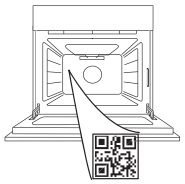
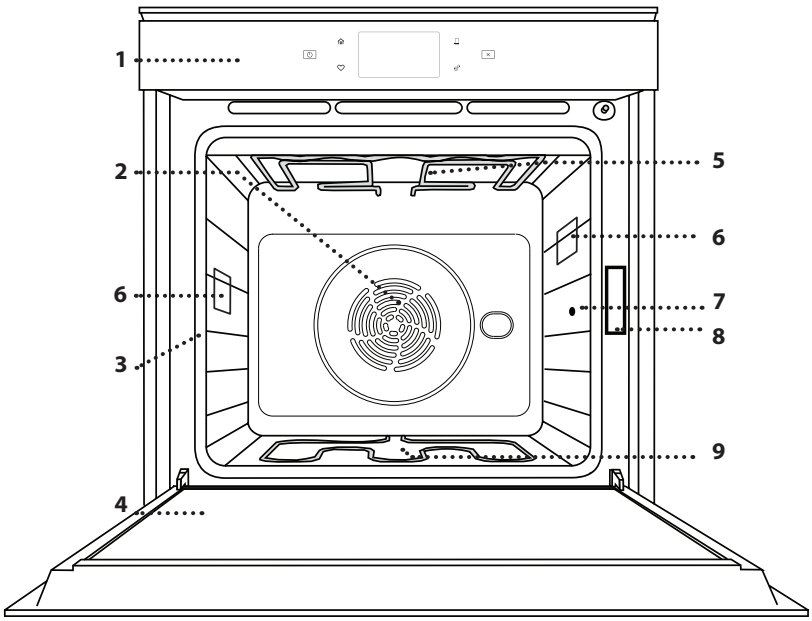
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.whirlpool.eu/register**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

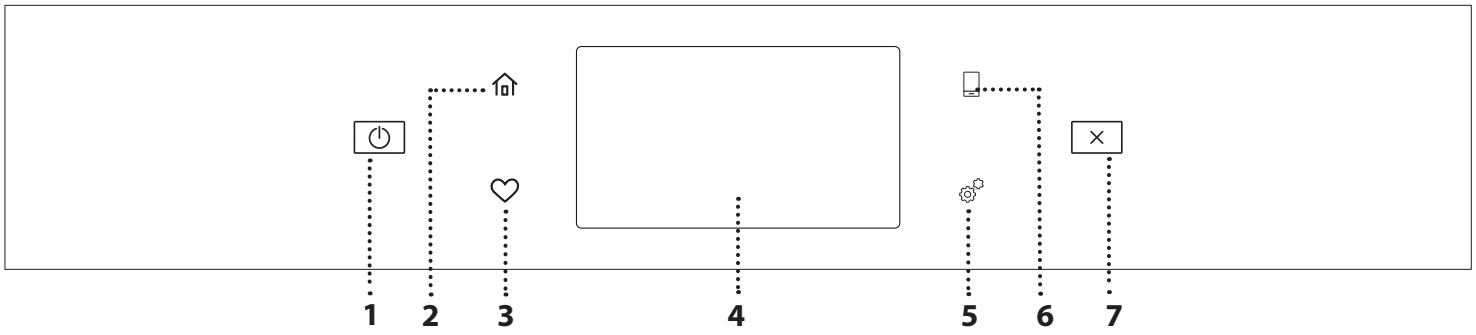


PRODUCT DESCRIPTION



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

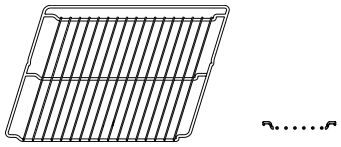
5. TOOLS
To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

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.

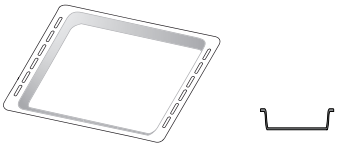
ACCESSORIES

WIRE SHELF



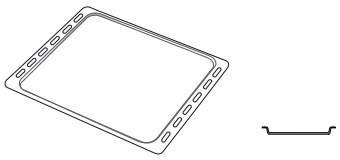
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

DRIP TRAY



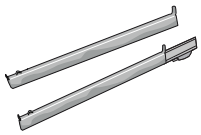
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



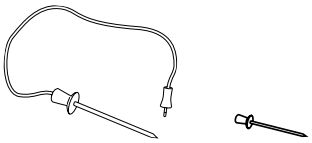
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

FOOD PROBE



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

* 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.

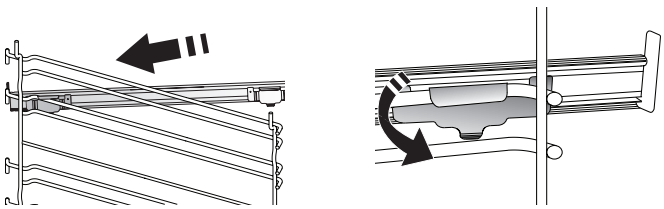
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- 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

- **FAST PREHEAT**
  For preheating the oven quickly.
- **CONVENTIONAL**
  For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **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.
- **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.
- **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, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **CONVECTION BAKE**
  For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **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**
    To cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
  - » **ECO 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 BAKE**
  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 scroll through a menu or a list:
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.

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

To go back to the previous screen:
Tap < .

To confirm settings or access the next screen:
Tap "SET" or "NEXT".

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 iTunes Store or the Google Play Store.

2. Create an account

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

3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. You will need the Smart Appliance IDentifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code 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 of the day.
- 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 the initial setup.

5. HEAT THE OVEN

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

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.
Heat the oven to 200 °C for around one hour.
It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

The display allows you to choose between Manual 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.

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

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

4. SET START TIME DELAY

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

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

To program a delayed cooking start time the oven preheating phase must be disabled: The oven will reach the temperature you required gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

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

5. START THE FUNCTION

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

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 prolong the cooking.

9 . FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meal times, including breakfast, lunch, snack and dinner.

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

ONCE SAVED

Once you have saved functions as favorites, the main screen will display the functions you have saved for the current the time of day.

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

- Tap the meals icon to show the relevant lists.

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

- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

CHANGING THE SETTINGS

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

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

In the Favorites screen, you can also delete functions you have saved:

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

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

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

Each time slot can be combined with one meal only.

10. TOOLS

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

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

REMOTE ENABLE

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

KITCHEN TIMER

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

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

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

The timer will continue counting down, shown on 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 reccommended 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 botom of the oven.
- Tap on “START” to activate the cleaning function.

Once the cycle has been selected, it is possible to delay the start of the automatic cleaning. Tap on “DELAY” to set the end time as indicated in the relative paragraph.

PROBE

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

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

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

Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed.

Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

USING THE FOOD PROBE

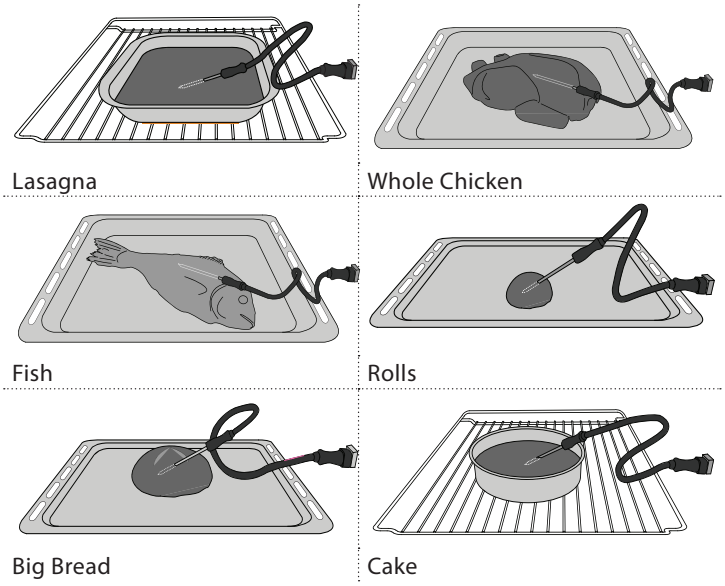
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven’s cooking compartment.

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

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

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

OVEN BAKING: Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle. If you use the probe when cooking with the 6th Sense functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



MUTE

Tap 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.

Sabbath mode keeps the oven on in baking mode until disabled. Sabbath mode uses the conventional function. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

To disable and exit Sabbath mode, press or , then press and hold the display screen for 3 seconds.

PREFERENCES

For changing several oven settings.

WIFI

For changing settings or configuring a new home network.

INFO

For switching off “Store Demo Mode”, resetting the product and obtaining further information about the product.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 – 200	30 - 85	3
		Yes	160 – 200	35 - 90	4 1
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	3
		Yes	140	30 - 50	4
		Yes	140	30 - 50	4 1
		Yes	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	3
		Yes	150	30 - 50	4
		Yes	150	30 - 50	4 1
		Yes	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Yes	90	110 - 150	3
		Yes	90	130 - 150	4 1
		Yes	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2
		Yes	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3
		Yes	250	10 - 20	4 1
		Yes	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	3
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 1
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

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
- Food probe

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagna / 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	Pizza	Yes	210	40 - 60	5 4 2 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (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 & Vegetebles		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).

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

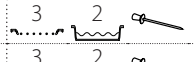
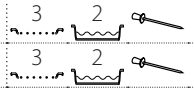
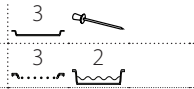
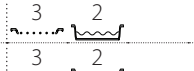
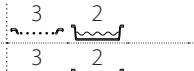
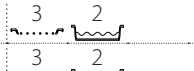
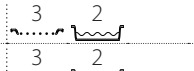
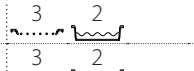
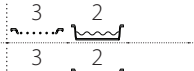
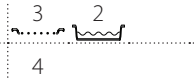
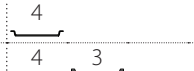
Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

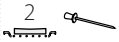
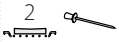
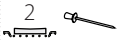
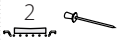
6th sense COOKING TABLE

	Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh	Lasagna	2	500 - 3000 g *	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Cannelloni	2	500 - 3000 g *	
	Frozen	Lasagna	2	500 - 3000 g	
		Cannelloni	2	500 - 3000 g	
MEAT	Beef	Roast beef	3	600 - 2000 g *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast veal	3	600 - 2500 g *	
		Steak	5 4	2 - 4 cm	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the wire rack. Turn at 2/3 of cooking time
		Hamburger	5 4	1.5 - 3 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Pork	Roast Pork	3	600 - 2500 g *	
		Pork Shank	3	500 - 2000 g *	
		Pork Ribs	5 4	500 - 2000 g	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time
		Bacon	5 4	250 g	Distribute evenly on the wire shelf. Turn at 3/4 of cooking time
	Lamb	Roast Lamb	2	600 - 2500 g *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Lamb Rack	2	500 - 2000 g *	
		Lamb Leg	2	500 - 2000 g *	
	Chicken	Roast Chicken	2	600 - 3000 g *	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
		Stuffed Roast Chicken	2	600 - 3000 g *	
		Chicken Pieces	3	600 - 3000 g *	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly in the drip tray with the skin side down
		Chicken fillet / Breast	5 4	1 - 5 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time
	Roasted Duck	Roast Duck	2	600 - 3000 g *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Stuffed Roast Duck	2	600 - 3000 g *	
		Duck Pieces	3	600 - 3000 g *	
		Duck Fillet / Breast	5 4	1 - 5 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. Turn at 2/3 of cooking time
MEAT	Roasted Turkey & Goose	Roast Goose	2	600 - 3000 g *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Stuffed Roast Goose	2	600 - 3000 g *	
		Turkey Pieces	3	600 - 3000 g *	
		Fillets / Breast	5 4	1 - 5 cm	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up. Turn at 2/3 of cooking time
	Meat dishes	Kebabs	5 4	1 grid	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 1/2 of cooking time
		Sausages & Wurstel	5 4	1.5 - 4 cm	Distribute evenly on the wire shelf. Pierce the sausages with a fork to avoid cracking. Turn at 2/3 of cooking time

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
- Food probe

Food categories			Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
FISH	Roasted whole fish	Salmon		0.2 - 1.5 kg *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Hake		0.2 - 1.5 kg *	
		Cod		0.2 - 1.5 kg *	
		Seabass		0.2 - 1.5 kg *	
		Seabream		0.2 - 1.5 kg *	
		Mullet		0.2 - 1.5 kg *	
		Whole Fish		0.2 - 1.5 kg *	
		Fish In Salt Crust		0.2 - 1.5 kg *	
	Roasted fillets & steaks	Tuna Steak		1 - 3 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Salmon Steak		1 - 3 cm	
		Swordfish Steak		0.5 - 3 cm	
		Cod Steak		100 - 300 g	
		Seabass Fillet		50 - 150 g	
		Seabream Fillet		50 - 150 g	
		Other Fillets		0.5 - 3 cm	
		Fish Fillets		0.5 - 3 cm	
	Grilled seafood	Scallops		one tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Gratin Mussels		one tray	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Shrimps		one tray	
		Prawns		one tray	
VEGETABLES	Roasted Vegetables	Potatoes		500 - 1500 g	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
		Stuffed Vegetables		100 - 500 g each	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Other Vegetables		500 - 1500 g	
	Gratin Vegetables	Potatoes		1 tray	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
		Tomatoes		1 tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Peppers		1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Sprinkle with cheese to get perfect browning
		Broccoli		1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Cauliflowers		1 tray	
		Others		1 tray	

	Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
CAKES & PASTRIES	Rising cakes	Sponge Cake In Tin	2 	500 - 1200 g *	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
		Fruit Rising Cake In Tin	2 	500 - 1200 g *	Prepare a cake batter according to your favorite recipe by using shredded or chopped-sliced fresh fruit. Pour into lined and greased baking pan
		Chocolate Rising Cake In Tin	2 	500 - 1200 g *	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
		Sponge Cake in Baking Tray	2 	500 - 1200 g *	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking tray
	Pastries & filled pies	Cookies	3	200 - 600 g	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray
		Croissants (fresh)	3	one tray	Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before serving
		Croissants (frozen)	3	one tray	
		Choux Pastry	3	one tray	
		Meringues	3	10 - 30 g each	Make a batch of 2 egg whites, 80g sugar and 100g desiccated coconut. Flavor with vanilla and almond essence. Shape into 20-24 pieces on greased baking tray
		Tart In Tin	3	400 - 1600 g	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and fold in a tin. Fill with marmalade and cook
		Strudel	3	400 - 1600 g	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part
		Fruit filled pie	3	500 - 2000 g	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
SALTY CAKES	Salty cake		2	800 - 1200 g	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork, Fill the pastry according to your favorite recipe
	Vegetable Strudel		2	500 - 1500 g	Prepare a mix of chopped vegetable. Sprinkle with oil and cook into a pan for 15-20 minutes. Let cool down. Add fresh cheese and season with salt, balsamic vinegar and spices. Roll it into a pastry and fold the external part

ACCESSORIES

 Wire shelf

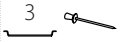
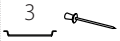
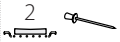
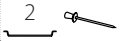
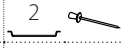
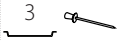
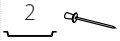
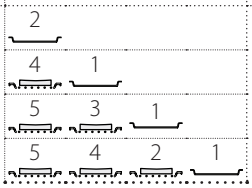
 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Food probe

	Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
BREAD	Rolls		60 - 150 g each *	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise
	Medium Size Bread		200 - 500 g each *	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
	Sandwich Loaf in Tin		400 - 600g each *	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise
	Big Bread		700 - 2000 g *	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
	Wholegrain		500 - 2000 g *	
	Baguettes		200 - 300g each *	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to baguette rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise
	Special Bread		-	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
PIZZA	Pizza Thin		round - tray	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Rise it using the dedeicated oven function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Pizza Thick		round - tray	
	Pizza Frozen		1 - 4 layers	Take out from packaging. Distribute evenly on the wire shelf

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

Food probe

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

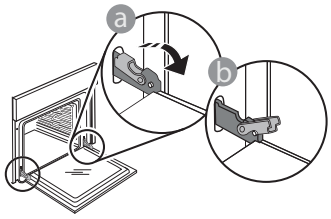
- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

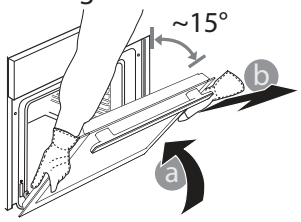
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

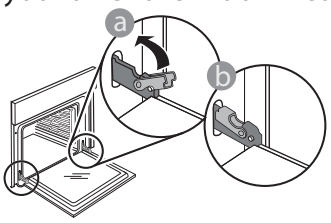


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
   Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

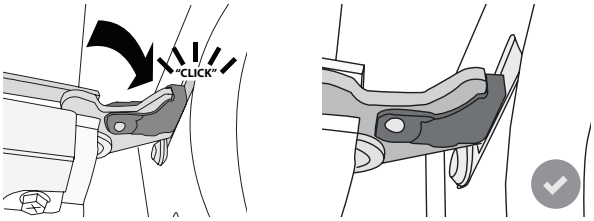


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



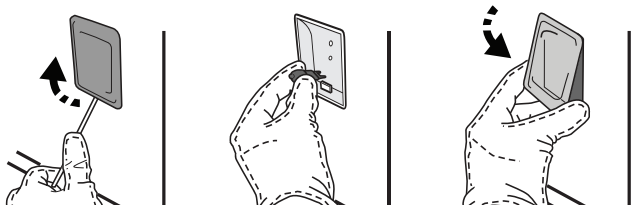
   Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



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

REPLACING THE LAMP

- Disconnect the oven from the power supply.
- Remove the shelf guides.
- Use a screwdriver to prise off the lamp cover.
- Replace the lamp.
- Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place.
- Refit the shelf guides.
- 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.

Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

WIFI FAQs

Which WiFi protocols are supported?

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

Which settings need to be configured in the router software?

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

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

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

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

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

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

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

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

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

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

Where can I find the appliance's MAC address?

Press ⚙ then tap WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The MAC address 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. Select a cycle or another option and check its status on the app.

Some settings take several seconds to appear in the app.

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

You can make a new account but remember to unclaim your appliance from the old account before to move them to new one.

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

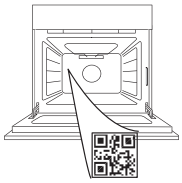
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

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 "Info" 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 function does not start. The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press , tap "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router. See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press , tap "WiFi" and then select "Connect to network".
Connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.
The touch screen display is not working properly.	Prolonged use. Overload system.	Press and hold for at least 4 seconds. Switch the oven on and see if the fault persists.

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.



Whirlpool

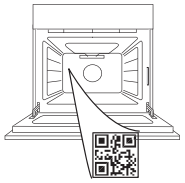
400011687553

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN

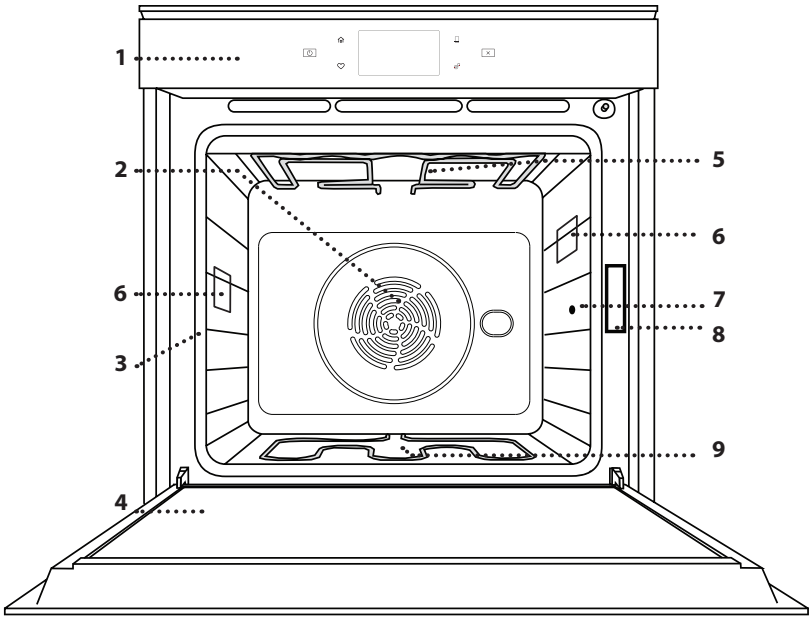
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.whirlpool.eu/register** an

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

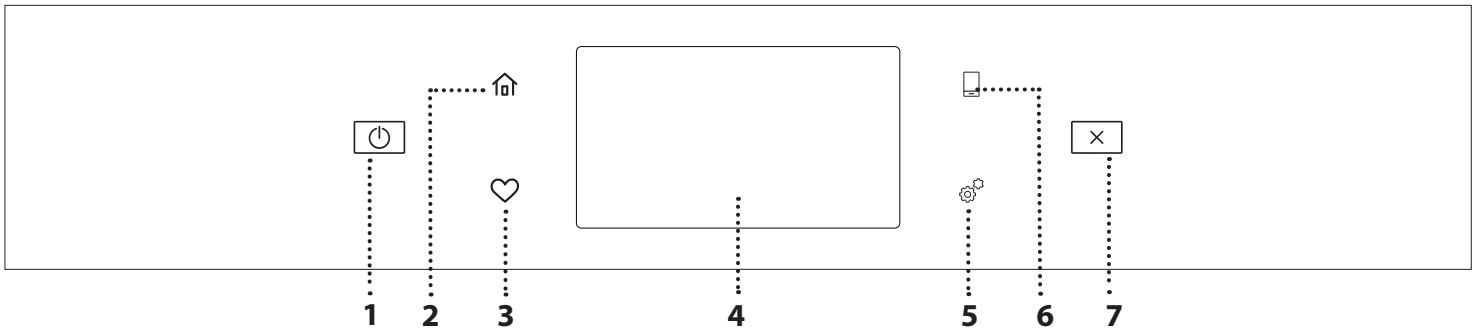


PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF
Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME
Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORIT
Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. DISPLAY

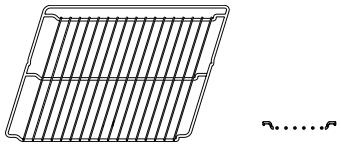
5. EXTRAS
Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und -Voreinstellungen.

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

7. ABBRECHEN
Zum Anhalten aller Ofen-Funktionen ausgenommen Uhr, Küchen-Timer und Bediensperre.

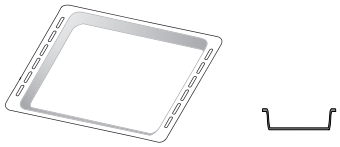
ZUBEHÖR

ROST



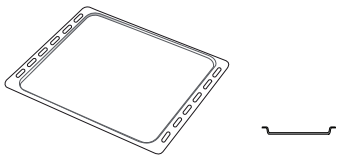
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

FETTPFANNE



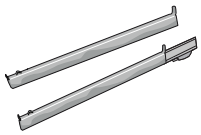
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



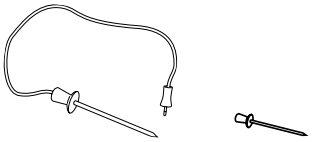
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

SPEISESONDE



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

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

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

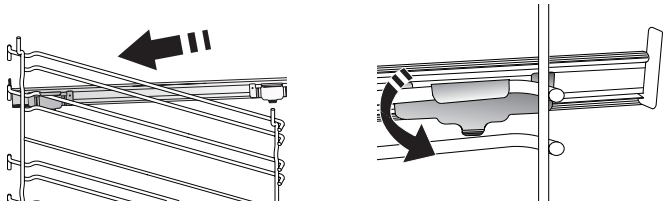
ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

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

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



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

GARFUNKTIONEN

MANUELLE FUNKTIONEN

- **SCHNELLAUFHEIZEN**
  Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **OBER-/UNTERHITZE**
  Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- **GRILL**
  Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **TURBOGRILL**
  Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **HEISSLUFT**
  Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
- **COOK 4 FUNKTIONEN**
  Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **BACKEN MIT UMLUFT**
  Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **SONDERFUNKTIONEN**
  - » **AUFTAUEN**
    Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
  - » **WARMHALTEN**
    Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
  - » **AUFGEHEN**
    Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.
  - » **CONVENIENCE**
    Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Nudelgerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.
  - » **MAX. GAREN**
    Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.
  - » **HEISSLUFT ÖKO**
    Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.
- **TIEFKÜHLBACKWAREN**
  Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

6th SENSE

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

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY

Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:
Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.

Zum Auswählen oder Bestätigen:
Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:
Tippen Sie auf < .

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:
„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

ERSTER GEBRAUCH

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

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

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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

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

Durch Antippen von < kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. EINRICHTEN DES WIFI

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

- Tippen Sie auf „JETZT KONFIGURIEREN", um mit dem Einrichten der Verbindung fortzufahren.

Anderenfalls tippen Sie auf "ÜBERSPRINGEN", um die Verbindung zu Ihrem Produkt später herzustellen.

ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

Um diese Funktion zu verwenden, benötigen Sie Folgendes: Ein Smartphone oder Tablet und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung. Verwenden Sie bitte Ihr Smartgerät, um zu prüfen, dass das Signal Ihres Heimnetzwerks in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist.

Mindestanforderungen.

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

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

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

1. Laden Sie die 6th Sense Live App herunter

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

2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

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

3. Registrieren Sie Ihr Gerät

Folgen Sie den Anweisungen der App zum Registrieren Ihres Geräts. Für die Beendigung des Registrierungsprozesses benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Sie finden diesen eindeutigen Code auf dem Kennschild am Produkt.

4. Verbindung mit dem WiFi

Folgen Sie dem Scan-to-Connect-Einrichtungsverfahren.
Die App führt Sie durch den Prozess zur Verbindung Ihres Haushaltsgerätes mit dem Drahtlosnetzwerk in Ihrer Wohnung.

Wenn Ihr Router WPS 2,0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie „MANUELL", dann tippen Sie auf „WPS Einrichtung": Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

Falls notwendig, können Sie das Produkt auch manuell mit „Netzwerk suchen" verbinden.

Der SAID-Code wird verwendet, um ein Smartgerät mit Ihrem Haushaltsgerät zu synchronisieren.
Die MAC-Adresse wird für das WiFi-Modul angezeigt.

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

3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

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

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN".

Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN".

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

4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

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

5. AUFHEIZEN DES OFENS

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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.
Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen.

Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

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

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

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE

- Durchlaufen Sie die vorgeschlagenen Werte und wählen Sie den von Ihnen benötigten aus.

Wenn von der Funktion vorgesehen, können Sie antippen, um das Vorheizen zu aktivieren.

DAUER

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

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf "Gardauer einstellen".
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „WEITER".

Zum Löschen einer eingestellten Dauer während des Garens, um das Ende des Garvorgangs also manuell zu handhaben, tippen Sie auf den Wert für die Dauer und wählen dann „STOPP".

3. EINSTELLEN DER 6th SENSE-FUNKTIONEN

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

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im "6th SENSE ESSEN" Menü (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im "LIFESTYLE" Menü angezeigt.

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

Einige der 6th Sense-Funktionen erfordern den Gebrauch der Speisensonde. Stecken Sie diese ein, bevor Sie die Funktion auswählen. Befolgen Sie für beste Ergebnisse mit der Sonde die Empfehlungen im entsprechenden Abschnitt.

- Folgen Sie den Aufforderungen auf dem Display, die Sie durch den Garvorgang führen.

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

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

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

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

- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf ⏵.

5. DIE FUNKTION STARTEN

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

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt.

Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

- Drücken Sie ✕, um die aktive Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen.

6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde.

Sobald diese Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Die Tür schließen und „FERTIG" antippen, um den Garvorgang zu starten.

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

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

- Wählen Sie eine Funktion, die Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.
- Tippen Sie auf das Symbol, um Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren.

Es wird als Standardoption eingestellt.

7. PAUSE DES GARVORGANGS

Bei einigen 6th Sense-Funktionen muss die Speise während des Garens gewendet werden. Ein akustisches Signal ertönt

und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

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

Vor dem Ende des Garvorgangs könnte Sie der Ofen in gleicher Weise auffordern, die Speise zu prüfen.

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

- Prüfen Sie die Speise.
- Die Tür schließen, dann „FERTIG“ antippen, um weiterzugaren.

8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

- Tippen Sie auf , um diese als Favorit zu speichern.
- Wählen Sie „Extra-Bräunen“, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

9 . FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihre Lieblingsrezepte.

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

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Nach Ende einer Funktion können Sie antippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

Das Display ermöglicht Ihnen das Speichern der Funktion durch Angabe von 4 bevorzugten Mahlzeiten einschließlich Frühstück, Mittagessen, Snack und Abendessen.

- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.
- Tippen Sie auf „FAVORIT“, um die Funktion zu speichern.

NACH DEM SPEICHERN

Nachdem Sie Funktionen als Favoriten gespeichert haben, wird die Hauptanzeige die Funktionen anzeigen, die Sie für die aktuelle Tageszeit gespeichert haben.

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie : Die Funktionen werden nach verschiedenen Mahlzeiten unterteilt und einige Empfehlungen werden angeboten.

- Tippen Sie auf das Speisensymbol, um die entsprechenden Listen anzuzeigen.

Das Antippen von ermöglicht Ihnen, den Verlauf der zuletzt verwendeten Funktionen anzusehen.

- Durchlaufen Sie die erhaltene Liste.
- Tippen Sie auf das Rezept oder die Funktion, das/die Sie benötigen.
- Tippen Sie auf „START“, um den Garvorgang zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

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

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „BEARBEITEN“.
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „WEITER“: Auf dem Display erscheinen die neuen Eigenschaften.
- Tippen Sie auf „SPEICHERN“, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie auch Funktionen löschen, die Sie gespeichert haben:

- Tippen Sie auf bei der entsprechenden Funktion.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“.

Sie können auch die Uhrzeit ändern, zu der die verschiedenen Speisen angezeigt werden:

- Drücken Sie .
- Wählen Sie „Voreinstellungen“.
- Wählen Sie „Uhrzeiten und Daten“.
- Tippen Sie auf „Zeiten für Mahlzeiten“.
- Durchlaufen Sie die Liste und tippen Sie die entsprechende Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

10. EXTRAS

Drücken Sie , um das Menü „Extras“ zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen.

Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.

ENTFERNT

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

KÜCHEN-TIMER

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

Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen.

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

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie .
- Tippen Sie auf .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Tippen Sie auf „ABLEHNEN“, um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf „NEUEN TIMER EINSTELLEN“, um den Timer erneut einzustellen.

LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

REINIGUNG

Aktivieren Sie die„Selbstreinigungs“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

Es wird empfohlen die Ofentür während dem Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnisse haben könnte.

- Sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, bevor die Funktion aktiviert wird.
- Wenn der Ofen kalt ist, 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden schütten.
- Tippen Sie auf “START”, um die Reinigungsfunktion zu aktivieren.

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

SONDE

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Fleischs während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde.

Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie die Speisensonde an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür.

Tippen Sie auf . Sie können zwischen manuellen (nach Garmethode) und 6th Sense (nach Speisenart) Funktionen wählen, wenn die Verwendung der Sonde gestattet oder gefordert ist.

Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn die Sonde entfernt wird.

Stecken Sie die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

VERWENDUNG DER SPEISENSONDE

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

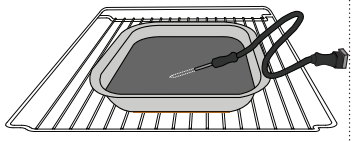
Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in das Gargut einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

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

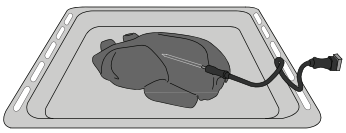
FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

BACKEN: Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird.

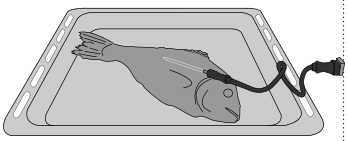
Wenn Sie die Sonde zum Garen mit 6th Sense-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



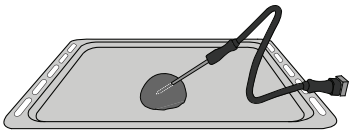
Lasagne



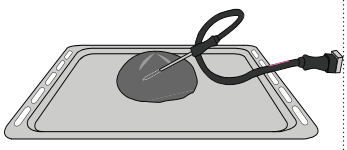
Hähnchen (ganz)



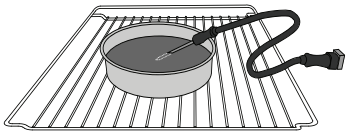
Fisch



Brötchen



Großes Brot



Kuchen

TON AUS

Tippen Sie auf das Symbol, um den Ton aller akustischen Signale und Alarme ein- oder auszuschalten.

BEDIENSPERRE

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

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das -Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das Display.
- Wischen Sie auf der gezeigten Meldung nach oben.

MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.

Im Sabbatmodus bleibt der Backofen im Backmodus eingeschaltet, bis er deaktiviert wird. Der Sabbatmodus verwendet die Ober- & Unterhitze-Funktion. Alle anderen Gar- und Reinigungszyklen sind deaktiviert. Es ertönen keine Signale und die Displays zeigen keine Temperaturänderungen. Wenn die Backofentür geöffnet oder geschlossen wird, schaltet sich das Licht nicht ein oder aus und die Heizelemente schalten sich auch nicht sofort ein oder aus.

Zum Deaktivieren und Beenden des Sabbatmodus drücken Sie oder und dann halten Sie die Displayanzeige 3 Sekunden lang gedrückt.

VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.

WIFI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.

INFO

Zum Ausschalten des „Demomodus für Laden“, Rücksetzen des Produkts und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Biskuitkuchen		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 – 200	30 – 85	3
		Ja	160 – 200	35 – 90	4 1
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 – 40	3
		Ja	140	30 – 50	4
		Ja	140	30 – 50	4 1
		Ja	135	40 – 60	5 3 1
Kleingebäck / Muffins		Ja	170	20 – 40	3
		Ja	150	30 – 50	4
		Ja	150	30 – 50	4 1
		Ja	150	40 – 60	5 3 1
Beignets		Ja	180 – 200	30 – 40	3
		Ja	180 – 190	35 – 45	4 1
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Meringen		Ja	90	110 – 150	3
		Ja	90	130 – 150	4 1
		Ja	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	2
		Ja	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 15	3
		Ja	250	10 – 20	4 1
		Ja	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	3
		Ja	180 – 190	45 – 60	4 1
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4 1
		Ja	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

ZUBEHÖR	Rost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Speisesonde

Whirlpool

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

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.
** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.
*** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

LESEN DER GARTABELLE

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

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

Gartemperaturen und Garzeiten sind Richtwerte und hängen von der Lebensmittelmenge und der Art des verwendeten Zubehörs ab.

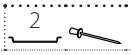
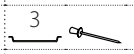
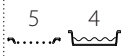
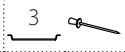
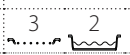
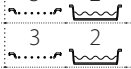
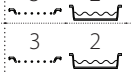
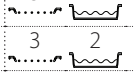
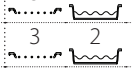
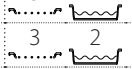
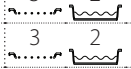
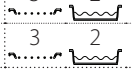
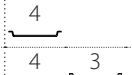
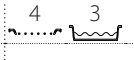
Verwenden Sie zunächst die niedrigsten empfohlenen Einstellungen. Wenn die Speisen nicht genug gegart sind, schalten Sie auf höhere Einstellungen.

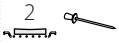
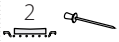
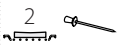
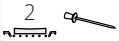
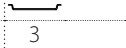
Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

6th sense GARTABELLE

Lebensmittelkategorien			Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Frisch	Lasagne	2	500 - 3000 g *	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Cannelloni	2	500 - 3000 g *	
	Tiefgekühlte	Lasagne	2	500 – 3000 g	
		Cannelloni	2	500 – 3000 g	
FLEISCH	Rind	Roastbeef	3	600 - 2000 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Kalbsbraten	3	600 - 2500 g *	
		Steak	5 4	2 - 4 cm	Mit Öl und Rosmarin bepinseln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
		Hamburger	5 4	1,5 – 3 cm	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Schwein	Schweinebraten	3	600 - 2500 g *	
		Schweinshaxe	3	500 - 2000 g *	
		Schweinerippen	5 4	500 – 2000 g	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
		Speck	5 4	250 g	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Bei 3/4 der Gardauer wenden
	Lamm	Lammbraten	2	600 - 2500 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Lammkarree	2	500 - 2000 g *	
		Lammkeule	2	500 - 2000 g *	
	Hähnchen	Brathähnchen	2	600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
		Gefülltes Brathähnchen	2	600 - 3000 g *	
		Hähnchenstücke	3	600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig in der Fettpfanne mit der Hautseite nach unten verteilen
		Hähnchenfilet/-brust	5 4	1 – 5 cm	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
	Entenbraten	Entenbraten	2	600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Gefüllte Ente	2	600 - 3000 g *	
		Ententeile	3	600 - 3000 g *	
		Entenfilet/-brust	5 4	1 – 5 cm	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Bei 2/3 der Gardauer wenden

ZUBEHÖR	Rost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Speisesonde

Lebensmittelkategorien			Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
FLEISCH	Puten- & Gänsebraten	Gänsebraten		600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Gefüllte Gans		600 - 3000 g *	
		Putenteile		600 - 3000 g *	
		Filet/Brust		1 – 5 cm	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben. Bei 2/3 der Gardauer wenden
	Fleischgerichte	Kebab		1 Gitterrost	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 1/2 Gardauer wenden
		Würste & Würstchen		1,5 – 4 cm	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um Rissbildung zu vermeiden. Bei 2/3 der Gardauer wenden
FISCH	Gebratener Fisch (ganz)	Lachs		0,2 - 1,5 kg *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Seehecht		0,2 - 1,5 kg *	
		Kabeljau		0,2 - 1,5 kg *	
		Wolfbarsch		0,2 - 1,5 kg *	
		Dorade		0,2 - 1,5 kg *	
		Meeräsche		0,2 - 1,5 kg *	
		Ganzer Fisch		0,2 - 1,5 kg *	
		Fisch im Salzmantel		0,2 - 1,5 kg *	
	Gebratene Filets & Steaks	Thunfischsteak		1 - 3 cm	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Lachssteak		1 - 3 cm	
		Schwertfisch-steak		0,5 - 3 cm	
		Kabeljau-Steak		100 – 300 g	
		Wolfbarschfilet		50 – 150 g	
		Doradefilet		50 – 150 g	
		Sonstige Filets		0,5 - 3 cm	
		Fischfilets		0,5 - 3 cm	
	Fisch / Meeresfrüchte gegrillt	Jakobsmuscheln		ein Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen
		Gratinierte Muscheln		ein Blech	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Garnelen		ein Blech	
		Garnelen		ein Blech	
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Kartoffeln		500 – 1500 g	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Gefülltes Gemüse		jeweils 100 – 500 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Sonstiges Gemüse		500 – 1500 g	
	Gemüsegratin	Kartoffeln		1 Blech	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Tomaten		1 Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen
		Paprika		1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Brokkoli		1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Blumenkohl		1 Blech	
		Weiteres		1 Blech	

Lebensmittelkategorien			Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
KUCHEN & GEBÄCK	Rührkuchen	Biskuit in Kuchenform		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
		Obstrührkuchen in Kuchenform		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Kuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept mit gehobeltem oder geschnittenem frischem Obst zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
		Schokoladenkuchen in Kuchenform		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
		Biskuit in Tortenform		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes und gefettetes Backblech
	Gebäck & gefüllte Pasteten	Kekse / Plätzchen		200 – 600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse/Plätzchen auf ein Backblech
		Croissants (frisch)		ein Blech	Gleichmäßig am Backblech verteilen. Vor dem Servieren abkühlen lassen
		Croissants (tiefgekühlt)		ein Blech	
		Brandteig		ein Blech	
		Meringen		jeweils 10 - 30 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln zu. Den Teig mit Vanille und Mandelaroma verfeinern. 20-24 Stücke auf einem gefetteten Backblech formen
		Torte in Form		400 – 1600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen
		Strudel		400 – 1600 g	Eine Mischung aus gewürfeltem Apfel, Pinienkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein
		Obstkuchen		500 – 2000 g	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen

ZUBEHÖR	Rost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Speisesonde

	Lebensmittelkategorien	Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
HERZHAFTE KUCHEN	Herzhafter Kuchen	2	800 – 1200 g	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept
	Gemüsestrudel	2	500 – 1500 g	Bereiten Sie eine Mischung aus klein geschnittenem Gemüse zu. Beträufeln Sie es mit Öl und garen Sie es 15-20 Minuten lang in einer Pfanne. Abkühlen lassen. Geben Sie frischen Käse hinzu und würzen Sie mit Salz, Balsamessig und Gewürzen. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein
BROT	Brötchen	3	jeweils 60 - 150 g *	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Mittelgroßes Brot	3	jeweils 200 - 500 g *	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
	Sandwich-Laib in Backform	2	jeweils 400 - 600 g *	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Großes Brot	2	700 - 2000 g *	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
	Vollkorn	2	500 - 2000 g *	
	Baguettes	3	jeweils 200 - 300 g *	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Baguette-Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Besonderes Brot	2	–	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
PIZZA	Pizza dünn	2	Rund – Blech	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 – 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit der entsprechenden Ofenfunktion aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza dick	2	Rund – Blech	
	Pizza tiefgekühlt	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 – 4 Ebenen	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen

ZUBEHÖR	Rost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Speisesonde

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUßENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
  Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

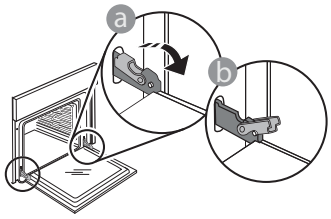
- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

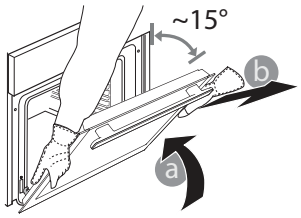
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

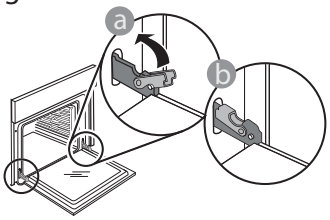


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
   Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

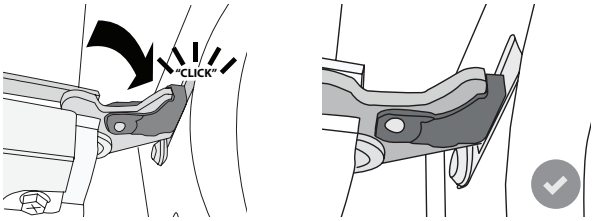


Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

3. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



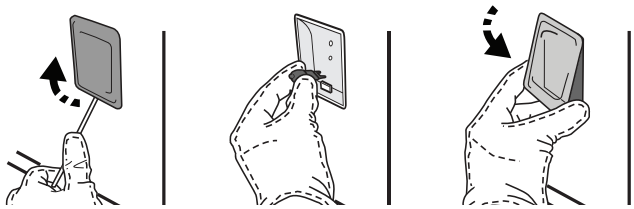
   Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, ob sich die Haken in der korrekten Position befinden.



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

AUSWECHSELN DER LAMPE

- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Entnehmen Sie die Seitengitter.
- Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit einem Schraubendreher ab.
- Ersetzen Sie die Lampe.
- Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
- Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
- Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.



Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

WiFi FAQs

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

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

Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

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

Welche WPS-Version wird unterstützt?

WPS 2,0 oder höher. Lesen Sie die Router-Dokumentation.

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

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

Kann ich mobiles 3G-Tethering anstelle eines Routers verwenden?

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

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

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

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

Rufen Sie Ihre Router-Konfiguration auf (siehe Router-Handbuch) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Haushaltsgerätes auf der Seite für die drahtlos verbundenen Geräte aufgelistet ist.

Wo kann ich die MAC-Adresse des Haushaltsgerätes finden?

Drücken Sie ⚙, tippen Sie dann auf WiFi oder sehen Sie auf Ihrem Gerät nach: Auf einem Schild sind SAID- und MAC-Adressen angegeben. Die MAC-Adresse besteht aus einer Kombination von Zahlen und Buchstaben, die mit "88:e7" beginnt.

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

Verwenden Sie Ihr Smartgerät und die 6th Sense Live App, um zu prüfen, ob das Gerätenetzwerk sichtbar und mit der Cloud verbunden ist.

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

Prüfen Sie, ob die von Ihnen verbundenen Geräte die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen. Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

Wie weit sollte der Router vom Ofen entfernt sein?

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

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

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

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

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

Was kann ich tun, wenn mein Router den WiFi-Kanal der Nachbarn nutzt?

Zwingen Sie den Router, Ihren Heim-WiFi-Kanal zu verwenden.

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

Das Gerät ist möglicherweise richtig mit dem Router verbunden, kann jedoch nicht auf das Internet zugreifen. Um das Gerät mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die Router- und/oder Funkanbieter-Einstellungen überprüfen.

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

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

Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?

Schalten Sie nach dem Einrichten des Netzwerks die Stromversorgung aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie dann den Backofen ein: Überprüfen Sie, ob die App den UI-Status des Geräts zeigt. Wählen Sie einen Zyklus oder eine andere Option aus und überprüfen Sie seinen Status in der App.

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

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

Sie können ein neues Benutzerkonto erstellen, aber denken Sie daran, Ihre Geräte aus dem alten Benutzerkonto abzurufen, bevor sie diese in das neue bewegen.

Ich habe meinen Router gewechselt – was muss ich tun?

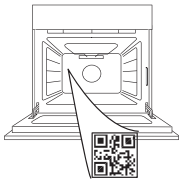
Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
		Drücken Sie , tippen Sie auf „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen Sie, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Zum Ändern der Einstellung drücken Sie , wählen Sie „Mehr Modi“ und wählen Sie dann „Strommanagement“ aus.
Die Funktion startet nicht. Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie , tippen Sie auf „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden.
Das -Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Einstellungen haben sich geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Sehen Sie im Abschnitt „WiFi FAQs“ nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk: Drücken Sie , tippen Sie auf „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernbedienung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land den Fernbetrieb von elektronischen Geräten gestattet.
Der Touchscreen Bildschirm funktioniert nicht richtig.	Dauerhafte Benutzung. Überlastungssystem.	Halten Sie mindestens 4 Sekunden lang gedrückt. Schalten Sie den Ofen ein und prüfen Sie, ob der Fehler weiterhin besteht.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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



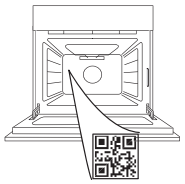
Whirlpool

400011687553

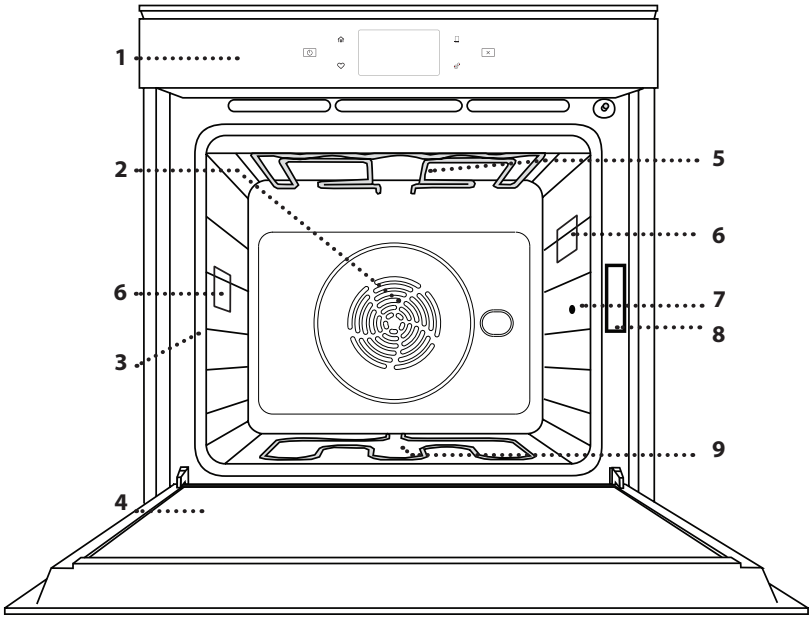
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.whirlpool.eu/register**

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

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

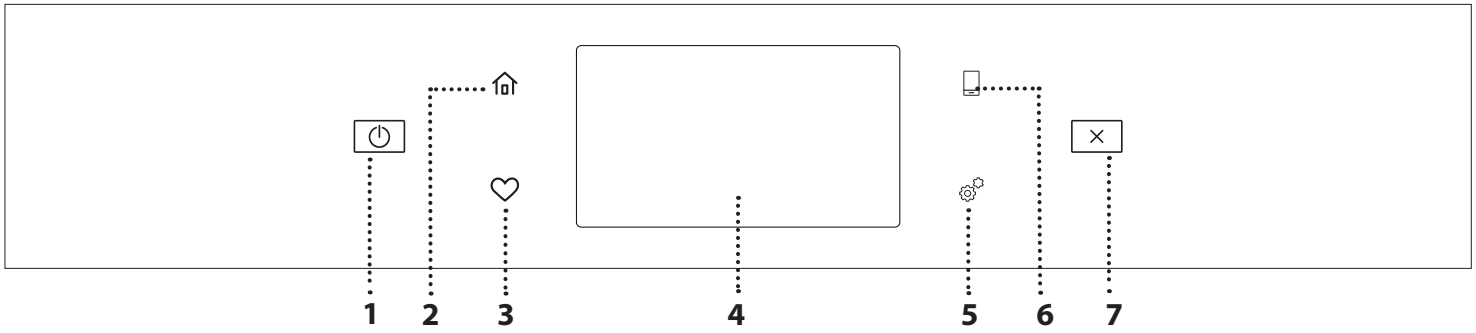


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

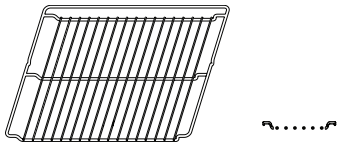
5. OUTILS
Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

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.

