30 – 50	 
		Áno	135	40 – 60	  
Malé torty / Mafin		Áno	170	20 – 40	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	30 – 50	 
		Áno	150	40 – 60	  
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	
		Áno	180 – 190	35 – 45	 
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	  
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	
		Áno	90	130 – 150	 
		Áno	90	140 – 160 *	  
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	
		Áno	190 – 230	20 – 50	 
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	220 – 240	25 – 50 *	  
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	
		Áno	250	10 – 20	 
		Áno	220 – 240	15 – 30	  
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	
		Áno	180 – 190	45 – 60	 
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	  
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	 
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	  

FUNKCIE



Konvenčné



Horúci vzduch

Konvekčné
pečenie

Gril



Turbo gril



Maxi pečenie



Cook 4

Eko s
ventilátorom

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILOVANIA	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Plnené cest. závitky		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacie / Tefacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg		–	170	110 – 150	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	
Hrianka		–	3 (vysoká)	3 – 6	
Rybie filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Kolená		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	
Sušienky	Sušienky	Áno	135	50 – 70	
Koláče z krehkého cesta	Koláče z krehkého cesta	Áno	170	50 – 70	
Okrúhla pizza	Okrúhla pizza	Áno	210	40 – 60	
Úplné jedlo: ovocné koláčiky (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Úplné jedlo: ovocné koláčiky (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)	Menu	Áno	190	40 – 120	
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	
Plnené kusy mäsa		–	200	80 – 120 *	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		–	200	50 – 100 *	

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

PRÍSLUŠENSTVO

Drôtený rošt

Pekáč alebo forma na tortu na rošte

Nádoba na odkvapkavanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte

Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie

Nádoba na odkvapkavanie s 500 ml vody

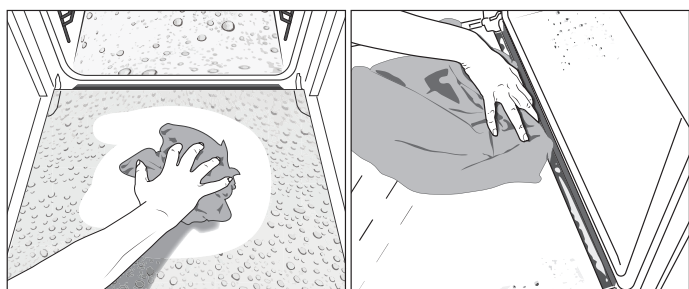
Parná miska

PRÍPRAVA NA PARE

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo	
Čerstvá zelenina (vcelku)	–	100	30 – 80	2	1
Čerstvá zelenina (kúsky)	–	100	15 – 40	2	1
Mrazená zelenina	–	100	20 – 40	2	1
Celá ryba	–	90	40 – 50	2	1
Rybie filé	–	90	20 – 30	2	1
Kuracie filé	–	100	15 – 50	2	1
Vajcia	–	100	10 – 30	2	1
Ovocie (vcelku)	–	100	15 – 45	2	1
Ovocie (kúsky)	–	100	10 – 30	2	1

Upozornenie: Na konci parného cyklu opatrne otvorte dverka, aby ste zabránili úniku vody.

PO VYCHLADNUTÍ SPOTREBIČA:



1. Utrite vnútorné sklo dverok a kondenzačnú lištu handričkou alebo špongiou;
2. Utrite vnútorné povrchy, pričom dávajte pozor, aby ste nezanechali usadeniny vody;
3. Odporúčame vybrať všetko príslušenstvo a spustiť vysokoteplotný cyklus v trvaní aspoň pol hodiny (najlepšie pomocou funkcie konvekčného pečenia, 1 hodina pri 250 °C), aby sa priestor rúry úplne vysušil a zabránilo sa hromadeniu kondenzátu.