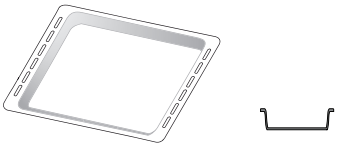
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



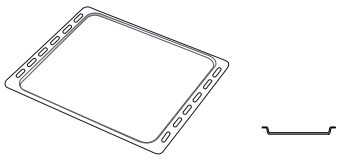
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

LÈCHEFRITE



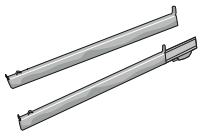
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



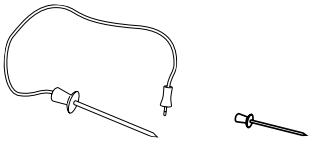
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE POUR ALIMENTS



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

* 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.

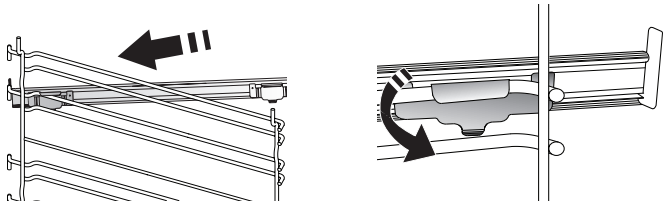
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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



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

FONCTIONS DE CUISSON

FONCTIONS MANUELLES

- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
  Pour préchauffer le four rapidement.
- **CONVENTIONNEL**
  Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **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.
- **TURBOGRIL**
  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.
- **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.
- **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.
- **CUISSON AU FOUR AVEC CONVECTION**
  Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **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.
  - » **LEVÉE**
    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 les 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.
- **SURGELÉS**
  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 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 sélectionner ou confirmer :
Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.

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

Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant :
Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

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.

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

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

1. Téléchargez l'application 6th Sense Live

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

2. Créer un compte

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

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. 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 aurez besoin de les régler manuellement.

- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler l'heure du jour.
- 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 commencer à cuire des aliments, il est donc recommandé de chauffer le four à vide afin d'éliminer les éventuelles odeurs.

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

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

- 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 sélectionnées 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.

Certaines des fonctions 6th Sense nécessitent l'utilisation de la sonde à viande. La brancher avant de choisir la fonction. Pour de meilleurs résultats avec la sonde, suivez les suggestions dans la section pertinente.

- Suivez les invites à l'écran pour vous guider à travers le processus de cuisson.

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débuter 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 MARCHE DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

Pour programmer une heure de début de cuisson différée, la phase de préchauffage du four doit être désactivée : Le four atteindra la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que ceux indiqués sur 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 permettre 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 prolonger la cuisson.

9 . FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour vos recettes favorites.

Le four détecte automatiquement les fonctions que vous utilisez le plus souvent. 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, vous pouvez appuyer sur pour l'enregistrer en tant que 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 de repas favorites, 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

Une fois que vous avez enregistré les fonctions comme favoris, l'écran principal affichera les fonctions que vous avez choisies pour l'heure du jour effective.

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 indiquer les listes correspondantes.

En appuyant sur , vous pouvez visualiser l'historique des fonctions les plus récemment utilisées..

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

Vous pouvez également changer 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.

Chaque créneau de temps peut être combiné avec un repas uniquement.

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.

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

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

Pour récupérer 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. Appuyer sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué au paragraphe correspondant.

SONDE

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte.

Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four.

Appuyez sur . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelle (par méthode de cuisson) et 6th Sense (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée.

Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.

UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

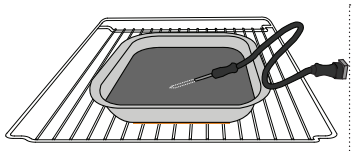
Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

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

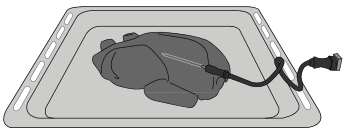
VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

POISSON (entier) : Positionnez la pointe dans la partie la plus épaisse, en évitant les épines dorsales.

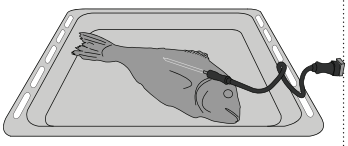
CUISSON AU FOUR : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions 6th Sense, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



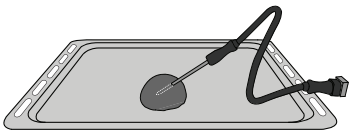
Lasagnes



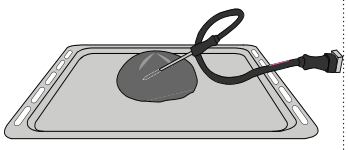
Poulet entier



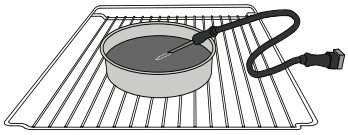
Poisson



Petits pains



Gros pain



Gâteau

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.

Le mode Sabbat maintient le four allumé en mode cuisson jusqu'à ce qu'il soit désactivé. Le mode Sabbat utilise la fonction conventionnelle. Tous les autres cycles de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucune tonalité ne retentira, et les écrans n'indiqueront pas de changements de température. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, l'éclairage du four ne s'allumera pas ou ne s'éteindra pas, et les éléments chauffants ne s'allumeront pas ou ne s'éteindront pas immédiatement.

Pour désactiver et sortir du mode Sabbat, appuyez sur ou , puis appuyez sur l'écran d'affichage et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

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 et obtenir d'autres informations sur le produit.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Leavened cakes (Gâteaux à pâte levée) / Sponge cakes (Génoise)		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (cheesecake (gâteau au fromage), strudel, apple pie (tarte aux pommes))		Oui	160 – 200	30 - 85	3
		Oui	160 – 200	35 - 90	4 1
Biscuits / Shortbread (Petit pain)		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffin (Muffins)		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (Chouquettes)		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pain / Focaccia (fougasse)		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Savoury pies (Tourtes) (vegetable pie (Tourtes aux légumes), quiche (quiches))		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (Feuilletés)		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

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	Sonde

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

* 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.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

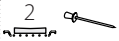
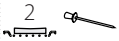
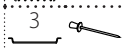
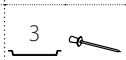
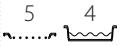
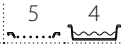
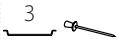
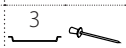
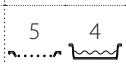
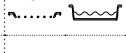
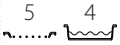
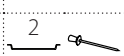
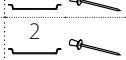
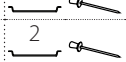
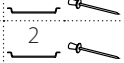
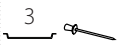
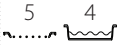
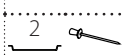
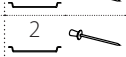
Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et les durées de cuisson sont approximatives et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé.

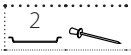
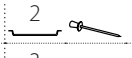
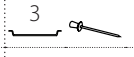
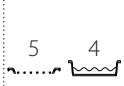
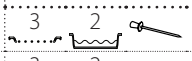
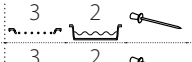
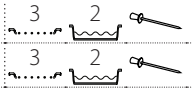
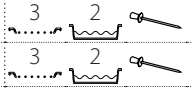
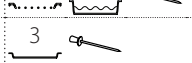
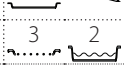
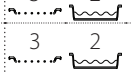
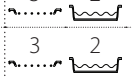
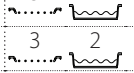
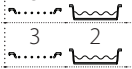
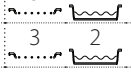
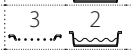
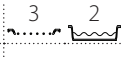
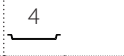
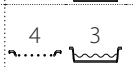
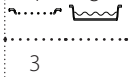
Commencez par les réglages les plus bas recommandés et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez à des réglages plus élevés.

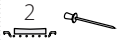
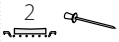
Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

6th sense TABLEAU DE CUISSON

	Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes		500 - 3000 g *	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Cannelloni		500 - 3000 g *	
	Produits surgelés	Lasagnes		500 - 3000 g	
		Cannelloni		500 - 3000 g	
VIANDES	Bœuf	Rôti de bœuf		600 - 2000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Rôti de veau		600 - 2500 g *	
		Steak		2 - 4 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
		Hamburger		1,5 - 3 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Porc	Rôti de porc		600 - 2500 g *	
		Jarret de porc		500 - 2000 g *	
		Côtes de porc		500 - 2000 g	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
		Bacon		250 g	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Tournez aux 3/4 du temps de cuisson
	Agneau	Agneau rôti		600 - 2500 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Carré d'agneau		500 - 2000 g *	
		Gigot d'agneau		500 - 2000 g *	
	Poulet	Poulet rôti		600 - 3000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
		Poulet rôti farci		600 - 3000 g *	
		Morceaux de poulet		600 - 3000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur avec le côté peau vers le bas
		Escalope / Blanc de poulet		1 - 5 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
	Canard rôti	Canard rôti		600 - 3000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Canard rôti farci		600 - 3000 g *	
		Morceaux de canard		600 - 3000 g *	
		Escalope/ Magret de canard		1 - 5 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson

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	Sonde

Catégories d'aliments			Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
VIANDES	Dinde et oie rôties	Oie rôtie		600 - 3000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Oie rôtie farcie		600 - 3000 g *	
		Morceaux de dinde		600 - 3000 g *	
		Escalopes / Blancs		1 - 5 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
	Plats de viande	Kebab		1 grille	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 1/2 du temps de cuisson
		Saucisses et Würstel		1,5 - 4 cm	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
POISSON	Poisson entier rôti	Saumon		0,2 - 1,5 kg *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Colin		0,2 - 1,5 kg *	
		Morue		0,2 - 1,5 kg *	
		Bar		0,2 - 1,5 kg *	
		Daurade		0,2 - 1,5 kg *	
		Mulet		0,2 - 1,5 kg *	
		Poisson entier		0,2 - 1,5 kg *	
		Poisson en croûte de sel		0,2 - 1,5 kg *	
	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon		1 - 3 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Darne de saumon		1 - 3 cm	
		Darne d'espadon		0,5 - 3 cm	
		Steak de morue		100 - 300 g	
		Filet de bar		50 - 150 g	
		Filet de daurade		50 - 150 g	
		Autres filets		0,5 - 3 cm	
		Filets de poisson		0,5 - 3 cm	
	Fruits de mer grillés	Pétoncles		un lèchefrite	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Moules gratinées		un lèchefrite	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Crevettes		un lèchefrite	
		Crevettes		un lèchefrite	
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre		500 - 1500 g	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Légumes farcis		100 - 500 g chacun	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Autres légumes		500 - 1500 g	
	Légumes gratinés	Pommes de terre		1 plateau	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Tomates		1 plateau	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Piments		1 plateau	Préparer selon votre recette préférée. Verser du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Brocoli		1 plateau	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Chou-fleur		1 plateau	
		Autres		1 plateau	

Catégories d'aliments			Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Gâteaux moelleux	Génoise en moule		500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
		Gâteau moelleux aux fruits en moule		500 - 1200 g *	Préparez une pâte à gâteau selon votre recette préférée en utilisant des fruits frais coupés en tranches ou râpés. Versez dans un moule chemisé et graissé
		Gâteau moelleux au chocolat en moule		500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
		Génoise sur plaque de cuisson		500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un plateau cuisson chemisé et graissé
	Pâtisseries et tartes	Biscuits		200 - 600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite
		Croissants (frais)		un lèchefrite	Répartissez uniformément dans la lèchefrite. Laissez refroidir avant de servir
		Croissants (surgelés)		un lèchefrite	
		Pâte à choux		un lèchefrite	
		Meringues		10 - 30 g chacun	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
		Tarte en moule		400 - 1600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et repliez-la dans un moule. Remplissez de confiture et faites cuire
		Strudel		400 - 1600 g	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure
		Tarte farcie aux fruits		500 - 2000 g	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle
GÂTEAUX SALÉS	Gâteau salé			800 - 1200 g	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée
	Strudel aux légumes			500 - 1500 g	Préparez un mélange de légumes hachés. Vaporisez d'huile et cuisez dans un moule pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez du fromage frais et assaisonnez avec du sel, du vinaigre balsamique et des épices. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure

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

Sonde

	Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
PAIN	Petits pains	3	60 - 150 g chacun*	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Pain moyen	3	200 - 500 g chacun*	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Gâteau de pain	2	400 - 600g chacun*	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Gros pain	2	700 - 2000 g *	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Complet	2	500 - 2000 g *	
	Baguettes	3	200 - 300 g chacun*	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en baguettes avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Pain spécial	2	-	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
PIZZA	Pizza fine	2	ronde - plateau	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza épaisse	2	ronde - plateau	
	Pizza surgelée	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 couches	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur la grille métallique

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	Sonde

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

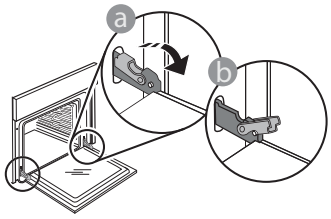
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

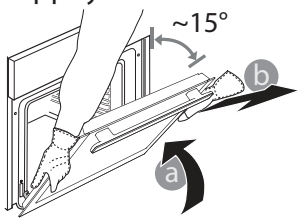
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

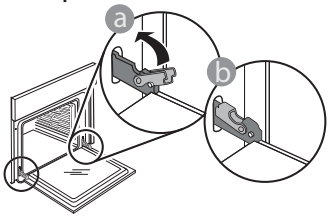


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
   Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

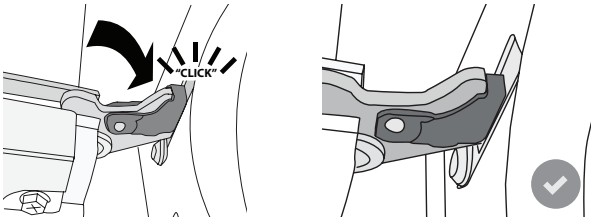


Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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



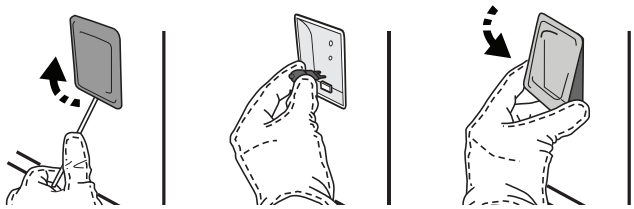
   Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



4. 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.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Enlevez les supports de grille.
- Dégagez le cache de l'ampoule en faisant levier à l'aide d'un tournevis.
- Remplacez l'ampoule.
- Replacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
- Replacez les supports de grille.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

Ne manipulez pas les ampoules 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.

Faq Wifi

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

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

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

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

Quelle version de WPS est prise en charge ?

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 le manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs connectés sans fil.

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

Appuyez sur puis appuyez sur Wi-Fi ou regardez sur votre appareil : Il y a une étiquette qui indiquent le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC se compose d'une combinaison de chiffres et de lettres commençant 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'utilisez 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 le canal WiFi de votre domicile.

Que puis-je faire si apparaît à l'écran ou si le four ne parvient pas à établir une connexion stable avec le routeur de mon domicile ?

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 DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrage de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrage, 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. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur d'accès Internet pour savoir comment connecter des appareils autres que des 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. Sélectionnez un cycle ou une autre option et vérifiez son statut sur l'application.

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

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

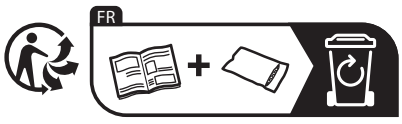
Vous pouvez créer un nouveau compte mais rappelez-vous de supprimer votre appareil de l'ancien compte avant de le déplacer vers le nouveau.

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

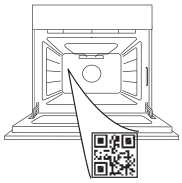
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » 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 « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs 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 ».
La fonction ne démarre pas. La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	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 réglages 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 que 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 le chapitre « FAQ WI-FI ». Si les réglages de votre réseau sans fil domestique ont changé, connectez-vous au réseau : Appuyez sur , appuyez sur « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Un fonctionnement à distance n'est pas autorisé dans votre pays.	Vérifiez si votre pays permet un fonctionnement à distance des appareils électroniques avant de les acheter.
L'écran tactile ne fonctionne pas correctement.	Utilisation prolongée. Surcharge du système.	Maintenez enfoncée la touche pendant au moins 4 secondes. Allumez le four et vérifiez si le défaut persiste.



* 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.



Whirlpool

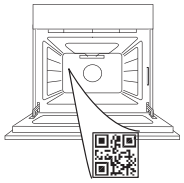
400011687553

GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

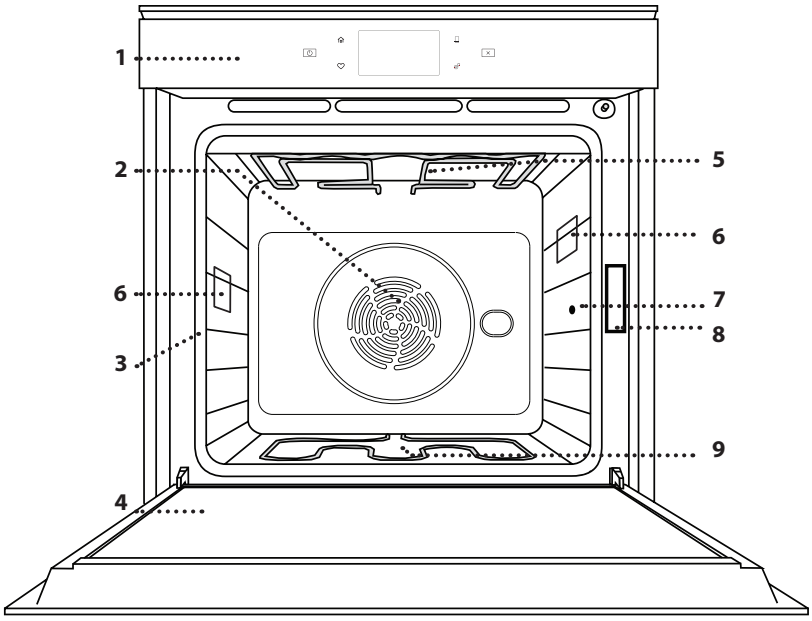
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.whirlpool.eu/register**

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

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

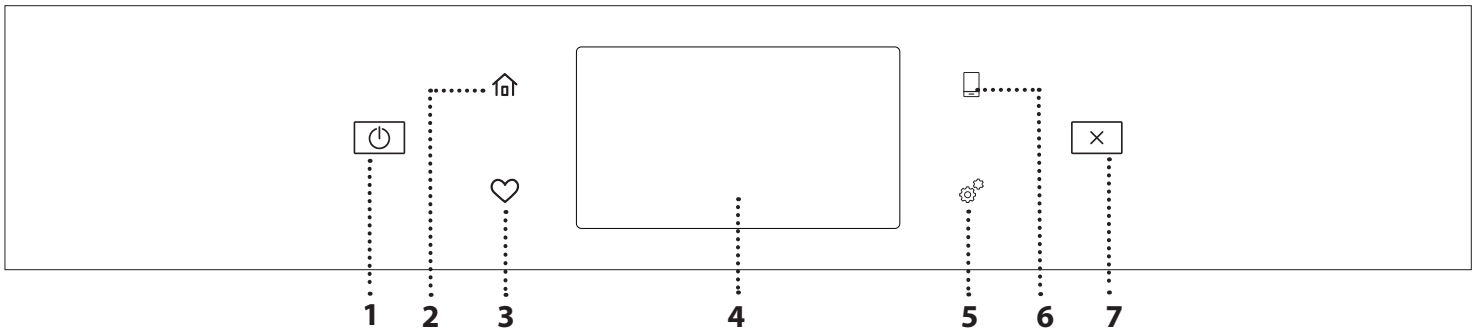


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Punto di inserimento della termosonda
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. 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

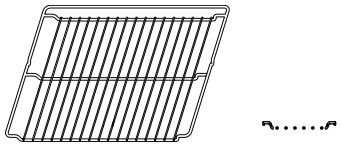
5. STRUMENTI
Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

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.

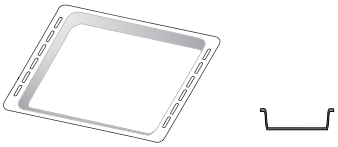
ACCESSORI

GRIGLIA



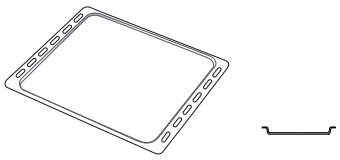
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

LECCARDA



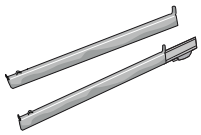
Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.

TEGLIA



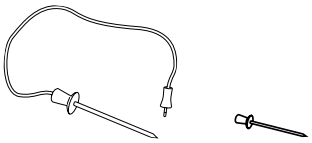
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TERMOSONDA



Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie ai quattro punti di rilevazione e al supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.

* 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.

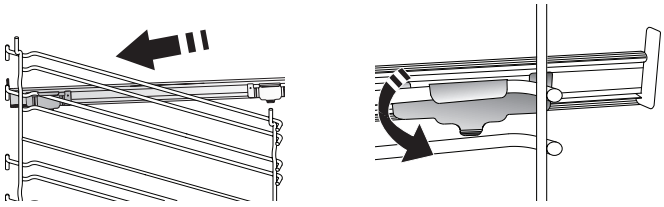
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- 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

- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**
  Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **STATICO**
  Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **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 arrostire 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.
- **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.
- **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.
- **COTTURA VENTILATA**
  Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **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 a 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 arrosti 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.
- **COTTURA 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 scorrere lungo un menu o un elenco:
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.

Per selezionare o confermare:
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.

Per tornare alla schermata precedente:
Toccare < .

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:
Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

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 le 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 da iTunes o da Google Play.

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 cuocere gli alimenti si raccomanda perciò di riscaldare il forno a vuoto per eliminare 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 consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

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

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

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

TEMPERATURA / 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.

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

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

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

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

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

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

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

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

COME SALVARE UNA FUNZIONE

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

Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

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

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Dopo avere salvato una funzione tra i preferiti, la schermata principale mostrerà le funzioni salvate per la fascia oraria corrente.

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

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente.

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

- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

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

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata Preferiti:

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

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

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

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

10. STRUMENTI

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

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

ATTIVAZIONE DA REMOTO

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

TIMER

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.

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

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.

TERMOSONDA

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

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

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

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

USO DELLA TERMOSONDA

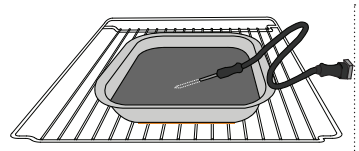
Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

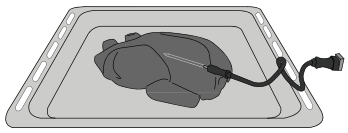
Il cavo è semirigido e può essere flesso per introdurre la termosonda nell'alimento nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

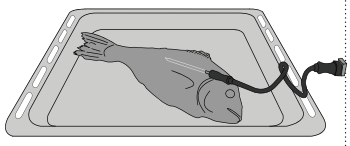
CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

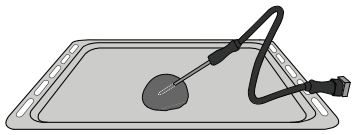
PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

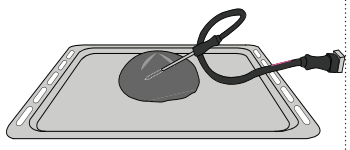
IMPASTI: inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni 6th Sense, la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.

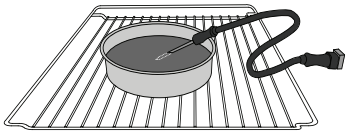

surgelata


Pollo intero


Pesce


Panini


Pagnotta


Torta

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.

La modalità Sabbath tiene il forno acceso in modalità di cottura finché non viene disabilitata. La modalità Sabbath utilizza la funzione di cottura statica. Tutti gli altri cicli di cottura e pulizia sono disabilitati. Non saranno emessi segnali acustici, e il display non indicherà variazioni di temperatura. All'apertura o alla chiusura della porta del forno, la luce del forno non si accenderà o spegnerà e gli elementi scaldanti non si attiveranno o disattiveranno.

Per disabilitare e interrompere la modalità Sabbath, premere o , quindi premere sullo schermo del display per 3 secondi.

PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

WIFI

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

INFO

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDA-MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 – 200	30 - 85	3
		Sì	160 – 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Pasta frolla		Sì	150	20 - 40	3
		Sì	140	30 - 50	4
		Sì	140	30 - 50	4 1
		Sì	135	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	3
		Sì	150	30 - 50	4
		Sì	150	30 - 50	4 1
		Sì	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
		Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ACCESSORI

 Griglia

 Pirofila o tortiera su griglia

 Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia

 Leccarda / Teglia

 Leccarda con 500 ml di acqua

 Termosonda

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

* 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).

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo.

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 approssimativi e dipendono dalla quantità di alimenti e dal tipo di accessorio utilizzato.

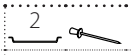
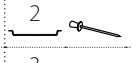
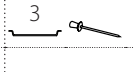
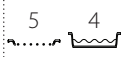
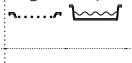
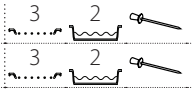
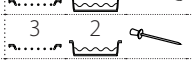
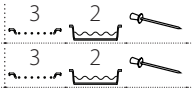
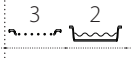
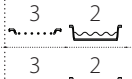
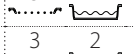
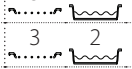
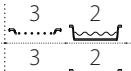
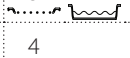
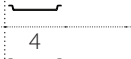
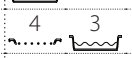
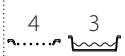
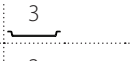
Inizialmente utilizzare le impostazioni più basse consigliate e, se gli alimenti non sono sufficientemente cotti, passare a impostazioni più alte.

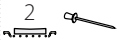
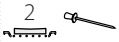
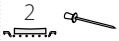
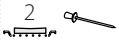
Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

6th sense TABELLA DI COTTURA

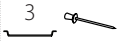
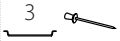
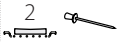
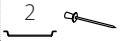
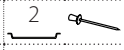
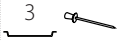
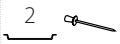
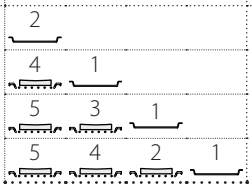
	Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Freschi	surgelata	2	500 - 3000 g *	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Cannelloni	2	500 - 3000 g *	
	Lasagna	surgelata	2	500 - 3000 g	
		Cannelloni	2	500 - 3000 g	
CARNE	Manzo	Roast beef	3	600 - 2000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Vitello arrosto	3	600 - 2500 g *	
		Bistecca	5 4	2 - 4 cm	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia. Girare a 2/3 del tempo di cottura
		Hamburger	5 4	1,5 - 3 cm	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Maiale	Maiale arrosto	3	600 - 2500 g *	
		Stinco di maiale	3	500 - 2000 g *	
		Costine di maiale	5 4	500 - 2000 g	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 2/3 del tempo di cottura
		Bacon	5 4	250 g	Distribuire uniformemente sulla griglia. Girare a 3/4 del tempo di cottura
	Agnello	Agnello arrosto	2	600 - 2500 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Carrè di agnello	2	500 - 2000 g *	
		Cosciotto di agnello	2	500 - 2000 g *	
	Pollo	Pollo arrosto	2	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
		Pollo arrosto ripieno	2	600 - 3000 g *	
		Pollo in pezzi	3	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla leccarda disponendo il lato con la pelle verso il basso
		Filetti/petto di pollo	5 4	1 - 5 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 2/3 del tempo di cottura
	Anatra arrosto	Anatra arrosto	2	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Anatra arrosto ripiena	2	600 - 3000 g *	
		Anatra in pezzi	3	600 - 3000 g *	
		Filetto/petto d'anatra	5 4	1 - 5 cm	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. Girare a 2/3 del tempo di cottura

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda

Categorie di alimenti			Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
CARNE	Tacchino e oca arrosto	Oca arrosto		600 - 3000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Oca arrosto ripiena		600 - 3000 g *	
		Tacchino in pezzi		600 - 3000 g *	
		Filetto/petto		1 - 5 cm	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto. Girare a 2/3 del tempo di cottura
	Piatti di carne	Spiedini		1 griglia	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a metà del tempo di cottura
		Salsicce e wurstel		1,5 - 4 cm	Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Girare a 2/3 del tempo di cottura
PESCE	Pesce intero arrosto	Salmone		0,2 - 1,5 kg *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Nasello		0,2 - 1,5 kg *	
		Merluzzo		0,2 - 1,5 kg *	
		Spigola		0,2 - 1,5 kg *	
		Orata		0,2 - 1,5 kg *	
		Cefalo		0,2 - 1,5 kg *	
		Pesce intero		0,2 - 1,5 kg *	
		Pesce in crosta di sale		0,2 - 1,5 kg *	
	Filetti e bistecche arrosto	Bistecca di tonno		1 - 3 cm	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Trancio di salmone		1 - 3 cm	
		Bistecca di pesce spada		0,5 - 3 cm	
		Filetto di merluzzo		100 - 300 g	
		Filetto di spigola		50 - 150 g	
		Filetto di orata		50 - 150 g	
		Altri filetti		0,5 - 3 cm	
		Filetti di pesce		0,5 - 3 cm	
	Pesce alla griglia	Capesante		una teglia	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo
		Cozze Gratinate		una teglia	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Gamberetti		una teglia	
		Gamberi		una teglia	
VERDURE	Verdure arrostite	Patate		500 - 1500 g	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Verdure ripiene		100 - 500 g l'uno	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Altre verdure		500 - 1500 g	
	Verdure gratinate	Patate		1 teglia	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Pomodori		1 teglia	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo
		Peperoni		1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Broccoli		1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Cavolfiori		1 teglia	
		Altro		1 teglia	

Categorie di alimenti			Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
TORTE & DOLCI	Torte lievitate	Pan di spagna		500 - 1200 g *	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata
		Torta alla frutta		500 - 1200 g *	Preparare un impasto secondo la ricetta preferita aggiungendo frutta fresca tagliata a fette o a dadini. Versare in una tortiera foderata e imburrata
		Torta al cioccolato		500 - 1200 g *	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata
		Pan di spagna in teglia		500 - 1200 g *	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata
	Paste e torte ripiene	Biscotti		200 - 600 g	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia
		Croissant (freschi)		una teglia	Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima di servire
		Croissant (surgelati)		una teglia	
		Bignè		una teglia	
		Meringhe		10 - 30 g l'uno	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su una teglia precedentemente imburrata
		Crostata		400 - 1600 g	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare
		Strudel		400 - 1600 g	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
		Torta ripiena alla frutta		500 - 2000 g	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella
TORTE SALATE	Torta salata			800 - 1200 g	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita
	Strudel di verdure			500 - 1500 g	Preparare un composto di verdure a dadini. Condire con olio e cuocere in padella per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere formaggio fresco e condire con sale, aceto balsamico e spezie. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda

	Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
PANE	Panini		60 - 150 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pane di medie dimensioni		200 - 500 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Pancarrè in stampo		400 - 600 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pagnotta		700 - 2000 g *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Integrale		500 - 2000 g *	
	Baguette		200 - 300 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pane speciale		-	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
PIZZA	Pizza sottile		Teglia rotonda	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza alta		Teglia rotonda	
	Pizza surgelata		Livelli 1 - 4	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla griglia

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda

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

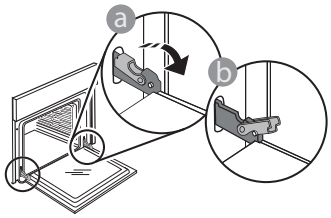
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

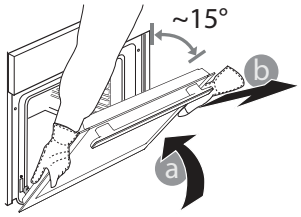
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

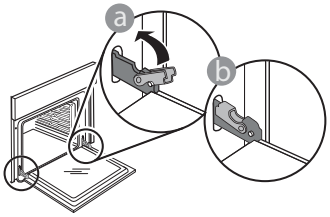


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

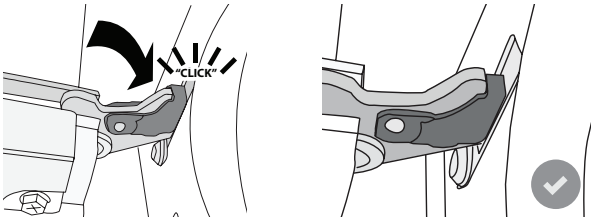


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



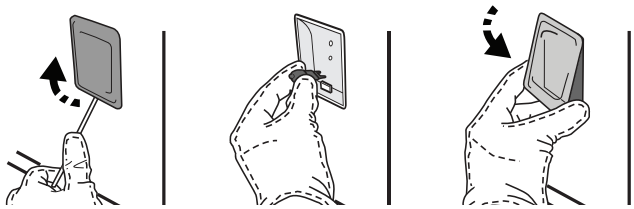
Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



4. 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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Rimuovere le griglie laterali.
- Fare leva con un cacciavite per rimuovere il coprilampada.
- Sostituire la lampadina.
- Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
- Riapplicare le griglie laterali.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.



Note: 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.

Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

Quali protocolli WiFi sono supportati?

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

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

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

Quale versione di WPS è supportata?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Come posso verificare 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 Power-line (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 utilizzare il canale WiFi domestico.

Cosa posso fare se appare sul display o il forno non è in grado di stabilire una connessione stabile con il router di casa?

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. Chiedere al fornitore di servizi Internet come collegare dispositivi diversi dai computer a Internet.

Come posso verificare 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. Selezionare un ciclo o un'altra opzione e controllarne lo stato sull'app.

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?

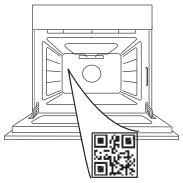
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

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. Spegnere 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 "Info" 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".
La funzione non si avvia. La funzione non è disponibile in modalità demo.	È attiva la modalità demo.	Premere , toccare "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
Sul display compare l'icona .	Il router WiFi è spento. Le impostazioni del router sono cambiate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connessione WiFi". Se le impostazioni della rete wireless domestica sono cambiate, collegare l'apparecchio alla rete: Premere , toccare "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	Il comando a distanza non è consentito nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il comando a distanza degli apparecchi elettronici.
Il display touchscreen non funziona correttamente.	Uso prolungato. Impianto sovraccarico.	Premere per almeno 4 secondi. Accendere il forno e verificare se il problema persiste.

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.



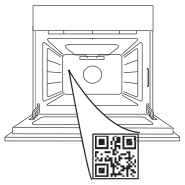
Whirlpool

400011687553

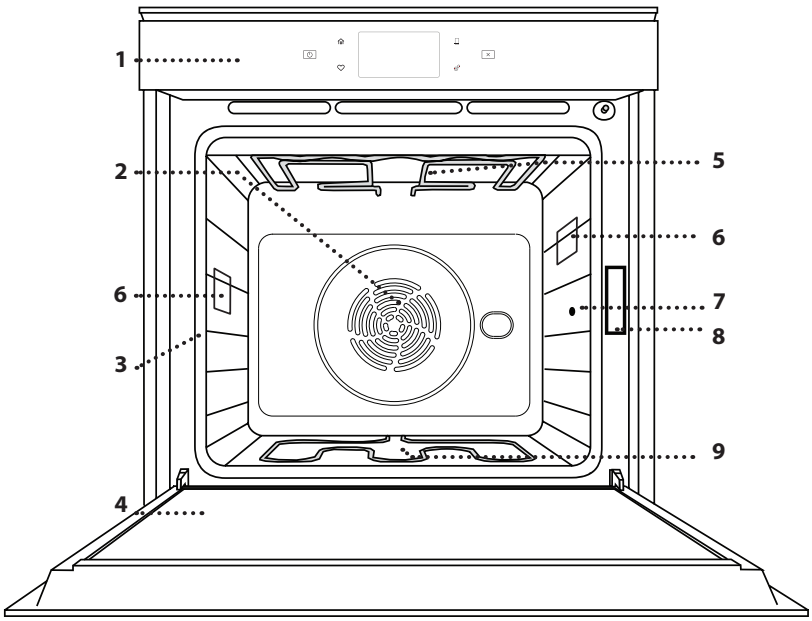
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.whirlpool.eu/register**

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

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

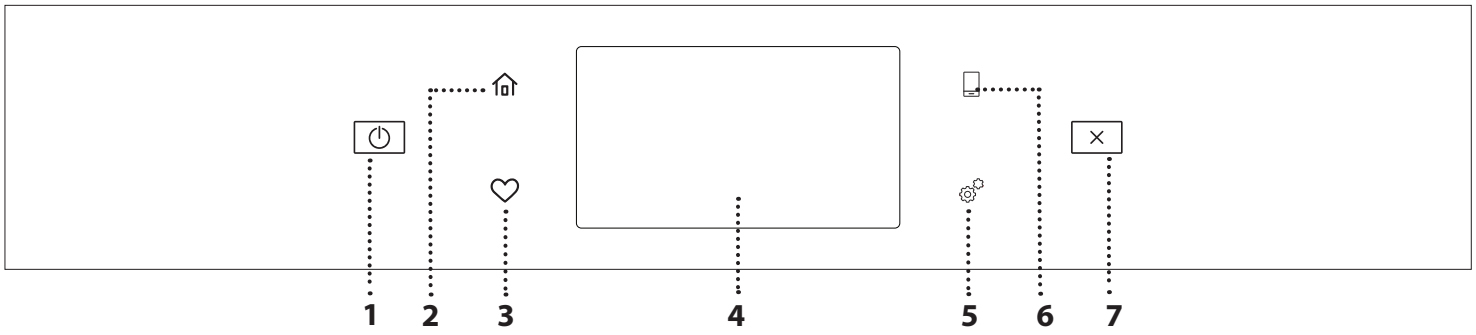


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador y resistencia circular (no visible)
3. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
4. Puerta
5. Resistencia superior / grill
6. Luz
7. Punto de inserción de la sonda de alimentos
8. Placa de datos (no quitar)
9. Resistencia 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

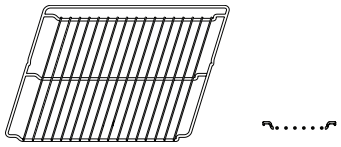
5. HERRAMIENTAS
Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

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.

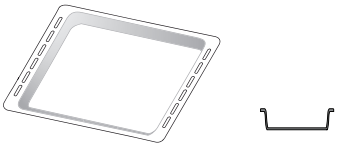
ACCESORIOS

REJILLA



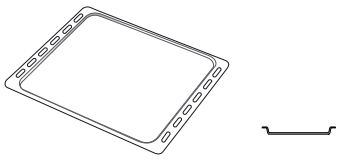
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno

GRASERA



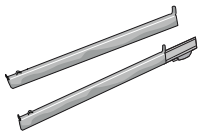
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA



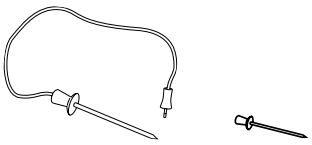
Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

SONDA DE ALIMENTOS



Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a sus cuatro puntos de detección y a su soporte rígido, puede utilizarse para carne y pescado y también para pan, pasteles y pastas al horno.

* 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.

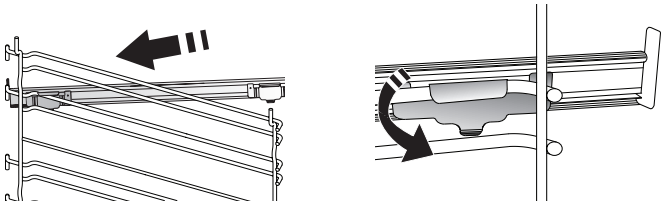
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: 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

- **PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**
  Para precalentar el horno rápidamente.
- **CONVENCIONAL**
  Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.
- **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.
- **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.
- **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.
- **HORNEADO POR CONVECCIÓN**
  Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.
- **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.
  - » **COMODIDAD**
    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.
  - » **AIRE FORZADO ECO**
    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.
- **HORNEAR CONGELADO**
  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 desplazarse por un menú o una lista:
Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.

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

Para volver a la pantalla anterior:
Toque < .

Para confirmar los ajustes o para acceder a la siguiente pantalla:
Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

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 desea.

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. Puede descargar la app 6th Sense Live de iTunes Store o de Google Play Store.

2. Cree una cuenta

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

3. Registre su aparato

Siga las instrucciones en la app para registrar su aparato. 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 del día.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá fijar 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.

Por ello, antes de empezar a cocinar alimentos, recomendamos calentar el horno vacío para eliminar posibles olores.

Retire cualquier cartón protector o película transparente del horno y saque cualquier accesorio 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.
- 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.

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

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

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

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

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

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

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

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

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

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 sus recetas favoritas.

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

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

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

La pantalla le permite guardar la función indicando hasta cuatro 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

Una vez haya guardado funciones como favoritas, la pantalla principal mostrará las funciones que ha guardado para el momento actual del día.

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

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

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

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

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

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

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

En la pantalla de Favoritos también puede eliminar funciones guardadas:

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

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

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

Cada hueco horario solo puede combinarse con una comida.

10. HERRAMIENTAS

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

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

HABILITACIÓN REMOTA

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

TEMPORIZADOR DE COCINA

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

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

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

El temporizador continuará la cuenta atrás, que se muestra 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 párrafo correspondiente.

SONDA

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

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

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

Una vez iniciada una función de cocción, esta se cancelará si se extrae la sonda.

Desconecte y extraiga siempre la sonda del horno cuando retire los alimentos.

CÓMO UTILIZAR LA SONDA PARA ALIMENTOS

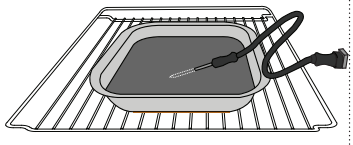
Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.

El cable es semirrígido y puede tomar la forma necesaria para introducir la sonda en los alimentos del modo más eficaz. Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.

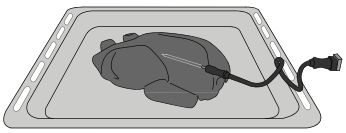
CARNES: Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

PESCADO (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando las espinas.

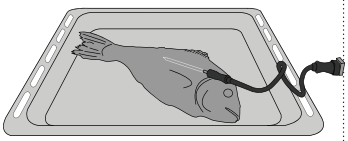
HORNEADO: Introduzca profundamente la punta en la masa dando la forma requerida al cable para conseguir el ángulo óptimo. Si utiliza la sonda cocinando con las funciones 6th Sense, la cocción se detendrá automáticamente cuando la receta seleccionada alcance la temperatura ideal en el centro del alimento sin necesidad de configurar la temperatura del horno.



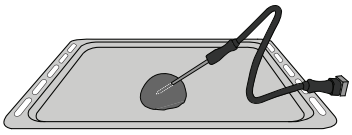
Lasaña



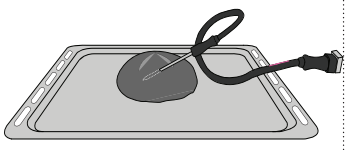
Pollo entero



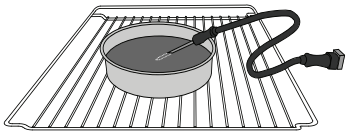
Pescado



Panecillos



Pan grande



Pastel

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.

El modo sabático mantiene el horno encendido en modo de horneado hasta que se desactiva. El modo sabático utiliza la función convencional. El resto de ciclos de cocción y limpieza están desactivados. No sonará ningún tono y las pantallas no indicarán los cambios de temperatura. Cuando la puerta del horno se abra o se cierre, la luz del horno no se encenderá ni se apagará, y las resistencias no se encenderán ni se apagarán inmediatamente.

Para desactivar el modo sabático y salir de él, pulse o , y mantenga pulsada la pantalla durante 3 segundos.

PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.

WIFI

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

INFORMACIÓN

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

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Sponge 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, apple pie (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
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
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 (Thin, thick, focaccia) ((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
Savoury pies (Tartas saladas) (vegetable pie (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
Vols-au-vent (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

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	Sonda de alimentos

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Cerdo asado con piel) 2 kg		—	170	110 - 150	2
Pollo / Rabbit (conejo) / Duck (pato) 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	3
Turkey (Pavo) / Goose (oca) 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, whole (entero))		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Hortalizas rellenas (tomates, courgettes (calabacines), aubergines (berenjenas))		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Tostada)		—	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado / Bistec		—	2 (Media)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Salchichas) / Kebab / Spare ribs (Costillas) / Hamburguesas		—	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		—	2 (Media)	55 - 70 ***	2 1
Pierna de cordero / Shanks (Jarretes)		—	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes (Papas asadas)		—	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Vegetable (Verduras) gratinadas		—	3 (Alta)	10 - 25	3
Galletas	Galletas	Sí	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartas	Tartas	Sí	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizzas redondas	Pizza	Sí	210	40 - 60	5 4 2 1
Menú completo: Fruit tart (Tarta de frutas) (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	5 3 1
Menú completo: Fruit tart (Tarta de frutas) (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / cuts of meat (trozos de carne) (nivel 1)	Menú	Sí	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	4 1
Pescado y Vegetebles (verduras)		Sí	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Piezas de carne rellenas asadas)		—	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (Trozos de carne) (rabbit (conejo), pollo, cordero)		—	200	50 - 100 *	3

* 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).

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.

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 tiempos de cocción son aproximados y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio que se utilice.

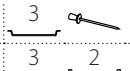
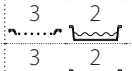
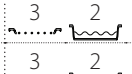
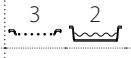
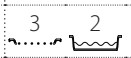
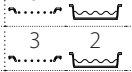
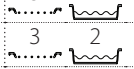
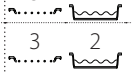
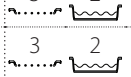
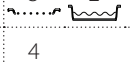
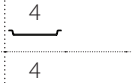
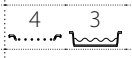
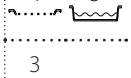
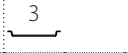
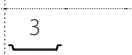
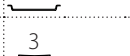
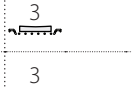
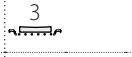
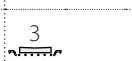
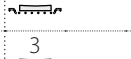
Para empezar, utilice los ajustes más bajos recomendados y, si los alimentos no se cocinan lo suficiente, cambie a ajustes más altos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

6th sense TABLA DE COCCIÓN

Categorías de alimentos			Nivel y accesorios	Cantidad	Información de cocción
ESTOFADO Y PASTA AL HORNO	Fresh (Frescos)	Lasaña	2	500-3000 g *	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
		Canelones	2	500-3000 g *	
	Congelado	Lasaña	2	500- 3000 g	
		Canelones	2	500- 3000 g	
CARNE	Carne de res	Rosbif	3	600-2000 g *	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
		Ternera asada	3	600-2500 g *	
		Bistec	5 4	2-4 cm	Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción
		Hamburguesa	5 4	1,5-3 cm	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Cerdo	Asado de cerdo	3	600-2500 g *	
		Codillo de cerdo	3	500-2000 g *	
		Costillas de cerdo	5 4	500- 2000 g	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción
		Tocino	5 4	250 g	Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Dé la vuelta pasadas 3/4 partes del tiempo de cocción
	Cordero	Cordero asado	2	600-2500 g *	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
		Costillar de cordero	2	500-2000 g *	
		Pierna de cordero	2	500-2000 g *	
	Pollo	Pollo asado	2	600-3000 g *	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introduzca en el horno con la pechuga hacia arriba
		Pollo asado relleno	2	600-3000 g *	
		Presas de pollo	3	600-3000 g *	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en la grasera con la parte de la piel hacia abajo
		Filete / pechuga de pollo	5 4	1-5 cm	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción
	Pato asado	Asado de pato	2	600-3000 g *	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Asado de pato relleno	2	600-3000 g *	
		Piezas de pato	3	600-3000 g *	
		Filete / pechuga de pato	5 4	1-5 cm	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción
CARNE	Pavo o ganso asado	Ganso asado	2	600-3000 g *	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Ganso relleno asado	2	600-3000 g *	
		Piezas de pavo	3	600-3000 g *	
		Filetes / pechuga	5 4	1-5 cm	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción
	Platos carne	Kebabs	5 4	1 parrilla	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Dé la vuelta pasadas 1/2 partes del tiempo de cocción
		Embutidos y salchichas vienesas	5 4	1,5-4 cm	Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que se agrieten. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción

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	Sonda de alimentos

Categorías de alimentos			Nivel y accesorios	Cantidad	Información de cocción
PESCADO	Pescado entero asado	Salmón		0,2-1,5 kg *	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Merluza		0,2-1,5 kg *	
		Bacalao		0,2-1,5 kg *	
		Lubina		0,2-1,5 kg *	
		Dorada		0,2-1,5 kg *	
		Lisa		0,2-1,5 kg *	
		Pescado entero		0,2-1,5 kg *	
		Pescado a la sal		0,2-1,5 kg *	
	Filetes y bistecs asados	Filete de atún		1-3 cm	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Filete de salmón		1-3 cm	
		Filete de pez espada		0,5-3 cm	
		Cod Steak (Filete de bacalao)		100- 300 g	
		Filete de lubina		50-150 g	
		Filete de dorada		50-150 g	
		Other Fillets (Otros filetes)		0,5-3 cm	
		Filetes de pescado		0,5-3 cm	
	Marisco al grill	Vieiras		una bandeja	Cubra con pan rallado y aderece con aceite, ajo, pimienta y perejil
		Mejillones gratinados		una bandeja	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Camarones		una bandeja	
		Langostinos		una bandeja	
VERDURAS	Verduras asadas	Papas		500- 1500 g	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
		Hortalizas rellenas		100 - 500 g cada uno *	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Otras verduras		500- 1500 g	
	Verduras gratinadas	Papas		1 bandeja	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
		Tomates		1 bandeja	Cubra con pan rallado y aderece con aceite, ajo, pimienta y perejil
		Pimientos		1 bandeja	Prepare según su receta preferida. Cubra con queso para conseguir un dorado perfecto
		Brócoli		1 bandeja	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
		Coliflor		1 bandeja	
		Otros		1 bandeja	

Categorías de alimentos			Nivel y accesorios	Cantidad	Información de cocción
REPOSTERÍA	Tartas altas	Bizcocho en molde	2	500-1200 g *	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
		Tarta alta de fruta en molde	2	500-1200 g *	Prepare una masa de pastel según su receta favorita utilizando fruta fresca cortada o en rebanadas. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
		Tarta alta de chocolate en molde	2	500-1200 g *	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
		Bizcocho en bandeja de hornear	2	500-1200 g *	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
	Pasteles y tartas rellenas	Galletas	3	200-600 g	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y 2 huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en la bandeja pastelera
		Medialunas Croissants (fresh) (frescas)	3	una bandeja	Distribuya de manera uniforme en la bandeja pastelera. Deje enfriar antes de servir
		Medialunas (congeladas)	3	una bandeja	
		Pasta choux	3	una bandeja	
		Merengues	3	10-30 g cada uno	Prepare la masa con 2 claras de huevo, 80 g de azúcar 100 g coco seco. Añada vainilla y esencia de almendra. Divida en 20 o -24 piezas unidades y coloque sobre la bandeja pastelera engrasada
		Tarta en molde	3	400- 1600 g	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y 2 huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dóblela en un molde. Rellene con mermelada y hornee
		Strudel	3	400- 1600 g	Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de manteca a una sartén, espolvoree con azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Extienda la masa y doble la parte externa
		Tarta rellena de frutas	3	500- 2000 g	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela
TARTAS SALADAS	Tarta salada		2	800- 1200 g	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor.Rellene la masa según su receta favorita
	Strudel hortalizas		2	500- 1500 g	Prepare una mezcla de verduras cortadas. Alíñela con aceite y saltéela en una sartén durante 15-20 minutos. Deje enfriar. Añada queso fresco y aderece con sal, vinagre balsámico y especias. Extienda la masa y doble la parte externa

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	Sonda de alimentos

	Categorías de alimentos	Nivel y accesorios	Cantidad	Información de cocción
PAN	Panecillos	3	60-150 g cada uno *	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Deles forma de bollos antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno
	Pan mediano	3	200-500 g cada uno *	Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera
	Pan de sándwich en molde	2	400-600 g cada uno *	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno
	Pan grande	2	700-2000 g *	Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera
	Integral	2	500-2000 g *	
	Baguettes	3	200 - 300 g cada uno *	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Dele forma de panecillos antes de que suba. Utilice la función de leudado especial del horno
	Pan especial	2	-	Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera
PIZZA	Pizza fina	2	bandeja redonda	Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela subir utilizando la función específica del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza gruesa	2	bandeja redonda	
	Pizza congelada	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 capas	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla

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	Sonda de alimentos

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

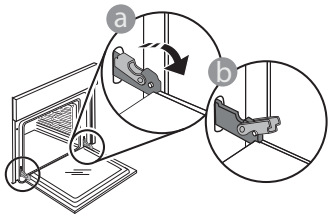
- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

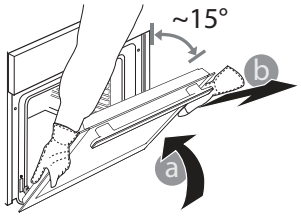
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. **Para quitar la puerta** , ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.

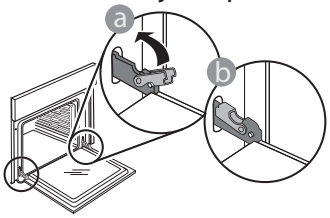


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

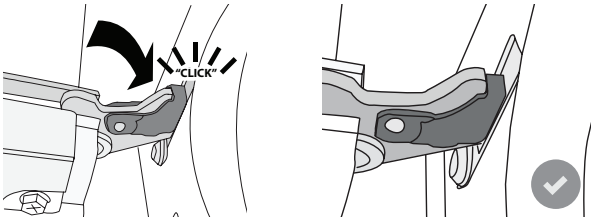


Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

3. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



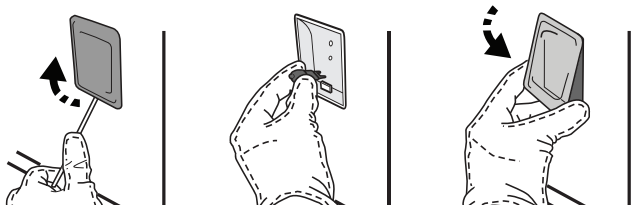
Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



4. 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.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

- Desconecte el horno de la red eléctrica.
- Extraiga las guías para estantes.
- Con un destornillador, quite la tapa de la bombilla.
- Sustituya la bombilla.
- Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para encajarla bien.
- Vuelva a colocar las guías de estantes.
- 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 en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Postventa.

No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WIFI

¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

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

¿Qué ajustes deben configurarse en el software del router?

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

¿Qué versión de WPS es compatible?

WPS 2.0 o superior. Compruebe la documentación del router.

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

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

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

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

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

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

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

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

¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

Pulse y toque WiFi o busque en su aparato: Tiene una etiqueta que muestra las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC esta formada por una combinación de números y letras empezando 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 encendido, 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. Seleccione un ciclo u otra opción y compruebe su estado en la app.

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 su aparato de la cuenta antigua antes de usarlos con la nueva.

He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer?

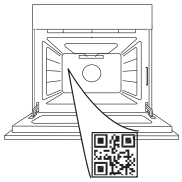
Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volver a configurarlos.

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 «Info» y seleccione «Restablecer ajustes de fábrica». 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».
La función no se inicia. La función no está disponible en el modo de demostración.	El modo de demostración está activado.	Pulse , toque «Información» y seleccione «Modo demo en tienda» para salir.
El icono se muestra en la pantalla.	El router WiFi está apagado. Los ajustes del router han cambiado. Las conexiones inalámbricas no llegan al aparato. El horno no es capaz de establecer una conexión estable con la red doméstica. La conectividad no es compatible.	Compruebe que el router WiFi esté conectado a Internet. Compruebe que la señal de WiFi es fuerte cerca del aparato. Pruebe reiniciando el router. Consulte el apartado «PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WiFi». Si los ajustes de su red inalámbrica doméstica han cambiado, conéctese a la red: Pulse , toque «WiFi» y seleccione «Conectar a red».
La conectividad no es compatible.	El control remoto no está permitido en su país.	Consulte si su país permite el control remoto de aparatos eléctricos antes de comprarlo.
La pantalla táctil no funciona correctamente.	Uso prolongado. Sistema sobrecargado.	Mantenga pulsado durante al menos 4 segundos. Encienda el horno y compruebe si el problema persiste.

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.



Whirlpool

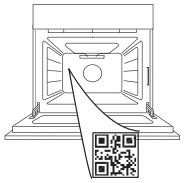
400011687553

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

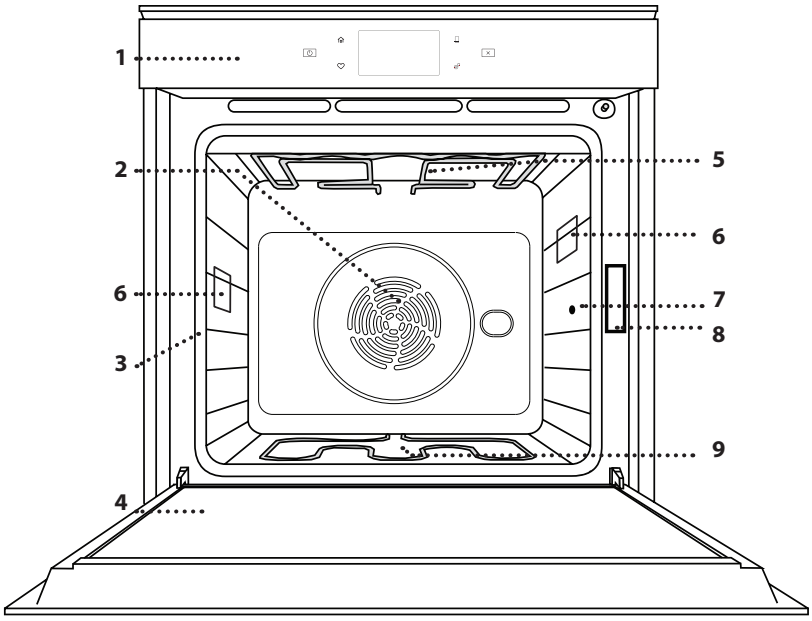
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на **www.whirlpool.eu/register**

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ

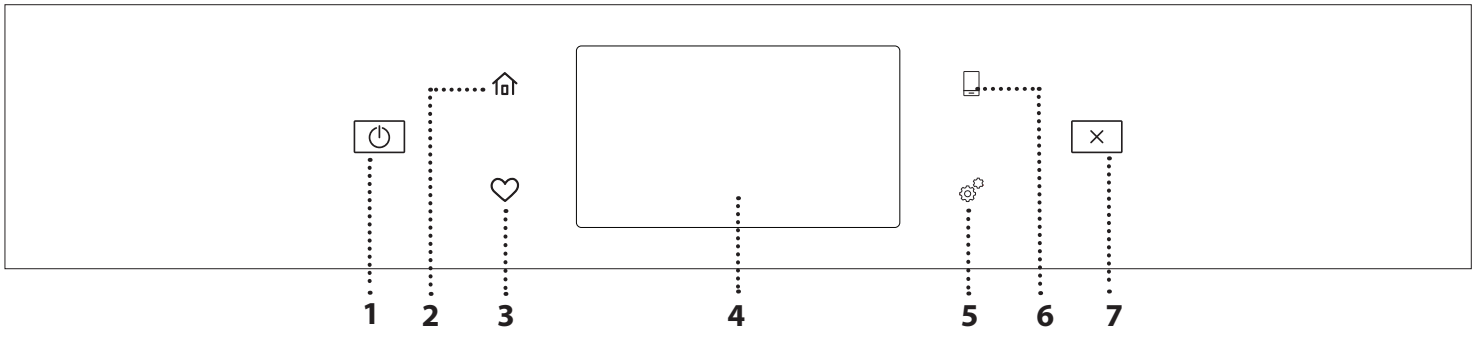


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Табло за управление
2. Вентилатор и кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
4. Вратичка
5. Горен нагревателен елемент/ грил
6. Лампа
7. Място за вкарване на сондата за месо
8. Заводска табелка (не премахвайте)
9. Долен нагревателен елемент (не е видим)

ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО



1. ВКЛ./ИЗКЛ
За включване и изключване на фурната.

2. НАЧАЛЕН ЕКРАН
За бърз достъп до главното меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ
За показване на списъка с предпочитани функции.

4. ДИСПЛЕЙ

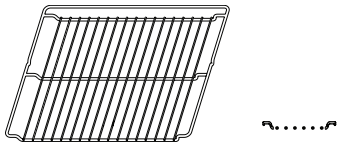
5. ИНСТРУМЕНТИ
За избор на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на фурната.

6. ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ
За разрешаване на използването на приложението на Whirlpool 6th Sense Live.

7. ОТМЕНИ
За да спрете всяка функция на фурната освен „Часовник“, „Кухненски таймер“ и „Контролирано заключване“.

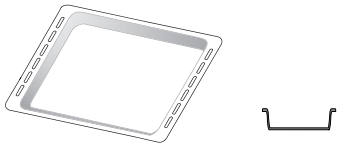
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



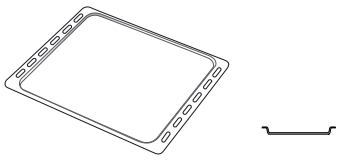
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



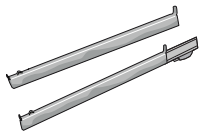
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



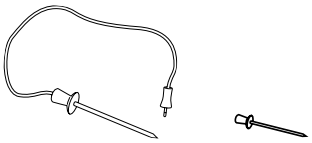
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ*



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

СОНДА ЗА МЕСО



За точно измерване на вътрешната температура на храните по време на готвене. Благодарение на четирите си сензорни точки и здрава опора, сондата за месо може да се използва за месо и риба, а също така и за хляб, торти и печени сладкиши.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално, като го плъзнете във водачите, като внимавате страната с повдигнатия ръб да сочи нагоре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

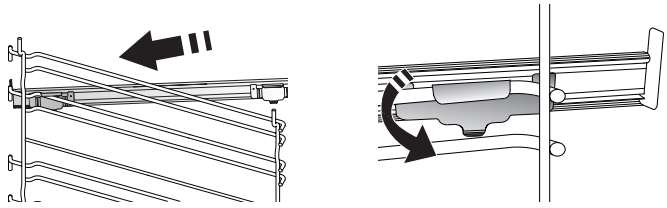
ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

- За да свалите водачите, ги повдигнете и след това внимателно издърпайте долните им части от гнездото им: Сега може да извадите водачите.
- За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водачите повдигнати, вкарайте ги във фурната и ги спуснете върху долните гнезда.

ЗАКРЕПВАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната и махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете втората скоба на мястото ѝ. За да закрепите водача, натиснете долната част на скобата здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.



Моля, имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко от нивата.

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

РЪЧНИ ФУНКЦИИ

- **БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ**

  За бързо предварително загряване на фурната.
- **КОНВЕНЦИОНАЛНО**

  За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
- **GRILL (ГРИЛ)**

  За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при печенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **ТУРБО ГРИЛ**

  За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)**

  За готвене на различни храни, изискващи същата температура на готвене, на различни рафтове (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.
- **ФУНКЦИИ COOK 4**

  За едновременно готвене на четирите нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за приготвянето на бисквитки, кейкове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готварската таблица.
- **ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ**

  За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.
- **СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ**
  - » **РАЗМРАЗЯВАНЕ**

    За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.
  - » **KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА)**

    За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.
  - » **ВТАСВАНЕ**

    За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.
  - » **CONVENIENCE (УДОБСТВО)**

    За приготвяне на полуготови храни, съхранявани на стайна температура или в хладилник (бисквити, различни видове кейкове, ястия с паста и хлебни изделия). Функцията сготвя ястията бързо и внимателно, а може освен това да се използва за затопляне на вече сготвени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната. Следвайте инструкциите върху опаковката на храните.
  - » **MAXI COOKING**

    За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.
  - » **ECO FORCED AIR (ECO ВЕНТИЛАТО)**

    За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази ECO функция лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.
- **FROZEN BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ)**

  Тази функция автоматично избира идеалната температура и режим на готвене за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

6th SENSE

Тези функции позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна. За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.
Не е необходимо предварително загряване на фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ

За придвижване в меню или списък:

Просто плъзнете пръста си върху дисплея, за да се придвижвате през елементи и стойности.

За да изберете или потвърдите:

Докоснете екрана, за да изберете от менюто стойността или елемента, които желаете.

За да се върнете към предишните екрани:

Докоснете < .

За потвърждаване на настройките и достъп до следващия екран:

Докоснете "SET" или "NEXT".

УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

Когато включите уреда за първи път, трябва да конфигурирате продукта.

Настройките могат впоследствие да се променят чрез натискане на за достъп до меню „Инструменти".

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника.

- Плъзнете през екрана, за да се придвижите през списъка с налични езици.
- Докоснете езика, който Ви е нужен.

Докосването на ще Ви върне обратно към предишния екран.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА WIFI

Функцията 6th Sense Live Ви позволява да управлявате фурната от разстояние, с помощта на мобилно устройство. За да позволите управлението от разстояние на уреда, трябва първо успешно да завършите процеса на свързване. Този процес е нужен, за да регистрира уреда Ви и да го свърже с домашната мрежа.

- Докоснете "SETUP NOW", за да продължите с настройване на свързването.

В противен случай докоснете „SKIP", за да свържете уреда на по-късен етап.

КАК ДА НАСТРОИТЕ СВЪРЗВАНЕТО

За да използвате тази функция, ще Ви е нужно: Смартфон или таблет и маршрутизатор за безжична връзка с интернет. Използвайте смарт устройството си, за да проверите дали сигналът на домашната Ви безжична мрежа е достатъчно силен и в близост до уреда.

Минимални изисквания.

Смарт устройство: Android с 1280x720 (или по-висока) разделителна способност на екрана или iOS.

Проверете в магазина за приложения дали е съвместимо с версии за Android или iOS.

Маршрутизатор за безжична връзка: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Изтеглете приложението 6th Sense Live

Първата стъпка за свързване на уреда Ви е да изтеглите приложението на мобилното си устройство. Приложението 6th Sense Live ще Ви преведе през всички стъпки, описани тук. Може да изтеглите приложението 6th Sense Live от iTunes или Google Play.

2. Създайте акаунт

Ако не сте го направили досега, трябва да си създадете акаунт. Това ще Ви позволи да свързвате уредите си и също така да ги наблюдавате и управлявате от разстояние.

3. Регистрирайте уреда си

Следвайте инструкциите в приложението, за да регистрирате уреда си. Ще Ви е нужен номерът Smart Appliance IDentifier (SAID), за да завършите процеса на регистрация. Може да откриете уникалния код върху заводската табелка, прикачена към уреда.

4. Свържете се с WiFi

Следвайте процедурата за настройване „сканиране-за-свързване". Приложението ще Ви преведе през процеса на свързване на Вашия уред към безжичната мрежа в дома Ви.

Ако Вашият маршрутизатор поддържа WPS 2.0 (или по-нова версия), изберете "MANUALLY" (РЪЧНО) и след това докоснете "WPS Setup": Натиснете бутона WPS на Вашия маршрутизатор, за да установите връзка между двете устройства.

Ако е необходимо, можете също така и да свържете уреда ръчно, като използвате „Search for a network" (Търсене на мрежа).

Кодът SAID се използва за синхронизиране на смарт устройството с Вашия уред.
MAC адресът се показва за WiFi модула.

Процедурата по свързването ще трябва да се извърши повторно, единствено ако сте променили настройките на Вашия маршрутизатор (напр. име на мрежа, парола или доставчик).

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

Свързването на фурната към Вашата домашна мрежа ще настрои часа и датата автоматично. В противен случай ще трябва да ги нагласите ръчно.

- Докоснете съответните цифри, за да настроите часа.
- Докоснете „SET", за да потвърдите.

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата.

- Докоснете съответните цифри, за да настроите датата.
- Докоснете „SET", за да потвърдите.

След продължително изключване на електрическото захранване трябва да сверите отново часа и датата.

4. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 ампера): Ако домашната Ви електрическа инсталация е предназначена за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 ампера).

- Докоснете стойността вдясно, за да изберете мощност.
- Докоснете "OKAY", за да завършите първоначалното настройване.

5. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.
Ето защо, преди да започнете да готвите, Ви препоръчваме да загреете празната фурна, за да премахнете всички възможни миризми.

Отстранете всякакъв защитен картон или прозрачно фолио от фурната и премахнете всички аксесоари от вътрешността ѝ.
Загрейте фурната до 200°C за около час.

След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

- За да включите фурната, натиснете ⏻ или докоснете където и да е на екрана.

Дисплеят Ви позволява да избирате измежду ръчните функции и функциите 6th Sense.

- Докоснете основната функция, която Ви е нужна, за достъп до съответното меню.
- Придвижете се надолу или нагоре, за да прегледате списъка.
- Изберете необходимата функция, като я докоснете.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА РЪЧНИТЕ ФУНКЦИИ

След като сте избрали желаната функция, можете да променяте настройките ѝ. Дисплеят ще покаже настройките, които могат да се променят.

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА

- Придвижете се през препоръчителните стойности и изберете нужната Ви.

Ако функцията позволява, докоснете , за да активирате предварителното загряване.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно. В режим с програмирано време фурната готви с избрана от Вас продължителност. В края на времето за готвене готвенето спира автоматично.

- За да настроите продължителността, докоснете "Set Cook Time".
- Докоснете съответните цифри, за да настроите нужното Ви време за готвене.
- Докоснете „NEXT", за да потвърдите.

За да отмените настроено времетраене по време на готвене и така да управлявате ръчно спирането на готвене, докоснете стойността на продължителност и след това изберете „STOP".

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ 6th SENSE

Функциите 6th Sense Ви позволяват да приготвяте голямо разнообразие от ястия, като избирате от тези, показани в списъка. Повечето настройки за готвене се избират автоматично от уреда, за да се постигнат най-добри резултати.

- Изберете рецепта от списъка.

Функциите са показани по хранителни категории в меню 6th SENSE FOOD (вижте съответните таблици) и по характеристиките на рецептата в меню LIFESTYLE.

- След като сте избрали функция, просто посочете характеристиките на храната (количество, тегло, и т.н.), което искате да сготвите, за да постигнете перфектен резултат.

Някои от функциите 6th Sense изискват използване на сондата за месо. Вкарайте сондата, преди да изберете функцията. За постигане на най-добри резултати със сондата, следвайте препоръките в съответния раздел.

- Следвайте командите на екрана, които ще Ви водят по време на готвенето.

4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ

Можете да отложите готвенето, преди да стартирате функция: Функцията ще започне в часа, който предварително сте избрали.

- Докоснете „DELAY" за зададаване на желания от Вас начален час.
- След като зададете желаното отлагане, докоснете "START DELAY", за да стартирате времето на изчакване.
- Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще започне автоматично след изчисления период.

За да програмирате отложено начало на готвенето, фазата на предварително загряване на фурната трябва да бъде деактивирана: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще е малко по-дълго от посоченото в готварската таблица.

- За да активирате функцията веднага и да отмените програмираното време на отлагане, докоснете ⏵.

5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

- След като сте конфигурирали настройките, докоснете „START", за да активирате функцията.

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение.

Може да променяте зададени стойности по всяко време на готвенето, като докоснете стойността, която искате да промените.

- Натиснете ☒, за да спрете активната функция по всяко време.

6. PREHEATING (ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

Ако е предварително активирано, след стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за състоянието на фазата на предварително загряване.

Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.

- Отворете вратичката.
- Поставете храната във фурната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE", за да започнете готвенето.

Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгряване.

Можете да промените настройката по подразбиране на възможността за предварително загряване за функциите за готвене, които Ви позволяват да правите това ръчно.

- Изберете функция, която Ви позволява да изберете ръчно функцията за предварително нагряване.
- Докоснете символа за включване или изключване на предварителното загряване.

То ще бъде зададено като действие по подразбиране.

7. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА

Някои от функциите 6th Sense изискват храната да бъде обърната по време на готвене. Ще чуете сигнал и на

дисплея ще се изпише съответното действие.

- Отворете вратичката.
- Извършете действието, за което дисплеят Ви подканва.
- Затворете вратичката и докоснете "DONE", за да възобновите готвенето.

Преди готвенето да завърши, фурната може по същия начин да Ви подкани да проверите храната.

Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Проверете храната.
- Затворете вратичката и докоснете "DONE", за да възобновите готвенето.

8. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.

При някои функции, щом готвенето приключи, можете допълнително да запечете ястието, да удължите времето на готвене или да запазите функцията като предпочитана.

- Докоснете , за да я запазите като предпочитана.
- Изберете "Extra Browning", за да стартирате петминутен цикъл на запичане.
- Докоснете , за да удължите готвенето.

9 . ПРЕДПОЧИТАНИ

Функцията „Предпочитани" запаметява настройките на фурната за Вашите предпочитани рецепти.

Фурната автоматично засича функциите, които най-често използвате. След определен брой използвания ще бъдете подканени да добавите функцията към Вашите предпочитани функции.

КАК СЕ ЗАПАМЕТЯВА ФУНКЦИЯ

След като функция е приключила, може да докоснете , за да я запазите като предпочитана. Така ще я използвате по-бързо в бъдеще, като запазите същите настройки.

Дисплеят Ви позволява да запаметите функцията, като показва до 4 предпочитани времена на хранене включително закуска, обяд, лека закуска и вечеря.

- Докоснете иконите, за да изберете поне една.
- Докоснете „SAVE AS FAVORITE", за да запаметите функцията.

СЛЕД ЗАПАМЕТЯВАНЕ

След като запаметите функции, като предпочитани, основният екран ще покаже функциите, които сте запаметили за текущото време на деня.

За да прегледате меню „Предпочитани", натиснете : Функциите ще се разделят на различни времена за хранене и ще бъдат направени няколко предложения.

- Докоснете иконата на ястията, за да се покажат съответните списъци.

С докосване на можете също така да прегледате хронологията на последно използваните функции.

- Придвижете се през подканения от дисплея списък.
- Докоснете желаната рецепта или функция.
- Докоснете „START", за да активирате готвенето.

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ

В екрана Предпочитани може да добавите изображение или име към всяко предпочитание, за да го персонализирате според Вашите предпочитания.

- Изберете функцията, която искате да промените.
- Докоснете „EDIT".
- Изберете свойството, което искате да промените.
- Докоснете „NEXT": На дисплея ще се покажат новите свойства.
- Докоснете „SAVE", за да потвърдите промените.

В екрана Favorites („Предпочитани") можете и да изтривате запаметени функции:

- Докоснете ♥ на съответната функция.
- Докоснете „REMOVE IT".

Можете да промените и времето за хранене, при което се показват различните ястия:

- Натиснете .
- Изберете „Preferences" (Предпочитания).
- Изберете "Times and Dates" (Времена и дати).
- Докоснете "Your Meal Times" (Вашите часове на хранене).
- Придвижете се през списъка и докоснете съответното време.
- Докоснете съответното ястие, за да го промените.

Всеки интервал от време може да се комбинира само с едно ястие.

10. ИНСТРУМЕНТИ

Натиснете , за да отворите меню "Инструменти" по всяко време.

Това позволява избирането на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на уреда или дисплея.

REMOTE ENABLE (АКТИВИРАНО ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ)

За разрешаване на използването на приложението на Whirlpool 6th Sense Live.

КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Тази функция може да се активира, когато се използва функция за готвене или сама по себе си, за да се запазва времето.

След като е стартирана, таймерът ще продължи обратното броене независимо, без да оказва влияние на самата функция.

Таймерът ще продължи обратното броене, показано в горния десен ъгъл на екрана.

Таймерът ще продължи обратното броене, показано в горния десен ъгъл на екрана.

За да върнете на екрана или да извършите промени по кухненския таймер:

- Натиснете .
- Докоснете .

Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

- Докоснете „DISMISS", за да отмените таймера или да нагласите нова продължителност.
- Докоснете „SET NEW TIMER", за да нагласите таймера отново.

LIGHT (ОСВЕТЛЕНИЕ)

За да включите или изключите лампата на фурната.

САМОПОЧИСТВАНЕ

Активирайте функцията "Самопочистване" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

Препоръчително е да не отваряте вратичката, докато трае цикълът на почистване, за да избегнете загуба на пара, което би повлияло негативно на крайния резултат от почистването.

- Издадете всички принадлежности от фурната, преди да активирате функцията.
- Когато фурната е студена, налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната.
- Докоснете "START", за да активирате функцията за почистване.

След като цикълът е бил избран, е възможно да отложите старта на автоматичното почистване. Докоснете "DELAY", за да зададете времето за завършване, както е посочено в съответния раздел.

PROBE (СОНДА ЗА МЕСО)

Сондата за месо Ви позволява да измерите вътрешната температура на месото по време на готвене, за да сте сигурни, че то е достигнало оптимална температура. Температурата на фурната е различна според избраната от Вас функция, но готвенето винаги е програмирано да завърши в момента, в който бъде достигната точната температура.

Поставете храната във фурната и свържете сондата за месо в гнездото. Дръжте сондата възможно най-далеч от нагревателя. Затворете вратичката на фурната.

Докоснете . Можете да избирате между ръчни (според метода на готвене) и 6th Sense (според типа храна) функции, ако е необходимо или се изисква използването на сондата.

След стартиране на дадена функция за готвене, ако сондата бъде извадена, функцията се отменя.

Винаги изваждайте от гнездото и махайте сондата от фурната, когато изваждате храната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО

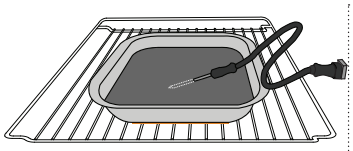
Поставете храната във фурната и свържете щепсела, като го вкарате в гнездото от дясната страна на фурната.

Кабелът е полутвърд и може да бъде прегъван, колкото е необходимо, за да се вкара сондата в храната по най-ефективния начин. Уверете се, че по време на готвенето кабелът не се опира в горния нагревателен елемент.

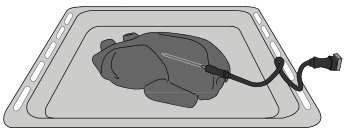
МЕСО: Вкарайте сондата дълбоко в месото, като избягвате костите и сланината. За птиче месо, вкарайте сондата по дължина, в средната част на гърдите, като внимавате да не попаднете в кухина.

РИБА (цяла): Разположете върха на сондата в най-месестата част, като избягвате костната структура.

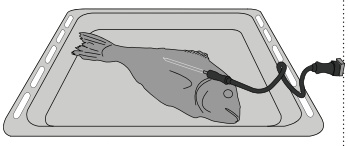
ПЕЧЕНЕ ВЪВ ФУРНА: Вкарайте върха на сондата дълбоко в тестото, като огънете кабела така, че да постигнете оптимален ъгъл на сондата. Ако използвате сондата при готвене с функции 6th Sense, готвенето ще спре автоматично, когато избраното ястие достигне идеалната вътрешна температура, без да е необходимо да задавате температура на фурната.



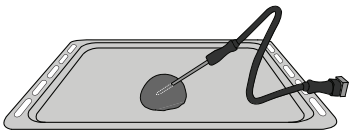
Lasagna (Лазаня)



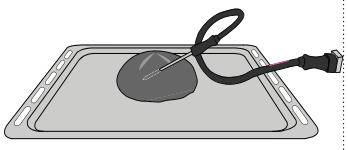
Whole Chicken (Цяло пиле)



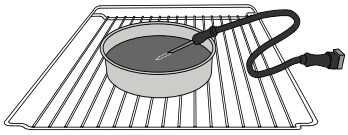
Риба



Rolls (Кифлички)



Big Bread (Самун хляб)



Cake (Кейк)

MUTE (СПИРАНЕ НА ЗВУКА)

Докоснете иконата, за да спрете или пуснете отново всички звуци и аларми.

КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ

Функцията „Контролирано заключване" Ви позволява да заключите бутоните на сензорното поле, за да не бъдат натиснати случайно.

Активиране на заключването:

- Докоснете иконата .

Деактивиране на заключването:

- Докоснете дисплея.
- Плъзнете по показаното съобщение.

MORE MODES (ДОПЪЛНИТЕЛНИ РЕЖИМИ)

За избиране на режим Sabbath и за достъп до управлението на мощността.

Режимът Sabbath поддържа фурната в режим на печене, докато не бъде деактивиран. Режимът Sabbath използва функцията "Конвенционално готвене". Деактивирани са всички останали цикли на готвене и почистване. Няма да прозвучат сигнали и дисплеят няма да показва промени на температурата. Когато вратичката на фурната бъде отворена или затворена, осветлението няма да светне или изгасне и нагревателните елементи няма да се включат или изключат незабавно.

За деактивиране и изход от режим Sabbath натиснете или , след което натиснете и задръжте за 3 секунди екрана на дисплея.

ПРЕДПОЧИТАНИЯ

За промяна на някои от настройките на фурната.

WIFI

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.

INFO

За изключване на режим „Store Demo Mode", нулиране на настройките на уреда и получаване на допълнителна информация за продукта.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове		Да	170	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	4 1
Пайове с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 – 200	30 - 85	3
		Да	160 – 200	35 - 90	4 1
Бисквитки / Маслени бисквити		Да	150	20 - 40	3
		Да	140	30 - 50	4
		Да	140	30 - 50	4 1
		Да	135	40 - 60	5 3 1
Малки кейкове / Мъфин		Да	170	20 - 40	3
		Да	150	30 - 50	4
		Да	150	30 - 50	4 1
		Да	150	40 - 60	5 3 1
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1
		Да	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues (Целувки)		Да	90	110 - 150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140 - 160 *	5 3 1
Пица / Хляб / Фокача		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 230	20 - 50	4 1
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Замразена пица		Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20	4 1
		Да	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	3
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1
		Да	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Волован / соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1
		Да	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Сонда за месо

Whirlpool

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазаня / Плодови пити / Паста на фурна / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	3
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		-	170	110 - 150	2
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	3
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Препечен хляб		-	3 (Високо)	3 - 6	5
Рибни филета / Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30 **	4 3
Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери		-	2 - 3 (Средно – Високо)	15 - 30 **	5 4
Печено пиле 1 – 1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70 ***	2 1
Агнешки бутчета / крака		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	3
Печени картофи		-	2 (Средна)	35 - 55 ***	3
Зеленчуков огретен		-	3 (Високо)	10 - 25	3
Cookies (Бисквитки)	Бисквитки	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Тартове	Тартове	Да	170	50 - 70	5 4 3 1
Кръгли пици	Pizza	Да	210	40 - 60	5 4 2 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	5 3 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / Печени зеленчуци (ниво 4) / Лазаня (ниво 2) / Късове месо (ниво 1)	Меню	Да	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 *	4 1
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	4 1
Печено месо с плънка		-	200	80 - 120 *	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50 - 100 *	3

* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.
** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене (ако се налага).
*** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако се налага).

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни типове храни.

Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова).

Температурите и времето за готвене са приблизителни и зависят от количеството храна и вида на използвания аксесоар.

За начало използвайте най-ниските препоръчителни настройки и ако храната не е достатъчно сготвена, преминете към по-високи настройки.

Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кексове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че продължителността на готвене ще бъде малко по-голяма.

6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

Категория храни			Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето
КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА	Fresh (Прясна)	Lasagna (Лазаня)	2	500 - 3000 g *	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Залейте със сос Бешамел и поръсете със сирене, за да се получи перфектно запичане
		Канелони	2	500 - 3000 g *	
	Замразена	Lasagna (Лазаня)	2	500 - 3000 g	
		Канелони	2	500 - 3000 g	
МЕСО	Говеждо месо	Печено говеждо	3	600 - 2000 g *	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
		Roast veal (Телешко печено)	3	600 - 2500 g *	
		Стек	5 4	2 - 4 cm	Намажете с олио и розмарин. Втрийте сол и черен пипер. Разпределете поравно върху решетъчния рафт. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене
		Хамбургер	5 4	1,5 - 3 cm	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
	Свинско	Печено свинско	3	600 - 2500 g *	
		Pork Shank (Свинско краче)	3	500 - 2000 g *	
		Свински ребърца	5 4	500 - 2000 g	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене
		Бекон	5 4	250 g	Разпределете поравно върху решетъчния рафт. Обърнете при изтичане на 3/4 от времето на готвене
	Lamb (Агнешко)	Агнешко печено	2	600 - 2500 g *	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
		Lamb Rack (Агнешки френч рак)	2	500 - 2000 g *	
		Lamb Leg (Агнешки бут)	2	500 - 2000 g *	
	Пиле	Печено пиле	2	600 - 3000 g *	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Поставете във фурната, така че страната с гърдите да сочи нагоре
		Stuffed Roast Chicken (Пълнено печено пиле)	2	600 - 3000 g *	
		Парчета пиле	3	600 - 3000 g *	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Разпределете по равно в тавата за отцеждане с кожата надолу
		Chicken fillet / Breast (Пилешко филе / гърди)	5 4	1 - 5 cm	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене
	Roasted Duck (Печена патица)	Roast Duck (Печена патица)	2	600 - 3000 g *	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Stuffed Roast Duck (Пълнена печена патица)	2	600 - 3000 g *	
		Duck Pieces (Парчета патешко)	3	600 - 3000 g *	
		Duck Fillet / Breast (Патешко филе / гърди)	5 4	1 - 5 cm	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене

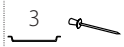
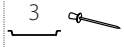
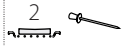
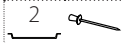
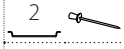
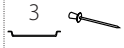
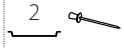
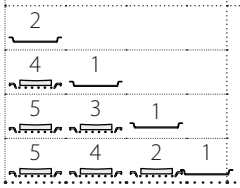
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Сонда за месо

Whirlpool

Категория храни			Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето
МЕСО	Roasted Turkey & Goose (Печена пуйка и гъска)	Roast Goose (Печена гъска)	2	600 - 3000 g *	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Stuffed Roast Goose (Пълнена печена гъска)	2	600 - 3000 g *	
		Turkey Pieces (Парчета пуешко)	3	600 - 3000 g *	
		Fillets / Breast (Филета / Гърди)	5 4	1 - 5 cm	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Поставете във фурната, така че страната с гърдите да сочи нагоре. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене
	Месни ястия	Кебапи	5 4	1 скара	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 1/2 от времето на готвене
		Sausages & Wurstel (Наденички и вурстове)	5 4	1,5 - 4 cm	Разпределете поравно върху решетъчния рафт. Надупчете наденичките с вилица, за да не се пръснат. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене
РИБА	Roasted whole fish (Печена цяла риба)	Salmon (Сьомга)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Hake (Хек)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Cod (Треска)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Seabass (Лаврак)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Seabream (Фагри)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Mullet (Кефал)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Цяла риба	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Fish In Salt Crust (Риба, запечатана в сол)	3	0,2 - 1,5 kg *	
	Печени филета и стекове	Tuna Steak (Стек от риба тон)	3 2	1 - 3 cm	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Salmon Steak (Стек от сьомга)	3 2	1 - 3 cm	
		Swordfish Steak (Стек от риба меч)	3 2	0,5 - 3 cm	
		Cod Steak (Стек от треска)	3 2	100 - 300 g	
		Seabass Fillet (Филе от лаврак)	3 2	50 - 150 g	
		Seabream Fillet (Филе от фагри)	3 2	50 - 150 g	
		Other Fillets (Други филета)	3 2	0,5 - 3 cm	
		Fish Fillets (Филета от риба)	3 2	0,5 - 3 cm	
	Печени морски дарове	Миди "Сен Жак"	4	една тава	Поръсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз
		Gratin Mussels (Миди гратен)	4	една тава	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Скариди	4 3	една тава	
		Кралски скариди	4 3	една тава	
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Печени зеленчуци	Картофи	3	500 - 1500 g	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		Пълнени зеленчуци	3	100 - 500 g всеки	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Други зеленчуци	3	500 - 1500 g	
	Гратен със зеленчуци	Картофи	3	1 тава	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		Домати	3	1 тава	Поръсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз
		Чушки	3	1 тава	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Поръсете със сирене, за да получите перфектната коричка
		Броколи	3	1 тава	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Залейте със сос Бешамел и поръсете със сирене, за да се получи перфектно запичане
		Карфиол	3	1 тава	
		Други	3	1 тава	

Категория храни			Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето
КЕЙКОВЕ И СЛАДКИШИ	Rising cakes (Кейкове с втасване)	Пандишпанов кейк във форма за печене	2	500 - 1200 g *	Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене
		Плодов втасващ кейк във форма за печене	2	500 - 1200 g *	Пригответе тесто за торта според предпочитана от Вас рецепта, като използвате нарязани или накълцани пресни плодове. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене
		Chocolate Rising Cake In Tin (Шоколадов втасващ кейк във форма за печене)	2	500 - 1200 g *	Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене
		Sponge Cake in Baking Tray (Пандишпанов кейк в тава за печене)	2	500 - 1200 g *	Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава
	Сладкиши и пайове с плънка	Cookies (Бисквитки)	3	200 - 600 g	Пригответе 500 g брашно, 200 g подсолено масло, 200 g захар, 2 яйца. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете поравно тестото и го оформете, както предпочитате. Сложете бисквитките в тава за печене
		Croissants (fresh) (Кроасани (пресни))	3	една тава	Разпределете поравно в тавата за печене. Оставете да се охладят преди сервиране
		Croissants (frozen) (Кроасани (замразени))	3	една тава	
		Choux pastry (Сладкиш от парено тесто)	3	една тава	
		Meringues (Целувки)	3	10 - 30 g всяка	Пригответе смес за една фурна от 2 яйчни белтъка, 80 g захар и 100 g изсушен кокосов орех. Овкусете с ванилия и бадемова есенция. Оформете на 20-24 парчета върху намаслена тава за печене
		Tart in tin (Тарт във форма за печене)	3	400 - 1600 g	Пригответе 500 g брашно, 200 g подсолено масло, 200 g захар, 2 яйца. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете поравно тестото и го сгънете във формата за печене. Напълнете с мармалад и започнете готвенето
		Щрудел	3	400 - 1600 g	Пригответе смес от кубчета ябълка, кедрови ядки, канела и индийско орехче. Сложете масло в тигана, поръсете със захар и гответе около 10-15 минути. Завийте в тесто и сгънете външната част
		Плодов пай с плънка	3	500 - 2000 g	Покрийте формата за пай с блата и поръсете дъното с галета, която да абсорбира плодовия сок. Напълнете със ситно нарязани пресни плодове, смесени със захар и канела
SALTY CAKES (СОЛЕНИ КЕЙКОВЕ)	Солен кейк		2	800 - 1200 g	Покрийте форма за пай с тесто за 8-10 порции и го надупчете с вилица. Направете плънка за тестото според предпочитаната от Вас рецепта
	Зеленчуков щрудел		2	500 - 1500 g	Пригответе микс от нарязани зеленчуци. Напръскайте ги с олио и ги сгответе в тиган за 15-20 минути. Оставете да се охлади. Добавете прясно сирене и овкусете със сол, балсамико и подправки. Завийте в тесто и сгънете външната част

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Сонда за месо

	Категория храни	Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето
ХЛЯБ	Rolls (Кифлички)		60 - 150 g всяка *	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на кифлички преди втасване. Използвайте предназначената функция на фурната за втасване
	Medium Size Bread (Среден размер хляб)		200 - 500 g всеки *	Пригответе тесто според предпочитана от Вас рецепта и го оставете в тавата за печене
	Сандвич руло във форма за печене		400 - 600 g всеки *	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оставете го във форма за руло, преди да втаса. Използвайте предназначената функция на фурната за втасване
	Big Bread (Самун хляб)		700 - 2000 g *	Пригответе тесто според предпочитана от Вас рецепта и го оставете в тавата за печене
	Wholegrain (Пълнозърнест)		500 - 2000 g *	
	Багети		200 - 300 g всяка *	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на рула за багети преди втасване. Използвайте предназначената функция на фурната за втасване
	Special Bread (Специален хляб)		-	Пригответе тесто според предпочитана от Вас рецепта и го оставете в тавата за печене
ПИЦА	Тънка пица		кръгла - тава	Пригответе тесто за пица от 150 ml вода, 15 g прясна мая, 200 -225 g брашно, сол и олио. Оставете го да втаса, като използвате съответната функция. Разстелете тестото в леко намаслена тава за печене. Добавете топинг като домати, моцарела и шунка
	Дебела пица		кръгла - тава	
	Замразена пица		1 - 4 слоя	Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно върху решетъчния рафт

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Сонда за месо

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща.

Не използвайте уреди за почистване с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/ корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици.

Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа.
  Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH.
  Накрая забършете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

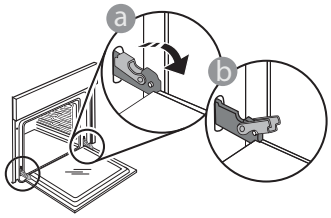
- След всяко готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензиралата влага при готвене на храни с голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

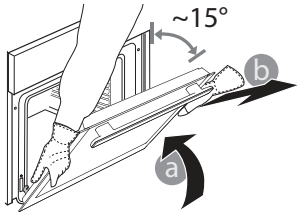
Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

1. **За да свалите вратичката**, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.

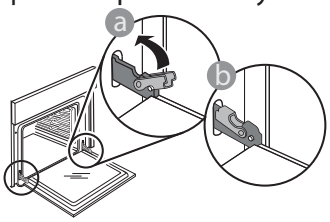


2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).
   Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

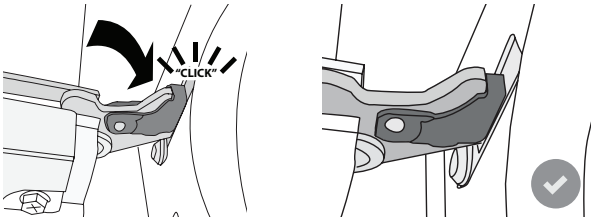


За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте кукичките на пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

3. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



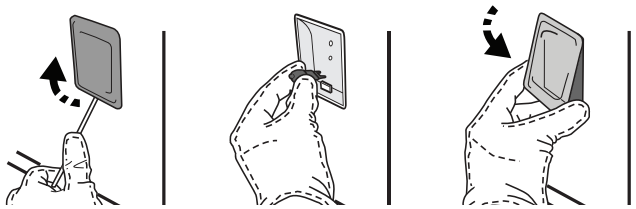
   Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



4. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на контролния панел. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки: Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Свалете водачите.
- Използвайте отвертка, за да отстраните капака на лампата.
- Сменете лампата.
- Поставете отново капака на лампата, като го натиснете силно, докато щракне на място.
- Репозиционирайте водачите.
- Свържете отново фурната към електрическата мрежа.



Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W / 230 ~ V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в уреда, е специално предназначена за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

Не пипайте крушките с ръце, тъй като Вашите отпечатъци могат да ги повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

Често задавани въпроси относно WIFI

Кои WiFi протоколи се поддържат?

Вграденият в уреда WiFi адаптер поддържа WiFi b/g/n за държавите в Европа.

Какви настройки трябва да се направят в софтуера на маршрутизатора?

Необходимо е маршрутизаторът да се настрои по следния начин: включена мрежа 2,4 GHz, WiFi b/g/n, активирани DHCP и NAT.

Кои версии на WPS се поддържат?

WPS 2.0 или по-нова. Проверете документацията на маршрутизатора.

Има ли разлики при използване на смартфон (таблет) с операционна система Android или iOS?

Може да използвате операционната система, която предпочитате; разлики няма.

Може ли да използвам мобилен 3G тетъринг вместо маршрутизатор?

Да, но услугите, предоставяни чрез сървъра (облака), са предвидени за устройства, които имат постоянна връзка с интернет.

Как да проверя дали домашната мрежа има връзка с интернет и дали функцията за безжична връзка е активирана?

Може да потърсите домашната мрежа на мобилното си устройство. Преди да опитате, изключете всички други връзки за данни, използвани от устройството.

Как да проверя дали уредът е свързан с домашната безжична мрежа?

Отворете страницата за конфигуриране на маршрутизатора (вж. ръководството за използване на маршрутизатора) и проверете дали MAC адресът на уреда присъства в списъка на устройствата, с които има безжична връзка.

Как да науча MAC адреса на уреда?

Натиснете ⚙ и след това докоснете WiFi или погледнете Вашия уред: На него има етикет с посочени SAID и MAC. MAC адресът се състои от комбинация от цифри и букви, започващи с "88:e7".

Как мога да проверя дали безжичната функция на уреда е активирана?

Използвайте Вашето смарт устройство и приложението 6th Sense Live, за да проверите дали мрежата на уреда е видима и свързана към облака.

Може ли нещо да попречи на сигнала да достига до уреда?

Проверете дали включените в мрежата устройства не използват пълния ѝ капацитет за пренасяне на данни. Проверете дали свързаните чрез WiFi устройства в мрежата не са повече от максималния допустим брой, зададен в маршрутизатора.

Колко далеч трябва да е маршрутизаторът от фурната?

Обикновено сигналът на WiFi е достатъчно силен да премине през няколко стаи, но това зависи в голяма степен от материала, от който са направени стените. Може да проверите силата на сигнала, като разположите мобилно устройство близо до уреда.

Какво мога да направя, ако сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда?

Може да използвате специални устройства за разширяване на обхвата на домашната безжична мрежа, например точки за достъп, WiFi повторители и устройства за предаване на данните по проводниците на електрическата мрежа (не са включени в комплекта на уреда).

Как да науча името и паролата на домашната безжична мрежа?

Проверете документацията на маршрутизатора. Върху маршрутизатора обикновено има етикет с информацията, необходима за отваряне на страницата за настройка от свързано с мрежата устройство.

Какво да направя, ако маршрутизаторът използва WiFi канал, зает от съседите?

Настройте рутера да използва Вашия домашен WiFi канал.

Какво мога да направя, ако се появява на дисплея или фурната не може да установи стабилна връзка с моя домашен рутер?

Уредът се е свързал с маршрутизатора, но не може да се свърже с интернет. За да свържете уреда с интернет, трябва да проверите настройките на маршрутизатора и/или на доставчика на интернет.

Настройки на маршрутизатора: включен NAT, правилно конфигурирани защитна стена и DHCP. Поддържани видове шифроване на паролата: WEP, WPA, WPA2. За да промените начина на шифроване на паролата, следвайте указанията в документацията на маршрутизатора.

Настройки на доставчика на интернет: Ако доставчикът на интернет ограничава броя MAC адреси, които могат да се свързват с интернет, уредът може да не успява да установи връзка със сървъра (облака). MAC адресът идентифицира еднозначно устройството. Моля, запитайте Вашия доставчик на услугата как да свързвате устройства, различни от компютъра, към Интернет.

Как мога да проверя дали се предават данни?

След като настроите връзката, изключете захранването, изчакайте 20 секунди и тогава включете фурната: Проверете дали приложението показва същото състояние, както индикацията върху самия уред. Изберете цикъл или друга опция и проверете състоянието на приложението.

При промяна на определени настройки данните в приложението се обновяват след няколко секунди.

Как да променя акаунта си към Whirlpool, като запазя връзката на моите уреди?

Можете да си направите нов акаунт, но не забравяйте да изтриете уреда от стария си акаунт, преди да го преместите на новия.

Смених маршрутизатора — какво трябва да направя?