PRÍSLUŠENSTVO




Drôtený rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
































Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody



Parná miska

HORÚCI VZDUCH + PARA

Recept	Úroveň pary	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Linecké cesto / Sušienky	1 – NÍZKO	–	140 – 150	35 – 55	
	1 – NÍZKO	–	140	30 – 50	 
	1 – NÍZKO	–	140	40 – 60	  
Malá torta / Mafin	1 – NÍZKO	–	160 – 170	30 – 40	
	1 – NÍZKO	–	150	30 – 50	 
	1 – NÍZKO	–	150	40 – 60	  
Kysnuté koláče	1 – NÍZKO	–	170 – 180	40 – 60	
Piškótové koláče	1 – NÍZKO	–	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	1 – NÍZKO	–	200 – 220	20 – 40	
Bochník chleba	1 – NÍZKO	–	170 – 180	70 – 100	
Malý chlieb	1 – NÍZKO	–	200 – 220	30 – 50	
Bageta	1 – NÍZKO	–	200 – 220	30 – 50	
Pečené zemiaky	2 – STREDNÁ	–	200 – 220	50 – 70	
Tefacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	2 – STREDNÁ	–	180 – 200	60 – 100	
Tefacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	2 – STREDNÁ	–	160 – 180	60 – 80	
Krvavý roastbeef 1 kg	2 – STREDNÁ	–	200 – 220	40 – 50	
Krvavý roastbeef 2 kg	2 – STREDNÁ	–	200	55 – 65	
Jahňacie stehno	2 – STREDNÁ	–	180 – 200	65 – 75	
Dusené bravčové kolená	2 – STREDNÁ	–	160 – 180	85 – 100	
Kurča / perlička/ kačka 1 – 1,5 kg	2 – STREDNÁ	–	200 – 220	50 – 70	
Kurča / perlička/ kačka (kúsky)	2 – STREDNÁ	–	200 – 220	55 – 65	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	2 – STREDNÁ	–	180 – 200	25 – 40	
Rybíe filety	3 – VYSOKO	–	180 – 200	15 – 30	

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách: recepty, či je potrebné predhriatie, teplota (°C), úroveň grilovania, čas pečenia (minúty), príslušenstvo a úroveň odporúčaná na pečenie. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov starostlivo dodržujte rady z tabuľky, pokiaľ ide o výber príslušenstva (dodaného), ktoré uložíte na rôzne úrovne.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Recept		Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo			
Dusené mäso so zeleninou / Zapekané cestoviny	Čerstvé lasagne	500 – 3 000 g	–	2 	1 		
	Mrazené lasagne	500 – 3 000 g	–	2 	1 		
	Mrazené plnené cest. závitky	500 – 3 000 g	–	2 			
Ryža a cereálie	Ryža	Biela ryža	100 – 500 g	–	2 	1 	
		Nelúpaná hnedá ryža	100 – 500 g	–	2 	1 	
		Celozrnná ryža	100 – 500 g	–	2 	1 	
	Semienka a cereálie	Quinoa	100 – 300 g	–	2 		
		Proso	100 – 300 g	–	3 		
		Špalda	100 – 300 g	–	3 		
		Jačmeň	100 – 300 g	–	3 		
Mäso	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso	600 – 2 000 g	–	3 		
		Steak	2 – 4 cm	–	5 	4 	
		Hamburger	1,5 – 3 cm	3/5	5 		
	Bravčové	Bravčové	600 – 2 500 g	–	3 		
		Bravčové rebierka	500 – 2 000 g	2/3	5 	1 	
		Slanina	0,5 – 1,5 cm	–	5 	4 	
	Pečené kurča	Vcelku	600 – 3 000 g	–	2 		
		Filé / prsíčka	1 – 5 cm	2/3	5 		
		Pečené kačacie	Kačacie filé/prsia	1 – 5 cm		5 	4
			Pečená morka a hus	Filé / prsíčka	1 – 5 cm		5
		Mäsité pokrmy	Kebab	jeden rošt	1/2	2 	1
			Klobásy a párky	1,5 – 4 cm	2/3	5 	
Mäso varené v pare	Kuracie filé	1 – 5 cm	–	2 			
	Morčacie filé	1 – 5 cm	–	2 			