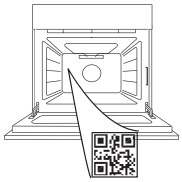
Може да запазите старите настройки (име на мрежата и парола) или да изтриете старите настройки от уреда и за изпълните отново процедурата за настройване на връзката.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F. Натиснете , докоснете „Info“ и след това изберете „Factory Reset“. Всички запаметени настройки ще бъдат изтрити.
Прекъсване на електричеството в дома.	Неправилна настройка на мощност.	Проверете дали домашната инсталация позволява включване на уреди с мощност, по-висока от 3 kW. Ако не, намалете мощността до 13 ампера. За да я промените, натиснете , изберете "More Modes" и изберете "Power Management".
Функцията не се стартира. Функцията не е налична в режим на демонстрация.	Включен е режим на демонстрация.	Натиснете , докоснете "Info" и след това изберете „Store Demo Mode“, за да излезете.
Иконата се показва на дисплея.	WiFi маршрутизаторът е изключен. Настройките на маршрутизатора са променени. Сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда. Фурната не може да направи стабилна връзка с домашната мрежа. Свързването не се поддържа.	Проверете дали WiFi маршрутизаторът е свързан с интернет. Проверете дали WiFi сигналът в близост до уреда е силен. Опитайте да рестартирате маршрутизатора. Вижте раздел „WiFi ЧЗВ“. Ако настройките на домашната Ви безжична мрежа са се променили, свържете се с мрежата: Натиснете , докоснете „WiFi“ и след това изберете „Connect to Network“.
Свързването не се поддържа.	Дистанционното управление не е позволено в държавата Ви.	Проверете дали държавата Ви позволява дистанционно управление на електрически уреди преди покупка.
Сензорният дисплей не работи нормално.	Продължителна употреба. Претоварена система.	Натиснете и задръжте за поне 4 секунди. Включете фурната и проверете дали грешката е отстранена.

Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетите нашия уебсайт **docs.whirlpool.eu**
- **Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.



Whirlpool

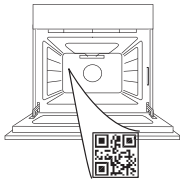
400011687553

ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL

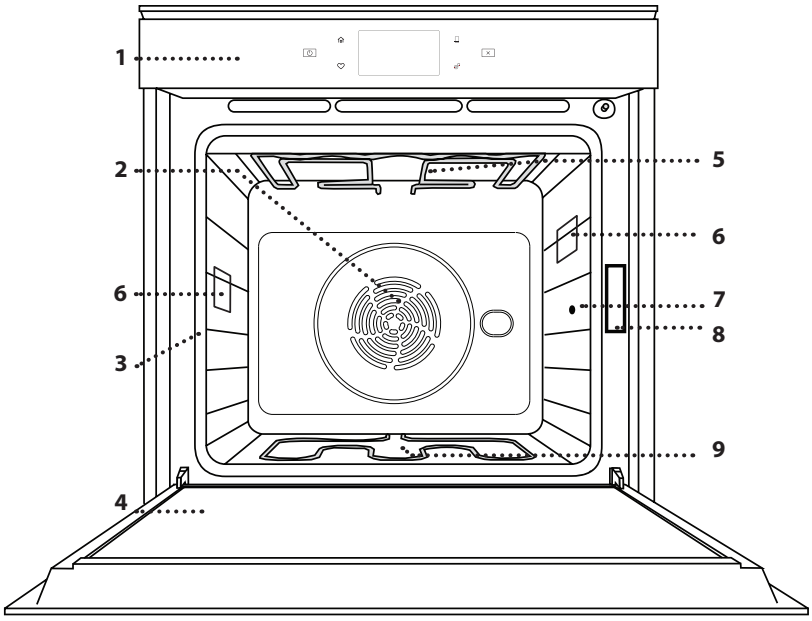
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi **www.whirlpool.eu/register**

Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

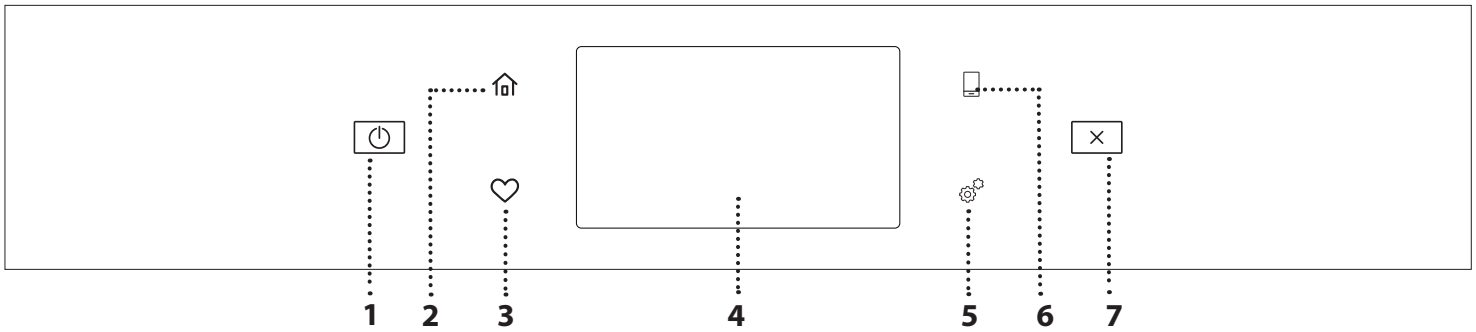


OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator i kružni grijač (ne vidi se)
3. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
4. Vrata
5. Gornji grijač/grill
6. Žarulja
7. Točka umetanja sonde za jelo
8. Identifikacijska pločica (ne skidati)
9. Donji grijač (ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. ON / OFF
Za uključivanje i isključivanje pećnice.

2. POČETNA
Za brz pristup glavnom izborniku.

3. FAVORITE (OMILJENO)
Za pronalazak popisa omiljenih funkcija.

4. ZASLON

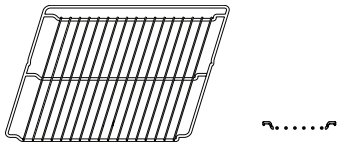
5. ALATI
Za odabir među više opcija i promjenu postavki i omiljenih značajki pećnice.

6. DALJINSKO UPRAVLJANJE
Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

7. PONIŠTI
Za zaustavljanje svih funkcija pećnice osim opcija Sat, Kuhinjski mjerač vremena i Zaključavanje.

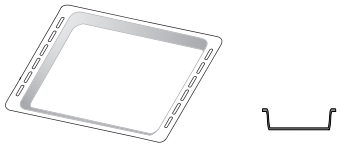
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



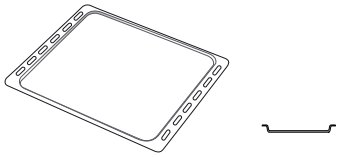
Upotrebljavajte za kuhanje namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



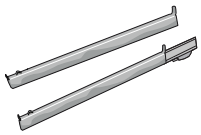
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

PLITICA ZA PEČENJE



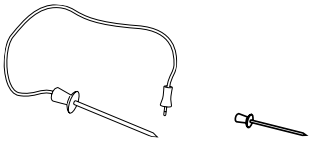
Upotrebljava se za pečenje svih vrsta kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

SONDA ZA NAMIRNICE



Za točno mjerenje temperature unutar hrane tijekom pečenja. Zahvaljujući njezinim četiri točke osjeta i čvrstom postolju može se upotrebljavati na mesu i ribi, ali i za kruh, kolače i pečene slastice.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostala dodatna oprema kao što je posuda za prikupljanje sokova i lim za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

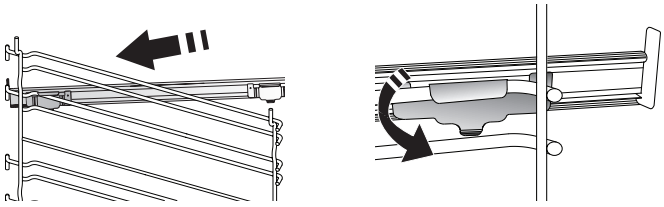
- Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvucite donji dio iz sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.
- Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA

(AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj. Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napominjemo: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo koju razinu.

FUNKCIJE KUHANJA

MANUAL FUNCTIONS (FUNKCIJE KOJE SE RUČNO ODABIRU)

- **FAST PREHEAT (BRZO ZAGRIJAVANJE)**
  Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.
- **CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)**
  Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
- **GRILL (ROŠTILJ)**
  Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
- **TURBO GRILL**
  Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
- **FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)**
  Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.
- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE COOK 4)**
  Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, torti, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)**
  Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.
- **SPECIAL FUNCTIONS (POSEBNE FUNKCIJE)**
  - » **DEFROST (ODMRZAVANJE)**
    Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isuši izvana.
  - » **KEEP WARM (ODRŽ. TOPLINE)**
    Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.
  - » **RISING (DIZANJE)**
    Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.
  - » **CONVENIENCE (PRIKLADNOST)**
    Za kuhanje gotovih jela koja se čuvaju na sobnoj temperaturi ili u hladnjaku (keksi, mješavine za kolače, mufini, jela od tjestenine i krušni proizvodi). Funkcija brzo i lagano kuha sva jela, a može se upotrebljavati i za podgrijavanje već gotovih jela. Pećnicu ne treba zagrijavati. Slijedite upute na pakiranju.
  - » **MAXI COOKING**
    Za pripremu velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.
  - » **ECO FORCED AIR (EKO TERMOVENTILACIJA)**
    Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.
- **FROZEN BAKE (PEČENJE ZAMRZ.)**
  Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

6th SENSE

One omogućuju kuhanje svih vrsta hrane na potpuno automatski način. Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

NAČIN UPOTREBE DODIRNOG ZASLONA

Za kretanje po izborniku ili popisu:
Jednostavno prijeđite prstima preko zaslona za kretanje po stavkama ili vrijednostima.

Za odabir ili potvrđivanje:
Dodirnite zaslon kako biste odabrali željenu vrijednost ili stavku izbornika.

Za povratak na prethodni zaslon:
Dodirnite < .

Za potvrdu postavki ili pristup sljedećem zaslonu:
Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.

PRVA UPOTREBA

Prilikom prvog uključivanja uređaja morat ćete konfigurirati proizvod.

Nakon toga postavke možete promijeniti pritiskanjem za pristup izborniku „Tools“ (Alati).

1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj.

- Prijeđite prstom preko zaslona za kretanje po popisu dostupnih jezika.
- Dodirnite jezik koji želite.

Ako dodirnete < , vratit ćete se na prethodni zaslon.

2. NAMJEŠTANJE WI-FI POSTAVKI

Značajka 6th Sense Live omogućuje vam daljinsko rukovanje pećnicom s mobilnog uređaja. Kako biste omogućili upravljanje uređajem na daljinu, najprije morate uspješno dovršiti postupak povezivanja. Taj je postupak nužan kako biste mogli registrirati svoj uređaj i povezati ga s kućnom mrežom.

- Dodirnite „SETUP NOW” da biste nastavili s postavljanjem veze.

U protivnom dodirnite „SKIP“ da biste uređaj povezali kasnije.

POSTUPAK ZA POSTAVLJANJE VEZE

Za upotrebu ove značajke potrebno vam je sljedeće: Pametni telefon ili tablet i bežični usmjerivač spojen na internet. Upotrijebite svoj pametni uređaj kako biste provjerili je li signal vaše kućne bežične mreže dovoljno snažan u blizini uređaja.

Minimalni zahtjevi.

Pametni uređaj: Android sa zaslonom 1280x720 (ili novijom verzijom) ili s operacijskim sustavom iOS.

U trgovini aplikacija provjerite kompatibilnost aplikacije s Android ili iOS verzijama.

Bežični usmjerivač: 2,4 Ghz Wi-Fi b/g/n.

1. Preuzmite aplikaciju 6th Sense Live

Prvi korak za povezivanje uređaja jest preuzimanje aplikacije na mobilni uređaj. Aplikacija 6th Sense Live vodit će vas kroz sve ovdje navedene korake. Aplikaciju 6th Sense Live možete preuzeti iz trgovine iTunes Store ili Google Play Store.

2. Stvorite račun

Ako to već niste učinili, morat ćete stvoriti račun. To će vam omogućiti da uređaje umrežite i prikazujete ih i njima upravljate na daljinu.

3. Registrirajte svoj uređaj

Pridržavajte se uputa iz aplikacije za registraciju uređaja. Za dovršetak postupka registracije trebat će vam identifikacijski kod pametnog uređaja (Smart Appliance IDentifier (SAID)). To je jedinstveni kod s identifikacijske pločice pričvršćene na proizvod.

4. Povežite se s Wi-Fi mrežom

Slijedite upute za postupak skeniranja za povezivanje. Aplikacija će vas voditi kroz postupak povezivanja vašeg uređaja s bežičnom kućnom mrežom.

Ako vaš usmjerivač podržava WPS 2.0 (ili noviji), odaberite „MANUALLY“, a zatim dodirnite „WPS Setup“: Pritisnite gumb WPS na bežičnom usmjerivaču kako biste uspostavili vezu između dvaju proizvoda.

Ako je to potrebno, proizvod možete i ručno povezati pomoću opcije „Search for a network“.

Kod SAID upotrebljava se za sinkronizaciju pametnog uređaja s vašim kućanskim uređajem.

Prikazuje se MAC adresa za Wi-Fi modul.

Postupak povezivanja morat ćete ponovno izvršiti samo ako promijenite postavke usmjerivača (primjerice, naziv mreže, lozinku ili pružatelja podataka).

3. POSTAVLJANJE VREMENA I DATUMA

Ako pećnicu povežete s kućnom mrežom, vrijeme i datum postavit će se automatski. U protivnom ćete ih morati postaviti ručno.

- Dodirnite odgovarajuće brojke za postavljanje vremena i datuma.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon postavljanja vremena morat ćete postaviti datum.

- Dodirnite odgovarajuće brojke za postavljanje datuma.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon dugotrajnih nestanaka struje, vrijeme i datum moraju se ponovno namjestiti.

4. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu nazivne snage veće od 3 kW (16 ampera): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13 ampera).

- Dodirnite vrijednost s desne strane da biste odabrali snagu.
- Dodirnite „OKAY” da biste dovršili početno postavljanje.

5. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Preporučujemo da, prije početka kuhanja, zagrijete praznu pećnicu da bi se uklonili svi mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitni karton ili prozirnu foliju iz pećnice i izvadite sav pribor iz unutrašnjosti.

Pećnicu otprilike jedan sat zagrijavajte na 200 °C.

preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

- Za uključivanje pećnice pritisnite ⏻ ili dodirnite zaslon na bilo kojem mjestu.

Na zaslonu možete birati između ručnih funkcija i funkcija 6th Sense.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna za pristupanje odgovarajućem izborniku.
- Pomaknite se prema dolje kako biste istražili popis.
- Odaberite potrebnu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

2. POSTAVLJANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete promijeniti.

TEMPERATURA / GRILL RAZINA

- Pregledajte predložene vrijednosti i odaberite onu koju želite.

Ako funkcija to dopušta, možete dodirnuti 🌡 da biste uključili zagrijavanje.

TRAJANJE

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem. U načinu rada s vremenskim programiranjem pećnica kuha onoliko vremena koliko ste odabrali. Po isteku vremena kuhanja, kuhanje se automatski prekida.

- Za postavljanje trajanja dodirnite „Set Cook Time".
- Dodirnite odgovarajuće brojke da biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
- Dodirnite „NEXT" za nastavak.

Za poništavanje postavljanja trajanja kuhanja i ručno upravljanje završetkom kuhanja dodirnite vrijednost trajanja i zatim odaberite „STOP".

3. POSTAVLJANJE FUNKCIJA 6th SENSE

Funkcije 6th Sense omogućuju vam pripremanje raznih jela među onima prikazanim na popisu. Većinu postavki kuhanja automatski odabire uređaj kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Odaberite recept s popisa.

Funkcije se prikazuju prema kategorijama namirnica u izborniku „6th SENSE FOOD" (pogledajte pripadajuće tablice) i prema značajkama recepta iz izbornika „LIFESTYLE".

- Nakon odabira funkcije jednostavno navedite značajke namirnice (količina, težina itd.) koju želite kuhati za postizanje savršenog rezultata.

Za neke od funkcija 6th Sense potrebna je sonda za namirnice. Uključite je prije odabira funkcije. Najbolje rezultate u radu sa sondom možete postići tako da pratite upute u odgovarajućem dijelu.

- Pratite upute na zaslonu kao vodič tijekom postupka kuhanja.

4. POSTAVLJANJE VREMENA ODGODE POKRETANJA

Kuhanje se može odgoditi prije pokretanja funkcije:

Funkcija će se pokrenuti u unaprijed odabrano vrijeme.

- Dodirnite „DELAY" (Odgoda) za postavljanje željenog vremena početka.
- Nakon postavljanja željene odgode dodirnite „START DELAY" za pokretanje odgode.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena.

Da bi se programirala odgoda pokretanja kuhanja, mora se onemogućiti faza zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja.

- Da bi se funkcija odmah uključila i poništilo programirano vrijeme odgode, dodirnite ⏵.

5. POKRETANJE FUNKCIJE

- Nakon konfiguracije postavki pritisnite „START" za uključivanje funkcije.

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka.

Postavljene vrijednosti u svakom trenutku kuhanja možete promijeniti dodirivanjem vrijednosti koju želite urediti.

- Pritisnite ☒ za prekidanje uključene funkcije u bilo kojem trenutku.

6. PREHEATING (ZAGRIJAVANJE)

Ako je ova funkcija prethodno uključena, nakon pokretanja na zaslonu se prikazuje status faze prethodnog zagrijavanja.

Kada ta faza završi, uključuje se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu.

- Otvorite vrata.
- Namirnice stavite u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „DONE" za početak kuhanja.

Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu. Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Zadanu postavku opcije zagrijavanja možete promijeniti za funkcije kuhanja koje vam omogućuju da to ručno napravite.

- Odaberite funkciju koja vam omogućuje da ručno odaberete funkciju zagrijavanja.
- Dodirnite ikonu 🌡 da biste uključili ili isključili zagrijavanje.

Postavit će se kao zadana opcija.

7. PAUZIRANJE KUHANJA

U nekim funkcijama 6th Sense namirnice treba okrenuti tijekom kuhanja. Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti.

- Otvorite vrata.
- Izvršite radnju koja je od vas zatražena putem zaslona.

- Zatvorite vrata, zatim dodirnite „DONE" da biste nastavili s kuhanjem.

Prije nego što kuhanje završi pećnica vas na isti način može zatražiti da provjerite hranu.

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti.

- Provjerite hranu.
- Zatvorite vrata, zatim dodirnite „DONE" da biste nastavili s kuhanjem.

8. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Kod nekih funkcija po završetku kuhanja možete dodatno zapeći jelo, produljiti vrijeme kuhanja ili spremiti funkciju pod omiljene.

- Dodirnite za spremanje funkcije pod omiljene.
- Odaberite „ Extra Browning" da biste pokrenuli ciklus stvaranja korice od pet minuta.
- Dodirnite ⊕ kako biste produljili vrijeme kuhanja.

9 . FAVORITES (OMILJENI)

Pod značajkom Omiljeni pohranjene su postavke pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski otkriva funkcije koje najčešće upotrebljavate. Nakon određenog broja upotreba od vas će se zatražiti da funkciju dodate pod omiljene.

POSTUPAK ZA SPREMANJE FUNKCIJE

Kada funkcija završi, možete dodirnuti kako biste istu spremili pod omiljene. Time ćete omogućiti bržu upotrebu dotične funkcije u budućnosti, uz zadržane postavke.

Zaslon vam omogućuje spremanje funkcije prikazom vremena za najviše 4 omiljena jela, uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.

- Dodirnite ikone kako biste odabrali najmanje jedno.
- Dodirnite „SAVE AS FAVORITE" za spremanje funkcije.

NAKON SPREMANJA

Nakon što funkcije spremite pod omiljene na glavnom će se zaslonu prikazati funkcije koje ste spremili za tekuće vrijeme dana.

Za prikaz izbornika omiljenih stavki pritisnite : Funkcije će se podijeliti prema različitim vremenima obroka i dobit ćete neke prijedloge.

- Dodirnite ikonu obroka za prikaz odgovarajućih popisa.

Dodirom možete pregledati i povijest zadnjih često korištenih funkcija.

- Pregledajte zatraženi popis.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START" za uključivanje kuhanja.

PROMJENA POSTAVKI

Na zaslonu Omiljeni možete dodati sliku ili naziv svakom omiljenom jelu kako biste ga prilagodili svojim željama.

- Odaberite funkciju koju želite promijeniti.
- Dodirnite „EDIT".
- Odaberite svojstvo koje želite promijeniti.
- Dodirnite „NEXT": na zaslonu će se prikazati nova svojstva.
- Dodirnite „SAVE" kako biste potvrdili izmjene.

Na zaslonu Favorites (Omiljene funkcije) možete i izbrisati prethodno spremljene funkcije:

- Dodirnite na odgovarajućoj funkciji.
- Dodirnite „REMOVE IT".

Možete i promijeniti vrijeme kada će se različita jela prikazati:

- Pritisnite .
- Odaberite „Preferences".
- Odaberite „Times and Dates".
- Dodirnite „Your Meal Times".
- Pregledajte popis i dodirnite odgovarajuće vrijeme.
- Dodirnite odgovarajuće jelo i promijenite ga.

Svako vremensko razdoblje može se kombinirati isključivo s jednim jelom.

10. ALATI

Pritisnite za otvaranje izbornika „Alati" u bilo kojem trenutku.

U ovom izborniku možete birati među više različitih opcija te mijenjati postavke i omiljene značajke proizvoda i zaslona.

REMOTE ENABLE (DALJINSKO UKLJUČIVANJE)

Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

KITCHEN TIMER (KUHINJSKI PROGRAMATOR VREMENA)

Ova se funkcija može uključiti prilikom upotrebe funkcije kuhanja ili samostalno za mjerenje vremena.

Nakon pokretanja programator vremena nastavlja s odbrojavanjem neovisno o samoj funkciji i ne ometajući je.

Programator će nastaviti s odbrojavanjem i prikazat će se u gornjem desnom kutu na zaslonu.

Vremenski će programator nastaviti s odbrojavanjem i prikazuje ga u gornjem desnom kutu na zaslonu.

Postupak za vraćanje ili promjenu kuhinjskog programatora vremena:

- Pritisnite .
- Dodirnite .

Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

- Dodirnite „DISMISS" kako biste poništili programator vremena ili postavili njegovo novo trajanje.
- Dodirnite „SET NEW TIMER" za ponovno postavljanje programatora vremena.

LIGHT (SVJETLO)

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.

SELF CLEAN (SAMOČIŠĆENJE)

Uključite funkciju „Self Clean“ (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutarnjih površina.

Preporučujemo da tijekom ciklusa čišćenja ne otvarate vrata pećnice kako bi se izbjegao gubitak vodene pare jer bi to moglo nepovoljno utjecati na konačni rezultat čišćenja.

- Uklonite dodatan pribor iz pećnice prije uključivanja funkcije.
- Kada je pećnica hladna, ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice.
- Dodirnite „START“ za uključivanje funkcije čišćenja.

Kada se ciklus odabere može se odgoditi pokretanje automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY” da biste postavili vrijeme završetka navedeno u odgovarajućem odlomku.

PROBE (SONDA)

Upotreba sonde omogućuje mjerenje temperature u mesu tijekom pečenja kako no se osiguralo dosezanje optimalne temperature. Temperatura pećnice varira ovisno o odabranoj funkciji, ali je pečenje programirano tako da završava kada se dosegne određena temperatura.

Stavite namirnice u pećnicu i sondu spojite na utičnicu. Održavajte sondu koliko god je to moguće dalje od izvora topline. Zatvorite vrata pećnice.

Dodirnite . Možete birati između ručnih funkcija (prema načinu kuhanja) i 6th Sense (prema vrsti namirnica), ako je upotreba sonde dopuštena ili potrebna.

Kada se započne funkcija kuhanja, ona će se poništiti kada se sonda izvadi.

Sondu uvijek isključite i izvadite iz pećnice kada se namirnice vade.

UPOTREBA SONDE ZA NAMIRNICE

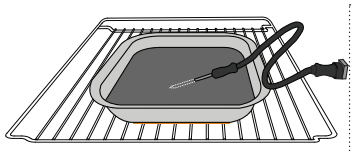
Jelo stavite u pećnicu i utikač priključite tako da ga umetnete u utičnicu s desne strane odjeljka za kuhanje pećnice.

Kabel je polukruti i može se oblikovati prema potrebi da bi se sonda mogla na najbolji način umetnuti u jelo. Pazite da kabel ne dodiruje gornji grijač prilikom pečenja.

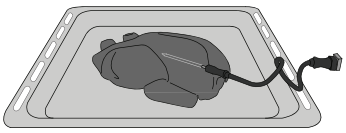
MESO: Sondu umetnite duboko u meso izbjegavajući kosti i masna područja. Na piletini sondu umetnite po duljini u središte prsa izbjegavajući šuplja područja.

RIBA (cijela): Postavite vrh na najdeblji dio izbjegavajući bodlje.

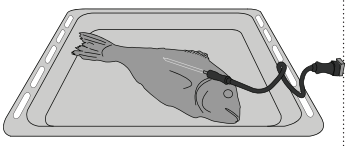
PEČENJE U PEĆNICI: Vrh umetnite duboko u tijesto oblikujući kabel tako da dobijete najbolji kut za sondu. Ako sondu upotrebljavate kada kuhate pomoću funkcija 6th Sense, kuhanje će se automatski zaustaviti kada odabrani recept dosegne idealnu temperaturu u unutrašnjosti a da ne treba postaviti temperaturu pećnice.



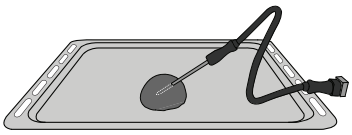
Lasagna (Lazanje)



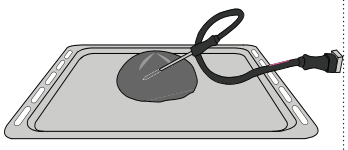
Cijelo pile



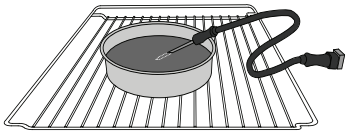
Riba



Rolls (Kruščići)



Big Bread (Velika štruca)



Torta

MUTE (ISKLJUČENJE ZVUKA)

Dodirnite ikonu za isključenje zvuka ili poništenje isključenja zvuka za sve zvukove i alarme.

CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE)

Funkcija „Control Lock“ (Zaključavanje) omogućuje vam zaključavanje gumba na dodirnoj podlozi tako da ih ne možete nehotično pritisnuti.

Za uključivanje zaključavanja:

- Dodirnite ikonu .

Za isključivanje zaključavanja:

- Dodirnite zaslon.
- Prijeđite prstom preko prikazane poruke.

MORE MODES (VIŠE NAČINA RADA)

Za odabir načina rada Sabbath i pristup upravljanju snagom.

Način rada Sabbath održava pećnicu u načinu rada za pečenje sve dok se ne isključi. Način rada Sabbath primjenjuje uobičajeni način pečenja. Svi ostali ciklusi kuhanja i čišćenja su onemogućeni. Ne oglašava se niti jedan zvuk i na zaslonu se neće prikazivati promjene temperature. Kada se vrata pećnice otvore ili zatvore, svjetlo pećnice neće se uključiti i grijači se neće odmah uključiti ili isključiti.

Da biste onemogućili ili izašli iz načina rada Sabbath, pritisnite ili , a zatim pritisnite i 3 sekunde držite zaslon prikaza.

PREFERENCES (OMILJENE ZNAČAJKE)

Za promjenu više različitih postavki pećnice.

WIFI

Za promjenu postavki ili konfiguraciju nove kućne mreže.

INFO (INFORMACIJE)

Za isključivanje funkcije „Store Demo Mode“ resetiranje proizvoda i prikaz dodatnih informacija o proizvodu.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	POLICA I PRIBOR
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta) / Sponge cakesYes (Biskviti)		Da	170	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	4 1
Filled cakes (Nadjevene pite) (cheesecake (pita od sira), strudel (savijača od jabuka), apple pie (pita od jabuka))		Da	160 – 200	30 – 85	3
		Da	160 – 200	35 – 90	4 1
Cookies (Kolačići) / Shortbread (keksi)		Da	150	20 – 40	3
		Da	140	30 – 50	4
		Da	140	30 – 50	4 1
		Da	135	40 – 60	5 3 1
Small cakes (Mali kolači) / Muffin (mufini)		Da	170	20 – 40	3
		Da	150	30 – 50	4
		Da	150	30 – 50	4 1
		Da	150	40 – 60	5 3 1
Choux buns (Peciva za princes krafne)		Da	180 – 200	30 – 40	3
		Da	180 – 190	35 – 45	4 1
		Da	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Meringues (Poljupci)		Da	90	110 – 150	3
		Da	90	130 – 150	4 1
		Da	90	140 – 160 *	5 3 1
Bread (Kruh) / Pizza/ Focaccia (Pogača)		Da	190 – 250	15 – 50	2
		Da	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Frozen pizza (Zamrznuta pizza)		Da	250	10 – 15	3
		Da	250	10 – 20	4 1
		Da	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Savoury pies (Pikantne pite) (vegetable pie (pita s povrćem), quiche)		Da	180 – 190	45 – 55	3
		Da	180 – 190	45 – 60	4 1
		Da	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Vols-au-vent (Košarice) / Puff pastry crackers (hrskavci od lisnatog tijesta)		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	20 – 40	4 1
		Da	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

DODATNI PRIBOR

Žičana rešetka

Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki

Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki

Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje

Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode

Sonda za namirnice

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	POLICA I PRIBOR
Lasagne / Flans (voćne pite) / Baked pasta (zapečena tjestenina) / cannelloni		Da	190 – 200	45 – 65	3
Lamb (Janjetina) / Veal (teletina) / Beef (govedina) / Pork (svinjetina) 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3
Roast pork with crackling (Pečena svinjetina s hrskavom kožicom) 2 kg		–	170	110 – 150	2
Chicken (Piletina) / Rabbit (zečetina) / Duck (pačetina) 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	3
Turkey (Puretina) / Goose (guska) 3 kg		Da	190 – 200	80 – 130	2
Baked fish (Pečena riba) / en papillote (fillets (file), cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
Stuffed vegetables (Nadjeveno povrće) (tomatoes (rajčice), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))		Da	180 – 200	50 – 60	2
Tost		–	3 (visoko)	3 – 6	5
Fish fillets (File ribe) / Steaks (odresci)		–	2 (srednja)	20 – 30 **	4 3
Sausages (Kobasice) / Kebabs (ražnjići) / Spare ribs (rebarca) / Hamburgers (pljeskavice)		–	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30 **	5 4
Roast chicken (Pečeno pile) 1 – 1,3 kg		–	2 (srednja)	55 – 70 ***	2 1
Leg of lamb (Janjeći but) / Shanks (koljenica)		–	2 (srednja)	60 – 90 ***	3
Roast potatoes (Pečeni krumpir)		–	2 (srednja)	35 – 55 ***	3
Vegetable gratin (Zapečeno povrće)		–	3 (visoko)	10 – 25	3
Cookies (Kolačići)	Cookies	Da	135	50 – 70	5 4 3 1
Tarts (Pite)	Tarts (Pite)	Da	170	50 – 70	5 4 3 1
Round pizzas (Okrugle pizze)	Pizza	Da	210	40 – 60	5 4 2 1
Kompletno jelo: Fruit tart (Voćna torta) (razina 5)/ lasagna (lasagne) (razina 3)/ meat (meso) (razina 1)		Da	190	40 – 120 *	5 3 1
Kompletno jelo: Fruit tart (Voćna torta) (razina 5) / roasted vegetables (pečeno povrće) (razina 4) / lasagna (lazanje) (razina 2) / cuts of meat (mesni odresci) (razina 1)	Menu	Da	190	40 – 120 *	5 4 2 1
Lasagna & Meat (Lazanje i meso)		Da	200	50 – 100 *	4 1
Meat & Potatoes (Meso i krumpiri)		Da	200	45 – 100 *	4 1
Fish & Vegetebles (Riba i povrće)		Da	180	30 – 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Punjena pečenka)		–	200	80 – 120 *	3
Cuts of meat (Mesni odresci) (rabbit (meso ku nića), chicken (piletina), lamb (janjetina))		–	200	50 – 100 *	3

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.
** Okrenite hranu na polovici pečenja.
*** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela.

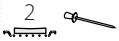
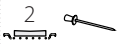
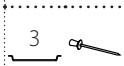
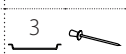
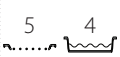
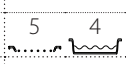
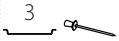
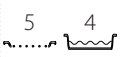
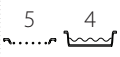
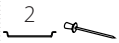
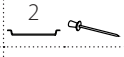
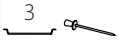
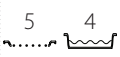
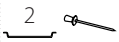
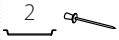
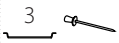
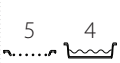
Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno).

Temperature kuhanja i trajanje ovise o količini namirnica i upotrijebljenoj vrsti pribora.

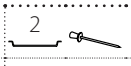
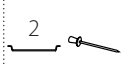
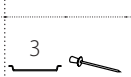
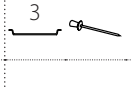
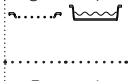
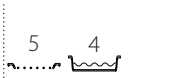
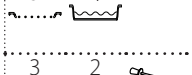
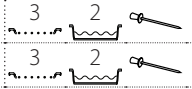
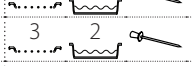
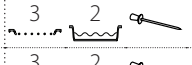
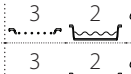
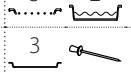
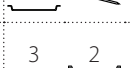
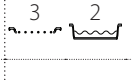
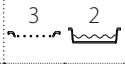
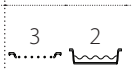
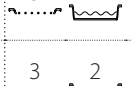
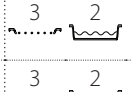
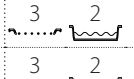
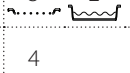
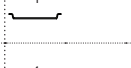
Na početku upotrijebite najniže preporučene postavke i, ako namirnice nisu dovoljno kuhane, prebacite na više postavke.

Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

6th sense TABLICA PEČENJA

Kategorije hrane			Razina i dodatni pribor	Količina	Informacije o kuhanju
CASSEROLE & BAKED PASTA (SLOŽENAC I ZAPEČENA TJESTENINA)	Svježe	Lasagna (Lazanje)		500 – 3000 g *	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Da biste dobili savršenu zapečenu koricu, vrh prelijte umakom bechamel i pospite sirom
		Cannelloni (Kaneloni)		500 – 3000 g *	
	Frozen (Smrznuto)	Lasagna (Lazanje)		500 – 3000 g	
		Cannelloni (Kaneloni)		500 – 3000 g	
MEAT (MESO)	Beef (Govedina)	Roast beef (Pečena govedina)		600 – 2000 g *	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja
		Roast veal (Teleće pečenje)		600 – 2500 g *	
		Steak (Odrezak)		2 – 4 cm	Premažite uljem i ružmarinom. Utrljajte sol i crni papar. Ravnomjerno rasporedite na žičanu policu. Okrenite na 2/3 vremena kuhanja
		Hamburger		1,5 – 3 cm	
	Pork (Svinjetina)	Roast Pork (Svinjsko pečenje)		600 – 2500 g *	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja
		Pork Shank (Svinjska koljenica)		500 – 2000 g *	
		Pork Ribs (Svinjska rebra)		500 – 2000 g	Premažite uljem i pospite solju prije kuhanja. Okrenite na 2/3 vremena kuhanja
		Bacon (Slanina)		250 g	Ravnomjerno rasporedite na žičanu policu. Okrenite na 3/4 vremena kuhanja
	Lamb (Janjetina)	Roast Lamb (Janjeća pečenka)		600 – 2500 g *	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja
		Lamb Rack (Janjeći kotleti)		500 – 2000 g *	
		Lamb Leg (Janjeći but)		500 – 2000 g *	
	Chicken (Piletina)	Roast Chicken (Pečena piletina)		600 – 3000 g *	Premažite uljem i začinite prema vlastitom ukusu. Utrljajte sol i papar. Umetnite u pećnicu s prsima okrenutima prema gore
		Stuffed Roast Chicken (Punjeno pečeno pile)		600 – 3000 g *	
		Chicken Pieces (Komadi piletine)		600 – 3000 g *	Premažite uljem i začinite prema vlastitom ukusu. Ravnomjerno rasporedite po plitici za sakupljanje sokova tanjuru tako da je koža okrenuta prema dolje
		Chicken fillet / Breast (Pileći fileti/prsa)		1 – 5 cm	Premažite uljem i pospite solju prije kuhanja. Okrenite na 2/3 vremena kuhanja
	Roasted Duck (Pečena patka)	Roast Duck (Pečena patka)		600 – 3000 g *	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu
		Stuffed Roast Duck (Punjena pečena patka)		600 – 3000 g *	
		Duck Pieces (Komadi pačetine)		600 – 3000 g *	
		Duck Fillet / Breast (Pačji fileti/prsa)		1 – 5 cm	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu. Okrenite na 2/3 vremena kuhanja

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode	Sonda za namirnice

Kategorije hrane			Razina i dodatni pribor	Količina	Informacije o kuhanju
MEAT (MESO)	Roasted Turkey & Goose (Pečena pura i guska)	Roast Goose (Pečena guska)		600 – 3000 g *	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu
		Stuffed Roast Goose (Punjena pečena guska)		600 – 3000 g *	
		Turkey Pieces (Komadi puretine)		600 – 3000 g *	
		Fillets / Breast (Fileti/prsa)		1 – 5 cm	Premažite uljem i začinite prema vlastitom ukusu. Utrljajte sol i papar. Umetnite u pećnicu s prsima okrenutima prema gore. Okrenite na 2/3 vremena kuhanja
	Meat dishes (Mesna jela)	Kebabs (Kebab)		1 rešetka	Premažite uljem i pospite solju prije kuhanja. Okrenite na 1/2 vremena kuhanja
		Sausages & Wurstel (Kobasice i hrenovke)		1,5 – 4 cm	Ravnomjerno rasporedite na žičanu policu. Kobasice probušite vilicom kako ne bi pucale. Okrenite na 2/3 vremena kuhanja
FISH (RIBA)	Roasted Whole Fish (Riba pečena u komadu)	Salmon (Losos)		0,2 – 1,5 kg *	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu
		Hake (Oslić)		0,2 – 1,5 kg *	
		Cod (Bakalar)		0,2 – 1,5 kg *	
		Seabass (Brancin)		0,2 – 1,5 kg *	
		Seabream (Orada)		0,2 – 1,5 kg *	
		Mullet (Cipal)		0,2 – 1,5 kg *	
		Whole Fish (Cijela riba)		0,2 – 1,5 kg *	
		Fish In Salt Crust (Riba u soli)		0,2 – 1,5 kg *	
	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileti i odresci)	Tuna Steak (Odrezak od tune)		1 – 3 cm	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu
		Salmon Steak (Odrezak od lososa)		1 – 3 cm	
		Swordfish Steak (Odrezak od sabljarke)		0,5 – 3 cm	
		Cod Steak (Odrezak od bakalara)		100 – 300 g	
		Seabass Fillet (Fileti brancina)		50 – 150 g	
		Seabream Fillet (Fileti orade)		50 – 150 g	
		Other Fillets (Ostali fileti)		0,5 – 3 cm	
		Fish Fillets (Riblji fileti)		0,5 – 3 cm	
	Grilled seafood (Pečeni morski plodovi)	Scallops (Jakobove kapice)		jedna plitica	Prekrijte mrvicama i začinite uljem, češnjakom, paprom i peršinom
		Gratin Mussels (Gratinirane dagnje)		jedna plitica	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu
		Shrimps (Škampi)		jedna plitica	
		Prawns (Rakovi)		jedna plitica	

	Kategorije hrane		Razina i dodatni pribor	Količina	Informacije o kuhanju
VEGETABLES (POVRĆE)	Roasted Vegetables (Pečeno povrće)	Potatoes (Krumpir)	3	500 – 1500 g	Narežite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem prije stavljanja u pećnicu
		Stuffed Vegetables (Punjeno povrće)	3	100 – 500 g each	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu
		Other Vegetables (Ostalo povrće)	3	500 – 1500 g	
	Gratin Vegetables (Gratinirano povrće)	Potatoes (Krumpir)	3	1 polica	Narežite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem prije stavljanja u pećnicu
		Tomatoes (Rajčice)	3	1 polica	Prekrijte mrvicama i začinite uljem, češnjakom, paprom i peršinom
		Peppers (Paprike)	3	1 polica	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Pospite sirom da biste dobili savršeno zapečenu koricu
		Broccoli (Brokula)	3	1 polica	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Da biste dobili savršenu zapečenu koricu, vrh prelijte umakom bechamel i pospite sirom
		Cauliflowers (Cvjetača)	3	1 polica	
		Others (Ostalo)	3	1 polica	
CAKES & PASTRIES (TORTE I KOLAČI)	RISING CAKES (Dizani kolači)	Sponge Cake In Tin (Biskvit u kalupu)	2	500 – 1200 g *	Pripremite tijesto za biskvit bez masnoće od 500 – 900 g. Ulijte ga u posudu za pečenje prekrivenu papirom i zamašćenu
		Fruit Rising Cake In Tin (Dizani kolač s voćem u kalupu)	2	500 – 1200 g *	Pripremite tijesto za biskvit prema omiljenom receptu i dodajte naribane ili narezane komadiće svježeg voća. Ulijte ga u posudu za pečenje prekrivenu papirom i zamašćenu
		Choccolate Rising Cake In Tin (Dizani čokoladni kolač u kalupu)	2	500 – 1200 g *	Pripremite tijesto za biskvit bez masnoće od 500 – 900 g. Ulijte ga u posudu za pečenje prekrivenu papirom i zamašćenu
		Sponge Cake in Baking Tray (Biskvit u kalupu za pečenje)	2	500 – 1200 g *	Pripremite tijesto za biskvit bez masnoće od 500 – 900 g. Ulijte ga u lim za pečenje prekriven papirom i zamašćen
	Pastries & filled pies (Kolači i kremaste torte)	Cookies (Kolačići)	3	200 – 600 g	Umijesite tijesto od 500 g brašna, 200 g slanog maslaca, 200 g šećera, 2 jaja. Začinite voćnim ekstraktom. Pustite da se ohladi. Ravnomjerno razvaljajte tijesto i oblikujte ga prema želji. Kolačiće složite na pliticu za pečenje
		Kroasani (svježi)	3	jedna plitica	Ravnomjerno rasporedite na pliticu za pečenje. Prije posluživanja pustite da se ohladi
		Croissants (frozen) (Smrznuti kroasani)	3	jedna plitica	
		Choux pastry (Princes krafne)	3	jedna plitica	
		Meringues (Poljupci)	3	10 – 30 g svaki	Izradite obrok od 2 bjelanjka, 80 g šećera i 100 g kokosovog brašna. Začinite vanilijom i esencijom badema. Oblikujte u 20 – 24 komanda na namašćenom limu za pečenje
		Tart in tin (Pita u kalupu)	3	400 – 1600 g	Umijesite tijesto od 500 g brašna, 200 g slanog maslaca, 200 g šećera, 2 jaja. Začinite voćnim ekstraktom. Pustite da se ohladi. Ravnomjerni razvaljajte tijesto i sklopite ga u lim. Napunite pekmezom i pecite
		Strudel (Štrudla)	3	400 – 1600 g	Pripremite smjesu od jabuka narezanih na kockice, pinjola, cimeta i muškatnog oraščića. U lim za pečenje stavite malo maslaca, pospite šećerom i pecite 10 – 15 minuta. Zamotajte tijesto i preklopite vanjski dio
		Fruit filled pie (Voćna pita)	3	500 – 2000 g	Posudu za pite prekrijte tijestom i dno pospite mrvicama koje će upiti sok. Napunite narezanim svježim voćem pomiješanim sa šećerom i cimetom

DODATNI PRIBOR

Žičana rešetka

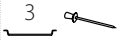
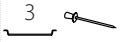
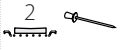
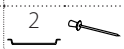
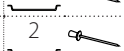
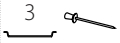
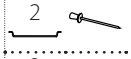
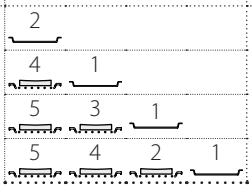
Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki

Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki

Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje

Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode

Sonda za namirnice

	Kategorije hrane	Razina i dodatni pribor	Količina	Informacije o kuhanju
SALTY CAKES (SLANI KOLAČI)	Salty Cake (Slana torta)		800 – 1200 g	Tijesto stavite u posudu za pitu za 8 – 10 obroka i probodite ga vilicom. Tijesto napunite prema svom omiljenom receptu
	Vegetable Strudel (Povrtna savijača)		500 – 1500 g	Pripremite smjesu narezanog povrća. Pospite uljem i kuhajte u posudu 15 – 20 minuta. Pustite da se ohladi. Dodajte svježi sir i začinite solju, balzamičnim octom i začinima. Zamotajte tijesto i preklopite vanjski dio
BREAD (KRUH)	Rolls (Kruščići)		60 – 150 g svaki*	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za lagani kruh. Oblikujte kruščiće prije dizanja. Upotrijebite funkciju pećnice za dizanje
	Medium Size Bread (Kruh srednje veličine)		200 – 500 g svaki*	Tijesto pripremite prema svom omiljenom receptu i stavite ga na pliticu za pečenje
	Sandwich Loaf in Tin (Sendvič kruh u kalupu)		400 – 600 g svaki*	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za lagani kruh. Oblikujte u kalupu za štruce prije dizanja. Upotrijebite funkciju pećnice za dizanje
	Big Bread (Velika štruca)		700 – 2000 g *	Tijesto pripremite prema svom omiljenom receptu i stavite ga na pliticu za pečenje
	Wholegrain (Cjelovito zrno)		500 – 2000 g *	
	Baguettes (Bageti)		200 – 300 g svaki*	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za lagani kruh. Oblikujte bagete prije dizanja. Upotrijebite funkciju pećnice za dizanje
	Special Bread (Posebni kruh)		—	Tijesto pripremite prema svom omiljenom receptu i stavite ga na pliticu za pečenje
PIZZA	Pizza Thin (Tanka pizza)		okrugla – plitica	Napravite tijesto za pizzu od 150 ml vode, 15 g svježeg kvasca, 200 – 225 g brašna, ulja i soli. Pustite da se diže koristeći odgovarajuću funkciju pećnice. Tijesto razvaljajte preko lagano namašćenog lima za pečenje. Dodajte punjenje od rajčica, mozzarelle i šunke
	Pizza Thick (Debela pizza)		okrugla – plitica	
	Pizza Frozen (Zamrznuta pizza)		1 – 4 sloja	Izvadite iz pakovanja. Ravnomjerno rasporedite na žičanu policu

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode	Sonda za namirnice

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.
Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/ korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.
Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

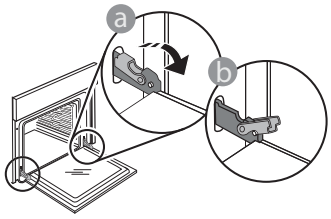
- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom ili spužvom.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

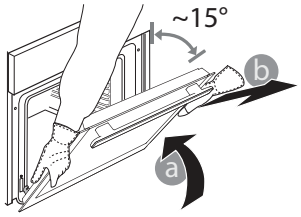
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. **Vrata skinite tako da** ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.

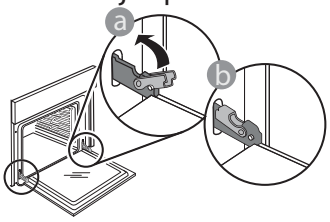


2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

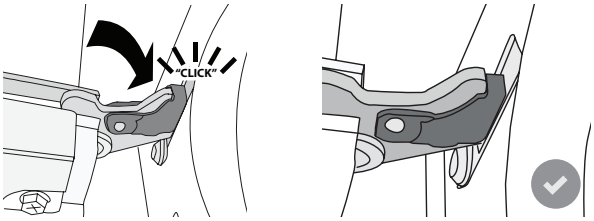


Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

3. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.



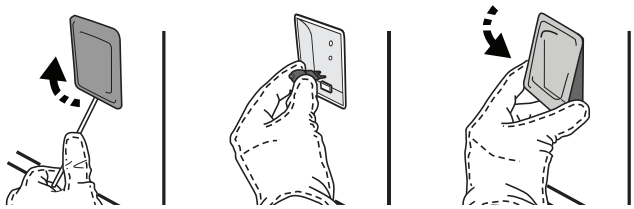
Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



4. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

ZAMJENA ŽARULJE

- Iskopčajte pećnicu iz struje.
- Skinite vodilice rešetke.
- Pomoću odvijača skinite poklopac svjetla.
- Zamijenite žarulju.
- Ponovno postavite poklopac svjetla i jako ga gurnite tako da sjedne na mjesto.
- Ponovno postavite vodilice rešetke.
- Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.



Napomena: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 20 – 40 W / 230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

Česta pitanja za Wi-Fi

Koji se Wi-Fi protokoli podržavaju?

Ugrađeni Wi-Fi adapter podržava Wi-Fi b/g/n za europske države.

Koje postavke treba konfigurirati u softveru usmjerivača?

Potrebne su sljedeće postavke usmjerivača: omogućeno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, uključeno DHCP i NAT.

Koja je podržana verzija WPS-a?

WPS 2.0 ili noviji. Provjerite dokumentaciju usmjerivača.

Ima li nekih razlika između upotrebe pametnog telefona (ili tableta) s operacijskim sustavom Android ili iOS?

Možete upotrebljavati bilo koji operacijski sustav, nema razlika.

Mogu li upotrijebiti 3G mobilnu mrežu umjesto usmjerivača?

Da, ali usluge oblaka napravljene su za uređaje koji su stalno spojeni na internet.

Kako se može provjeriti radi li kućna internetska veza i je li uključena bežična funkcija?

Možete potražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Deaktivirajte sve druge podatkovne veze prije toga.

Kako mogu provjeriti je li uređaj povezan s mojom kućnom bežičnom mrežom?

Pristupite konfiguraciji svog usmjerivača (pogledajte priručnik usmjerivača) i provjerite je li MAC adresa uređaja navedena na stranici bežično povezanih uređaja.

Gdje se može pronaći MAC adresa uređaja?

Pritisnite ⚙ i zatim dodirnite WiFi ili adresu potražite na svom uređaju: Na uređaju se nalazi naljepnica sa SAID i MAC adresom. Adresa MAC sastoji se od kombinacije brojki i slova koja započinje s "88:e7".

Kako se provjerava je li omogućen bežičan rad uređaja?

S pomoću svog pametnog uređaja i aplikacije 6th Sense Live provjerite je li mreža uređaja vidljiva i povezana s oblakom.

Postoji li nešto što može spriječiti da signal dođe do uređaja?

Provjerite da povezani uređaji ne troše sav dostupni signal. Provjerite da broj uređaja s omogućenom Wi-Fi značajkom ne prekoračuje najveći dopušteni broj uređaja na usmjerivaču.

Koliko usmjerivač mora biti udaljen od pećnice?

Obično je Wi-Fi signal dovoljno snažan za pokrivanje nekoliko prostorija, ali to uvelike ovisi o materijalu od kojeg su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete provjeriti postavljanjem pametnog uređaja pored kućanskog uređaja.

Što se može napraviti ako bežična veza ne dopire do uređaja?

Možete upotrijebiti posebne uređaje za povećanje pokrivenosti Wi-Fi mrežom u vašem domu, primjerice pristupne točke, ponavljače Wi-Fi signala i pojačivač signala za premošćenje strujnim vodom (ne isporučuje se s uređajem).

Kako se može pronaći naziv i lozinka za bežičnu mrežu?

Pogledajte dokumentaciju usmjerivača. Obično se na usmjerivaču nalazi naljepnica s informacijama koje su potrebne za otvaranje stranice za postavljanje uređaja s pomoću povezanog uređaja.

Što se može učiniti ako moj usmjerivač upotrebljava Wi-Fi kanal iz susjedstva?

Prinudno postavite usmjerivač da upotrebljava vaš kućni Wi-Fi kanal.

Što se može učiniti ako se na zaslonu prikaže ili ako pećnica ne može uspostaviti stabilnu vezu s kućnim usmjerivačem?

Uređaj se može uspješno povezati s usmjerivačem, ali ne može pristupiti internetu. Kako bi se uređaj spojio na internet, morate provjeriti postavke usmjerivača i/ili pružatelja usluge.

Postavke usmjerivača: Opcija NAT mora biti uključena, a vatrozid i DHCP pravilno konfigurirani. Podržano šifriranje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Ako želite isprobati neku drugu vrstu šifriranja, pogledajte priručnik usmjerivača.

Postavke pružatelja usluge: Ako vaš pružatelj internetskih usluga fiksno odredio broj MAC adresa koje se mogu spojiti na internet, možda nećete moći povezati svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja ujedno je i njegova jedinstvena identifikacijska oznaka. Obratite se svom pružatelju internetskih usluga da biste saznali kako se na internet spajaju uređaji koji nisu računala.

Kako se provjerava prenose li se podaci?

Nakon postavljanja mreže isključite napajanje, pričekajte 20 sekundi i zatim uključite pećnicu: Provjerite prikazuje li se UI status uređaja u aplikaciji. Odaberite ciklus ili neku drugu opciju i provjerite status u aplikaciji.

Nekim postavkama potrebno je nekoliko sekundi da se prikažu u aplikaciji.

Kako se može promijeniti Whirlpool račun, a da se pritom zadrže svi povezani uređaji?

Možete stvoriti novi račun, ali nemojte zaboraviti ukloniti uređaje sa starog računa prije nego što ćete ih prebaciti na novi.

Zamijenio sam usmjerivač, što trebam napraviti?

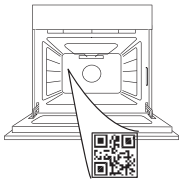
Možete zadržati iste postavke (naziv mreže i lozinka) ili izbrisati prethodne postavke s uređaja i ponovno ih konfigurirati.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Isključuje se napajanje u kući.	Pogrešna postavka snage.	Pritisnite , dodirnite „Info“ i zatim odaberite „Factory Reset“ (Vraćanje tvorničkih postavki). Sve se spremljene postavke brišu.
Funkcija se ne pokreće. Funkcija nije dostupna u pokaznom načinu rada.	Pokrenut je pokazni način rada.	Provjerite je li nazivna snaga kućne mreže barem viša od 3 kW. Ako nije, snagu smanjite na 13 ampera. Da biste promijenili, pritisnite , odaberite „More Modes” i zatim odaberite „Power Management”.
Na zaslonu se prikazuje ikona .	WiFi usmjerivač je isključen. Promijenjene su postavke usmjerivača. Bežične veze ne dopiru do uređaja. Pećnica ne može uspostaviti stabilnu vezu s kućnom mrežom. Mogućnost povezivanja nije podržana.	Pritisnite , dodirnite „Info“ i zatim odaberite „Store Demo Mode“ za zatvaranje. Provjerite je li WiFi usmjerivač spojen na internet. Provjerite je li WiFi signal pored uređaja snažan. Pokušajte ponovno pokrenuti usmjerivač. Pogledajte odjeljak „Česta pitanja za Wi-Fi“. Ako su se promijenile postavke vaše kućne mreže, povežite se s mrežom: Pritisnite , dodirnite „Wi-Fi“, a zatim odaberite „Connect to Network“.
Mogućnost povezivanja nije podržana.	Daljinsko upravljanje nije dopušteno u vašoj državi.	Prije kupnje provjerite je li u vašoj državi dopušteno daljinsko upravljanje elektroničkim uređajima.
Dodirni zaslon ne radi ispravno.	Produljena upotreba. Preopterećenje sustava.	Pritisnite i držite najmanje 4 sekunde. Uključite pećnicu i provjerite je li kvar i dalje prisutan.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Koristeći QR kod na Vašem uređaju
- posjetite naše web-mjesto **docs.whirlpool.eu**
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisnu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



Whirlpool

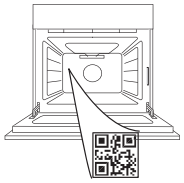
400011687553

DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

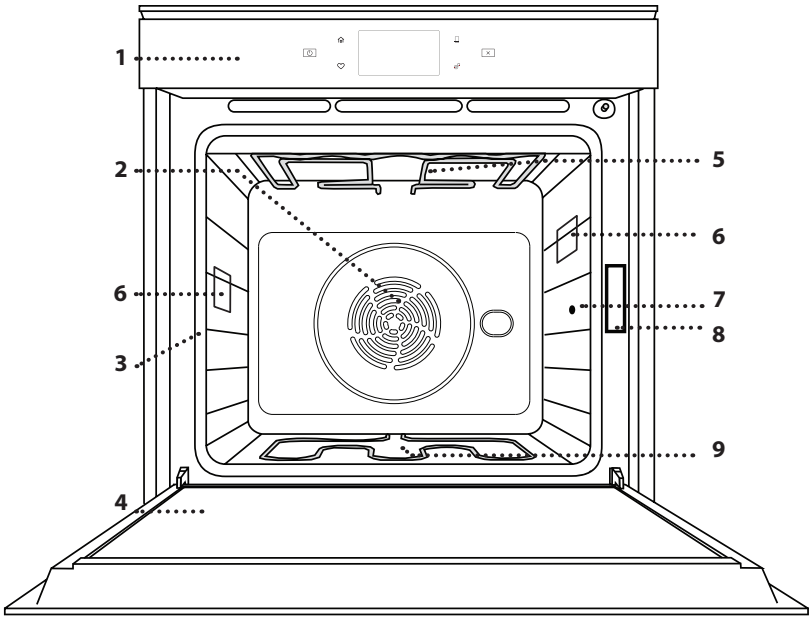
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na **www.whirlpool.eu/register**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

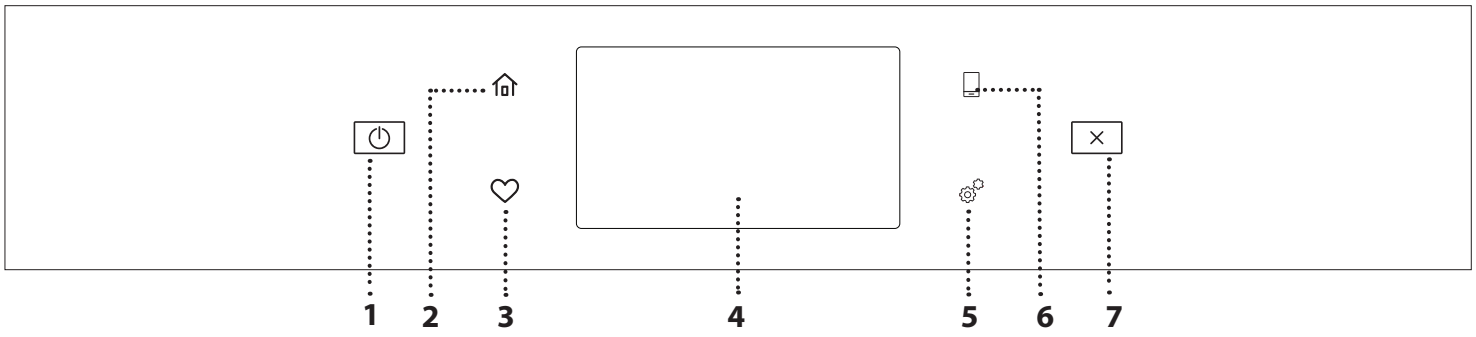


POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátorové a kruhové topné těleso (není vidět)
3. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Osvětlení
7. Bod vložení sondy do masa
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. 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

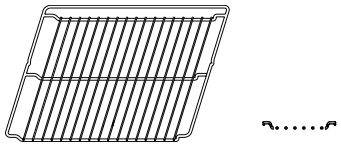
5. NÁSTROJE
Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě.

6. DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ
Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

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

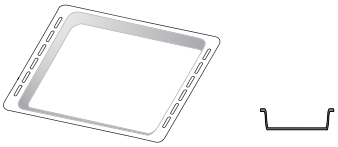
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



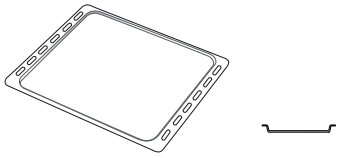
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí

ODKAPÁVACÍ PLECH



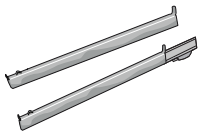
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia" atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ



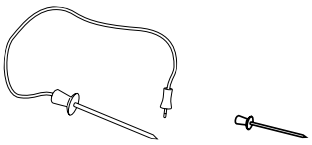
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakožto i k přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

SONDA DO POKRMU



K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Díky čtyřem snímacím bodům a pevnému podstavci je možné sondu používat do masa, ryb i chleba, koláčů a pečiva.

* Dostupné 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.

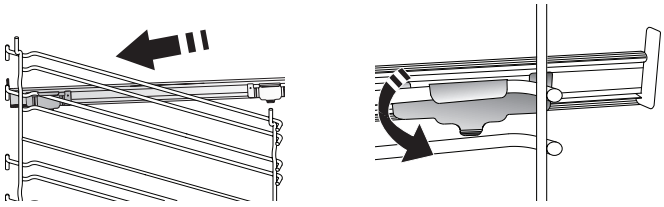
DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

- 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 nasaďte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte 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

RUČNÍ FUNKCE

- **RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ**
  Pro rychlý předehřev trouby.
- **TRADIČNÍ**
  Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **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.
- **TURBOGRIL**
  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.
- **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.
- **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.
- **KONVENČNÍ PEČENÍ**
  Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **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.
  - » **UCHOVAT TEPLÉ**
    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.
  - » **POLOTOVARY**
    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 předehřívat. Dbejte pokynů uvedených na obalu.
  - » **MAXI VAŘENÍ**
    Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.
  - » **EKO HORKÝ VZDUCH**
    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.
- **PEČENÍ MRAŽENÉHO**
  Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívat.

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 předehřívat.

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE

Pro procházení nabídky nebo seznamu:
Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro volbu či potvrzení:
Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.

Pro návrat na předchozí zobrazení:
Klepněte na < .

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:
Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

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, zda 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 iTunes 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 aktuální 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 zahájením pečení proto doporučujeme zahřát troubu prázdnou, aby došlo k odstranění případných pachů.

Odstraňte z trouby veškerý ochranný kartonový materiál nebo průhlednou fólii a vyjměte z ní veškeré příslušenství.
Zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny.

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

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.

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

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

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

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

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ" nastavíte požadovaný čas spuštění.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „ODLOŽENÝ START" a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

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

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

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

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 přeruší. 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 dobu pečení.

9 . OBLÍBENÉ

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

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

ULOŽENÍ FUNKCE

Po skončení funkce můžete klepnout na a uložit si ji mezi oblíbené. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením.

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

- Klepnutím na ikony zvolte alespoň jednu.
- Klepněte na „OBLÍBENÝ“ a funkci uložte.

PO ULOŽENÍ

Po uložení funkcí mezi oblíbené se na hlavní obrazovce zobrazí uložené funkce pro aktuální denní dobu.

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

- Klepněte na ikonu pokrmu pro zobrazení příslušného seznamu.

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

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

ZMĚNA NASTAVENÍ

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

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

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

- Klepněte na 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.

Jeden časový úsek je možné zkombinovat pouze s jedním pokrmem.

10. NÁSTROJE

Klepnutím na si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“.

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

AKTIV. DÁLKOVÉ

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 odpočítávat čas nezávisle, aniž by nějakým způsobem narušovala funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

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 čisticího 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 je možné odložit začátek automatického čištění. Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavte čas ukončení uvedený v příslušném odstavci.

SONDA

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

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

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

Je-li funkce již spuštěna, bude v případě vyjmutí sondy zrušena.

Při vyndávání jídla z trouby vždy odpojte i sondu a vyndejte ji také.

POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

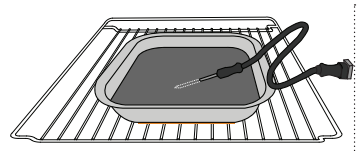
Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

Kabel je ohebný a lze jej tvarovat podle potřeby, aby bylo možné sondu do pokrmu vložit nejefektivnějším způsobem. Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.

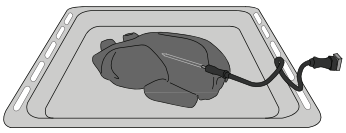
MASO: Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům. U drůbeže sondu zapíchněte podélně do středu prsní části a mimo dutinu.

RYBY (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, nikoli do páteře.

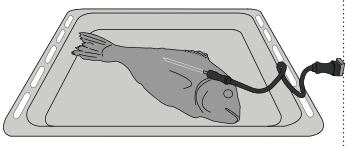
PEČENÍ V TROUBĚ: Kabel vytvarujte tak, abyste dosáhli optimálního úhlu sondy a její hrot umístěte hluboko do těsta. Pokud používáte sondu při pečení s funkcí 6th Sense, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti nastavovat teplotu v troubě.



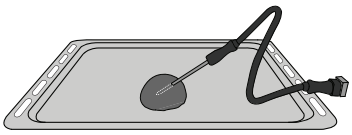
Lasagne



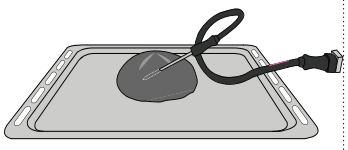
Celé kuře



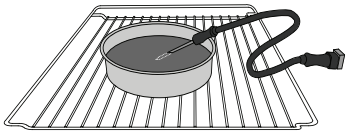
Ryby



Žemle



Velký chléb



Koláč

ZTLUMIT

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

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje uzamknout 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.

Šábesový režim (Sabbath) udržuje troubu v režimu pečení, dokud ji nevypnete. Šábesový režim (sabbath) využívá tradiční funkci. Všechny ostatní pečicí a čisticí cykly jsou deaktivovány. Neuslyšíte žádné tóny a displej nebude indikovat změny teploty. Při otevírání nebo zavírání dvířek trouby se osvětlení trouby nerozsvítí ani nezhasne a topné prvky se ihned nezapnou či nevypnou.

Pro deaktivaci a opuštění šábesového režimu (sabbath) stiskněte nebo a poté po dobu 3 sekund jemně tlačte na displej obrazovky.

PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.

WIFI

Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.

INFORMACE

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		Ano	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	30–50	4 1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	30–85	3
		Ano	160–200	35–90	4 1
Sušenky / linecké pečivo		Ano	150	20–40	3
		Ano	140	30–50	4
		Ano	140	30–50	4 1
		Ano	135	40–60	5 3 1
Koláčky/muffiny		Ano	170	20–40	3
		Ano	150	30–50	4
		Ano	150	30–50	4 1
		Ano	150	40–60	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	180–200	30 - 40	3
		Ano	180–190	35–45	4 1
		Ano	180–190	35–45 *	5 3 1
Pusinky		Ano	90	110–150	3
		Ano	90	130–150	4 1
		Ano	90	140–160 *	5 3 1
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	2
		Ano	190–230	20–50	4 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	220–240	25–50 *	5 3 1
Mražená pizza		Ano	250	10 - 15	3
		Ano	250	10–20	4 1
		Ano	220–240	15–30	5 3 1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–55	3
		Ano	180–190	45–60	4 1
		Ano	180–190	45–70 *	5 3 1
Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 1
		Ano	180–190	20–40 *	5 3 1

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	Sonda do pokrmu

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Lasagne / nákypy / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	3
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		–	170	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	3
Husa/krocan 3 kg		Ano	190–200	80–130	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, 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/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
Opékané brambory		–	2 (střední)	35–55 ***	3
Zapékaná zelenina		–	3 (vysoké)	10–25	3
Sušenky	Sušenky	Ano	135	50–70	5 4 3 1
Linecké koláče	Linecké koláče	Ano	170	50–70	5 4 3 1
Kruhové pizzy	Pizza	Ano	210	40–60	5 4 2 1
Kompletní jídlo: Ovocný koláč (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
Nadívané maso		–	200	80–120 *	3
Naporcované maso (králičí, kuřecí, 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).

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný).

Teploty a doby vaření jsou přibližné a závisí na množství jídla a typu použitého příslušenství.

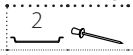
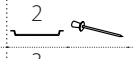
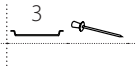
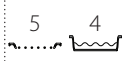
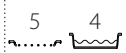
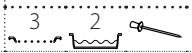
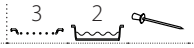
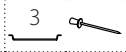
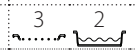
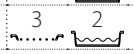
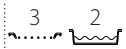
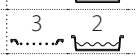
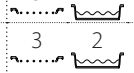
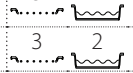
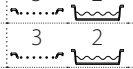
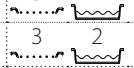
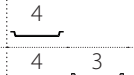
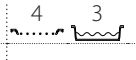
Nejprve používejte nejnižší doporučené nastavení a poté přepněte na vyšší stupeň, pokud nebude pokrm dostatečně upečený.

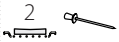
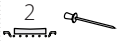
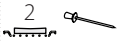
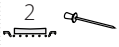
Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

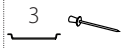
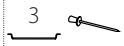
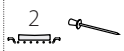
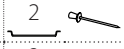
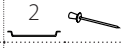
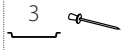
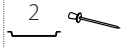
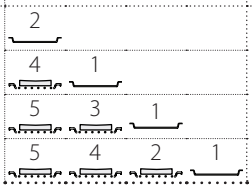
	Kategorie potravin		Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro pečení
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé	Lasagne	2	500–3 000 g *	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu
		Cannelloni	2	500–3 000 g *	
	Mražené	Lasagne	2	500–3 000 g	
		Cannelloni	2	500–3 000 g	
MASO	Hovězí	Rostbíf	3	600–2 000 g *	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
		Telecí pečeně	3	600–2 500 g *	
		Steak	5 4	2–4 cm	Potřete olejem s rozmarýnem. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na mřížku. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
		Hamburger	5 4	1,5–3 cm	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
	Vepřové	Vepřová pečeně	3	600–2 500 g *	
		Vepřové koleno	3	500–2 000 g *	
		Vepřová žebra	5 4	500–2 000 g	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
		Slanina	5 4	250 g	Rovnoměrně rozložte na mřížku. Po uplynutí 3/4 doby pečení obraťte
	Jehněčí	Jehněčí pečeně	2	600–2 500 g *	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
		Jehněčí žebra	2	500–2 000 g *	
		Jehněčí Kýta	2	500–2 000 g *	
	Kuře	Pečené kuře	2	600–3 000 g *	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru
		Pečené kuře s nádivkou	2	600–3 000 g *	
		Kousky kuřete	3	600–3 000 g *	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Rozložte rovnoměrně na odkapávací plech stranou s kůží dolů
		Kuřecí filet / prsa	5 4	1–5 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
	Pečená kachna	Pečená kachna	2	600–3 000 g *	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
		Pečená kachna s nádivkou	2	600–3 000 g *	
		Kachní kousky	3	600–3 000 g *	
		Kachní plátek / Prsa	5 4	1–5 cm	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte

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	Sonda do pokrmu

Kategorie potravin			Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro pečení
MASO	Pečená krůta / husa	Pečená husa		600–3 000 g *	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
		Pečená husa s nádivkou		600–3 000 g *	
		Kousky krůty		600–3 000 g *	
		Filet / prsa		1–5 cm	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/ kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
	Masová jídla	Kebaby		1 mřížka	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 1/2 doby pečení obraťte
		Párky & wurstel		1,5–4 cm	Rovnoměrně rozložte na mřížku. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
RYBY	Pečená ryba v celku	Losos		0,2–1,5 kg *	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
		Hejk		0,2–1,5 kg *	
		Treska		0,2–1,5 kg *	
		Mořský okoun		0,2–1,5 kg *	
		Pražma		0,2–1,5 kg *	
		Parmice		0,2–1,5 kg *	
		Celá ryba		0,2–1,5 kg *	
		Ryba v solné krustě		0,2–1,5 kg *	
	Rybí filety/ řízky	Tuňákový steak		1–3 cm	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
		Lososový steak		1–3 cm	
		Steak z mečouna		0,5–3 cm	
		Steak z tresky		100–300 g	
		Mořský okoun file		50–150 g	
		Filé pražma		50–150 g	
		Jiné druhy filé		0,5–3 cm	
		Rybí filé		0,5–3 cm	
	Grilované mořské plody	Mušle		jeden plech	Posypte nadrobeným chlebem a ochuťte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou
		Gratinovaní hlemýždi		jeden plech	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
		Garnáty		jeden plech	
		Krevety		jeden plech	
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory		500–1 500 g	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami
		Plněná zelenina		100–500 g každý	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
		Jiná zelenina		500–1 500 g	
	Gratinovaná zelenina	Brambory		1 plech	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami
		Rajčata		1 plech	Posypte nadrobeným chlebem a ochuťte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou
		Papriky		1 plech	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu posypejte sýrem
		Brokolice		1 plech	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu
		Květák		1 plech	
		Jiné		1 plech	

Kategorie potravin			Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro pečení
KOLÁČE a PEČIVO	Kynuté koláče	Piškot ve formě		500–1 200 g *	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
		Ovocný kynutý koláč ve formě		500–1 200 g *	Připravte těsto na koláč podle svého oblíbeného receptu za použití strouhaného nebo nasekaného čerstvého ovoce. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
		Čokoládový kynutý koláč ve formě		500–1 200 g *	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
		Piškot na plechu		500–1 200 g *	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalejte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
	PEČIVO a PLNĚNÉ KOLÁČE	Sušenky		200–600 g	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokládejte na pečicí plech
		Croissanty (čerstvé)		jeden plech	Rovnoměrně rozložte na pečicí plech. Před podáváním nechte vychladnout
		Croissanty (mražené)		jeden plech	
		Zákusky z odpalovaného těsta		jeden plech	
		Pusinky		10–30 g každý	Ušlehejte 2 vaječné bílky, 80 g cukru a 100 g sušeného kokosu. Ochuťte vanilkou a mandlovým výtažkem. Vytvarujte 20–24 kousků, které pokládejte na vymazaný plech
		Ovocný koláč ve formě		400–1 600 g	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte
		Jablečný závin		400–1 600 g	Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte
		Ovocný plněný koláč		500–2 000 g	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí
SLANÉ KOLÁČE	Slaný koláč			800–1 200 g	Těsto vložte do formy na koláč pro 8–10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu
	Zeleninový závin			500–1 500 g	Připravte si směs krájené zeleniny. Pokapejte olejem a připravujte na pánvi po dobu 15–20 minut. Nechte vychladnout. Přidejte čerstvý sýr a dochuťte solí, balzamikovým octem a kořením. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte

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	Sonda do pokrmu

	Kategorie potravin	Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro pečení
CHLÉB (PECIVO)	Žemle		60–150 g každý *	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Střední velikost chléb		200–500 g každý *	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech
	Sendvičový bochník ve formě		400–600 g každý *	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Velký chléb		700–2 000 g *	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech
	Celozrnné		500–2 000 g *	
	Bagety		200–300 g každý *	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru bagety. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Speciální chléb		–	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech
PIZZA	Pizza slabá		kulatý plech	Těsto na pizzu připravte ze 150 ml vody, 15 g droždí, 200–225 g mouky, oleje a soli. Nechte jej nakynout pomocí příslušné funkce trouby. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou
	Pizza silná		kulatý plech	
	Mražená pizza		1–4 vrstvy	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na mřížku

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	Sonda do pokrmu

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

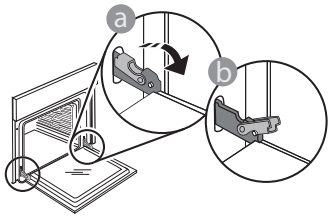
- Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

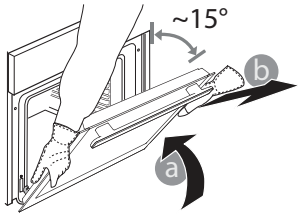
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. **Přejete-li si dvířka demontovat**, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

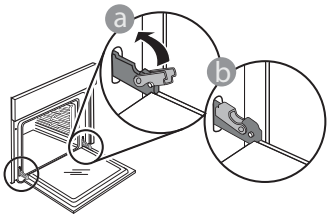


2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť.
   Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

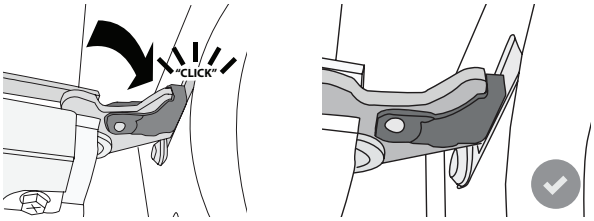


Dvířka opět nasaďte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

3. 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.



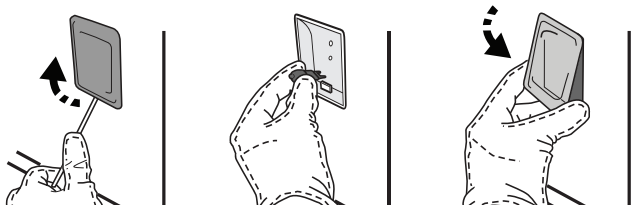
Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



4. 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.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

- Odpojte troubu od elektrické sítě.
- Vyjměte boční vodicí mřížky.
- Pomocí šroubováku sejměte kryt žárovky.
- Vyměňte žárovku.
- Kryt žárovky nasaďte zpět a pevně jej zatlačte, aby dobře zapadl.
- Nainstalujte zpět boční vodicí mřížky.
- 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.

Se žárovkami nemanipulujte holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

Často kladené otázky k Wi-Fi

Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

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

Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

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

Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyšší. Ověřte v dokumentaci ke směrovači.

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

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

Mohu použít sdílení mobilního internetu 3G namísto směrovače?

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

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

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

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

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

Kde najdu MAC adresu spotřebiče?

Stiskněte ⚙ a poté klepněte na „WiFi“, popřípadě se podívejte na svůj spotřebič: je na něm štítek s adresami SAID a MAC. Adresa MAC se skládá z kombinace číslic a písmen začínající „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 síti WiFi nepřekračují maximální počet povolený 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. Zvolte cyklus nebo jinou možnost a poté v aplikaci zkontrolujte její stav.

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 spotřebiče ze starého účtu před jejich přesunutím na váš nový účet.

Vyměnil jsem směrovač – co musím udělat?

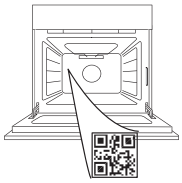
Můžete buď zachovat stejná nastavení (název sítě a heslo), nebo odstranit předchozí nastavení ze spotřebiče a znovu nakonfigurovat nastavení.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
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“.
Funkce se nespustí. Tato funkce není v režimu demo k dispozici.	Je spuštěný režim demo.	Stiskněte , klepněte na „Info“ a poté zvolte „Uložit Demo režim“ a opusťte nabídku.
Na displeji je zobrazena ikona .	WiFi router je vypnutý. Nastavení routeru se změnilo. Bezdrátové připojení nedosahuje ke spotřebiči. Trouba nemůže navázat stabilní připojení k domácí síti. Konektivita není podporována.	Zkontrolujte, zda je Wi-Fi router připojený k internetu. Zkontrolujte, že je v blízkosti spotřebiče dostatečně silný signál Wi-Fi. Zkuste provést restart routeru. Viz oddíl „Často kladené otázky k WiFi“. Pokud se změnilo nastavení vaší bezdrátové domácí sítě, připojte se k síti: Stiskněte , klepněte na „Wi-Fi“ a poté zvolte „Připojení k síti“.
Konektivita není podporována.	Vzdálené ovládání není ve vaší zemi povolené.	Před nákupem ověřte, že je ve vaší zemi povoleno vzdálené ovládání elektronických zařízení.
Dotykový displej nefunguje správně.	Delší používání. Přetížení systému.	Podržte stisknuté po dobu nejméně 4 sekund. Zapněte troubu a ověřte, zda problém přetrvává.

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.



Whirlpool

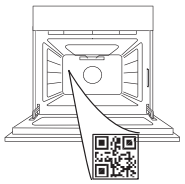
400011687553

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

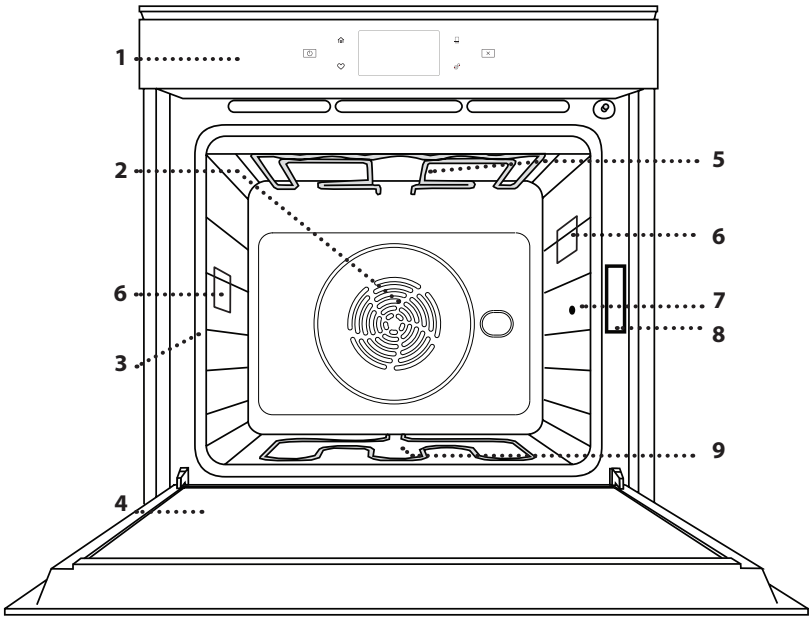
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.whirlpool.com/register**

Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

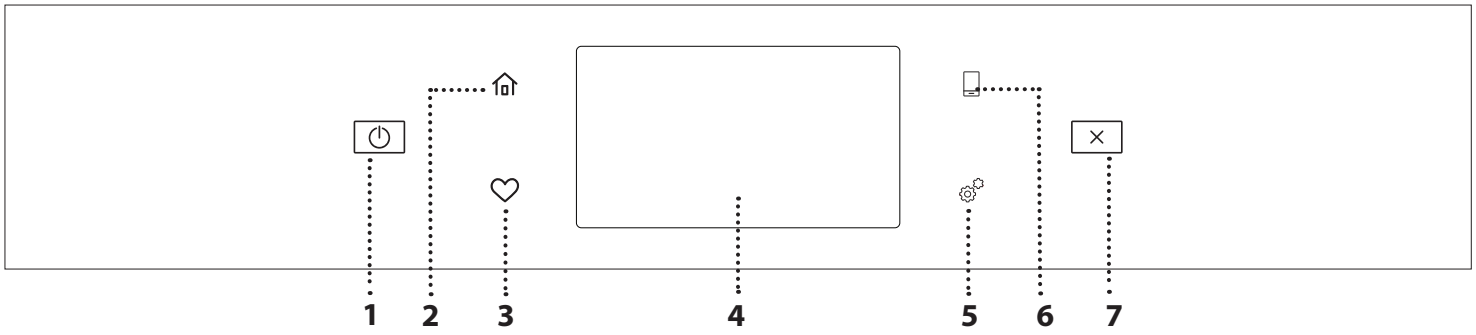


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας και κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
3. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
4. Πόρτα
5. Άνω αντίσταση/γκριλ
6. Λαμπτήρας
7. Σημείο εισαγωγής αισθητήρα τροφίμων
8. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
9. 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

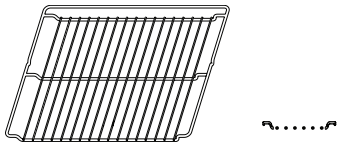
5. ΕΡΓΑΛΕΙΑ
Για να επιλέξετε από διάφορες επιλογές καθώς και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και τις προτιμήσεις του φούρνου.

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 διακοπτών.

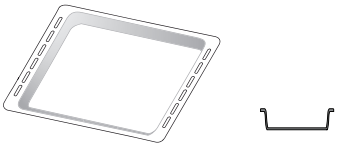
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΆΡΑ



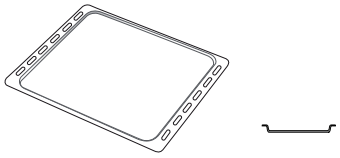
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



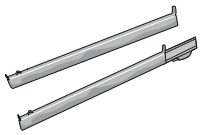
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



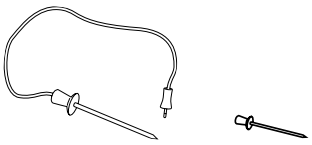
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ



Για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα. Χάρη στα τέσσερα σημεία ανίχνευσης και την άκαμπτη βάση στήριξης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κρέας και ψάρι, αλλά και για ψωμί, κέικ και ψητά αρτοσκευάσματα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα 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.

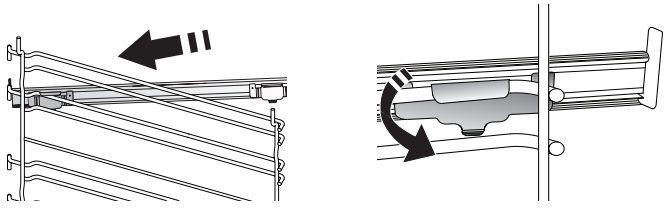
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

- 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

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- **ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**

  Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.
- **ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ**

  Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.
- **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.
- **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.
- **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, κέικ, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.
- **ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ**

  Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.
- **ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**
  - » **ΞΕΠΑΓΩΜΑ**

    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.
  - » **ΨΗΣΙΜΟ MAXI**

    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.
  - » **ECO ΜΕ ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ**

    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.
- **ΨΗΣΙΜΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ**

  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 κύλιση του μενού ή μιας λίστας:

Απλά σύρετε το δάκτυλό σας στην οθόνη για να μετακινηθείτε στα στοιχεία ή τις τιμές.

Για επιλογή ή επιβεβαίωση:

Πατήστε την οθόνη για να επιλέξετε την τιμή ή το στοιχείο που απαιτείται από το μενού.

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:

Πατήστε < .

Για επιβεβαίωση των ρυθμίσεων ή πρόσβαση στην επόμενη οθόνη:

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".

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 δάχτυλό 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.

Δείτε 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 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 iTunes Store 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 ελέγχεται 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 μοναδικό κωδικό 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 της ημέρας.
- 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.
Προτού ξεκινήσετε να μαγειρεύετε φαγητό, συνιστούμε επομένως να θερμαίνετε τον φούρνο όταν είναι άδειος, ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τυχόν προστατευτικό χαρτόνι ή διαφανή μεμβράνη από τον φούρνο και αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα από το εσωτερικό του.
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.

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 επιλέγετε. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, το μαγείρεμα σταματάει αυτόματα.

- Για να επιλέξετε τη διάρκεια, πατήστε "Μετρών την ώραν".
- 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 υποδείξτε το χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλειο αποτέλεσμα.

Ορισμένες από τις λειτουργίες 6th Sense απαιτούν τη χρήση του αισθητήρα. Τοποθετήστε το πριν επιλέξετε τη λειτουργία. Για καλύτερα αποτελέσματα με τον αισθητήρα, ακολουθήστε τις συμβουλές στη σχετική ενότητα.

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη που θα σας καθοδηγήσουν κατά τη διαδικασία ψησίματος.

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

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.

Για να προγραμματίσετε έναν καθυστερημένο χρόνο έναρξης μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιήσετε τη 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 παράταση του ψησίματος.

9 . ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Η λειτουργία Αγαπημένα αποθηκεύει τις ρυθμίσεις για την αγαπημένη σας συνταγή.

Ο φούρνος εντοπίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιείτε συχνότερα. Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις τελειώσει η λειτουργία, μπορείτε να πατήστε το ♡+ για να την αποθηκεύσετε στα αγαπημένα. 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

Μόλις αποθηκεύσετε τις λειτουργίες στα αγαπημένα, η αρχική οθόνη εμφανίζει τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε για την τρέχουσα ώρα της ημέρας.

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.

Πιέζοντας και το σας επιτρέπει να δείτε το ιστορικό των πιο πρόσφατων λειτουργιών που χρησιμοποιήθηκαν.

- Μετακινηθείτε στην εμφανιζόμενη λίστα.
- Πατήστε τη συνταγή ή τη λειτουργία που θέλετε.
- Πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να ενεργοποιηθεί το μαγείρεμα.

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Στην οθόνη Αγαπημένα, 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 σχετική λειτουργία.
- Πατήστε "ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ".

Μπορείτε επίσης να αλλάξετε την ώρα των εμφανιζόμενων γευμάτων:

- Πατήστε ⚙ .
- Επιλέξτε ☰ "Preferences" (Προτιμήσεις).
- Επιλέξτε "Times and Dates" (Ώρες και ημερομηνίες).
- Πατήστε "Your Meal Times" (Χρόνοι γευμάτων).
- Μετακινηθείτε στη λίστα και πατήστε τη σχετική ώρα.
- Πατήστε το σχετικό γεύμα για να το αλλάξετε.

Κάθε χρονική περίοδος μπορεί να συνδυαστεί μόνο με ένα γεύμα.

10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Πατήστε ⚙ για να ανοίξετε το μενού "Εργαλεία" οποιαδήποτε στιγμή.

Αυτό το μενού σάς δίνει τη δυνατότητα κάνετε διάφορες επιλογές και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή τις προτιμήσεις για το προϊόν ή την οθόνη.

ΑΠΟΜΑΡΥΣΜΕΝΗ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6th Sense Live Whirlpool.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο.

Αφού ξεκινήσει, ο χρονοδιακόπτης θα κάνει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει τη μέτρηση στην κάτω δεξιά γωνία της οθόνης.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει τη μέτρηση, η οποία εμφανίζεται στην άνω 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 στην κάτω επιφάνεια 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 στη σχετική παράγραφο.

ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ

Η χρήση του αισθητήρα σας επιτρέπει μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος κατά το ψήσιμο ώστε να εξασφαλίζετε ότι φτάνει στην τέλεια θερμοκρασία. Η θερμοκρασία του φούρνου διαφέρει ανάλογα με τη λειτουργία που έχετε επιλέξει, αλλά το ψήσιμο προγραμματίζεται πάντα να τελειώνει μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.

Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε τον αισθητήρα φαγητού στην πρίζα. Διατηρήστε τον αισθητήρα όσο μακριά γίνεται από την πηγή θερμότητας. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Πατήστε . Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της χειροκίνητης λειτουργίας (βάσει μεθόδου ψησίματος) και της λειτουργίας 6th Sense (ανάλογα με τον τύπο φαγητού) αν επιτρέπεται ή απαιτείται η χρήση του αισθητήρα.

Μόλις ξεκινήσει μια λειτουργία, θα διαγραφεί αν αφαιρεθεί ο αισθητήρας. Να αποσυνδέετε πάντα και να αφαιρείτε τον καθετήρα από το φούρνο όταν βγάζετε το φαγητό.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

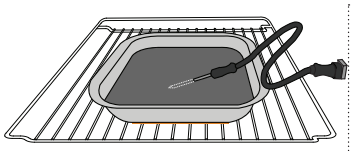
Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε το φις εισάγοντάς το στην πρίζα που υπάρχει στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

Το καλώδιο είναι ημι-άκαμπτο και μπορεί να διαμορφωθεί κατά τις ανάγκες σας για να εισαχθεί ο αισθητήρας στο φαγητό με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ακουμπάει στην άνω αντίσταση κατά το ψήσιμο.

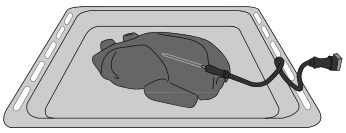
ΚΡΕΑΣ: Εισαγάγετε τον αισθητήρα φαγητού βαθιά μέσα στο κρέας, αποφεύγοντας τα κόκαλα ή τα τμήματα με λίπος. Για πουλερικά, εισαγάγετε τον αισθητήρα σε όλο του το μήκος στο κέντρο του στήθους, αποφεύγοντας τις κοιλότητες.

ΨΑΡΙ (ολόκληρο): Τοποθετήστε τη μύτη στο πιο χοντρό τμήμα, αποφεύγοντας τα αγκάθια.

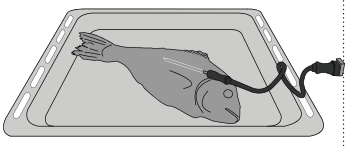
ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ: Τοποθετήστε τη μύτη βαθιά μέσα στη ζύμη, διαμορφώνοντας το καλώδιο για να επιτύχετε τη βέλτιστη γωνία του αισθητήρα. Αν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα όταν ψήνετε με τις λειτουργίες 6th Sense, το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα όταν η επιλεγμένη συνταγή φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία στο κέντρο, χωρίς να χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου.



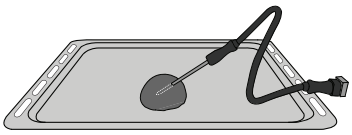
Λαζάνια



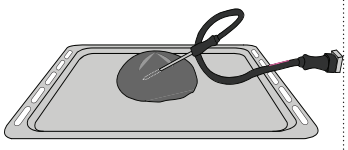
Ολόκληρο κοτόπουλο



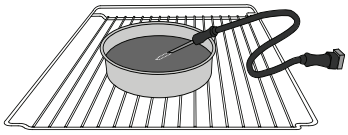
Ψάρια



Ψωμάκια



Μεγάλο ψωμί



Κέικ

ΣΙΓΑΣΗ

Πατήστε το εικονίδιο για σίγαση ή κατάργηση σίγασης όλων των ήχων και των συναγερμών.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Το "Κλείδωμα διακοπτών" 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.

Η λειτουργία Sabbath διατηρεί το φούρνο σε λειτουργία ψησίματος μέχρι να απενεργοποιηθεί. Η λειτουργία Sabbath χρησιμοποιεί τη συμβατική λειτουργία. Όλοι οι άλλοι κύκλοι ψησίματος και καθαρισμού είναι απενεργοποιημένοι. Δεν θα ακουστούν ήχοι και οι ενδείξεις δεν υποδεικνύουν αλλαγές θερμοκρασίας. Όταν η πόρτα του φούρνου ανοίξει ή κλείσει, η λυχνία του φούρνου δεν ανάβει ή σβήνει και τα στοιχεία θέρμανσης δεν θα ενεργοποιηθούν ή θα απενεργοποιηθούν αμέσως.

Για να απενεργοποιήσετε την έξοδο από τη λειτουργία Sabbath, πιέστε το ή το , στη συνέχεια κρατήστε πατημένη την οθόνη για 3 δευτερόλεπτα.

ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για αλλαγή πολλών ρυθμίσεων του φούρνου.

WIFI

Για αλλαγή ρυθμίσεων ή διαμόρφωση ενός νέου οικιακού δικτύου.

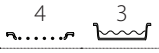
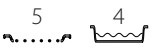
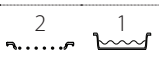
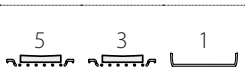
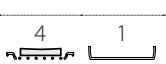
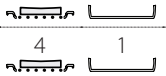
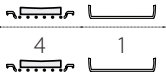
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για απενεργοποίηση του "Λειτουργία επίδειξης καταστήματος", επαναφορά του προϊόντος και για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	4 1
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 – 200	30 - 85	3
		Ναι	160 – 200	35 - 90	4 1
Μπισκότα / Κουλουράκια		Ναι	150	20 - 40	3
		Ναι	140	30 - 50	4
		Ναι	140	30 - 50	4 1
		Ναι	135	40 - 60	5 3 1
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	3
		Ναι	150	30 - 50	4
		Ναι	150	30 - 50	4 1
		Ναι	150	40 - 60	5 3 1
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	3
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	3
		Ναι	90	130 - 150	4 1
		Ναι	90	140 - 160 *	5 3 1
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	2
		Ναι	190 - 230	20 - 50	4 1
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	3
		Ναι	250	10 - 20	4 1
		Ναι	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κις)		Ναι	180 - 190	45 - 55	3
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

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	Αισθητήρας

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		—	170	110 - 150	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	
Φιλέτα ψαριού/ μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		—	2- 3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	
Cookies (Μπισκότα)	Μπισκότα	Ναι	135	50 - 70	
Τάρτες	Τάρτες	Ναι	170	50 - 70	
Στρογγυλές πίτσες	Πίτσα	Ναι	210	40 - 60	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (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 *	
Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	200	80 - 120 *	
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, 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).

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού.

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 μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο αξεσουάρ που χρησιμοποιούνται.

Χρησιμοποιήστε τις χαμηλότερες συνιστώμενες ρυθμίσεις για να ξεκινήσετε και εάν το φαγητό δεν μαγειρεύεται αρκετά, τότε μεταβείτε σε υψηλότερες ρυθμίσεις.