PRÍSLUŠENSTVO

Drötený rošt







































Pekáč alebo forma na tortu na rošte

Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte

Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie

Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

Parná miska

Recept		Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo
Ryby a morské plody	Pečené filé a steaky	Pečený tuniak	1 – 3 cm	3  2 
		Steak z lososa	1 – 3 cm	3  2 
		Steak z mečúňa	0,5 – 2,5 cm	3  2 
		Filety tresky	100 – 300 g	3  2 
		Filé z morského okúňa	50 – 150 g	3  2 
		Filé z pražmy	50 – 150 g	3  2 
		Ostatné filé	0,5 – 2,5 cm	– 5 
		Filé mražené	0,5 – 2,5 cm	– 4 
	Filé a steaky varené v pare 	Rybíe filé/plátky	0,5 – 2,5 cm	– 3  2 
		Filé mražené	0,5 – 2,5 cm	– 3  2 
	Grilované morské plody	Mušle svätého Jakuba	jeden plech	– 4 
		Gratinované	jeden plech	– 4 
		Krevety	jeden plech	– 4  3 
		Garnáty	jeden plech	– 4  3 
	Morské plody varené v pare 	Mušle svätého Jakuba	jeden plech	– 2  1 
		Mušle	jeden plech	– 2  1 
		Krevety	jeden plech	– 2  1 
		Garnáty	jeden plech	– 2  1 
Kalamár		100 – 500 g	– 2  1 	
Chobotnica		500 – 2 000 g	– 2  1 	

Recept		Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo
Zelenina	Pečená zelenina	Zemiaky	500 – 1 500 g	– 3
		Plnená zelenina	100 – 500 g	– 3
		Iná zelenina	500 – 1 500 g	– 3
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	jeden plech	– 3
		Paradajky	jeden plech	– 3
		Paprika	jeden plech	– 3
		Brokolica	jeden plech	– 3
		Karfiol	jeden plech	– 3
		Iné	jeden plech	– 3
	Zelenina varená v pare 🖐️	Celé zemiaky	50 – 500 g *	– 2 1
		Zemiaky malé / kúsky	jeden plech	– 2 1
		Hrášok	200 – 2 500 g	– 2 1
		Mrkva	200 – 2 000 g	– 2 1
		Brokolica	200 – 3 000 g	– 2 1
		Karfiol	200 – 3 000 g	– 2 1
		Cukiny	200 – 2 000 g	– 2 1
		Iná zelenina	200 – 2 000 g	– 2 1
	Mrazená zelenina na pare 🖐️	Kúsky zemiakov	jeden plech	– 2 1
		Hrášok	200 – 3 000 g	– 2 1
		Brokolica	200 – 2 000 g	– 2 1
	Slané koláče	Slaný koláč	800 – 1 200 g	– 2
Zeleninový závin		500 – 1 500 g	– 2	
Koláče a zákusky	Piškót. koláč vo forme	500 – 1 200 g	– 2	
	Sušienky	200 – 600 g	– 3	
	Croissanty	jeden plech	– 3	
	Odpaľované cesto	jeden plech	– 3	
	Koláč z krehkého cesta vo forme	400 – 1 600 g	– 3	
	Závin	400 – 1 600 g	– 3	
	Koláč plnený ovocím	500 – 2 000 g	– 2	
	Flan	200 – 1 000 g	– 2	
	Snehové pusinky	90 - 300 g	– 3	

PRÍSLUŠENSTVO



Drôtený rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody



Parná miska

	Recept	Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo
Chlieb	Rožky 🍞	60 – 150 g každý	–	3
	Sendvič vo forme 🍞	400 – 600 g každý	–	2
	Veľký chlieb 🍞	700 – 2 000 g	–	2
	Bagety 🍞	200 – 300 g každá	–	3
Pizza	Mrazené	1 – 4 vrstvy	–	2
				4 1
				5 3 1
				5 4 2 1
	Tenká	okružla – plech	–	2
Hrubá	okružla – plech	–	2	
Ovocie na pare 🍌	Vcelku	100 – 400 g	–	2 1
	Kúsky	500 – 3 000 g	–	2 1
Vajcia na pare	Prepelica	–	–	2 1
	Kurča	50 – 80 g každá	–	2 1

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch

spotrebiča. Používajte ochranné rukavice. Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistíte, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvŕny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním

funkcie Samočistenie.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

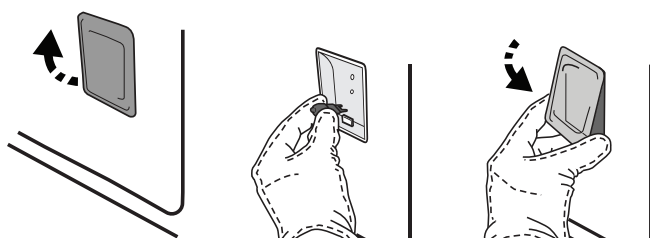
ZÁSObNÍK

Aby bol výkon rúry vždy optimálny a aby sa po čase nevytvárali usadeniny vodného kameňa, odporúčame vám pravidelne používať funkcie „Vypúšťanie“ a „Odvápňovanie“.

Keď ste dlhší čas nepoužili funkciu Vháňaný vzduch + Para, odporúča sa aktivovať cyklus prípravy jedla s prázdnu rúrou s úplne naplnenou nádržou.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte vodiace lišty.
3. Odstráňte kryt žiarovky.
4. Vymeňte žiarovku.
5. Vráťte kryt svietidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
6. Znovu nasadte vodiace lišty.
7. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

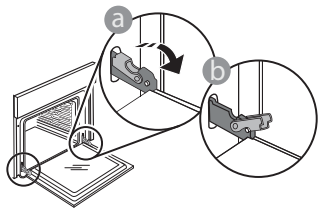


Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

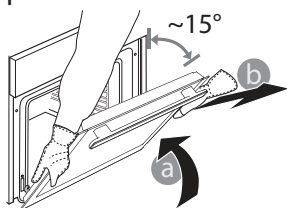
Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRAŤ A NASADENIE DVIEROK

- Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

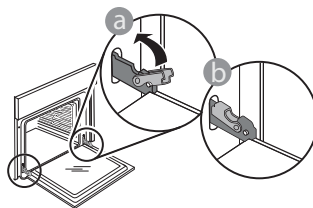


- Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

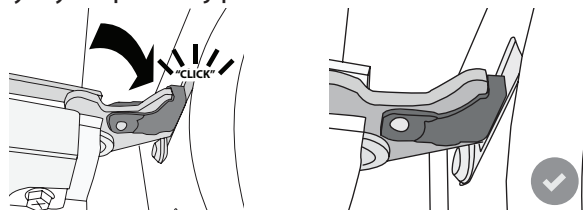


Dvierka **opäť nasadíte** tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

- Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



- Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



- Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

Často kladené otázky o Wi-Fi

Wi-Fi nie je k dispozícii v Rusku a na Ukrajine

Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný Wi-Fi adaptér podporuje Wi-Fi b/g/n pre európske krajiny.

Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

Sú potrebné nasledovné nastavenia routera: pásmo 2,4 GHz, WiFi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

Ktorá verzia WPS je podporovaná?

WPS 2.0 alebo vyššia. Pozrite si dokumentáciu routera.

Sú nejaké rozdiely medzi používaním smartfónu (alebo tabletu) s operačným systémom Android alebo iOS?

Môžete používať operačný systém, ktorý chcete, rozdiel v tom nie je.

Môžem namiesto routera používať mobilný 3G tethering?

Áno, ale cloudové služby sú určené pre trvalo pripojené zariadenia.



Ako môžem skontrolovať, či moje domáce pripojenie na internet funguje a Wi-Fi je povolené?

Môžete vyhľadať svoju sieť na smart zariadení. Predtým, než to skúsíte, vypnite iné dátové pripojenia..

Ako môžem skontrolovať, či je spotrebič pripojený na moju domácu bezdrôtovú sieť?

Otvorte si konfiguráciu routera (pozri návod k routeru) a skontrolujte, či je adresa MAC spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

Kde nájdem adresu MAC spotrebiča?

Stlačte , potom ťuknite na  Wi-Fi alebo pozrite na spotrebič: Je na ňom nálepka, kde je uvedené SAID a MAC adresa. MAC adresu tvorí kombinácia číslíc a písmen, ktorá sa začína „88:e7“.

Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

Pomocou smart zariadenia a aplikácie 6th Sense Live skontrolujte, či je sieť spotrebiča viditeľná a pripojená ku cloudu.

Môže niečo zabraňovať tomu, aby sa signál dostal k spotrebiču?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma.

Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje router.

Ako ďaleko by mal byť router od rúry?

Za normálnych okolností je Wi-Fi signál dostatočne silný na pokrytie niekoľkých miestností, ale veľmi to závisí od materiálu, z ktorého sú postavené steny. Silu signálu môžete skontrolovať tak, že položíte svoje smart zariadenie vedľa spotrebiča.