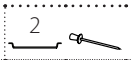
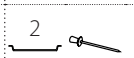
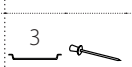
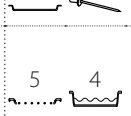
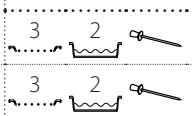
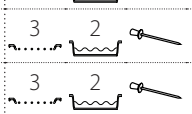
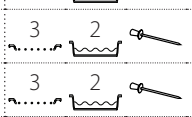
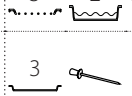
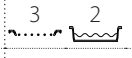
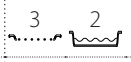
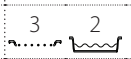
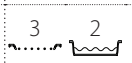
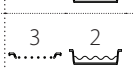
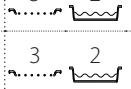
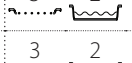
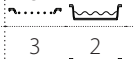
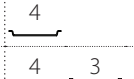
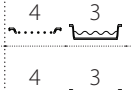
Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

Whirlpool

6th sense ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

	Κατηγορίες τροφίμων		Επίπεδο και αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος
ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ	Φρέσκα	Λαζάνια	2	500 - 3000 γρ.*	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεσαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα
		Κανελόνια	2	500 - 3000 γρ.*	
	Κατεψ. τρόφιμα	Λαζάνια	2	500 - 3000 γρ.	
		Κανελόνια	2	500 - 3000 γρ.	
ΚΡΕΑΣ	Βοδινό	Ροστ μπιφ	3	600 - 2000 γρ.*	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε
		Ψητό μοσχάρι	3	600 - 2500 γρ.*	
		Μπριζόλα	5 4	2 - 4 cm	Πασπαλίστε με λάδι και δεντρολίβανο. Τρίψτε με αλάτι και μαυροπίπερο. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος
		Χάμπουργκερ	5 4	1,5 - 3 cm	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε
	Χοιρινό	Ψητό χοιρινό	3	600 - 2500 γρ.*	
		Χοιρινό κότσι	3	500 - 2000 γρ.*	
		Χοιρινά παϊδάκια	5 4	500 - 2000 γρ.	Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος
		Μπέικον	5 4	250 γ	Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα. Γυρίστε το στα 3/4 του χρόνου ψησίματος
	Αρνί	Ψητό αρνί	2	600 - 2500 γρ.*	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε
		Παϊδάκια αρνιού	2	500 - 2000 γρ.*	
		Μπούτι αρνιού	2	500 - 2000 γρ.*	
	Κοτόπουλο	Ψητό κοτόπουλο	2	600 - 3000 γρ.*	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Βάλτε το στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω
		Γεμιστό ψητό κοτόπουλο	2	600 - 3000 γρ.*	
		Κομμάτια κοτόπουλου	3	600 - 3000 γρ.*	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Απλώστε ομοιόμορφα στον λιποσυλλέκτη με την πλευρά του δέρματος προς τα κάτω
		Φιλέτο / στήθος κοτόπουλου	5 4	1 - 5 cm	Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος
	Ψητή πάπια	Ψητή πάπια	2	600 - 3000 γρ.*	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση
		Γεμιστή ψητή πάπια	2	600 - 3000 γρ.*	
		Κομμάτια πάπιας	3	600 - 3000 γρ.*	
		Φιλέτο / στήθος πάπιας	5 4	1 - 5 cm	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος

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	Αισθητήρας

Κατηγορίες τροφίμων			Επίπεδο και αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος
ΚΡΕΑΣ	Ψητή γαλοπούλα και χήνα	Ψητή χήνα		600 - 3000 γρ.*	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση
		Γεμιστή ψητή χήνα		600 - 3000 γρ.*	
		Κομμάτια γαλοπούλας		600 - 3000 γρ.*	
		Φιλέτο / στήθος		1 - 5 cm	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Βάλτε το στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος
	Πιάτα κρέατος	Σουβλάκια		1 σχάρα	Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 1/2 του χρόνου ψησίματος
		Λουκάνικα και wurstel		1,5 - 4 cm	Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα. Τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι για να αποφύγετε να ανοίξουν. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος
ΨΑΡΙΑ	Ολόκληρο ψητό ψάρι	Σολομός		0,2 - 1,5 kg *	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση
		Μουρούνα		0,2 - 1,5 kg *	
		Μπακαλιάρος		0,2 - 1,5 kg *	
		Λαβράκι		0,2 - 1,5 kg *	
		Τσιπούρα		0,2 - 1,5 kg *	
		Κέφαλος		0,2 - 1,5 kg *	
		Ολόκληρο ψάρι		0,2 - 1,5 kg *	
		Ψάρι σε αλατισμένη κρούστα		0,2 - 1,5 kg *	
	Ψητά φιλέτα και μπριζόλες	Φιλέτο τόνου		1 - 3 cm	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση
		Φιλέτο σολομού		1 - 3 cm	
		Φιλέτο ξιφία		0,5 - 3 cm	
		Φιλέτο μπακαλιάρου		100 - 300 γρ.	
		Φιλέτο λαβράκι		50 - 150 γρ.	
		Φιλέτο τσιπούρα		50 - 150 γρ.	
		Άλλα φιλέτα		0,5 - 3 cm	
		Φιλέτα ψαριού		0,5 - 3 cm	
	ΨΗΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ	Χτένια		ένας δίσκος	Καλύψτε με τριμμένο ψωμί και καρυκεύστε με λάδι, σκόρδο και μαϊδανό
		Μύδια γκρατέν		ένας δίσκος	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση
		Γαρίδες		ένας δίσκος	
		Γαρίδες		ένας δίσκος	

	Κατηγορίες τροφίμων		Επίπεδο και αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος
ΛΑΧΑΝΙΚΆ	Ψητά λαχανικά	Πατάτες	3	500 - 1500 γρ.	Κόψτε σε κομματάκια, καρυκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο
		Γεμιστά λαχανικά	3	100 - 500 γρ. το καθένα	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση
		Άλλα λαχανικά	3	500 - 1500 γρ.	
	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΓΚΡΑΤΕΝ	Πατάτες	3	1 δίσκος	Κόψτε σε κομματάκια, καρυκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο
		Ντομάτες	3	1 δίσκος	Καλύψτε με τριμμένο ψωμί και καρυκεύστε με λάδι, σκόρδο και μαϊδανό
		Πιπεριές	3	1 δίσκος	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα
		Μπρόκολο	3	1 δίσκος	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεσαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα
		Κουνουπίδι	3	1 δίσκος	
		Άλλα	3	1 δίσκος	
ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ	Αφράτα κέικ	Παντεσπάνι σε φόρμα	2	500 - 1200 γρ.*	Προετοιμάστε ένα μείγμα από άπαχο αφράτο κέικ 500-900 γρ. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος
		Αφράτο κέικ φρούτων σε φόρμα	2	500 - 1200 γρ.*	Προετοιμάστε ένα μείγμα κέικ σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή χρησιμοποιώντας τεμαχισμένα ή κομμένα σε φέτες φρέσκα φρούτα. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος
		Αφράτο κέικ σοκολάτας σε φόρμα	2	500 - 1200 γρ.*	Προετοιμάστε ένα μείγμα από άπαχο αφράτο κέικ 500-900 γρ. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος
		Παντεσπάνι σε ταψί	2	500 - 1200 γρ.*	Προετοιμάστε ένα μείγμα από άπαχο αφράτο κέικ 500-900 γρ. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος
	Γλυκά και γεμιστές πίτες	Cookies (Μπισκότα)	3	200 - 600 γρ	Ετοιμάστε μια ζύμη με 500 γρ. αλεύρι, 200 γρ. αλατισμένο βούτυρο, 200 γρ. ζάχαρη, 2 αυγά. Καρυκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη και δώστε το σχήμα που προτιμάτε. Απλώστε τα μπισκότα σε ένα δίσκο ψησίματος
		Κρουασάν (φρέσκα)	3	ένας δίσκος	Απλώστε ομοιόμορφα στο δίσκο ψησίματος. Αφήστε το να κρυώσει πριν το σερβίρετε
		Κρουασάν (κατεψυγμένα)	3	ένας δίσκος	
		Ζύμη για σου	3	ένας δίσκος	
		Μαρέγκα	3	10 - 30 γρ. το καθένα	Ανακατέψτε τα ασπράδια 2 αυγών, 80 γρ. ζάχαρη και 100 γρ. αποξηραμένη καρύδα. Προσθέστε βανίλια και εκχύλισμα αμύγδαλου. Σχηματίστε 20-24 κομμάτια σε λαδωμένο ταψί ψησίματος
		Τάρτα σε φόρμα	3	400 - 1600 γρ.	Ετοιμάστε μια ζύμη με 500 γρ. αλεύρι, 200 γρ. αλατισμένο βούτυρο, 200 γρ. ζάχαρη, 2 αυγά. Καρυκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη και διπλώστε την. Γεμίστε με μαρμελάδα και ψήστε
		Στρούντελ	3	400 - 1600 γρ.	Ετοιμάστε ένα μείγμα από μήλο σε κύβους, κουκουνάρια, κανέλα και μοσχοκάρυδο. Βάλτε λίγο βούτυρο σε ένα σκεύος, πασπαλίστε με ζάχαρη και ψήστε για 10-15 λεπτά. Τυλίξτε το σε ζύμη και διπλώστε το εξωτερικό κομμάτι
		Πίτα με φρούτα	3	500 - 2000 γρ.	Καλύψτε εσωτερικά ένα πιάτο με ζύμη και πασπαλίστε το κάτω μέρος με ψίχουλα ψωμιού για να απορροφήσουν το χυμό από τα φρούτα. Γεμίστε με κομμένα φρέσκα φρούτα ανακατεμένα με ζάχαρη και κανέλα

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	Αισθητήρας

	Κατηγορίες τροφίμων	Επίπεδο και αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος
ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΪΚ	Αλμυρό κέικ	2	800 - 1200 γρ.	Γεμίστε ένα πιάτο πίτας για 8-10 μερίδες με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Γεμίστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη συνταγή της
	Στρούντελ λαχανικών	2	500 - 1500 γρ.	Προετοιμάστε ένα μείγμα με κομμένα λαχανικά. Πασπαλίστε με λάδι και ψήστε σε ένα ταψί για 15-20 λεπτά. Αφήστε το να κρυώσει. Προσθέστε φρέσκο τυρί και καρυκεύστε με αλάτι, βαλσαμικό ξύδι και μπαχαρικά. Τυλίξτε το σε ζύμη και διπλώστε το εξωτερικό κομμάτι
ΨΩΜΙ	Ψωμάκια	3	60 - 150 γρ. το καθένα *	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου
	Ψωμί μεσαίου μεγέθους	3	200 - 500 γρ. το καθένα *	Ετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με τη συνταγή σας και τοποθετήστε την σε ένα ταψί ψησίματος
	Καρβέλι σάντουιτς σε φόρμα	2	400 - 600 γρ. το καθένα *	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Πριν από το φούσκωμα σχηματίστε ένα δοχείο ζύμης. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου
	Μεγάλο ψωμί	2	700 - 2000 γρ.*	Ετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με τη συνταγή σας και τοποθετήστε την σε ένα ταψί ψησίματος
	Ολικής άλεσης	2	500 - 2000 γρ.*	
	Μπαγκέτες	3	200 - 300 γρ. το καθένα *	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου
	Ειδικό ψωμί	2	—	Ετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με τη συνταγή σας και τοποθετήστε την σε ένα ταψί ψησίματος
ΠΙΤΣΑ	Λεπτή πίτσα	2	στρογγυλό - δίσκος	Προετοιμάστε τη ζύμη για πίτσα με 150 ml νερό, 15 γρ. φρέσκια μαγιά, 200 -225 γρ. αλεύρι, λάδι και αλάτι. Φουσκώστε το χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία του φούρνου. Απλώστε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί ψησίματος. Προσθέστε υλικά όπως τομάτες, μοτσαρέλα και ζαμπόν
	Χοντρή πίτσα	2	στρογγυλό - δίσκος	
	Κατεψυγμένη πίτσα	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 στρώσεις	Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα

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	Αισθητήρας

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

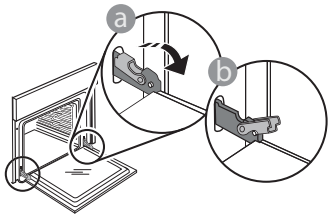
- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

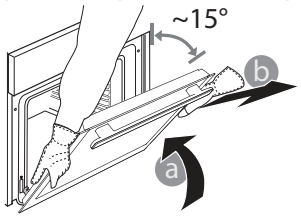
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

1. **Για να αφαιρέσετε την πόρτα**, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.

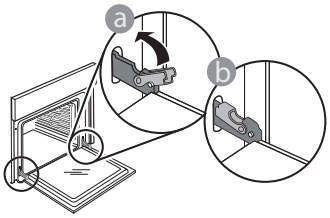


2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.
   Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

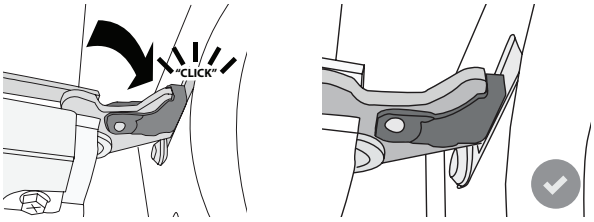


Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

3. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



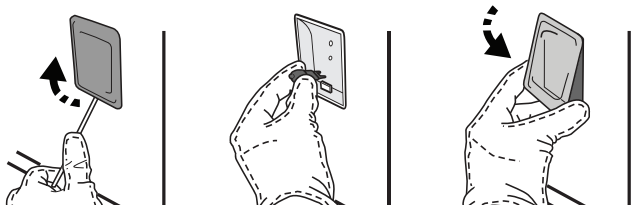
   Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



4. 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.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Αφαιρέστε τα ράφια.
- Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι για να βγάλετε το κάλυμμα της λάμπας.
- 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 το 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.

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.

WIFI ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

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 τη διεύθυνση SAID και MAC. Η MAC address συνίσταται από έναν συνδυασμό αριθμών και γραμμάτων ξεκινώντας με "88:e7".

Πώς μπορώ να ελέγξω αν η ασύρματη λειτουργία της συσκευής είναι ενεργοποιημένη;

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;

Ρυθμίστε τον δρομολογητή προκειμένου να χρησιμοποιήσει το οικιακό 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 το πώς να συνδέσετε άλλες συσκευές εκτός των υπολογιστών στο Διαδίκτυο.

Πώς μπορώ να ελέγξω αν 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. Επιλέξτε έναν κύκλο ή κάντε μια άλλη επιλογή για να ελέγξετε την κατάστασή της στην εφαρμογή.

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;

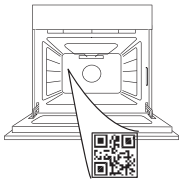
Μπορείτε είτε να διατηρήσετε τις ίδιες ρυθμίσεις (όνομα δικτύου και κωδικό πρόσβασης) είτε να διαγράψετε τις προηγούμενες ρυθμίσεις από τη συσκευή και να προσαρμόσετε ξανά τις ρυθμίσεις.

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 "Info" και στη συνέχεια 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".
Η λειτουργία δεν ξεκινάει. Η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη στη λειτουργία επίδειξης.	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 ρυθμίσεις του δρομολογητή έχουν αλλάξει. Οι ασύρματες συνδέσεις δεν φτάνουν στη συσκευή. Ο φούρνος δεν μπορεί να δημιουργήσει σταθερή σύνδεση με 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. Ανατρέξτε στην ενότητα "WIFI ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ". Αν έχουν αλλάξει οι ρυθμίσεις του ασύρματου δικτύου σας, συνδεθείτε με το δίκτυο: Πατήστε , πατήστε "WiFi" και μετά επιλέξτε "Σύνδεση στο δίκτυο".
Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα.	Στη χώρα σας δεν επιτρέπεται η απομακρυσμένη λειτουργία.	Πριν από την αγορά, ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η απομακρυσμένη λειτουργία ηλεκτρονικών συσκευών.
Η οθόνη αφής δεν λειτουργεί κανονικά.	Παρατεταμένη χρήση. Σύστημα υπερφορτωμένο.	Κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα. Ανάψτε το φούρνο για να δείτε αν το πρόβλημα παραμένει.

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.



Whirlpool

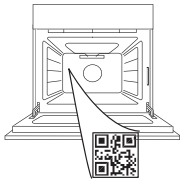
400011687553

KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA

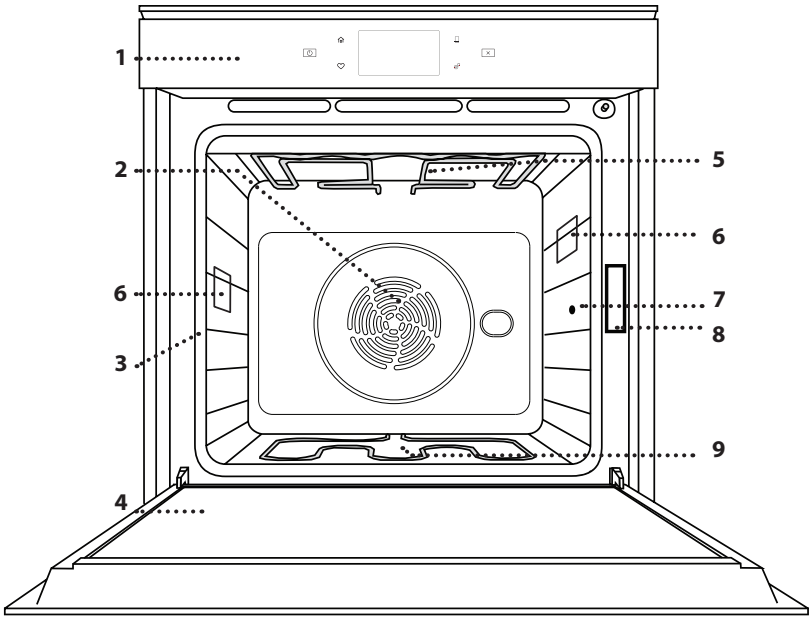
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: **www.whirlpool.eu/register**

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

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

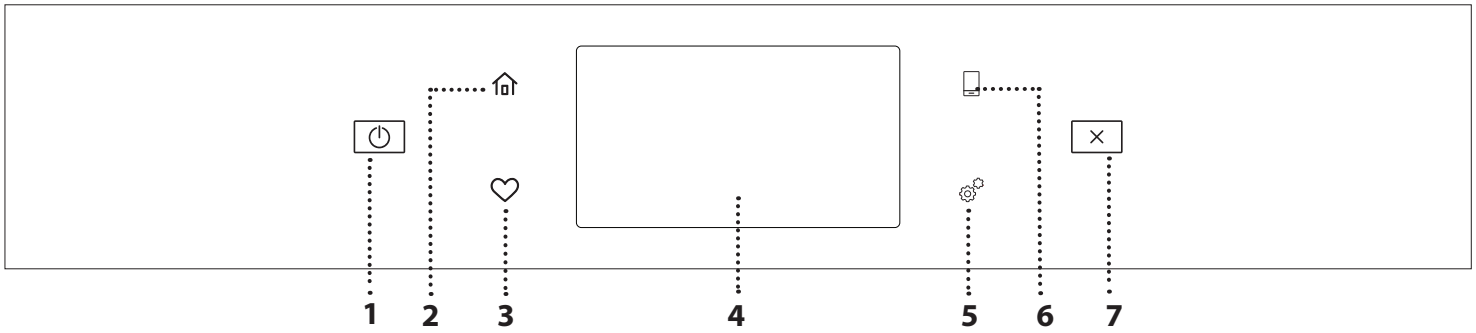


TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor és kör alakú fűtőelem (nem látható)
3. Polcvezető sínek (a szintek a sütő elején vannak feltüntetve)
4. Ajtó
5. Felső fűtőelem/grill
6. Világítás
7. Az ételszonda helye
8. Azonosító lemez (ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. BE /KI
A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ
Gyors hozzáférés a főmenühöz.

3. KEDVENCEK
Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

4. KIJELZŐ

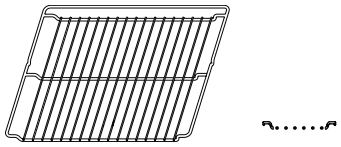
5. ESZKÖZÖK
Itt számtalan opció közül választhat, és módosíthatja a sütő beállításait.

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.

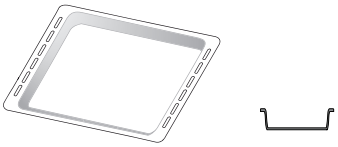
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



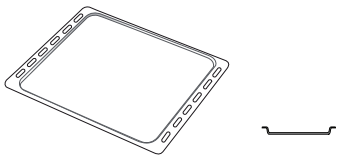
Ételek sütésére vagy edények, sütőformák és egyéb hőálló tartozékok alátámasztására

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



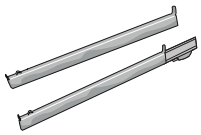
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI



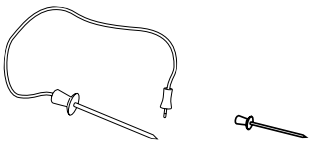
Bármilyen kenyér vagy sütemény jellegű étel sütésére, hús, papírban sült hal stb. készítésére.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

ÉTELSZONDA



Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál. Négy érzékelőpontjának és a merev támasztéknak köszönhetően használható húsokhoz, halakhoz, de akár kenyérhez, tortákhoz és süteményekhez is.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

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 tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

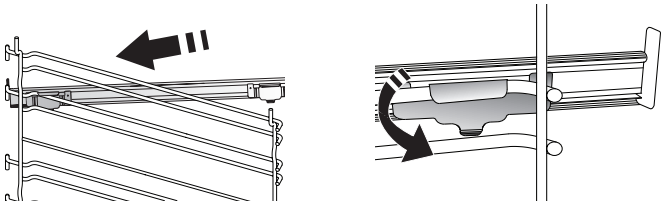
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- 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 sínnel is.



Megjegyzés: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

SÜTÉSI FUNKCIÓK

KÉZI FUNKCIÓK

- **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**
  A sütő gyors előmelegítése.
- **HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)**
  Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
- **GRILLFŰTŐTEST**
  Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. 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 húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). 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.
- **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.
- **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.
- **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**
  Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.
- **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 húsok sütése egyben (2,5 kg felett). Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.
  - » **ECO HŐLÉGBEFÚVÁS**
    Töltött sültek és húsfilék 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 TÉSZTA**
  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 sütési táblázat utasításait.
A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELZŐ HASZNÁLATA

Böngészés a menüben vagy a listákban:
Egyszerűen húzza végig az ujját a kijelzőn az értékek vagy menüelemek mozgatásához.

Kiválasztás vagy mentés:
Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.

Visszalépés az előző képernyőre:
Érintse meg a(z) < ikont.

A beállítások mentéséhez vagy a következő képernyőre lépéshez:
Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS" vagy a „KÖVETKEZŐ" gombot.

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 kijelzőn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.
- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

A < gombot megérintve visszaléphet az előző képernyőre.

2. A WIFI BEÁLLÍTÁSA

A készülék 6th Sense Live funkciója segítségével távolról is irányíthatja a sütőt egy okoseszközről. A sütő távvezérléséhez először el kell végeznie a távvezérlés beállítását. Ez a művelet elengedhetetlen a készülék regisztrációjához és otthoni hálózatra való csatlakoztatásához.

- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS MOST" gombot a kapcsolat beállításához.

Ha a „UGRÁS" gombot választja, a kapcsolatot beállíthatja egy későbbi időpontban.

A KAPCSOLAT BEÁLLÍTÁSA

Ehhez a funkcióhoz a következőkre lesz szüksége: Okostelefon vagy tablet és az internetre csatlakoztatott vezeték nélküli router. Egy okoseszköz segítségével ellenőrizze, hogy a készülék közelében kellően erős-e az otthoni vezeték nélküli hálózati jel.

Minimális rendszerkövetelmények.

Okoseszköz: Android, 1280x720 (vagy nagyobb) felbontású képernyővel vagy iOS.

Az App Store-ban ellenőrizheti, hogy az alkalmazás kompatibilis-e az Android vagy iOS verziójával.

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

1. A 6th Sense Live alkalmazás letöltése

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

2. Fiók létrehozása

Ha még nem tette meg, most létre kell hoznia egy saját fiókot. Ennek segítségével hálózatba rendezheti készülékeit, és távolról felügyelheti és vezérelheti azokat.

3. Regisztrálja készülékét

Kövesse az alkalmazás utasításait a készülék regisztrációjához. A regisztrációhoz szüksége lesz a készülék Smart Appliance IDentifier (SAID) kódjára. Ezt az egyedi azonosító kódot a termék azonosító tábláján találja.

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. Ellenkező esetben ezeket manuálisan kell beállítani.

- Érintse meg a vonatkozó számjegyeket, és állítsa be a pontos időt.
- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS" gombot a mentéshez.

Az idő beállítása után be kell állítani a dátumot.

- 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 „OKAY" gombot az alapbeállítás mentéséhez.

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.
- 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.

Bizonyos 6th Sense funkciókhoz ételszondát kell használni. A funkció kiválasztása előtt csatlakoztassa a szondát. A legjobb eredmény elérése érdekében kövesse a vonatkozó részben található javaslatokat.

- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a sütési folyamat során.

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

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

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS" gombot a kívánt indítási idő megadásához.
- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „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 funkciót.

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

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

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

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

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/szünetel. A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.
Az előmelegítési opcióra vonatkozó alapértelmezett beállítás módosítható azoknál a sütési funkcióknál, ahol

lehetséges a manuális beállítás.

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- Érintse meg az ikont az előmelegítés be- vagy kikapcsolásához.

Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

7. A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE

Egyes 6th Sense funkcióknál 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 sütés meghosszabbításához.

9 . KEDVENCEK

A Kedvencek funkcióval elmentheti kedvenc receptjei beállításait.

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

FUNKCIÓ MENTÉSE

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

A kijelzőn elmentheti a funkciót akár 4 kedvenc étkezési időponthoz (reggeli,ebéd, nassolnivaló, vacsora).

- Válasszon legalább egyet ezek közül, a megfelelő ikont megérintve.
- Érintse meg a „KEDVENC" gombot a funkció mentéséhez.

MENTÉS UTÁN

Miután elmentett néhány funkciót a kedvencek közé, a főképernyő megjeleníti ezeket az adott napszakhoz elmentett funkciókat.

A kedvencek menü megnyitásához nyomja meg a ikont: A készülék a funkciókat napszak szerint csoportosítja, és néhány javaslattal szolgál.

- Érintse meg az élelmiszerek ikont a vonatkozó listák megjelenítéséhez.

A ikont megérintve megjelenítheti a legutóbb használt funkciók listáját is.

- 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 képet is hozzáadhat, vagy elnevezheti kedvenc receptjeit a személyre szabottabb felhasználói élmény érdekében.

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

A Kedvencek képernyőn a korábban elmentett funkciókat ki is törölheti:

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

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

- Nyomja meg a gombot.
- Válassza a „Preferenciák" opciót.
- Válassza a „Idők és dátumok" opciót.
- Érintse meg a „Étkezési idő" gombot.
- Válassza ki a listából a vonatkozó időt.
- Érintse meg azt az ételt, amelynek sütési időpontját erre kívánja módosítani.

Minden időponthoz csak egy ételt lehet hozzárendelni.

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a gombot a „Eszközök" menü megnyitásához.

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

TÁVOLI ENGEDÉLYEZÉS

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 a funkciót nem befolyásolva, attól függetlenül számol tovább.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

Az időzítő folytatja a visszaszámlálást, amely a képernyő jobb felső sarkában látható.

A konyhai időzítő leállítása vagy átállítása:

- 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 távozhat, 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 a „START" gombot a tisztítás indításához.

A ciklus indítása után még be lehet állítani egy késleltetést, így az automata tisztítás később fog elindulni. Érintse meg a „KÉSLELTETÉS" gombot, és állítson be egy befejezési időpontot a vonatkozó bekezdés utasításai szerint.

SZONDA

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

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

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

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

AZ ÉTELSZONDA HASZNÁLATA

Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőterének jobb oldalán lévő aljzatba.

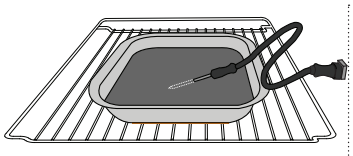
A kábel közepesen merev és szükség esetén hajlítható annak érdekében, hogy a szondát a leghatékonyabb módon helyezze az ételbe. Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső fűtőelemhez.

HÚS: Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

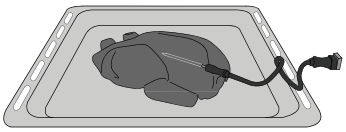
HAL (egész): Helyezze a szonda hegyét a hús legvastagabb részébe, és kerülje ki a csontokat.

SÜTÉS: Szúrja a szonda hegyét mélyen a tésztába, úgy alakítva a kábelt, hogy a szonda optimális szögben legyen.

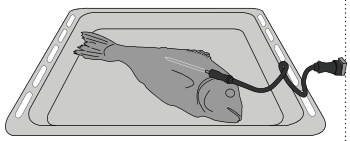
Ha a szondát a 6th Sense funkciókkal együtt használja, a sütés automatikusan befejeződik, amint az étel eléri az ideális maghőmérsékletet, anélkül, hogy be kellene állítania a sütő hőmérsékletét.



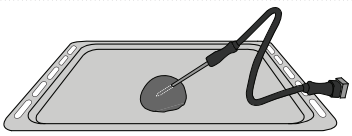
Lasagna



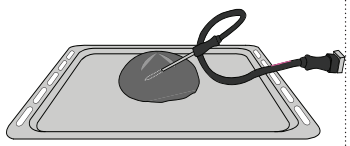
Egész csirke



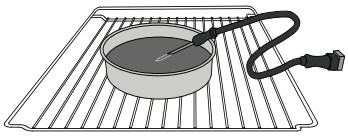
Hal



Zsemlefélék



Nagy kenyér



Torta

NÉMÍTÁS

Érintse meg az ikont a sütő összes hangjának és riasztásának elnémításához vagy a némítás feloldásához.

KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása" lezárja az érintőképernyőt, így azt 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.

Amíg a Sabbath üzemmód aktív, a sütő sütési üzemmódban van. A Sabbath üzemmód hagyományos funkciót használ. Minden egyéb sütési és tisztítási ciklus ki van kapcsolva. Nincs hangjelzés, és a kijelző nem mutatja a hőmérséklet változásait. Amikor a sütő ajtaját kinyitja vagy becsukja, a sütő világítása nem kapcsol be vagy ki, és a fűtőelemek sem fognak azonnal be- vagy kikapcsolni.

A Sabbath üzemmód kikapcsolásához nyomja meg a vagy az gombot, majd tartsa lenyomva a kijelzőt 3 másodpercig.

PREFERENCIÁK

A sütő számtalan beállításának módosítása.

WIFI

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.

INFO

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

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / Piskóta		Igen	170	30–50	2
		Igen	160	30–50	2
		Igen	160	30–50	4 1
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160 - 200	30 - 85	3
		Igen	160 - 200	35 - 90	4 1
Aprósütemények / Keksz		Igen	150	20 - 40	3
		Igen	140	30–50	4
		Igen	140	30–50	4 1
		Igen	135	40–60	5 3 1
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20 - 40	3
		Igen	150	30–50	4
		Igen	150	30–50	4 1
		Igen	150	40–60	5 3 1
Képviselőfánk		Igen	180 - 200	30–40	3
		Igen	180–190	35 - 45	4 1
		Igen	180–190	35 - 45 *	5 3 1
Habcsók		Igen	90	110 - 150	3
		Igen	90	130 - 150	4 1
		Igen	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190–250	15 - 50	2
		Igen	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	3
		Igen	250	10 - 20	4 1
		Igen	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180–190	45 - 55	3
		Igen	180–190	45–60	4 1
		Igen	180–190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190–200	20–30	3
		Igen	180–190	20 - 40	4 1
		Igen	180–190	20 - 40 *	5 3 1

TARTOZÉKOK

Sütőrács

Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson

Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson

Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi

Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

Ételszonda

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/ cannelloni		Igen	190–200	45–65	3
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190–200	80–110	3
Bőrös sertéssült 2 kg		-	170	110 - 150	2
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200–230	50–100	3
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190–200	80 - 130	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180 - 200	40–60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180 - 200	50 - 60	2
Pirítós		-	3 (magas)	3 - 6	5
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20 - 30 **	4 3
Kolbász / Kebabfélék / Oldalas / Hamburger		-	2-3 (közepes–magas)	15 - 30 **	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55 - 70 ***	2 1
Báránycomb/csülök		-	2 (közepes)	60 - 90 ***	3
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35 - 55 ***	3
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10 - 25	3
Aprósütemények	Cookies	Igen	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	Tarts	Igen	170	50 - 70	5 4 3 1
Kerek pizza	Pizza	Igen	210	40–60	5 4 2 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40 - 120 *	5 3 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	Menu	Igen	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne és hús		Igen	200	50 - 100 *	4 1
Hús és burgonya		Igen	200	45 - 100 *	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30 - 50 *	4 1
Töltött sültek		-	200	80 - 120 *	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	200	50 - 100 *	3

* Becsült időtartam: Az ételek kivehetők 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).

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza.

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

A főzési hőmérsékletek és idők hozzávetőleges értékek, a pontos érték az étel mennyiségétől és a használt tartozéktípustól függ.

Először a javasolt legalacsonyabb beállítást használja, és ha az étel nem készül megfelelően, váltson magasabb beállításra.

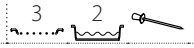
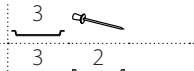
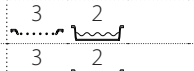
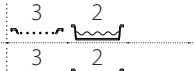
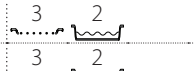
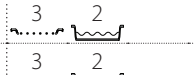
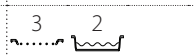
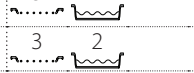
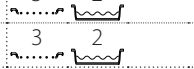
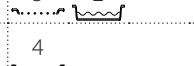
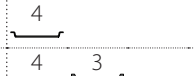
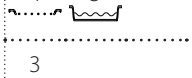
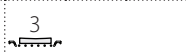
Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

	Élelmiszer-kategóriák		Szint és tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
EGYTÁLÉTEL & SÜLT TÉSZTA	Friss	Lasagna	2	500–3000 g *	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön besamelszószt a tetejére, és a tökéletes pirításhoz szórja meg sajttal
		Cannelloni	2	500–3000 g *	
	Fagyasztott	Lasagna	2	500-3000 g	
		Cannelloni	2	500-3000 g	
HÚS	Marha	Marhasült	3	600–2000 g *	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágná
		Borjúsült	3	600–2500 g *	
		Steak	5 4	2-4 cm	Kenje meg olajjal, és fűszerezze rozmaringgal. Sózza és borsozza. Terítse szét egyenletesen a rácspolcon. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg
		Hamburger	5 4	1,5-3 cm	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágná
	Sertés	Sertéssült	3	600–2500 g *	
		Sertéslábszár	3	500–2000 g *	
		Sertésoldalas	5 4	500-2000 g	Sütés előtt kenje meg olajjal és sózza meg. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg
		Szalonna	5 4	250 g	Ossza szét egyenletesen a sütőrácson. A sütési idő 3/4-énél fordítsa meg
	Bárány	Báránysült	2	600–2500 g *	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágná
		Bárányborda	2	500–2000 g *	
		Báránycomb	2	500–2000 g *	
	Csirke	Sült csirke	2	600–3000 g *	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Tegye a sütőbe a mellehúsával felfelé
		Töltött sült csirke	2	600–3000 g *	
		Csirkedarabok	3	600–3000 g *	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Oszlassa el egyenletesen a cseppfelfogó tálcán a bőrös résszel lefelé
		Csirkefilé / Mell	5 4	1-5 cm	Sütés előtt kenje meg olajjal és sózza meg. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg
	Sült kacsa	Kacsasült	2	600–3000 g *	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint
		Töltött sült kacsa	2	600–3000 g *	
		Kacsadarabok	3	600–3000 g *	
		Kacsafilé / mell	5 4	1-5 cm	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg
HÚS	Sült pulyka és liba	Libasült	2	600–3000 g *	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint
		Töltött sült liba	2	600–3000 g *	
		Pulykadarabok	3	600–3000 g *	
		Filé / mell	5 4	1-5 cm	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Tegye a sütőbe a mellehúsával felfelé. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg
	Húsételek	Kebab	5 4	1 rács	Sütés előtt kenje meg olajjal és sózza meg. A sütési idő felénél fordítsa meg
		Kolbász és virsli	5 4	1,5-4 cm	Ossza szét egyenletesen a sütőrácson. Szurkálja meg a kolbászokat, hogy ne hasadjanak meg. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Ételszonda

Whirlpool

Élelmiszer-kategóriák			Szint és tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
HAL	Sült egész hal	Lazac		0,2–1,5 kg *	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint
		Szürke tőkehal		0,2–1,5 kg *	
		Tőkehal		0,2–1,5 kg *	
		Tengeri sügér		0,2–1,5 kg *	
		Vörös durbincs		0,2–1,5 kg *	
		Márna		0,2–1,5 kg *	
		Egész hal		0,2–1,5 kg *	
		Hal sókéregben		0,2–1,5 kg *	
	Sült filék és szeletek	Tonhalsteak		1-3 cm	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint
		Lazacsteak		1-3 cm	
		Kardhalsteak		0,5-3 cm	
		Tőkehalsteak		100-300 g	
		Tengeri sügér filé		50-150 g	
		Vörös durbincs filé		50-150 g	
		Egyéb filék		0,5-3 cm	
		Halfilé		0,5-3 cm	
	Grillezett tengeri élelmiszerek	Fésűkagyló		egy tálca	Bundázza zsemlemorzsába, ízesítse olajjal, fokhagymával, borssal és petrezselyemmel
		Csőbensült kékkagyló		egy tálca	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint
		Koktélrák		egy tálca	
		Rákok		egy tálca	
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Burgonya		500–1500 g	Darabolja fel, ízesítse olajjal, sóval és zöldfűszerekkel, mielőtt a sütőbe teszi
		Töltött zöldségek		100–500 g/db	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint
		Egyéb zöldségek		500–1500 g	
	Csőbensült zöldségek	Burgonya		egy tálca	Darabolja fel, ízesítse olajjal, sóval és zöldfűszerekkel, mielőtt a sütőbe teszi
		Paradicsom		egy tálca	Bundázza zsemlemorzsába, ízesítse olajjal, fokhagymával, borssal és petrezselyemmel
		Paprika		egy tálca	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Szórja meg sajttal, hogy szépen megpiruljon
		Brokkoli		egy tálca	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön besamelszószt a tetejére, és a tökéletes pirításhoz szórja meg sajttal
		Karfiol		egy tálca	
		Egyéb		egy tálca	

Élelmiszer-kategóriák			Szint és tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK	Kelt torták	Piskóta formában	2	500–1200 g *	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
		Gyümölcsös kelt torta formában	2	500–1200 g *	Készítsen tésztát kedvenc receptje szerint darabolt vagy szeletelt gyümölccsel. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
		Csokoládés kelt torta formában	2	500–1200 g *	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
		Piskóta tepsiben	2	500–1200 g *	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőtálcát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
	Sütemény, töltött pite	Aprósütemények	3	200-600 g	Gyúrjon tésztát 500 g lisztből, 200 g sózott vajból, 200 g cukorból és 2 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Terítse szét a tésztát egyenletesen a kívánt formára. Tegye az aprósüteményt a sütőtepsire
		Croissant-ok (frissen)	3	egy tálca	Ossza szét egyenletesen a tepsin. Tálalás előtt várja meg, míg kihűl
		Croissant (fagyasztott)	3	egy tálca	
		Fánk	3	egy tálca	
		Habcsók	3	10-30 g/db	Készítsen el egy adagot 2 tojásfehérje, 80 g cukor és 100 g kókuszreszelék felhasználásával. Ízesítse vaníliával és mandulaaromával. Formázzon belőle 20-24 darabot, és tegye a kizsírozott sütőtepsire
		Omlós sütemény formában	3	400-1600 g	Gyúrjon tésztát 500 g lisztből, 200 g sózott vajból, 200 g cukorból és 2 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Terítse szét egyenletesen a tésztát, és hajtogassa egy sütőformába. Töltse meg narancslekvárral, és süsse meg
		Rétes	3	400-1600 g	Készítsen tölteléket szeletelt almából és fenyőmagból, majd ízesítse fahéjjal és szerecsendióval. Tegyen az edénybe egy kis vajat, szórja meg cukorral, és főzze 10-15 percig. Tekerje fel, és hajtsa be a végeit
		Gyümölcsös pite	3	500-2000 g	Oszlassa el a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzsát, hogy az felszívja a gyümölcs levét. Töltse meg feldarabolt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból készült keverékkel
SÓS SÜTEMÉNYEK	Sós sütemények		2	800-1200 g	Egy 8-10 személyes piteformát béleljen ki tésztával, és szurkálja meg egy villával. Töltse meg a tésztát kedvenc töltelékével
	Zöldséges rétes		2	500–1500 g	Készítsen keveréket darabolt zöldségekből. Locsolja meg olajjal, és süsse serpenyőben 15-20 percig. Hagyja lehűlni. Adjon hozzá túrót, ízesítse sóval, balzsamecettel és fűszerekkel. Tekerje fel, és hajtsa be a végeit

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Ételszonda

	Élelmiszer-kategóriák	Szint és tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
KENYÉR	Zsemlefélék	3	60–150 g/db *	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. Kelesztés előtt formázzon belőle kifliket. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját
	Közepes méretű kenyér	3	200–500 g/db *	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján és helyezze egy sütményes tepsibe
	Szendvicskenyér formában	2	400–600 g/db *	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. A kelesztéshez tegye egy kenyérsütő formába. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját
	Nagy kenyér	2	700–2000 g *	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján és helyezze egy sütményes tepsibe
	Teljes kiőrlésű	2	500–2000 g *	
	Baguette	3	200–300 g/db *	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. Formázzon bagetteket kelesztés előtt. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját
	Speciális kenyér	2	-	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján és helyezze egy sütményes tepsibe
PIZZA	Pizza, vékony	2	kerek tálca	Készítse el a pizzatésztát a következő összetevőkből: 150 ml víz, 15 g élesztő, 200-225 g liszt, olaj, só. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén kivajazott sütőtepsire. Tegyen rá például paradicsomot, mozzarella sajtot és sonkát
	Pizza, vastag	2	kerek tálca	
	Pizza, fagyasztott	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1-4 réteg	Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a sütőrácson

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Ételszonda

Whirlpool

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 tisztítószereket, 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 törlőkendővel tisztítsa.
  Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószert tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

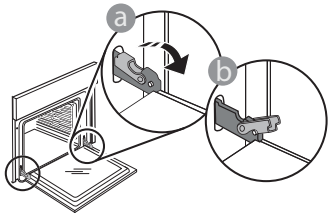
- Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

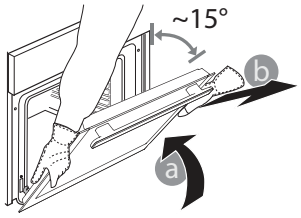
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. **Az ajtó levételéhez** nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.

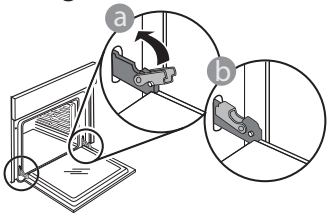


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.
   Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

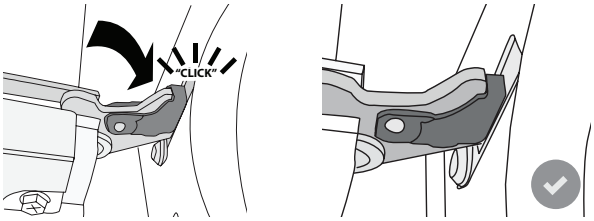


Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.

3. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



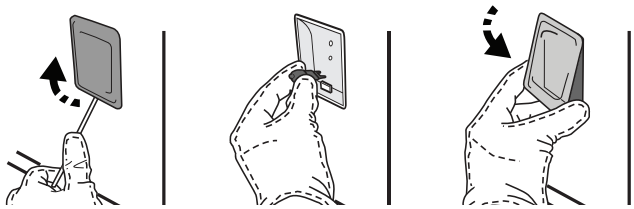
Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



4. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
- Vegye ki a polcvezető síneket.
- Csavarhúzóval emelje ki a lámpabúrát.
- Cserélje ki az izzót.
- Helyezze vissza a lámpabúrát, és nyomja be határozottan, amíg a helyére nem kattan.
- Tegye vissza a polcvezető síneket.
- Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.



Ne feledje: 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.

Ne nyúljon az izzóhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

WIFI GYIK

Milyen WIFI-protokollt támogat a készülék?

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

Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

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

Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

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 konfigurációs oldalára (lásd router útmutatója), és ellenőrizze, hogy a készülék MAC-címe szerepel-e a vezeték nélkül csatlakoztatott eszközök listáján.

Hol találom meg a készülék MAC-címét?

Nyomja meg a ikont, majd érintse meg a WIFI-t, vagy keresse meg a készüléken: keresse meg a címkét, amelyen megtalálható az SAID-kód és a MAC-cím. A MAC-cím számok és betűk kombinációja, amely a „88:e7" kóddal kezdődik.

Hogyan ellenőrizhető, hogy be van-e kapcsolva 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 sávszélességet. 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 az otthoni wifi-csatornát használja.

Mi a teendő, ha a kijelzőn az ikon látható, vagy a sütő nem tud megfelelően csatlakozni az otthoni routerhez?

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

Routerbeállítások: A NAT legyen bekapcsolva, a tűzfalat és a DHCP-t pedig megfelelően kell konfigurálni. Támogatott jelszótitkosítás: WEP, WPA, WPA2. Más titkosítási típus használatához lásd a router útmutatóját.

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

Hogyan ellenőrizhető, hogy működik-e az adatátvitel?

A hálózat létrehozása után kapcsolja ki a sütőt, várjon 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza: Ellenőrizze, hogy az alkalmazás kijelzi-e a készülék felhasználói felületének állapotát. Válasszon egy másik ciklust vagy opciót, és ellenőrizze annak állapotát az alkalmazásban.

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

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

Létrehozhat egy új fiókot, de ne feledje a készüléket kitörölni a régi fiókból, mielőtt megpróbálná az új fiókhoz társítani.

Kicseréltem a routert, mi a teendő?

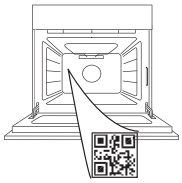
Megtarthatja a meglévő beállításokat (hálózati nevet és jelszót), vagy törölheti az előző beállításokat a készülékből, és ismét elvégezheti a beállítási folyamatot.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F" betű, 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 „Info" jelet, majd válassza a „Factory Reset" (Gyári beállítások visszaállítása) 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 funkció nem indul. A funkció nem elérhető Demo üzemmódban.	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 kapcsolódni az otthoni hálózatra. A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	Ellenőrizze, hogy a WIFI-router csatlakozik-e az internetre. Ellenőrizze, hogy a WIFI-jel kellően erős-e a készülék közelében. Próbálja újraindítani a routert. Lásd a „WIFI GYIK" fejezetben. Ha az otthoni vezeték nélküli hálózatának beállításai megváltoztak, újra csatlakoztatni kell a készüléket a hálózatra: Nyomja meg a gombot, érintse meg a „WIFI" opciót, majd válassza a „Csatlakozás hálózathoz" parancsot.
A csatlakozást nem támogatja a rendszer.	Az Ön országában nem engedélyezett a távoli vezérlés.	Vásárlás előtt nézzen utána, hogy az Ön országában engedélyezett-e az elektromos készülékek távoli vezérlése.
Az érintőképernyő nem működik megfelelően.	Elhasználódás. A rendszer túltöltődése.	Tartsa lenyomva a gombot legalább 4 másodpercig. Kapcsolja be a sütőt, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e.

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.



Whirlpool

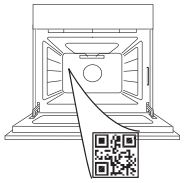
400011687553

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

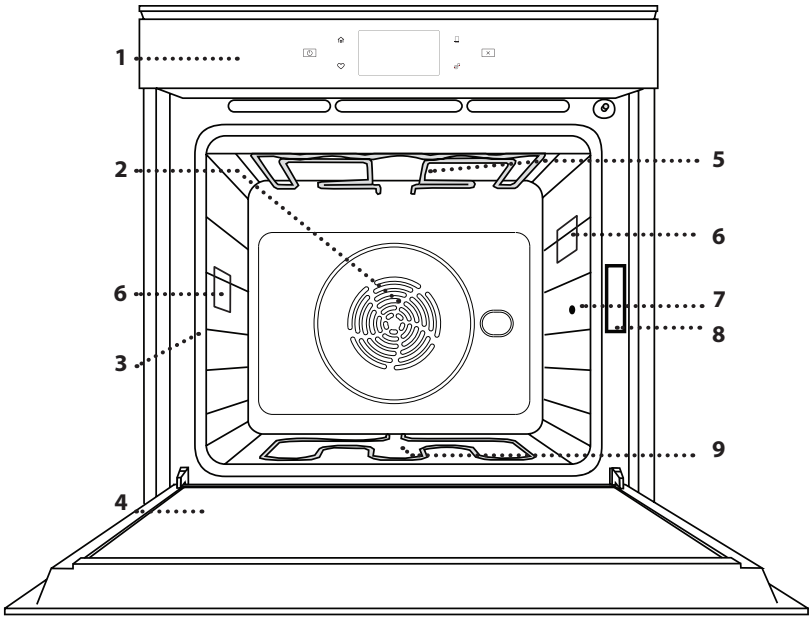
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.whirlpool.eu/register**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

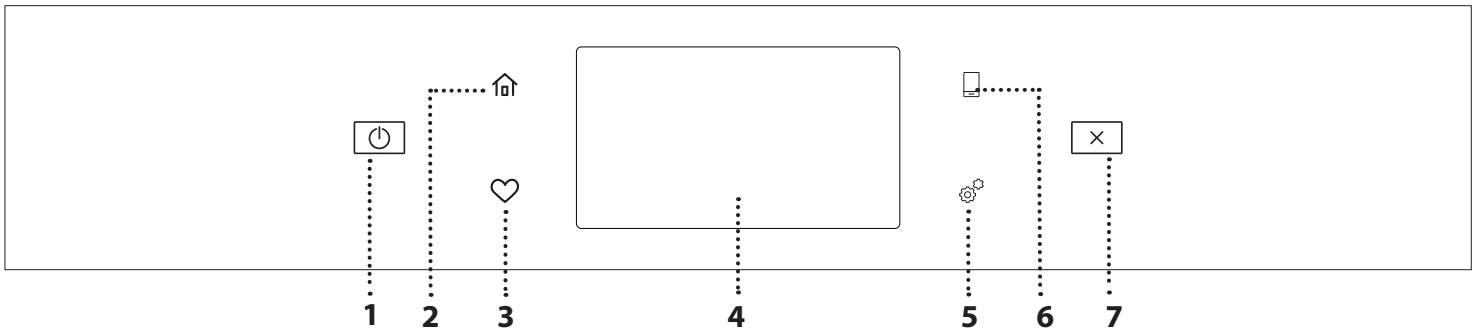


OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczne)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Oświetlenie
7. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. 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

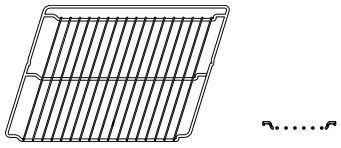
5. NARZĘDZIA
Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

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.

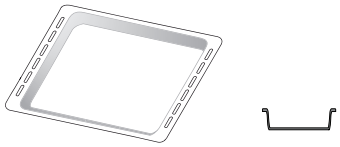
AKCESORIA

RUSZT



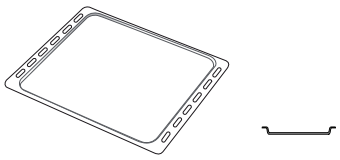
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



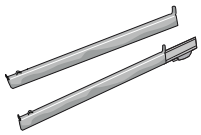
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



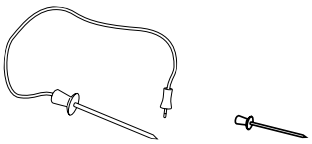
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO POTRAW



Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Dzięki jej czterem punktom pomiarowym i sztywnemu podparciu może być stosowana do mięsa i ryb, a także do chleba, ciast i wypieków.

* 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, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

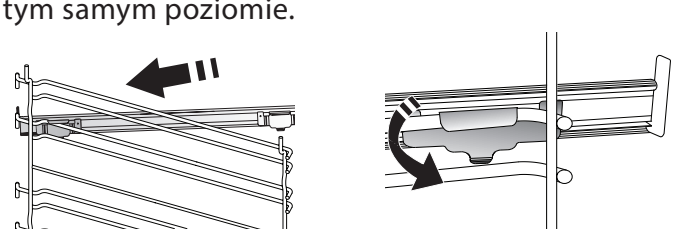
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

- 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 przesuwają 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

- **SZYBKIE PODGRZEWANIE WSTĘPNE**
  W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
- **KONWENCJONALNE**
  Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
- **GRILL**
  Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, 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.
- **TURBO GRILL**
  Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
- **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.
- **FUNKCJE COOK 4**
  Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
- **KONWEKCYJNE PIECZENIE**
  Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.
- **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 mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.
  - » **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, światełko 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.
- **MROŻONY WYPIEK**
  Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

6th SENSE

Funkcja ta umożliwia 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 przewinąć menu lub listę:
Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.

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

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:
dotknąć < .

Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:
Dotknąć „USTAW" lub „DALEJ".

PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

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

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

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

Dotknięcie < umożliwi powrót do poprzedniego ekranu.

2. USTAWIENIE WIFI

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

- Dotknąć „SKONFIGURUJ TERAZ", aby 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 inteligentnego urządzenia, aby sprawdzić, czy sygnał domowej sieci bezprzewodowej w pobliżu urządzenia jest silny.

Minimalne wymagania.

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

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

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

1. Pobranie aplikacji 6th Sense Live

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

2. Utworzenie konta

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

3. Zarejestrowanie posiadanego urządzenia

Zarejestrować posiadane urządzenie zgodnie ze wskazówkami aplikacji. Potrzebny będzie numer identyfikacyjny urządzenia mobilnego (SAID), aby zakończyć proces rejestracji. Unikalny kod 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. Przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika w celu pozbycia się niepożądanych zapachów.

Należy usunąć z piekarnika karton ochronny lub przezroczystą folię i wyjąć z jego wnętrza wszelkie akcesoria.
Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

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

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

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

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

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

TEMPERATURA / 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.

Niektóre z funkcji 6th Sense wymagają użycia sondy do potraw. Włączyć sondę przed wybraniem funkcji. Aby uzyskać najlepsze wyniki z sondą, postępować zgodnie ze wskazówkami w odpowiedniej sekcji.

- Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby przejść przez proces gotowania.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

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

Aby zaprogramować opóźniony czas rozpoczęcia gotowania, faza nagrzewania piekarnika musi być wyłączona: Piekarnik będzie stopniowo nagrzewał się do wymaganej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieco dłuższy niż podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknąć ⏵.

5. 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 przedłużyć pieczenie.

9 . ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

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

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji można dotknąć , aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

Wyświetlacz umożliwia zapisanie funkcji, wskazując maksymalnie cztery pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.

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

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Funkcje, które zostaną zapisane jako ulubione, będą wyświetlane na głównym ekranie dla danej pory dnia.

Aby zobaczyć menu Ulubione, nacisnąć : Funkcje będą podzielone według pory posiłku i podane będą pewne sugestie.

- Dotknąć ikony posiłków, aby wyświetlić odpowiednie listy.

Dotknięcie umożliwia również przeglądanie historii ostatnio używanych funkcji.

- Przewinąć zaproponowaną listę.
- Dotknąć żądanego przepisu lub funkcji.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ", aby rozpocząć pieczenie.

ZMIANA USTAWIEŃ

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

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „EDYCJA".
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „DALEJ": Wyświetlacz pokaże nowe właściwości.
- Dotknąć „ZAPISZ", aby zatwierdzić zmiany.

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

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

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

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

Każdy przedział czasowy można połączyć tylko z jednym posiłkiem.

10. NARZĘDZIA

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

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

UAKTYWNIANIE ZDALNE

Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

MINUTNIK KUCHENNY

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

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

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Minutnik kuchenny 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, wlać na jego dno 200 ml wody pitnej.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ", aby aktywować funkcję czyszczenia.

Po wybraniu cyklu można opóźnić rozpoczęcie automatycznego czyszczenia. Dotknąć „OPÓŹNIENIE", aby ustawić czas zakończenia czyszczenia, zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie.

SONDA

Sonda do mięsa umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Zapewnia to osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury.

Umieścić potrawę w piekarniku i podłączyć sondę do potraw do gniazda. Trzymać sondę jak najdalej od źródła ciepła, jak to możliwe. Zamknąć drzwiczki piekarnika.

Dotknąć . Jeżeli użycie sondy jest dozwolone lub wymagane, można wybrać pomiędzy funkcjami ręcznymi (wg metody gotowania) i 6th Sense (wg rodzaju potrawy).

Jeśli po rozpoczęciu funkcji pieczenia sonda zostanie usunięta, wówczas funkcja zostanie anulowana.

Odłączyć od gniazda i wyjąć z piekarnika podczas każdego wyjmowania potraw.

KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

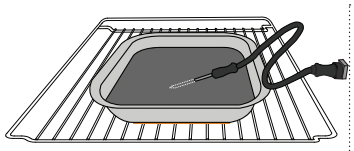
Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

Kabel jest półsztywny i może być ukształtowany zgodnie z potrzebą, aby włożyć sondę do potrawy w najbardziej efektywny sposób. Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

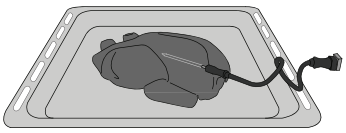
MIĘSO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieścić końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.

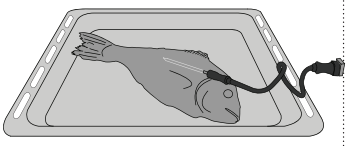
PIECZENIE W PIEKARNIKU: Włożyć końcówkę głęboko do ciasta, kształtując kabel, aby uzyskać optymalny kąt sondy. Jeśli użytkownik użyje sondy podczas gotowania z funkcjami 6th Sense, gotowanie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę wewnętrzną, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.



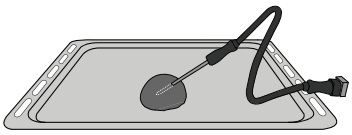
Lazania



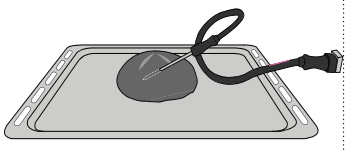
Cały kurczak



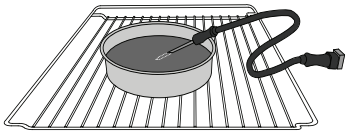
Ryby



Bułki



Chleb duży



Ciasto

WYCISZ

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

BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Funkcja „Blokady elementów sterujących" umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, aby nie można ich było 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 szabatu lub uzyskać dostęp do pozycji Moc.

Tryb szabatu umożliwia działanie piekarnika w trybie pieczenia do momentu jego wyłączenia. Tryb szabatu wykorzystuje działanie konwencjonalne. Wszystkie pozostałe cykle pieczenia i czyszczenia są wyłączone. Nie są emitowane ostrzeżenia dźwiękowe, a na wyświetlaczu nie pokazują się zmiany temperatury. W przypadku otwarcia lub zamknięcia drzwiczek piekarnika oświetlenie piekarnika nie włączy się ani nie wyłączy, a elementy grzewcze nie włączą się natychmiast ani nie wyłączą się.

W celu wyłączenia i wyjścia z trybu szabatu nacisnąć lub , a następnie nacisnąć i przytrzymać ekran wyświetlacza przez 3 sekundy.

PREFERENCJE

Do zmiany kilku ustawień piekarnika.

WIFI

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.

INFO

Do wyłączania „Zapamiętaj tryb demonstracyjny", resetowania urządzenia oraz pozyskiwania dalszych informacji o urządzeniu.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Sponge cakes (Ciasta drożdżowe / biszkopty)		Tak	170	30–50	2
		Tak	160	30–50	2
		Tak	160	30–50	4 1
Filled cakes (Ciasta z nadzieniem) (cheesecake (sernik), strudel, apple pie (szarlotka))		Tak	160 – 200	30 - 85	3
		Tak	160 – 200	35 - 90	4 1
Ciasteczka / Shortbread (Kruche ciasteczka)		Tak	150	20 - 40	3
		Tak	140	30–50	4
		Tak	140	30–50	4 1
		Tak	135	40–60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Ciastka / Muffiny)		Tak	170	20 - 40	3
		Tak	150	30–50	4
		Tak	150	30–50	4 1
		Tak	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Ptysie)		Tak	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35–45	4 1
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190–250	15–50	2
		Tak	190 - 230	20–50	4 1
Pizza (Thin, thick, focaccia) ((na cienkim lub grubym cieście, focaccia))		Tak	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	3
		Tak	250	10 - 20	4 1
		Tak	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki))		Tak	180 - 190	45 - 55	3
		Tak	180 - 190	45–60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego)		Tak	190–200	20–30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

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	Sonda do potraw

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Lazania / flan/ Baked pasta (zapiekanka makaronowa) / cannelloni		Tak	190–200	45–65	3
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190–200	80–110	3
Roast pork with crackling (Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką) 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kurczak / Rabbit (Królik) / Duck (Kaczka) 1 kg		Tak	200–230	50–100	3
Turkey / Goose (Indyk / Gęś) 3 kg		Tak	190–200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości))		Tak	180 - 200	40–60	3
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes (cukinia), aubergines (bakłażan))		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Tost)		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks (Filety / kawałki ryb)		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Kiełbaski)/ kebab/ Spare ribs (żeberka)/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	2 1
Udziec jagnięcy/ Shanks (golonka)		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Ciasteczka	Ciasteczka	Tak	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarty	Tarty	Tak	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza okrągła	Pizza	Tak	210	40–60	5 4 2 1
Pełne danie: Fruit tart (Tarta owocowa) (poziom 5)/lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	5 3 1
Pełne danie: Fruit tart (Tarta owocowa) (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / cuts of meat (plastry mięsa) (poziom 1)	Menu	Tak	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	4 1
Ryby i Vegetebles (warzywa)		Tak	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Nadziewane i pieczone kawałki mięsa)		-	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (Plastry mięsa) (rabbit (królik), kurczak, jagnięcina)		-	200	50 - 100 *	3

* 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).

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw.

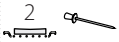
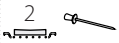
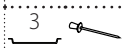
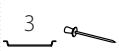
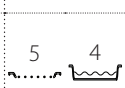
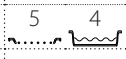
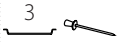
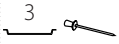
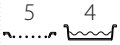
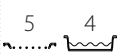
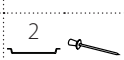
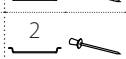
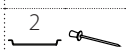
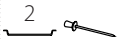
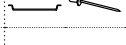
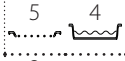
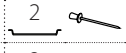
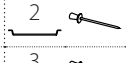
Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatura i czas przyrządzania są przybliżone i zależą od ilości potraw i rodzaju użytych akcesoriów.

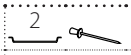
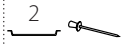
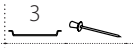
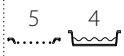
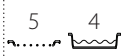
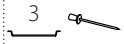
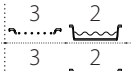
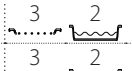
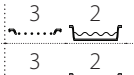
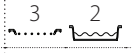
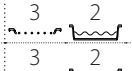
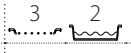
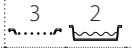
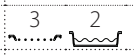
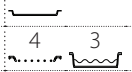
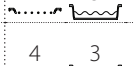
Na początku należy stosować najniższe zalecane ustawienia, a jeśli potrawy nie są wystarczająco dobrze przyrządzane, należy przejść do wyższych ustawień.

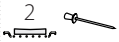
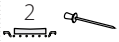
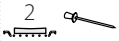
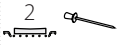
Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

6th sense TABELA PIECZENIA

Kategorie żywności			Poziom i akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Fresh (Świeże)	Lazania		500 - 3000 g *	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem
		Cannelloni		500 - 3000 g *	
	Mrożone	Lazania		500 - 3000 g	
		Cannelloni		500 - 3000 g	
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń wołowa		600 - 2000 g *	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
		Pieczeń cielęca		600 - 2500 g *	
		Stek		2 - 4 cm	Posmarować olejem i rozmarynem. Natrzeć solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Obrócić przy 2/3 czasu pieczenia
		Hamburger		1,5 - 3 cm	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
	Wieprzowina	Pieczona wieprzowina		600 - 2500 g *	
		Golonka wieprzowa		500 - 2000 g *	
		Żeberka wieprzowe		500 - 2000 g	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 2/3 czasu pieczenia
		Bekon		250 g	Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Obrócić na drugą stronę przy 3/4 czasu pieczenia
	Jagnięcina	Pieczona jagnięcina		600 - 2500 g *	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
		Żeberka jagnięce		500 - 2000 g *	
		Udziec jagnięcy		500 - 2000 g *	
	Kurczak	Pieczony kurczak		600 - 3000 g *	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry
		Pieczony kurczak faszerowany		600 - 3000 g *	
		Porcje kurczaka		600 - 3000 g *	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie w blasze na ściekający tłuszcz, skórką do dołu
		Filet / Pierś z kurczaka		1 - 5 cm	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 2/3 czasu pieczenia
	Pieczona kaczka	Pieczona kaczka		600 - 3000 g *	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu
		Pieczona kaczka faszerowana		600 - 3000 g *	
		Porcje kaczki		600 - 3000 g *	
		Filet / Pierś z kaczki		1 - 5 cm	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Obrócić przy 2/3 czasu pieczenia

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	Sonda do potraw

Kategorie żywności			Poziom i akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw
MIĘSO	Pieczony indyk i gęś	Pieczona gęś		600 - 3000 g *	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu
		Pieczona gęś faszerowana		600 - 3000 g *	
		Porcje indyka		600 - 3000 g *	
		Filet / Pierś		1 - 5 cm	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry. Obrócić przy 2/3 czasu pieczenia
	Dania mięsne	Kebab		1 kratka	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 1/2 czasu pieczenia
		Kiełbasy i parówki		1,5 - 4 cm	Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu. Obrócić przy 2/3 czasu pieczenia
RYBY	Pieczona ryba w całości	Łosoś		0,2 - 1,5 kg *	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu
		Morszczuk		0,2 - 1,5 kg *	
		Dorsz		0,2 - 1,5 kg *	
		Labraks		0,2 - 1,5 kg *	
		Morlesz		0,2 - 1,5 kg *	
		Barwena		0,2 - 1,5 kg *	
		Ryba w całości		0,2 - 1,5 kg *	
		Ryba w posypce solnej		0,2 - 1,5 kg *	
	Pieczone filety i steki	Stek z tuńczyka		1 - 3 cm	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu
		Stek z łososia		1 - 3 cm	
		Stek z miecznika		0,5 - 3 cm	
		Cod Steak (Stek z dorsza)		100 - 300 g	
		Filet z labraksa		50-150 g	
		Filet z morlesza		50-150 g	
		Other Fillets (Inne filety)		0,5 - 3 cm	
		Filety rybne		0,5 - 3 cm	
	Owoce morza grillowane	Przegrzebki		jedna taca	Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką
		Zapiekane małże		jedna taca	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu
		Krewetki		jedna taca	
		Krewetki koktajlowe		jedna taca	
WARZYWA	Pieczone warzywa	Ziemniaki		500 - 1500 g	Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami
		Warzywa faszerowane		100 - 500 g na każde	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu
		Inne warzywa		500 - 1500 g	
	Zapiekane warzywa	Ziemniaki		1 taca	Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami
		Pomidory		1 taca	Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką
		Papryka		1 taca	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać idealne przyrumienienie, posypać serem
		Brokuły		1 taca	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem
		Kalafior		1 taca	
		Inne		1 taca	

Kategorie żywności			Poziom i akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE	Ciasta rosnące	Biszkopt w blasze		500 - 1200 g *	Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę
		Owocowe ciasto rosnące w formie		500 - 1200 g *	Przygotować ciasto według ulubionego przepisu, używając rozdrobnionych lub pokrojonych w plastry świeżych owoców. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę
		Ciasto czekoladowe w formie		500 - 1200 g *	Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę
		Biszkopt w tacy do pieczenia		500 - 1200 g *	Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wlać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem blachę do pieczenia
	Wyroby piekarnicze i placki z nadzieniem	Ciasteczka		200-600 g	Przygotować ciasto z 500 g mąki, 200 g solonego masła, 200 g cukru i 2 jajek. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i uformować żądany kształt. Położyć ciasteczka na blasze do pieczenia
		Croissanty (fresh) ((świeże))		jedna taca	Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia. Przed podaniem pozostawić do ostygnięcia
		Croissanty (mrożone)		jedna taca	
		Ciasto ptysiowe		jedna taca	
		Bezy		10 - 30 g na sztukę	Zrobić masę z 2 białek, 80 g cukru i 100 g wiórków kokosowych. Przyprawić wanilią i aromatem migdałowym. Uformować 20-24 porcji na natłuszczonej blasze do pieczenia
		Tarta w blasze		400 - 1600 g	Przygotować ciasto z 500 g mąki, 200 g solonego masła, 200 g cukru i 2 jajek. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i ułożyć na blasze. Wypełnić marmoladą i piec
		Strudel		400 - 1600 g	Przygotować mieszankę z jabłka pokrojonego w kostkę, orzeszków piniowych, cynamonu i gałki muszkatołowej. Włożyć na patelnię trochę masła, posypać cukrem i piec przez 10-15 minut. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część
		Ciasto z owocami		500 - 2000 g	Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Wypełnić masą przygotowaną ze świeżych, krojonych owoców zmieszanych z cukrem i cynamonem

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	Sonda do potraw

	Kategorie żywności	Poziom i akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw
SŁONE CIASTA	Słone ciasto	2	800 - 1200 g	Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji i nakłuć ciasto widelcem. Dodać farsz zgodnie ze swoim ulubionym przepisem
	Strudel warzywny	2	500 - 1500 g	Przygotować mieszankę krojonych warzyw. Skropić olejem i smażyć na patelni przez 15-20 minut. Pozostawić do ostygnięcia. Dodać świeży ser i doprawić solą, octem balsamicznym i przyprawami. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część
CHLEB	Bułki	3	60 - 150 g na sztukę *	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania
	Chleb średniej wielkości	3	200 - 500 g na sztukę *	Przygotować ciasto zgodnie z ulubionym przepisem i umieścić je na blasze do pieczenia
	Bochenek kanapkowy w formie	2	400 - 600 g na sztukę *	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania
	Chleb duży	2	700 - 2000 g *	Przygotować ciasto zgodnie z ulubionym przepisem i umieścić je na blasze do pieczenia
	Pełnoziarniste	2	500 - 2000 g *	
	Bagietki	3	200 - 300 g na sztukę *	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bagietki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania
	Chleb nietypowy	2	-	Przygotować ciasto zgodnie z ulubionym przepisem i umieścić je na blasze do pieczenia
PIZZA	Pizza na cienkim cieście	2	okrągła - taca	Przygotować ciasto na pizzę, używając 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200-225 g mąki i soli + oleju. Pozostawić do wyrośnięcia, używając specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę
	Pizza na grubym cieście	2	okrągła - taca	
	Pizza Frozen (Pizza mrożona)	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 poziomy	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na ruszcie

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	Sonda do potraw

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. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

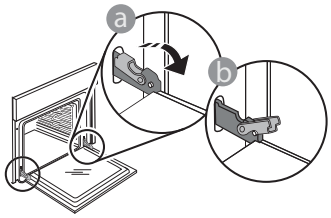
- Po każdym użyciu pozostawić piekarnik do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

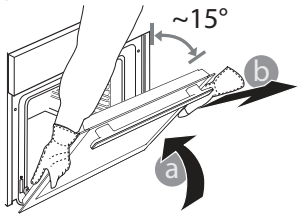
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. **Aby zdjąć drzwiczki**, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

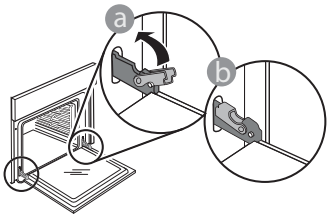


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
   Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

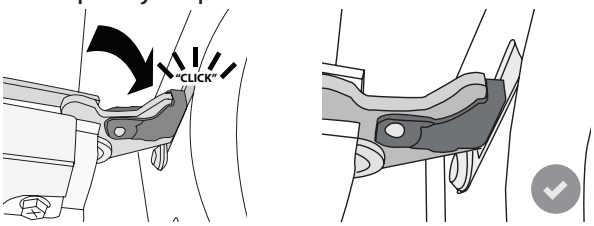


Założyć drzwiczki , przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

3. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



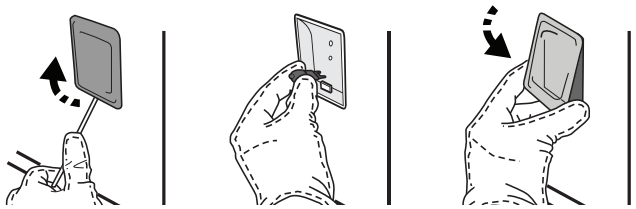
Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



4. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

WYMIANA LAMPY

- Odłączyć piekarnik od zasilania.
- Wyjąć prowadnice poziomów.
- Za pomocą śrubokręta otworzyć osłonę lampy.
- Wymienić lampę.
- Zamontować osłonę lampy, dociskając ją mocno, aż zatrzaśnie się na miejscu.
- Włożyć z powrotem prowadnice półek.
- Ponownie podłączyć urządzenie 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 oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

Które protokoły WiFi są obsługiwane?

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

Które ustawienia należy skonfigurować w oprogramowaniu routera?

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

Która wersja WPS jest obsługiwana?

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

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

Można używać dowolnego systemu operacyjnego, nie ma to znaczenia.

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

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

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

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

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

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

Gdzie mogę znaleźć adres MAC urządzenia?

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

Jak mogę sprawdzić, czy obsługa bezprzewodowa urządzenia jest włączona?

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?

Należy wymusić używanie przez router domowego kanału WiFi.

Co mogę zrobić, jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol lub piekarnik nie będzie w stanie nawiązać stabilnego połączenia z routerem domowym?

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

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

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

Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?

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

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.

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

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

Zmieniłem router - co powinienem zrobić?

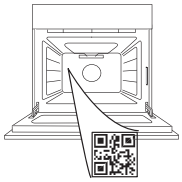
Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

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 "Info" i wybrać „Factory Reset" (Reset fabryczny). Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieć 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".
Funkcja nie włącza się. Ta funkcja nie jest dostępna w tryb demonstracyjny.	Tryb demonstracyjny jest uruchomiony.	Nacisnąć , dotknąć „Info", a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny", aby wyjść.
Na wyświetlaczu pojawi się ikona .	Router WiFi jest wyłączony. Ustawienia routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Urządzenie nie jest w stanie uzyskać stałego połączenia z domową siecią. Połączenie nie jest obsługiwane.	Sprawdzić, czy router WiFi jest połączony z internetem. Sprawdzić, czy siła sygnału WiFi blisko urządzenia jest wystarczająco mocna. Spróbować uruchomić router ponownie. Zobacz rozdział „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi". Jeśli ustawienia domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy połączyć się z siecią: Nacisnąć , dotknąć „WiFi", a następnie wybrać „Połącz z siecią".
Połączenie nie jest obsługiwane.	Obsługa zdalna nie jest dozwolona w kraju użytkownika.	Należy sprawdzić przed zakupem czy w danym kraju dozwolona jest zdalna obsługa urządzeń elektrycznych.
Wyświetlacz dotykowy nie działa prawidłowo.	Zbyt długie użytkowanie. Przeciążenie systemu.	Przytrzymać przez co najmniej cztery sekundy. Włączyć piekarnik i sprawdzić, czy problem nadal występuje.

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.



Whirlpool

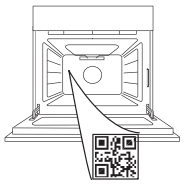
400011687553

VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

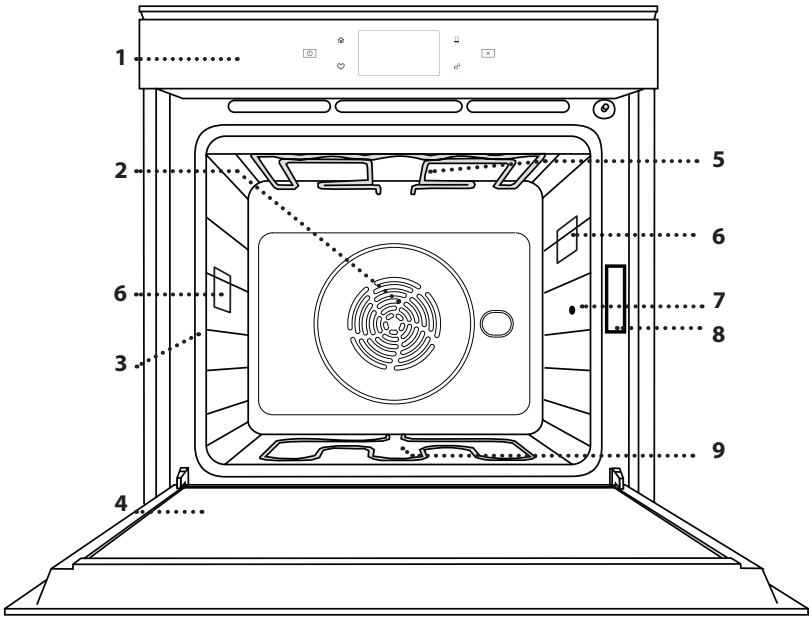
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.whirlpool.eu/register**

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile privind siguranţa.

SCANAŢI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBŢINE MAI MULTE INFORMAŢII

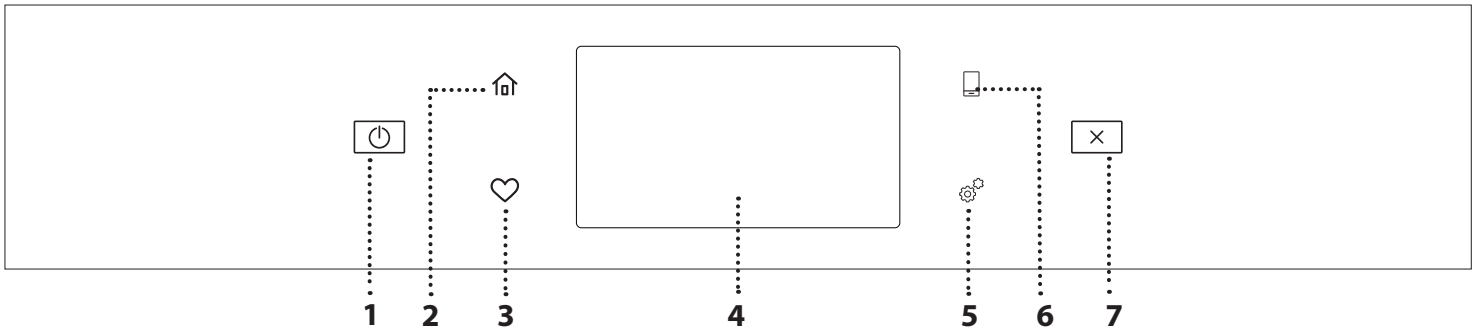


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator şi rezistenţă circulară (nu sunt vizibile)
3. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Uşă
5. Rezistenţă superioară/grill
6. Bec
7. Punct de inserţie sondă pentru alimente
8. Plăcuţă cu date de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistenţă inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. PORNIT / OPRIT
Pentru pornirea şi oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL
Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. PREFERINŢĂ
Pentru accesarea listei de funcţii favorite.

4. AFIŞAJ

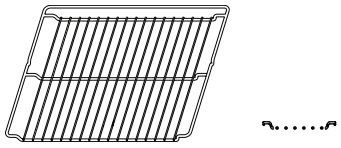
5. UNELTE
Pentru a alege din mai multe opţiuni şi, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului şi preferinţele.

6. CONTROL LA DISTANŢĂ
Pentru a activa utilizarea aplicaţiei Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANULARE
Pentru a opri orice funcţie a cuptorului, cu excepţia funcţiilor Clock (Ceas), Cronometru de bucătărie şi Blocare control.

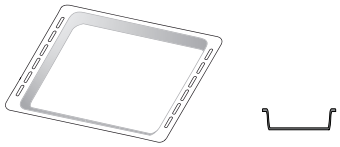
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



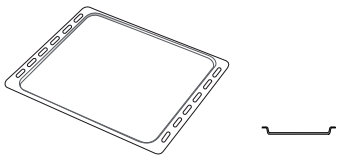
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri şi alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



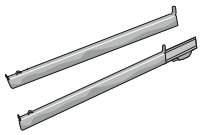
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, peşte, legume, focaccia etc. sau poziţionarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



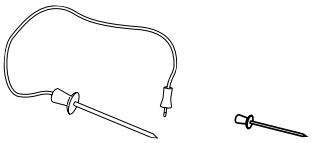
Utilizare pentru coacerea tuturor tipurilor de pâine şi produselor de patiserie, dar şi pentru fripturi, peşte în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

SONDĂ PENTRU ALIMENTE



Pentru a măsura corect temperatura internă a alimentelor în timpul preparării. Datorită celor patru puncte de detectare şi suportului rigid cu care este dotată, sonda poate fi utilizată pentru carne şi peşte, precum şi pentru pâine, prăjituri şi produse de patiserie coapte în cuptor.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul şi tipul de accesorii poate varia în funcţie de modelul achiziţionat.

Alte accesorii pot fi achiziţionate separat de la serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ŞI A ALTOR ACCESORII

Introduceţi grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje şi asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor şi tava de copt, sunt introduse orizontal, în acelaşi mod ca grătarul metalic.

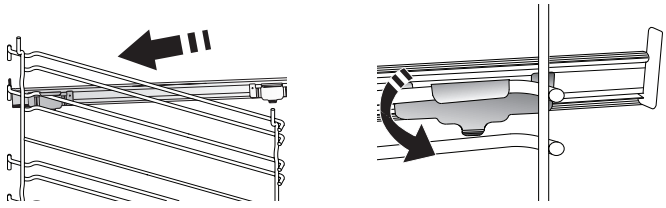
DEMONTAREA ŞI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicaţi-le şi apoi trageţi uşor partea inferioară din locaş: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceţi-le mai întâi în locaşul superior. Menţinându-le ridicate, culisaţi-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâţi-le în poziţia aferentă în locaşul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE
(DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontaţi ghidajele pentru grătar din cuptor şi îndepărtaţi folia protectoare din plastic de pe şinele culisante.

Cuplaţi clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar şi culisaţi-l până la capăt. Coborâţi şi cealaltă clemă în poziţie. Pentru a fixa ghidajul, apăsaţi ferm porţiunea inferioară a clemei pe ghidajul pentru grătar. Asiguraţi-vă că şinele se pot deplasa liber. Repetaţi aceşti paşi şi pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la acelaşi nivel.



Vă rugăm să reţineţi: Şinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCŢII DE PREPARARE

FUNCŢII MANUALE

- **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**
  Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.
- **CONVENŢIONAL**
  Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
- **GRILL**
  Pentru prepararea la grill a medalioanelor, frigăruilor și cârnaţilor, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeţi carne la grătar, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugaţi 500 ml de apă potabilă.
- **GRILL TURBO**
  Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugaţi 500 ml de apă potabilă.
- **AER FORŢAT**
  Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.
- **FUNCŢII COOK 4**
  Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcţie poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectaţi tabelul cu informaţii privind prepararea pentru a obţine cele mai bune rezultate.
- **COACERE PRIN CONVECŢIE**
  Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.
- **FUNCŢII SPECIALE**
  - » **DECONGELARE**
    Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziţionaţi alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsaţi alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafaţă.
  - » **MENŢINERE LA CALD**
    Pentru a menţine calde și crocante alimentele proaspăt gătite.
  - » **CREȘTERE**
    Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.
  - » **CONFORTABIL**
    Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiţi, mix pentru prăjituri, brioșe, diverse tipuri de paste și produse de panificaţie). Funcţia 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 preîncălziţi cuptorul. Urmaţi instrucţiunile de pe ambalaj.
  - » **MAXI COOKING**
    Pentru prepararea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceţi carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obţine o rumenire uniformă pe ambele părţi. Se recomandă să o stropiţi din când în când pentru a nu se usca excesiv.
  - » **AER FORŢAT ECO**
    Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulaţiei delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcţia ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.
- **COACERE PRODUSE CONGELATE**
  Funcţia selectează automat temperatură 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 funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea.
Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

UTILIZAREA AFIȘAJULUI TACTIL

Pentru a derula într-un meniu sau o listă:
Trageţi pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.

Pentru a selecta sau a confirma:
Atingeţi ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.

Pentru a reveni la ecranul anterior:
Atingeţi < .

Pentru a confirma setările sau a accesa ecranul următor:
Atingeţi „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniţi aparatul pentru prima dată, va trebui să configuraţi produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECTAREA LIMBII

Când porniţi pentru prima dată aparatul, trebuie să setaţi mai întâi limba şi ora.

- Trageţi cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsaţi pe limba dorită.

Dacă atingeţi < , veţi reveni la ecranul anterior.

2. CONFIGURAREA REŢELEI WIFI

Caracteristica 6th Sense Live vă permite să acţionaţi cuptorul de la distanţă de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanţă al aparatului, mai întâi trebuie să finalizaţi cu succes procesul de conectare. Acest proces este necesar pentru a vă înregistra aparatul şi pentru a-l conecta la reţeaua dumneavoastră de domiciliu.

- Atingeţi „SETAŢI ACUM” pentru a continua configurarea conexiunii.

În caz contrar, atingeţi „OMITERE” pentru a vă conecta la produs ulterior.

CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcţie, este necesar să deţineţi: Un smartphone sau o tabletă şi un router fără fir conectat la internet. Utilizaţi dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul reţelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat.

Cerinţe minime.

Dispozitiv inteligent: Android cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS.

Consultaţi pe App Store compatibilitatea aplicaţiei cu versiunile de Android sau iOS.

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Descărcaţi aplicaţia 6th Sense Live

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicaţia pe dispozitivul mobil. Aplicaţia 6th Sense Live vă va ghida prin toţi paşii enumeraţi aici. Puteţi descărca aplicaţia 6th Sense Live din iTunes Store sau magazinul Google Play.

2. Creaţi un cont

Dacă nu aveţi un cont încă, va trebui să Creaţi un cont. Acesta vă va permite să conectaţi în reţea aparatele şi, de asemenea, să le vizualizaţi şi să le controlaţi de la distanţă.

3. Înregistraţi-vă aparatul

Urmaţi instrucţiunile furnizate de aplicaţie pentru a vă înregistra aparatul. Veţi avea nevoie de numărul Smart Appliance IDentifier (SAID) (Identificatorul aparatului inteligent) pentru a finaliza procesul de înregistrare. Puteţi afla acest cod unic de pe plăcuţa cu date de identificare ataşată la produs.

4. Conectaţi-vă la WiFi

Urmaţi procedura de configurare prin scanare pentru conectare. Aplicaţia vă va dirija pe parcursul procesului de conectare a aparatului la reţeaua fără fir din locuinţa dumneavoastră.

Dacă routerul dumneavoastră acceptă WPS 2.0 (sau mai mare), selectaţi „MANUAL”, apoi apăsaţi pe „Setare WPS”: Pe routerul fără fir, apăsaţi butonul WPS pentru a stabili o conexiune între cele două produse.

Dacă este necesar, puteţi conecta manual produsul utilizând opţiunea „Căutare reţea”.

Codul SAID este utilizat pentru a sincroniza un dispozitiv inteligent cu aparatul dumneavoastră.
Adresa MAC este afişată pentru modulul WiFi.

Procedura de conectare va trebui efectuată din nou numai dacă modificaţi setările routerului (de exemplu, numele reţelei, parola sau furnizorul de date).

3. SETAREA OREI ŞI A DATEI

Conectarea cuptorului la reţeaua de domiciliu va seta ora şi data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setaţi manual.

- Atingeţi cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsaţi „SETARE” pentru a confirma.

După ce aţi setat ora, va trebui să setaţi data.

- Atingeţi numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsaţi „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setaţi din nou ora şi data.

4. SETAŢI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu reţeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuinţa este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceţi această valoare (13 A).

- Atingeţi valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeţi „OK” pentru a finaliza configurarea iniţială.

5. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal.
Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia.
Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră.

Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

- Pentru a porni cuptorul, apăsaţi ⏻ sau atingeţi oriunde pe ecran.

Afişajul vă permite să alegeţi între funcţiile Manual şi 6th Sense.

- Atingeţi funcţia principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulaţi în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeţi funcţia dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCŢIILOR MANUALE

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia. Pe afişaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

- Derulaţi printre valorile sugerate şi selectaţi-o pe cea dorită.

Dacă funcţia permite acest lucru, puteţi să atingeţi pentru a activa preîncălzirea.

DURATĂ

Nu este necesar să setaţi durata de preparare dacă doriţi să gestionaţi manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se opreşte în mod automat.

- Pentru a seta durata, apăsaţi pe „Setaţi timpul de gătit”.
- Atingeţi cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeţi „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării şi pentru a gestiona astfel manual finalizarea preparării, atingeţi valoarea duratei şi apoi selectaţi „STOP”.

3. SETAREA FUNCŢIILOR 6th SENSE

Funcţiile 6th Sense vă permit să preparaţi 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.

- Alegeţi o reţetă din listă.

Funcţiile sunt afişate pe categorii de alimente în meniul „ALIMENTE GĂTITE CU FUNCŢIA 6th SENSE” (consultaţi tabelele corespunzătoare) şi în funcţie de caracteristicile reţetei din meniul „LIFESTYLE”.

- După selectarea unei funcţii, indicaţi pur şi simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obţine rezultate perfecte de preparare.

Anumite funcţii 6th Sense necesită utilizarea unei sonde pentru alimente. Conectaţi-o înainte de a selecta funcţia. Pentru obţinerea celor mai bune rezultate de preparare folosind sonda, urmaţi cu atenţie recomandările din secţiunea corespunzătoare.

- Respectaţi instrucţiunile de pe ecran pentru a vă ghida în procesul de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteţi să întârziaţi prepararea înainte de porni o funcţie: Funcţia va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeţi „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită.
- După ce aţi setat durata de temporizare dorită, atingeţi „PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE” pentru a porni perioada de aşteptare.
- Introduceţi alimentele în cuptor şi închideţi uşa: Funcţia va porni automat după intervalul de timp calculat.

Pentru a programa o oră de începere temporizată a procesului de preparare, trebuie dezactivată etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puţin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informaţii privind prepararea.

- Pentru a activa funcţia imediat şi pentru a anula durata de temporizare programată, atingeţi ⏵.

5. ACTIVAREA FUNCŢIEI

- După ce aţi configurat setările, atingeţi „START” pentru a activa funcţia.

Dacă cuptorul este fierbinte şi funcţia necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afişaj.

Puteţi să modificaţi valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriţi să o modificaţi.

- Apăsaţi ✕ pentru a opri funcţia activă în orice moment.

6. PREÎNCĂLZIR

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcţiei, afişajul va indica starea etapei de preîncălzire.

După finalizarea acestei etape, se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj se va indica atingerea temperaturii setate.

- Deschideţi uşa.
- Introduceţi alimentele.
- Închideţi uşa şi atingeţi „TERMINAT” pentru a porni prepararea.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp. Durata de preparare nu include şi faza de preîncălzire.

Puteţi modifica setarea implicită a opţiunii de preîncălzire pentru funcţiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectaţi o funcţie care vă permite să selectaţi funcţia de preîncălzire manual.
- Atingeţi pictograma pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea.

Aceasta va fi setată ca opţiune implicită.

7. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

Anumite funcţii 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată.

- Deschideţi uşa.
- Efectuaţi acţiunea solicitată pe afişaj.
- Închideţi uşa şi atingeţi „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

Înainte ca procesul de preparare să se sfârşească, cuptorul vă poate solicita să verificaţi alimentele în acelaşi mod.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată.

- Verificaţi alimentele.
- Închideţi uşa şi atingeţi „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afişaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.

În cazul anumitor funcţii, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteţi să rumeniţi suplimentar preparatul, să extindeţi durata de preparare sau să memoraţi funcţia ca favorită.

- Atingeţi pentru a memora ca favorită.
- Selectaţi „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeţi pentru a prelungi procesul de preparare.

9 . PREFERINŢE

Caracteristica Preferinţe memorează setările cuptorului pentru reţetele dumneavoastră favorite.

Cuptorul detectează automat funcţiile pe care le folosiţi cel mai des. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugaţi funcţia la preferinţe.

SALVAREA UNEI FUNCŢII

De îndată ce funcţia s-a încheiat, puteţi apăsa pentru a o salva ca preferată. Aceasta vă permite să o utilizaţi rapid în viitor, păstrând aceleaşi setări.

Afişajul vă permite să salvaţi funcţia indicând până la 4 ore de masă preferate, inclusiv mic dejun, prânz, gustare şi cină.

- Atingeţi pictogramele pentru a selecta cel puţin una.
- Atingeţi „PREFERINŢE” pentru a salva funcţia.

DUPĂ SALVARE

De îndată ce aveţi funcţii salvate ca preferate, ecranul principal va afişa funcţiile pe care le-aţi salvat pentru ora curentă din zi.

Pentru a vizualiza meniul preferinţe, apăsaţi pe : funcţiile vor fi împărţite după diferitele ore de masă şi se vor oferi unele sugestii.

- Atingeţi pictograma pentru preparate pentru a vizualiza listele aferente.

Atingând puteţi de asemenea să vizualizaţi istoricul funcţiilor utilizate cel mai recent.

- Derulaţi prin lista solicitată.
- Atingeţi reţeta sau funcţia dorită.
- Atingeţi „START” pentru a activa prepararea.

MODIFICAREA SETĂRILOR

Pe ecranul Preferinţe puteţi să adăugaţi o imagine sau un nume la fie care preparat preferat pentru a particulariza potrivit preferinţelor.

- Selectaţi funcţia pe care doriţi să o modificaţi.
- Atingeţi „EDITARE”.
- Selectaţi caracteristica pe care doriţi să o modificaţi.
- Atingeţi „URMĂTORUL”: Pe afişaj vor apărea noile caracteristici.
- Atingeţi „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Pe ecranul Preferinţe puteţi, de asemenea, să ştergeţi funcţiile salvate:

- Atingeţi aferentă funcţiei.
- Atingeţi „ELIMINĂ”.

Puteţi, de asemenea, să modificaţi ora pentru diferite preparate:

- Apăsaţi pe .
- Selectaţi „Preferinţe”.
- Selectaţi „Ore şi date”.
- Atingeţi „Orele pentru mesele dvs.”.
- Derulaţi în listă şi atingeţi ora corespunzătoare.
- Atingeţi preparatul relevant pentru a-l modifica.

Fiecare interval orar poate fi combinat numai cu un preparat.

10. UNELTE

Apăsaţi pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment.

Acest meniu vă permite să alegeţi dintre numeroasele opţiuni şi, de asemenea, să modificaţi setările sau preferinţele pentru produs sau afişaj.

ACTIVARE DE LA DISTANŢĂ

Pentru a activa utilizarea aplicaţiei Whirlpool 6th Sense Live.

CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcţie poate fi activată fie când utilizaţi o funcţie de preparare, fie doar când măsuraţi timpul.

După activare, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influenţa funcţia în sine.

Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în colţul din dreapta sus al ecranului.

Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în colţul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsaţi pe .
- Atingeţi .

Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicat acest lucru.

- Atingeţi „RESPINGERE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.

- Atingeţi „SETAŢI CRONOMETRU NOU” pentru a seta din nou temporizatorul.

LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

AUTO-CURĂŢARE

Activaţi funcţia „Auto-curăţare” pentru curăţarea optimă a suprafeţelor interioare.

Este recomandat să nu deschideţi uşa cuptorului în timpul derulării ciclului de curăţare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curăţare.

- Scoateţi toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcţia.
- Atunci când cuptorul este rece, turnaţi 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului.
- Atingeţi „START” pentru a activa funcţia de curăţare.

După selectarea ciclului, puteţi amâna pornirea curăţării automate. Atingeţi „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, aşa cum este indicat în paragraful aferent.

SONDĂ

Folosirea sondei vă permite să măsuraţi temperatura internă a cărnii în timpul preparării pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcţia selectată, însă procesul de preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă.

Introduceţi alimentele în cuptor şi conectaţi sonda pentru alimente la priză. Ţineţi sonda cât mai departe posibil de sursa de căldură. Închideţi uşa cuptorului.

Atingeţi . Puteţi alege între funcţiile manuale (în funcţie de metoda de preparare) şi funcţiile 6th Sense (în funcţie de tipul alimentelor) dacă utilizarea sondei este permisă sau necesară.

Odată ce o funcţie de preparare a fost pornită, va fi anulată dacă sonda este scoasă.

Întotdeauna deconectaţi şi scoateţi sonda din cuptor când scoateţi alimentele.

UTILIZAREA SONDEI DE ALIMENTE

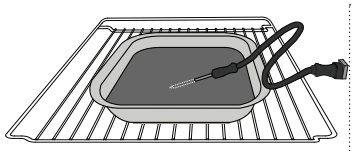
Introduceţi alimentele în cuptor şi conectaţi ştecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

Cablul este semi-rigid şi poate fi modelat după cum este necesar pentru a introduce sonda în alimente în modul cel mai eficient. Asiguraţi-vă că cablul nu atinge rezistenţa superioară în timpul preparării.

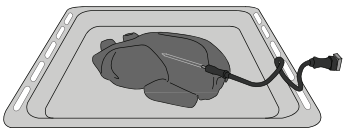
CARNE: Introduceţi sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceţi sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porţiunile goale.

PEŞTE (întreg): Poziţionaţi vârful în partea cea mai groasă, evitând oasele.

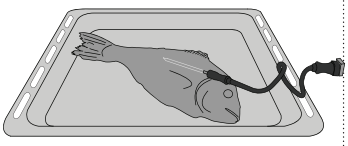
COACERE LA CUPTOR: Introduceţi vârful adânc în aluat modelând cablul pentru a obţine unghiul optim al sondei. Dacă utilizaţi sonda în procesul de coacere cu funcţiile 6th Sense, prepararea va fi oprită automat când reţeta selectată atinge temperatura internă ideală, fără a fi necesar să setaţi temperatura cuptorului.



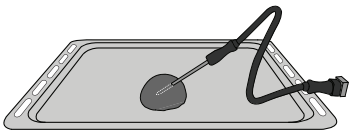
Lasagna



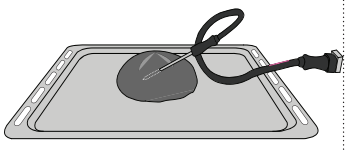
Pui întreg



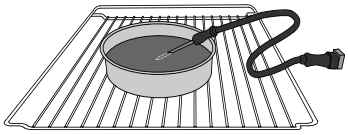
Peşte



Chifle



Pâine mare



Chec

FĂRĂ SUNET

Atingeţi pictograma pentru a dezactiva sau pentru a activa toate sunetele şi alarmele.

BLOCARE CONTROL

Funcţia „Blocare control” vă permite să blocaţi butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsate în mod accidental.

Pentru a activa blocarea:

- Atingeţi pictograma .

Pentru a dezactiva blocarea:

- Atingeţi afişajul.
- Trageţi în sus cu degetul pe mesajul indicat.

ALTE MODURI

Pentru a selecta modul Sabat şi pentru a accesa opţiunea Putere.

Modul Sabat menţine cuptorul în modul coacere până la dezactivare. Modul Sabat utilizează funcţia convenţională. Toate celelalte cicluri de preparare şi curăţare sunt dezactivate. Nu vor fi emise tonuri şi afişajele nu vor indica modificările de temperatură. Atunci când uşa cuptorului este deschisă sau închisă, becul cuptorului nu se va aprinde sau stinge şi rezistenţele nu vor fi pornite sau oprite imediat.

Pentru a dezactiva şi ieşi din modul Sabat, apăsaţi sau , apoi apăsaţi şi menţineţi apăsat afişajul timp de 3 secunde.

PREFERINŢE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.

WIFI

Pentru a modifica setările sau pentru a configura o nouă reţea la domiciliu.

INFO

Pentru a opri funcţia „Memorare mod demo”, pentru a reseta produsul şi pentru a obţine mai multe informaţii despre produs.

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
Leavened cakes (Torturi dospite) / Sponge cakes (pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (Prăjituri umplute) (cheesecake (prăjitură cu brânză), ștrudel, apple pie (plăcintă cu mere))		Da	160 – 200	30 - 85	3
		Da	160 – 200	35 - 90	4 1
Cookies (Fursecuri) / Shortbread (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
Small cakes (Prăjiturele) / Muffin (brioșe)		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (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 / Bread (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
Savoury pies (Plăcinte picante) (vegetable pie (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 / Puff pastry crackers (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

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	Sondă pentru alimente

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
Lasagna / Tartă cu fructe / Baked pasta (paste la cuptor) / Cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Miel / viţel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu şorici 2 kg		—	170	110 - 150	2
Carne de pui / Rabbit (viepure) / Duck (raţă), 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose (Carne de curcan/ gâscă), 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (Peşte la cuptor / în papiotă) (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roşii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	5
Fileuri / Friptură de peşte		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Cârnaţi) / kebab / coaste / hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	2 1
Pulpă de miel / Shanks (Gambă)		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	3
Cartofi copţi		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	3
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	3
Fursecuri	Fursecuri	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarte	Tarte	Da	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza rotundă	Pizza	Da	210	40 - 60	5 4 2 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăţi de carne (nivel 1)	Meniu	Da	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna şi carne		Da	200	50 - 100 *	4 1
Carne şi cartofi		Da	200	45 - 100 *	4 1
Peşte şi legume		Da	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Fripturi umplute)		—	200	80 - 120 *	3
Bucăţi de carne (rabbit (iepure), pui, miel)		—	200	50 - 100 *	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcţie de preferinţele personale.
** Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de preparare.
*** Întoarceţi alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcţiile, accesoriile şi nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente.

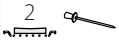
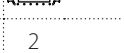
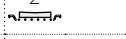
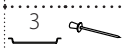
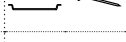
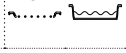
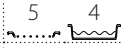
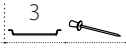
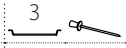
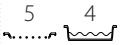
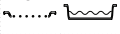
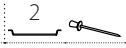
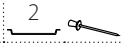
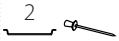
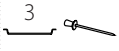
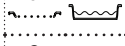
Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile şi duratele de preparare au caracter orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiţi cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la setări mai mari.