Čo môžem urobiť, ak moje bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič?

Môžete použiť špeciálne zariadenia na rozšírenie pokrytia domácej Wi-Fi, ako sú prístupové body, Wi-Fi opakovače a power line adaptéry (nedodávajú sa so spotrebičom).

Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

Pozrite si dokumentáciu routera. Na routeri je zvyčajne nálepka s informáciami, ktoré potrebujete, aby ste sa dostali na stránku nastavenia zariadenia pomocou pripojeného zariadenia.

Čo môžem urobiť, ak môj router využíva Wi-Fi kanál zo susedstva?

Nastavte router tak, aby používal váš domáci Wi-Fi kanál.

Čo môžem urobiť, ak sa na displeji zobrazí alebo rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácim routerom?

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, budete musieť skontrolovať nastavenie routera alebo poskytovateľa.

Nastavenia routera: NAT musí byť zapnuté, firewall a DHCP správne nakonfigurované. Podporované šifrovanie hesla: WEP, WPA, WPA2. Ak chcete skúsiť iný typ šifrovania, preštudujte si návod k routeru.

Nastavenia poskytovateľa: Ak váš poskytovateľ internetových služieb pevne stanovil počet adries MAC, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudete môcť pripojiť svoj spotrebič ku cloudu. Adresa MAC zariadenia je jeho jedinečný identifikátor. Spýtajte sa svojho poskytovateľa internetových služieb, ako možno na internet pripojiť iné zariadenia okrem počítačov.

Ako môžem skontrolovať, či sa dáta prenášajú?

Po nastavení siete vypnite napájanie, počkajte 20 sekúnd a zapnite rúru: Skontrolujte, či aplikácia zobrazuje stav používateľského rozhrania spotrebiča.

Pri niektorých nastaveniach trvá niekoľko sekúnd, kým sa zobrazia v aplikácii.




Ako môžem zmeniť svoj Whirlpool účet, ale nechať spotrebiče pripojené?

Môžete si vytvoriť nový účet, ale nezabudnite spotrebiče odstrániť zo starého účtu, až potom ich môžete presunúť na nový.

Vymenil som router, čo mám urobiť?

Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte  , ťuknite na  a potom zvolte „Factory Reset“ (nastavenie z výroby). Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. Pre zmenu stlačte  , zvolte  Ďalšie režimy a potom zvolte Riadenie výkonu.
Rúra sa nezohrieva.	Je spustený demo režim.	Stlačte  , ťuknite na  Info a na ukončenie potom zvolte Uložiť režim Demo.
Na displeji sa zobrazí ikona  .	Wi-Fi router je vypnutý. Vlastnosti nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované.	Overte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči dobrý. Skúste reštartovať router. Pozri odsek Často kladené otázky o Wi-Fi Ak sa vlastnosti vašej domácej bezdrôtovej siete zmenili, vykonajte spárovanie so sieťou: Stlačte  , ťuknite na  Wi-Fi a zvolte Pripojenie k sieti.
Spojenie nie je podporované.	Aktivovať diaľkové ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.	Pred kúpou si overte, či vaša krajina povoľuje diaľkové ovládanie elektronických spotrebičov.
Zo vstupnej rúrky netečie voda	Rúrka nie je správne zasunutá. Rúrka je upchatá.	Odpojte rúrku. Skontrolujte, či rúrka nie je upchatá. Rúrku znova zasunúť a dávajte pritom pozor, aby ste to urobili správne (skontrolujte orientáciu rúrky: tlačidlo musí byť vľavo, a nie je stlačené, a po úplnom zasunutí musíte počuť kliknutie).
Počas funkcie vypúšťania sa na displeji zobrazuje ERROR (chyba).	Funkcia vypúšťania nefunguje správne	Zavolajte servis
Nevidíte svoje obľúbené položky?	Systém je potrebné obnoviť.	Spustíte „Factory Reset“ (Pôvodné nastavenia) (Stlačte  , ťuknite na  Info a potom zvolte Nastaviť výrobok). Po dokončení tejto operácie môžete ľahko uložiť a zobraziť svoje obľúbené cykly.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