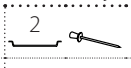
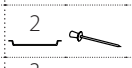
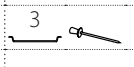
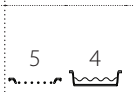
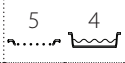
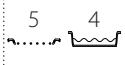
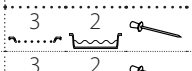
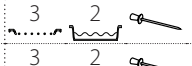
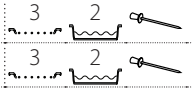
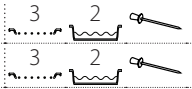
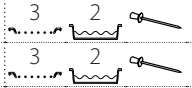
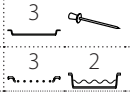
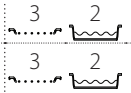
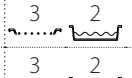
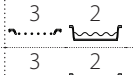
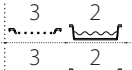
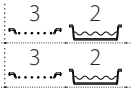
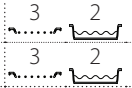
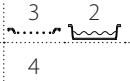
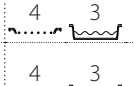
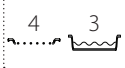
Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare, precum şi tăvi de copt şi forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puţin mai mari.

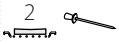
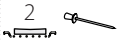
6th sense TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

	Categorii de alimente		Nivel și accesorii	Cantitate	Informaţii privind prepararea
TOCANĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Proaspete	Lasagna		500 - 3000 g *	Preparaţi în conformitate cu reţeta favorită. Turnaţi sosul bechamel deasupra și presăraţi brânză pentru a obţine o rumenire perfectă
		Cannelloni		500 - 3000 g *	
	Congelate	Lasagna		500 - 3000 g	
		Cannelloni		500 - 3000 g	
CARNE	Vită	Mușchi de vită		600 - 2000 g *	Ungeţi cu ulei și frecaţi cu sare și piper. Condimentaţi cu usturoi și ierburi aromatice după preferinţă. La finalul procesului de preparare, lăsaţi preparatul să stea cel puţin 15 minute înainte de a tăia
		Friptură de viţel		600 - 2500 g *	
		Friptură		2 - 4 cm	Ungeţi cu ulei și rozmarin. Frecaţi cu sare și piper negru. Distribuiţi uniform pe grătarul de sârmă. Întoarceţi după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
		Hamburger		1,5 - 3 cm	Ungeţi cu ulei și frecaţi cu sare și piper. Condimentaţi cu usturoi și ierburi aromatice după preferinţă. La finalul procesului de preparare, lăsaţi preparatul să stea cel puţin 15 minute înainte de a tăia
	Porc	Friptură de porc		600 - 2500 g *	
		Rasol de porc		500 - 2000 g *	
		Coaste de porc		500 - 2000 g	Ungeţi cu ulei și presăraţi sare înainte de preparare. Întoarceţi după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
		Șuncă		250 g	Distribuiţi uniform pe grătarul metalic. Întoarceţi după ce s-au scurs 3/4 din durata de preparare
	Miel	Friptură de miel		600 - 2500 g *	Ungeţi cu ulei și frecaţi cu sare și piper. Condimentaţi cu usturoi și ierburi aromatice după preferinţă. La finalul procesului de preparare, lăsaţi preparatul să stea cel puţin 15 minute înainte de a tăia
		Coaste de miel		500 - 2000 g *	
		Pulpă de miel		500 - 2000 g *	
	Pui	Friptură de pui la cuptor		600 - 3000 g *	Ungeţi cu ulei și condimentaţi în funcţie de preferinţă. Frecaţi cu sare și piper. Introduceţi în cuptor cu pieptul în sus
		Friptură de pui umplut		600 - 3000 g *	
		Bucăţi de pui		600 - 3000 g *	Ungeţi cu ulei și condimentaţi în funcţie de preferinţă. Distribuiţi uniform în tava de colectare a picăturilor, cu partea cu piele orientată în jos
		File / Piept de pui		1 - 5 cm	Ungeţi cu ulei și presăraţi sare înainte de preparare. Întoarceţi după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
	Raţă friptă	Friptură de raţă la cuptor		600 - 3000 g *	Ungeţi cu ulei și frecaţi cu sare și piper. Condimentaţi cu usturoi și ierburi aromatice după preferinţă
		Friptură de raţă umplută		600 - 3000 g *	
		Raţă bucăţi		600 - 3000 g *	
		File / Piept de raţă		1 - 5 cm	Ungeţi cu ulei și frecaţi cu sare și piper. Condimentaţi cu usturoi și ierburi aromatice după preferinţă. Întoarceţi după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare

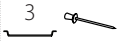
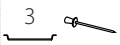
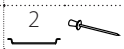
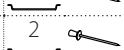
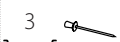
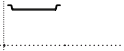
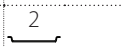
ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă	Sondă pentru alimente

Whirlpool

Categorii de alimente			Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
CARNE	Curcan și gâscă la cuptor	Friptură de gâscă la cuptor		600 - 3000 g *	Ungeţi cu ulei și frecaţi cu sare și piper. Condimentaţi cu usturoi și ierburi aromatice după preferinţă
		Friptură de gâscă umplută		600 - 3000 g *	
		Bucăţi de curcan		600 - 3000 g *	
		Fileuri / piept		1 - 5 cm	Ungeţi cu ulei și condimentaţi în funcţie de preferinţă. Frecaţi cu sare și piper. Introduceţi în cuptor cu pieptul în sus. Întoarceţi după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
	Mâncăruri cu carne	Kebab		1 grătar	Ungeţi cu ulei și presăraţi sare înainte de preparare. Întoarceţi după ce s-au scurs 1/2 din durata de preparare
		Cârnaţi și crenvurști		1,5 - 4 cm	Distribuiţi uniform pe grătarul metalic. Înţepaţi cârnaţii cu o furculiţă pentru a evita plesnirea. Întoarceţi după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
PEȘTE	Pește întreg la cuptor	Somon		0,2 - 1,5 kg *	Ungeţi cu ulei și frecaţi cu sare și piper. Condimentaţi cu usturoi și ierburi aromatice după preferinţă
		Merluciu		0,2 - 1,5 kg *	
		Cod		0,2 - 1,5 kg *	
		Biban		0,2 - 1,5 kg *	
		Doradă		0,2 - 1,5 kg *	
		Chefal		0,2 - 1,5 kg *	
		Pește întreg		0,2 - 1,5 kg *	
		Pește în crustă de sare		0,2 - 1,5 kg *	
	Fileuri la cuptor și fripturi	Friptură de ton		1 - 3 cm	Ungeţi cu ulei și frecaţi cu sare și piper. Condimentaţi cu usturoi și ierburi aromatice după preferinţă
		Friptură de somon		1 - 3 cm	
		Friptură de pește spadă		0,5 - 3 cm	
		Friptură de cod		100 - 300 g	
		File de biban		50 - 150 g	
		File de doradă		50 - 150 g	
		Alte fileuri		0,5 - 3 cm	
		Fileuri de pește		0,5 - 3 cm	
	Fructe de mare la grătar	Scoici		o tavă	Acoperiţi cu pesmet și condimentaţi cu ulei, usturoi, piper și pătrunjel
		Midii gratinate		o tavă	Ungeţi cu ulei și frecaţi cu sare și piper. Condimentaţi cu usturoi și ierburi aromatice după preferinţă
		Creveţi		o tavă	
		Creveţi roz		o tavă	
LEGUME	Legume la cuptor	Cartofi		500 - 1500 g	Tăiaţi în bucăţi, condimentaţi cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
		Legume umplute		100 - 500 g fiecare	Ungeţi cu ulei și frecaţi cu sare și piper. Condimentaţi cu usturoi și ierburi aromatice după preferinţă
		Alte legume		500 - 1500 g	
	Legume gratinate	Cartofi		1 tavă	Tăiaţi în bucăţi, condimentaţi cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
		Roșii		1 tavă	Acoperiţi cu pesmet și condimentaţi cu ulei, usturoi, piper și pătrunjel
		Ardei		1 tavă	Preparaţi în conformitate cu reţeta favorită. Presăraţi brânză pentru o rumenire perfectă
		Broccoli		1 tavă	Preparaţi în conformitate cu reţeta favorită. Turnaţi sosul bechamel deasupra și presăraţi brânză pentru a obţine o rumenire perfectă
		Conopidă		1 tavă	
		Altele		1 tavă	

Categorii de alimente			Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
PRĂJITURI ȘI PRODUSE DE PATISERIE	Prăjituri cu agent de creștere	Pandișpan în formă		500 - 1200 g *	Preparaţi un aluat de 500-900 g pentru un pandișpan fără grăsimi. Turnaţi-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei
		Prăjitură cu agent de creștere și fructe în formă		500 - 1200 g *	Pregătiţi o compoziţie de prăjitură conform reţetei preferate, utilizând fructe proaspete tăiate cuburi sau felii. Turnaţi-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei
		Tort de Ciocolata		500 - 1200 g *	Preparaţi un aluat de 500-900 g pentru un pandișpan fără grăsimi. Turnaţi-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei
		Pandișpan în tavă de copt		500 - 1200 g *	Preparaţi un aluat de 500-900 g pentru un pandișpan fără grăsimi. Turnaţi-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei
	Patiserie și plăcinte	Fursecuri		200 - 600 g	Preparaţi un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugaţi esenţă de fructe pentru aromă. Lăsaţi să se răcească. Întindeţi uniform aluatul și modelaţi-l după preferinţă. Aşezaţi fursecurile pe o tavă de copt
		Croissante (proaspete)		o tavă	Distribuiţi uniform în tava de copt. Lăsaţi să se răcească înainte de a servi
		Croissante (congelate)		o tavă	
		Choux a la creme		o tavă	
		Bezele		10 - 30 g fiecare	Preparaţi un aluat din 2 albușuri de ou, 80g zahăr și 100g nucă de cocos deshidratată. Adăugaţi esenţă de vanilie și migdale. Modelaţi 20-24 de bucăţi pe tava de copt unsă
		Tartă în formă		400 - 1600 g	Preparaţi un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugaţi esenţă de fructe pentru aromă. Lăsaţi să se răcească. Întindeţi uniform aluatul și pliaţi-l într-o formă. Umpleţi cu marmeladă și gătiţi
		Ștrudel		400 - 1600 g	Pregătiţi un amestec de mere tăiate cubuleţe, seminţe de pin, scorţișoară și nucșoară. Puneţi puţin unt într-o tigaie, presăraţi zahăr și gătiţi timp de 10-15 minute. Faceţi un rulou din foietaj și pliaţi părţile exterioare
		Plăcintă umplută cu fructe		500 - 2000 g	Aşezaţi foietajul într-o tavă pentru plăcinte și presăraţi pesmet în partea inferioară pentru a absorbi zeama fructelor. Umpleţi cu amestecul de fructe proaspete tăiate, cu zahăr și scorţișoară
PRĂJITURI SĂRATE	Prăjitură sărată			800 - 1200 g	Aşezaţi foietajul într-o tavă de plăcintă pentru 8-10 porţii și înţepaţi-l cu o furculiţă. Umpleţi foietajul în conformitate cu reţeta favorită
	Ștrudel cu legume			500 - 1500 g	Preparaţi un amestec de legume tăiate în bucăţi. Turnaţi puţin ulei peste acestea și gătiţi-le într-o tigaie timp de 15-20 de minute. Lăsaţi să se răcească. Adăugaţi brânză proaspătă și condimentaţi cu sare, oţet balsamic și mirodenii. Faceţi un rulou din foietaj și pliaţi părţile exterioare

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	Sondă pentru alimente

	Categorii de alimente	Nivel și accesorii	Cantitate	Informaţii privind prepararea
PÂINE	Chifle		60 - 150 g fiecare *	Preparaţi aluatul după reţeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Modelaţi sub formă de chifle înainte de a dospi. Utilizaţi funcţia de dospire aferentă a cuptorului
	Pâine de mărime medie		200 - 500 g fiecare *	Preparaţi aluatul conform reţetei favorite și puneţi-l într-o tavă de copt
	Pâine pentru sandviș în formă		400 - 600 g fiecare *	Preparaţi aluatul după reţeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Introduceţi aluatul într-o tavă pentru franzelă înainte de a dospi. Utilizaţi funcţia de dospire aferentă a cuptorului
	Pâine mare		700 - 2000 g *	Preparaţi aluatul conform reţetei favorite și puneţi-l într-o tavă de copt
	Cereale integrale		500 - 2000 g *	
	Baghete		200 - 300 g fiecare *	Preparaţi aluatul după reţeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Modelaţi sub formă de baghete înainte de a dospi. Utilizaţi funcţia de dospire aferentă a cuptorului
	Pâine specială		—	Preparaţi aluatul conform reţetei favorite și puneţi-l într-o tavă de copt
PIZZA	Pizza subţire		tavă rotundă	Preparaţi un aluat pentru pizza folosind 150 ml de apă, 15 g de drojdie, 200-225 g de făină, ulei și sare. Puneţi la dospit folosind funcţia aferentă a cuptorului. Rulaţi aluatul într-o tavă de copt unsă cu puţin ulei. Adăugaţi ingrediente, cum ar fi roșii, mozzarella și șuncă
	Pizza groasă		tavă rotundă	
	Pizza congelată	   	1 - 4 straturi	Scoateţi din ambalaj. Distribuiţi uniform pe grătarul metalic

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	Sondă pentru alimente

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.

Purtaţi mănuşi de protecţie.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

- Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.
  Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

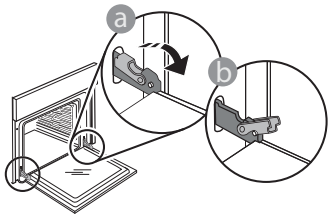
- După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească şi apoi curăţaţi-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet şi apoi ştergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.
- Utilizaţi un detergent lichid adecvat pentru a curăţa geamul uşii.
- Uşa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea.

ACCESORII

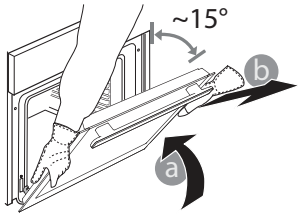
După utilizare, puneţi accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuşi pentru cuptor dacă sunt încă fierbinţi. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete.

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII

1. **Pentru a demonta uşa**, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.

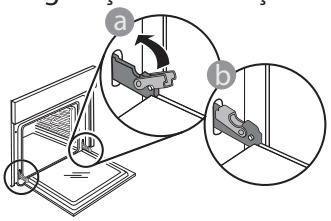


2. Închideţi uşa cât de mult posibil. Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner. Demontaţi pur şi simplu uşa, continuând să o închideţi şi trăgând-o în sus în acelaşi timp, până când se eliberează din locaş. Lăsaţi uşa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.

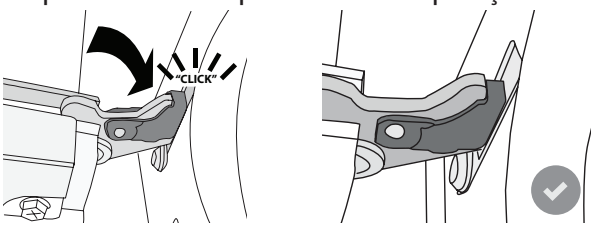


Remontaţi uşa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locaşurile şi fixând partea superioară în locaş.

3. Coborâţi uşa şi apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia iniţială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.



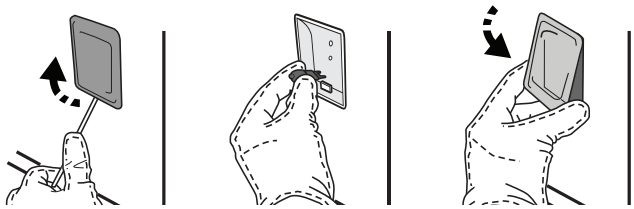
Aplicaţi o presiune uşoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.



4. Încercaţi să închideţi uşa şi asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi paşii de mai sus: Uşa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

- Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.
- Scoateţi ghidajele pentru grătar.
- Folosind o şurubelniţă drept pârghie, scoateţi capacul becului.
- Înlocuiţi becul.
- Puneţi la loc capacul becului şi împingeţi-l cu putere până când se fixează.
- Remontaţi ghidajele pentru grătar.
- Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.



Vă rugăm să reţineţi: Utilizaţi 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 locuinţă (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare.

Nu manevraţi becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiţi cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

Întrebări frecvente referitoare la WIFI

Ce protocoale WiFi sunt suportate?

În ţările 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. Consultaţi documentaţia din dotarea routerului.

Există diferenţe la utilizarea unui smartphone (sau a unei tablete) cu sistem de operare Android sau iOS?

Puteţi utiliza orice sistem de operare preferaţi, nu există diferenţe.

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 funcţională, iar funcţionalitatea fără fir este activată?

Puteţi căuta reţeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivaţi toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la reţeaua fără fir de la domiciliu?

Accesaţi configuraţia routerului dumneavoastră (consultaţi manualul routerului) și verificaţi dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsaţi pe ⚙, apoi atingeţi WiFi sau uitaţi-vă la dispozitivul dumneavoastră: Există o etichetă pe care sunt afișate adresele SAID și MAC. Adresa Mac constă dintr-o combinaţie de cifre și litere care începe cu „88:e7”.

Cum pot verifica dacă funcţionalitatea fără fir a aparatului este activată?

Folosind dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicaţia 6th Sense Live, puteţi verifica dacă reţeaua aparatului este vizibilă și conectată la cloud.

Există modalităţi de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificaţi dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lăţime a benzii de internet. Asiguraţi-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanţă 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 construiţi pereţii. Puteţi 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?

Puteţi utiliza dispozitive specifice pentru a extinde acoperirea WiFi de domiciliu, precum puncte de acces, repetoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola reţelei mele fără fir?

Consultaţi documentaţia din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informaţiile de care aveţi 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?

Faceţi 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 verificaţi setările routerului şi/sau ale purtătorului.

Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecţie şi DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultaţi 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 veţi putea să conectaţi aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitaţi furnizorului de internet informaţii despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea reţelei, opriţi alimentarea, aşteptaţi 20 de secunde, după care porniţi cuptorul: Verificaţi dacă aplicaţia indică starea UI a aparatului. Selectaţi un ciclu sau altă opţiune şi verificaţi-i evoluţia pe aplicaţie.

Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afişate în aplicaţie.

Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Whirlpool, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteţi crea un cont nou, dar nu uitaţi să eliminaţi asocierea aparatului dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

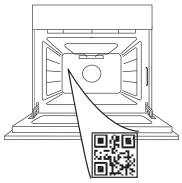
Puteţi să păstraţi aceleaşi setări (numele şi parola reţelei) sau să ştergeţi setările anterioare de la aparat şi să configuraţi din nou setările.

REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Pe afişaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecţiune cuptor.	Contactaţi cel mai apropiat centru de servicii de asistenţă tehnică post-vânzare pentru clienţi şi precizaţi numărul care este prezentat după litera „F”. Apăsaţi pe , atingeţi "Info" şi apoi selectaţi „Factory Reset” (Resetare la valorile din fabrică). Toate setările salvate vor fi şterse.
Energia electrică din locuinţă se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificaţi dacă reţeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceţi puterea la 13 A. Pentru a modifica, apăsaţi pe , selectaţi „Alte moduri” şi apoi selectaţi „Putere”.
Funcţia nu se activează. Funcţia nu este disponibilă în modul demo.	Modul demo este în funcţiune.	Apăsaţi pe , atingeţi „Info” şi apoi selectaţi „Memorare mod demo” pentru a ieşi.
Pictograma apare pe afişaj.	Routerul WiFi este oprit. Setările routerului au fost modificate. Conexiunile fără fir nu ajung la aparat. Cuptorul nu reuşeşte să stabilească o conexiune la reţeaua de domiciliu. Conectivitatea nu este suportată.	Verificaţi dacă routerul WiFi este conectat la internet. Verificaţi dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului. Încercaţi să reporniţi routerul. consultaţi secţiunea “Întrebări frecvente legate de WiFi”. Dacă au fost modificate setările reţelei dumneavoastră fără fir de domiciliu, conectaţi la reţea: Apăsaţi pe , atingeţi „WiFi” şi selectaţi „Conectare la reţea”.
Conectivitatea nu este suportată.	Operarea de la distanţă nu este permisă în ţara dumneavoastră.	Înainte de achiziţionare, verificaţi dacă ţara dumneavoastră permite operarea de la distanţă a aparatelor electronice.
Afişajul ecranului tactil nu funcţionează corespunzător.	Utilizare prelungită. Sistem supraîncărcat.	Apăsaţi şi menţineţi apăsat timp de cel puţin 4 secunde. Porniţi cuptorul şi verificaţi dacă defecţiunea persistă.

Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (Consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool

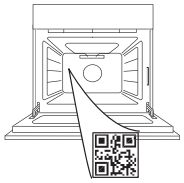
400011687553

HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

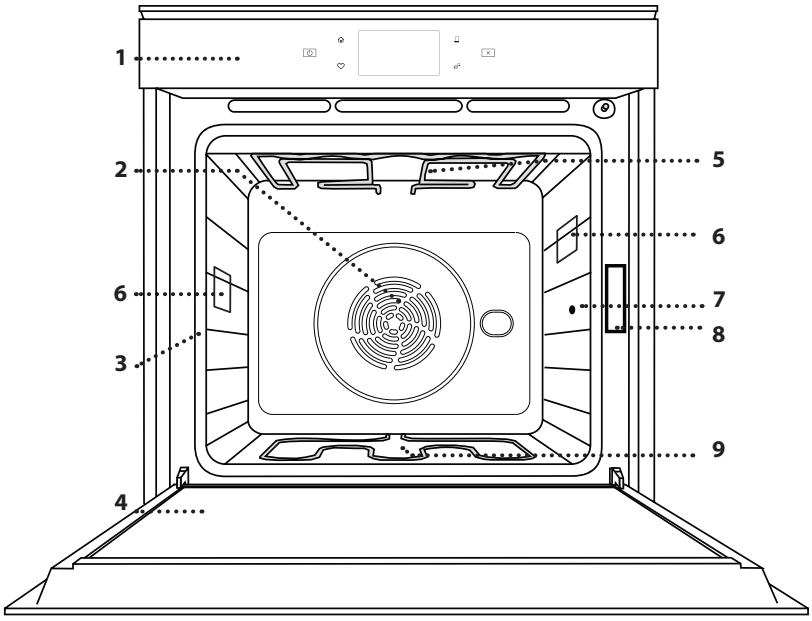
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na **www.whirlpool.eu/register**

Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

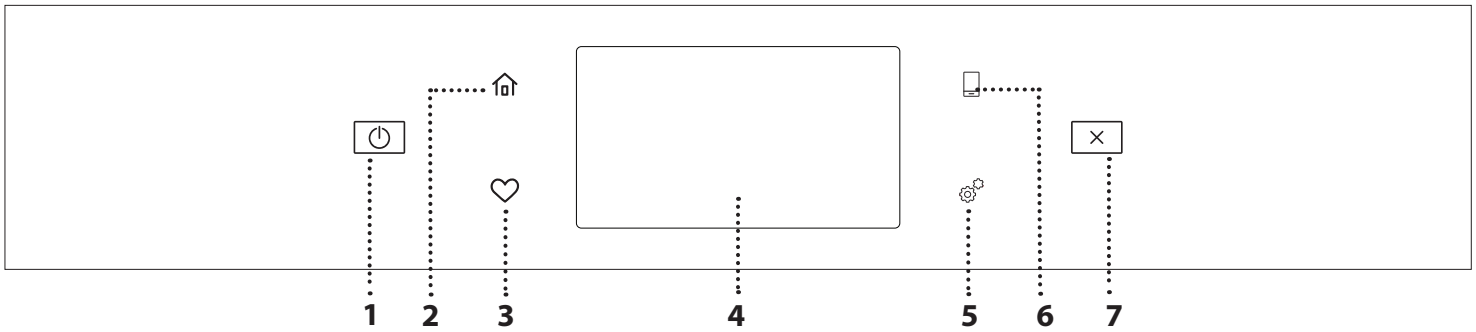


OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator i kružni grejač (nije vidljiv)
3. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
4. Vrata
5. Gornji grejač / roštilj
6. Lampica
7. Tačka umetanja sonde za hranu
8. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
9. Donji grejač (nije vidljiv)

OPIS KONTROLNE TABLE



1. UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
Za isključivanje i uključivanje pećnice.

2. POČETNO
Za brz pristup glavnom meniju.

3. OMILJENA
Za pozivanje liste omiljenih funkcija.

4. EKRAN

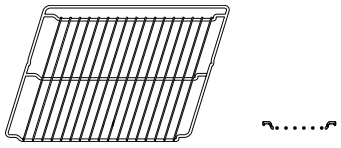
5. ALATKE
Za biranje između nekoliko opcija i takođe za promenu podešavanja i željenih postavki pećnice.

6. DALJINSKO UPRAVLJANJE
Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6th Sense Live.

7. OTKAŽI
Za zaustavljanje svih funkcija pećnice osim sata, kuhinjskog tajmera i zaključavanja kontrola.

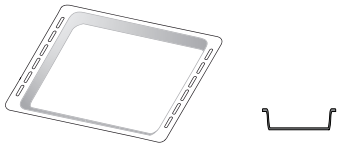
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



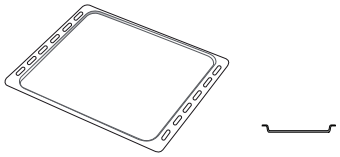
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



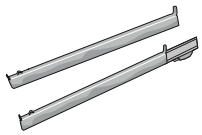
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE



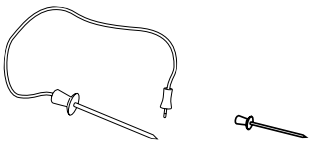
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

SONDA ZA HRANU



Za precizno merenje temperature u unutrašnjosti namirnica tokom pečenja. Zahvaljujući četiri tačke procene i čvrstom držaču, može da se koristi za meso i ribu, kao i za hleb, kolače i peciva.

* Dostupno samo na određenim modelima

Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz postprodajnog servisa.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

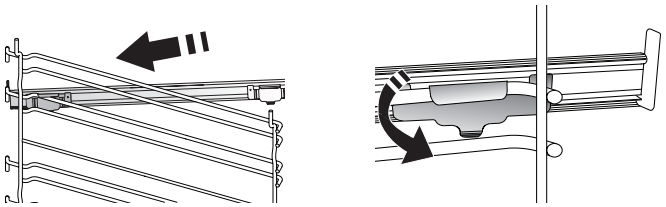
UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

- Da biste uklonili vođice, podignite ih i nežno izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.
- Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj. Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

COOKING FUNCTIONS (FUNKCIJE ZA PEČENJE)

MANUAL FUNCTIONS (RUČNE FUNKCIJE)

- **FAST PREHEAT (BRZO ZAGREVANJE)**
  Za brzo predzagrevanje pećnice.
- **CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)**
  Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.
- **GRILL**
  Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.
- **TURBO GRILL (TURBO ROŠTILJ)**
  Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.
- **FORCED AIR (KRUŽENJE VAZDUHA)**
  Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.
- **FUNKCIJE „COOK 4"**
  Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pripremanje keksa, torti, okruglih pica (i zamrznutih), kao i za pripremu kompletnog obroka. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIONO PEČENJE)**
  Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.
- **SPECIAL FUNCTIONS (POSEBNE FUNKCIJE)**
  - » **DEFROST (ODMRZAVANJE)**
    Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.
  - » **KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLOTE)**
    Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.
  - » **RISING (DIZANJE TESTA)**
    Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.
  - » **CONVENIENCE (PRAKTIČNO)**
    Za pripremu gotove hrane, čuvane na sobnoj temperaturi ili u frižideru (biskviti, smese za kolače, mafini, jela od testenine ili proizvodi od testa). Funkcija sva jela priprema brzo i lagano, a takođe se može koristiti za podgrevanje već pripremljene hrane. Nije potrebno predzagrevanje pećnice. Sledite uputstva na pakovanju.
  - » **MAXI COOKING**
    Za spremanje velikih komada mesa (težih od 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.
  - » **ECO FORCED AIR (EKO KRUŽ. VAZ.)**
    Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Kada se koristi funkcija ECO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus ECO i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.
- **FROZEN BAKE (PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE)**
  Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove smrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

6th SENSE

Omogućavaju da se sve vrste hrane ispeku potpuno automatski. Da biste na najbolji način koristili ovu funkciju, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.
Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

KAKO SE KORISTI DISPLEJ NA DODIR

Da biste se kretali kroz meni ili listu:
Jednostavno prevucite prstom preko displeja da biste se kretali kroz stavke ili vrednosti.

Da biste izabrali ili potvrdili:
Dodirnite ekran da biste izabrali vrednost ili stavku menija koja vam je potrebna.

Da biste se vratili na prethodni ekran:
Dodirnite < .

Da biste potvrdili podešavanje ili pristupili sledećem ekranu:
Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.

PRVA UPOTREBA

Potrebno je da konfigurišete proizvod prilikom prvog uključivanja uređaja.

Podešavanja se mogu naknadno promeniti pritiskom na ⚙ da biste pristupili meniju „Tools“ (Alatke).

1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja.

- Prevucite preko ekrana da biste se kretali kroz listu dostupnih jezika.
- Dodirnite željeni jezik.

Dodirivanjem < vraćate se na prethodni ekran.

2. PODEŠAVANJE WIFI MREŽE

Funkcija 6th Sense Live vam omogućava da daljinski upravljate pećnicom sa mobilnog uređaja. Da biste omogućili daljinsku kontrolu uređaja, prvo morate uspešno da završite postupak podešavanja povezanosti. Ovaj postupak je neophodan kako biste registrovali svoj uređaj i povezali ga na bežičnu mrežu u svom domu.

- Dodirnite opciju „SETUP NOW” (Podesi sada) da biste nastavili sa podešavanjem veze.

U suprotnom, dodirnite opciju „SKIP” (Preskoči) da biste kasnije povezali svoj proizvod.

KAKO SE PODEŠAVA VEZA

Da biste koristili ovu funkciju potrebno vam je: Pametni telefon ili tablet i bežični ruter povezan na internet. Koristite svoj pametni uređaj da biste proverili da li je vaša signal vaše kućne bežične mreže jak u blizini uređaja.

Minimalni zahtevi.

Pametan uređaj: Android sa ekranom 1280x720 (ili većim) ili iOS.

U prodavnici aplikacija pogledajte kompatibilnost sa Android ili iOS verzijama.

Bežični ruter: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Preuzimanje aplikacije 6th Sense Live

Prvi korak u povezivanju vašeg uređaja jeste preuzimanje aplikacije na pametni uređaj. Aplikacija 6th Sense Live vas vodi kroz sve korake koji su ovde navedeni. Aplikaciju 6th Sense Live možete preuzeti sa iTunes Store ili Google Play Store.

2. Kreiranje naloga

Ako to već niste uradili, potrebno je da kreirate nalog. Ovo će vam omogućiti da umrežite svoje uređaje i takođe da ih daljinski pratite i kontrolišete.

3. Registrujte svoj uređaj

Sledite uputstva u aplikaciji da biste registrovali svoj uređaj. Potreban vam je broj identifikatora pametnih uređaja (SAID) da biste završili proces registracije. Možete pronaći njegov jedinstveni kod na identifikacionoj pločici koja se nalazi na proizvodu.

4. Povezivanje na WiFi mrežu

Sledite proceduru podešavanja skeniranja za povezivanje. Aplikacija vas vodi kroz proces povezivanja uređaja na bežičnu mrežu u vašem domu.

Ako vaš ruter podržava verziju WPS 2.0 (ili noviju), izaberite „MANUALLY“, a zatim dodirnite „WPS Setup“: Pritisnite dugme WPS na bežičnom ruteru da biste uspostavili vezu između dva proizvoda.

Ako je potrebno, takođe možete ručno povezati uređaj pomoću opcije „Search for a network” (Pretraži mreže).

SAID kod se koristi za sinhronizovanje pametnog uređaja sa vašim uređajem.

MAC adresa se prikazuje za WiFi modul.

Procedura povezivanja se obavlja ponovo samo ako promenite podešavanja rutera (npr. naziv mreže, lozinku ili dobavljača podataka).

3. PODEŠAVANJE VREMENA I DATUMA

Povezivanjem pećnice na vašu kućnu mrežu se automatski podešavaju vreme i datum. U suprotnom je potrebno da ih ručno podesite.

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili doba dana.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Kada podesite vreme, potrebno je da podesite datum.

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili datum.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon dugotrajnog prekida u napajanju, potrebno je da ponovo podesite vreme i datum.

4. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu veću od 3 kW (16 ampera): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 ampera).

- Kliknite na vrednost sa desne strane da biste izabrali snagu.
- Dodirnite opciju „OKAY“ da biste završili početno podešavanje.

5. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Stoga preporučujemo da, pre nego počnete sa pripremom hrane, pećnicu zagrejete praznu, kako se izgubili mogući neprijatni mirisi.

Skinite sve zaštitne kartone ili providne folije sa pećnice i uklonite iz nje sav dodatni pribor.
Zagrejte pećnicu na 200 °C na otprilike sat vremena.

Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

- Da biste uključili pećnicu, pritisnite ⏻ ili dodirnite bilo koji deo ekrana.

Displej vam pruža izbor između funkcija Manual (Ručno) i 6th Sense.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna da biste pristupili odgovarajućem meniju.
- Krećite se nadole ili nagore da biste pretražili listu.
- Izaberite željenu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

2. PODEŠAVANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu promeniti.

TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA

- Krećite se kroz predložene vrednosti i izaberite željenu.

Ako to funkcija omogućava, možete dodirnuti 🌡 da biste aktivirali predzagrevanje.

TRAJANJE

Ne morate podešavati vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim. U vremenski ograničenom režimu, pećnica peče onoliko dugo koliko vi izaberete. Na kraju vremena pečenja, pečenje se automatski zaustavlja.

- Da biste podesili trajanje, dodirnite opciju „Set Cook Time" (Podesi vreme pečenja).
- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili željeno vreme pečenja.
- Dodirnite opciju „NEXT" (Sledeće) za potvrdu.

Da biste otkazali podešeno trajanje tokom pečenja i na taj način ručno upravljali završetkom pečenja, dodirnite vrednost trajanja, a zatim izaberite opciju „STOP".

3. PODEŠAVANJE 6th SENSE FUNKCIJA

6th Sense funkcije vam omogućavaju pripremanje različitih obroka biranjem između onih prikazanih na listi. Većinu podešavanja pečenja uređaj bira automatski kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Izaberite recept sa liste.

Funkcije se prikazuju po kategorijama hrane u meniju „6th SENSE FOOD" (vidite odgovarajuće tabele) i po karakteristikama recepata u meniju „LIFESTYLE".

- Kada izaberete funkciju, jednostavno naznačite karakteristiku hrane (količinu, težinu itd.) koju želite da pripremite da biste postigli savršen rezultat.

Neke 6th Sense funkcije zahtevaju korišćenje sonde za hranu. Postavite je pre nego što izaberete funkciju. Za najbolje rezultate sa sondom, sledite predloge u odgovarajućem odeljku.

- Sledite zahteve na ekranu koji vas vode kroz proces pečenja.

4. PODEŠAVANJE ODLAGANJA VREMENA POČETKA

Možete odložiti pečenje pre pokretanja funkcije: Funkcija će početi u vreme koje ste unapred izabrali.

- Dodirnite „DELAY" (Odloži) da biste podesili potrebno vreme početka.
- Kada podesite željeno odlaganje, dodirnite „START DELAY" da biste pokrenuli vreme čekanja.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon izračunatog vremenskog perioda.

Da biste programirali odloženo vreme počeka pripreme hrane, mora biti onemogućena faza predzagrevanja: Pećnica postepeno dostiže potrebnu temperaturu, što znači da je vreme pripreme hrane nešto duže od onog koje je navedeno u tabeli pripreme hrane.

- Da biste odmah aktivirali funkciju i otkazali programirano vreme odlaganja, dodirnite ⏵ .

5. POKRETANJE FUNKCIJE

- Kada konfigurišete podešavanja, dodirnite „START" da biste aktivirali funkciju.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu će se prikazati poruka.
U bilo kom trenutku možete promeniti podešene vrednosti tokom pečenja dodirivanjem vrednosti koju želite da izmenite.

- Pritisnite ✕ da biste prekinuli aktivnu funkciju u bilo kom trenutku.

6. PREDZAGREVANJE

Ako je prethodno aktivirana, na displeju se prikazuje status faze predzagrevanja kada se funkcija pokrene.

Kada se ova faza završi, oglašava se zvučni signal, a na displeju se prikazuje da je pećnica postigla podešenu temperaturu.

- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „DONE" da biste započeli pečenje.

Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je pauzira. Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Možete da promenite podrazumevano podešavanje opcije za predzagrevanje za funkcije kuvanja koje omogućavaju da to ručno obavite.

- Izaberite funkciju koja vam omogućava da ručno

izaberete funkciju predzagrevanja.
- Kliknite na ikonu da biste aktivirali ili deaktivirali predzagrevanje.

Biće podešeno kao podrazumevana opcija.

7. PAUZIRANJE PEČENJA

Neke od 6th Sense funkcija zahtevaju da se hrana okrene tokom pečenja. Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.
- Otvorite vrata.
- Obavite radnju naznačenu na displeju.
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „DONE" da biste nastavili pečenje.

Pre nego što se pečenje završi, može se pojaviti zahtev da proverite hranu na isti način.

Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.
- Proverite hranu.
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „DONE" da biste nastavili pečenje.

8. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Kod nekih funkcija, kada se pečenje završi, možete dodatno zapeći, produžiti vreme pečenja ili sačuvati funkciju kao omiljenu.
- Dodirnite da biste je sačuvali kao omiljenu.
- Izaberite opciju „Extra Browning" (Dodatno zapeci) da biste započeli petominutni ciklus tokom kog se stvara zapečena korica.
- Dodirnite ⊕ da biste produžili pečenje.

9 . FAVORITES (OMILJENO)

Funkcija Omiljeno čuva podešavanja pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski detektuje funkcije koje najčešće koristite. Nakon određenog broja korišćenja, pojavljuje se zahtev da dodate funkciju u omiljene.

KAKO SAČUVATI FUNKCIJU

Kada se funkcija završi, možete dodirnuti da biste je sačuvali kao omiljenu. Ovo vam omogućava da je ubuduće brzo koristite, zadržavajući ista podešavanja.

Displej vam omogućava da sačuvate funkciju prikazujući vreme za 4 omiljena obroka uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.
- Dodirnite ikone da biste izabrali najmanje jedan.
- Dodirnite „SAVE AS FAVORITE" da biste sačuvali funkciju.

KADA SE SAČUVA

Kada sačuvate funkcije kao omiljene, na glavnom displeju se prikazuju funkcije koje ste sačuvali za trenutno doba dana.

Da biste pregledali meni omiljenih, pritisnite
: Funkcije se dele po različitim periodima za obroke i ponuđeni su neki predlozi.
- Dodirnite ikonu obroka da biste prikazali odgovarajuće liste.

Dodirivanje vam takođe omogućava da pregledate istoriju poslednjih korišćenih funkcija.
- Krećite se kroz prikazanu listu.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START" da biste aktivirali pečenje.

PROMENA PODEŠAVANJA

Na ekranu Favorites (Omiljeno), možete dodati sliku ili naziv svakoj omiljenoj stavci da biste je prilagodili svojim željenim postavkama.
- Izaberite funkciju koju želite da promenite.
- Dodirnite „EDIT" (Uredi).
- Izaberite svojstvo koje želite da izmenite.
- Dodirnite opciju „NEXT" (Sledeće): na displeju se prikazuju nova svojstva.
- Dodirnite „SAVE" (Sačuvaj) da biste potvrdili izmene.

Na ekranu Favorites (Omiljeno), takođe možete obrisati funkcije koje ste sačuvali:
- Dodirnite ♥ odgovarajuću funkciju.
- Dodirnite „REMOVE IT".

Takođe možete promeniti vreme kada se različiti obroci prikazuju:
- Pritisnite .
- Izaberite „Preferences".
- Izaberite „Times and Dates".
- Dodirnite „Your Meal Times".
- Krećite se kroz listu i dodirnite odgovarajuće vreme.
- Dodirnite odgovarajući obrok da biste ga promenili.

Svako polje za vreme se može kombinovati samo sa jednim obrokom.

10. ALATKE

Pritisnite da biste otvorili meni „Tools" u bilo kom trenutku.

Ovaj meni vam omogućava da birate između nekoliko opcija i da promenite podešavanja ili željene postavke za svoj proizvod ili displej.

REMOTE ENABLE (DALJINSKO OMOGUĆAVANJE)

Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6th Sense Live.

KUHINJSKI TAJMER

Ova funkcija se može aktivirati prilikom korišćenja funkcije ili samo za vreme.

Kada se pokrene, tajmer će odbrojavati nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

Tajmer će nastaviti odbrojavanje u gornjem desnom uglu ekrana.

Tajmer će nastaviti odbrojavanje prikazano u gornjem desnom uglu ekrana.

Da biste vratili ili promenili kuhinjski tajmer:
- Pritisnite .
- Dodirnite .

Oglasiće se zvučni signal i ekran će pokazati kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

- Dodirnite „DISMISS“ da biste otkazali tajmer ili podesili novo trajanje tajmera.
- Dodirnite „SET NEW TIMER“ da biste ponovo podesili tajmer.

LIGHT (SVETLO)

Za uključivanje ili isključivanje svetla u pećnici.

SAMOČIŠĆENJE

Aktivirajte funkciju „Self Clean” (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutrašnjih površina.

Preporučuje se da ne otvarate vrata pećnice tokom ciklusa čišćenja, kako biste sprečili gubitak vodene pare što može imati kontraefekat na konačan rezultat čišćenja.

- Uklonite sav dodatni pribor iz pećnice pre aktiviranja funkcije.
- Kada je pećnica hladna, sipajte 200 ml vode za piće na njeno dno.
- Dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju čišćenja.

Kada se ciklus izabere, možete da odložite početak automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ da biste podesili vreme završetka navedeno u odgovarajućem poglavlju.

PROBE (SONDA)

Upotreba sonde vam omogućava da izmerite temperaturu u unutrašnjosti mesa tokom pečenja, kako biste se postarali da je dostiglo optimalnu temperaturu. Temperatura pećnice se razlikuje u zavisnosti funkcije koju ste izabrali, ali kuvanje je uvek programirano da se završi kada se postigne navedena temperatura.

Stavite hranu u pećnicu i povežite sondu za hranu na utičnicu. Sondu držite što je moguće dalje od izvora toplote. Zatvorite vrata pećnice.

Dodirnite . Možete birati između ručnih (prema načinu pečenja) i 6th Sense (prema vrsti hrane) funkcija ako je korišćenje sonde dozvoljeno ili zahtevano.

Kada se funkcija pečenja započne, otkazuje se ako se sonda ukloni.

Uvek isključite i uklonite sondu iz pećnice prilikom vađenja hrane.

KORIŠĆENJE SONDE ZA HRANU

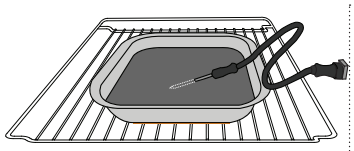
Stavite hranu u rernu i povežite utikač umetanjem u priključak koji se nalazi sa desne strane odeljka za pečenje u rerni.

Kabl je polukrut i može da se oblikuje po potrebi, radi umetanja sonde u hranu na najefikasniji način. Vodite računa da kabl ne dodiruje gornji grejač tokom kuvanja.

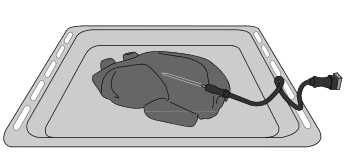
MESO: Sondu ubacite duboko u meso, van kostiju i područja sa masnoćom. Za živinu, ubacite sondu po dužini u centar grudi, van šupljih područja.

RIBA (cela): Postavite vrh u najdeblji deo, izbegavajući vrhove kostiju.

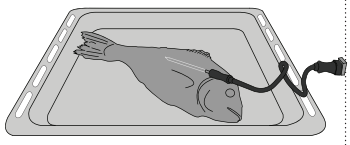
PEČENJE U PEĆNICI: Ubacite vrh duboko u testo oblikujući kabl tako da postignete optimalni ugao sonde. Ako sondu koristite prilikom pripremanja hrane pomoću 6th Sense funkcija, pečenje će se automatski zaustaviti kada izabrani recept postigne idealnu temperaturu u unutrašnjosti, bez potrebe za podešavanjem temperature pećnice.



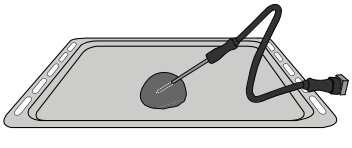
Lasagna (Lazanja)



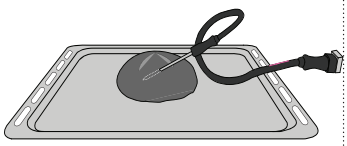
Whole Chicken (Celo pile)



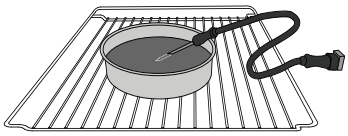
Fish (Riba)



Rolls (Kiflice)



Big Bread (Pogača)



Cake (Torta)

MUTE (ISKLJUČIVANJE TONA)

Dodirnite ikonu da biste isključili ili uključili sve zvuke i alarme.

CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE KONTROLA)

„Control Lock“ (Zaključavanje komandi) vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj tabli kako ne bi mogla slučajno da se pritisnu.

Da biste aktivirali zaključavanje:

- Dodirnite ikonu.

Da biste deaktivirali zaključavanje:

- Dodirnite displej.
- Prevucite nagore prikazanu poruku.

JOŠ REŽIMA

Za biranje režima Sabbath i pristupanje upravljanju napajanja.

Režim Sabbath zadržava pećnicu u režimu pečenja dok se ne omogući. Režim Sabbath koristi funkciju „Conventional” (konvencionalno). Svi drugi ciklusi kuvanja i čišćenja su onemogućeni. Neće se oglasiti nikakav ton, a na displejima neće biti označene promene temperature. Kada se vrata pećnice otvore ili zatvore, svetlo u njoj se neće uključiti ili isključiti, a grejači se neće odmah uključiti ili isključiti.

Da biste onemogućili i izašli iz režima Sabbath, pritisnite ⓘ ili ⊠ , pa pritisnite i zadržite ekran displeja na 3 sekunde.

PREFERENCES (ŽELJENE POSTAVKE)

Za promenu nekoliko podešavanja pećnice.

WIFI

Za promenu podešavanja ili konfigurisanje nove kućne mreže.

INFO (INFORMACIJE)

Za isključivanje opcije „Store Demo Mode“, resetovanja proizvoda i dobijanje dodatnih informacija o proizvodu.

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	Trajanje (min)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Leavened cakes / Sponge cakes (Kolači sa kvascem / patišpanji)		Da	170	30–50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30–50	4 1
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) (Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama))		Da	160–200	30–85	3
		Da	160–200	35–90	4 1
Cookies / Shortbread (Keks / škotski kolačić)		Da	150	20–40	3
		Da	140	30–50	4
		Da	140	30–50	4 1
		Da	135	40–60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Sitni kolači / mafin)		Da	170	20–40	3
		Da	150	30–50	4
		Da	150	30–50	4 1
		Da	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Princes krofne)		Da	180–200	30–40	3
		Da	180–190	35–45	4 1
		Da	180–190	35–45*	5 3 1
Meringues (Puslice)		Da	90	110–150	3
		Da	90	130–150	4 1
		Da	90	140–160*	5 3 1
Pizza / Bread / Focaccia (Pica / hleb / fokača)		Da	190–250	15–50	2
		Da	190–230	20–50	4 1
Pizza (Thin, thick, focaccia) (Pica (tanka, debela, fokača))		Da	220–240	25–50*	5 3 1
Frozen pizza (Zamrznuta pica)		Da	250	10–15	3
		Da	250	10–20	4 1
		Da	220–240	15–30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Pikantne pite (pita od povrća, kiš))		Da	180–190	45–55	3
		Da	180–190	45–60	4 1
		Da	180–190	45–70*	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Volovani / lisnato testo / krekeri)		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40*	5 3 1
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanje / Pite sa punjenjem / Zapečena testenina / Kaneloni)		Da	190–200	45–65	3

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki	Sakupljač masnoće/ pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Sonda za hranu

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	Trajanje (min)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg (Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg)		Da	190–200	80–110	3
Roast pork with crackling 2 kg (Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg)		–	170	110–150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg (Pile/zec/ patka od 1 kg)		Da	200–230	50–100	3
Turkey / Goose 3 kg (Ćurka/guska od 3 kg)		Da	190–200	80–130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Pečena riba/u foliji (fileti, cela))		Da	180–200	40–60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan))		Da	180–200	50–60	2
Tost		–	3 (visoka)	3–6	5
Fish fillets / Steaks (Filei/odresci ribe)		–	2 (srednji)	20–30**	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers (Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice)		–	2–3 (srednji – visoki)	15–30**	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg (Pečeno pile 1–1,3 kg)		–	2 (srednji)	55–70***	2 1
Leg of lamb / Shanks (Jagnjeći but / potkolenice)		–	2 (srednji)	60–90***	3
Roast potatoes (Pečeni krompir)		–	2 (srednji)	35–55***	3
Vegetable gratin (Povrće gratinirano)		–	3 (visoka)	10–25	3
Cookies (Keks)	Cookies (Keks)	Da	135	50–70	5 4 3 1
Tarts (Pite)	Tarts (Pite)	Da	170	50–70	5 4 3 1
Round pizzas (Okrugla pizza)	Pizza	Da	210	40–60	5 4 2 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1) (Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1))		Da	190	40–120*	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1) (Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1))	Meni	Da	190	40–120*	5 4 2 1
Lasagna & Meat (Lazanja i meso)		Da	200	50–100*	4 1
Meat & Potatoes (Meso i krompir)		Da	200	45–100*	4 1
Fish & Vegetebles (Riba i povrće)		Da	180	30–50*	4 1
Stuffed roasting joints (Punjeno meso)		–	200	80–120*	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) (Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina))		–	200	50–100*	3

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz pećnice i u neko drugo vreme.
** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.
*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela.

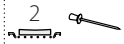
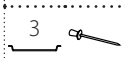
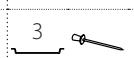
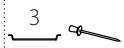
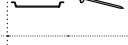
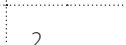
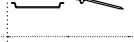
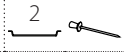
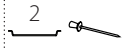
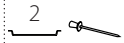
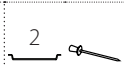
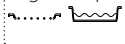
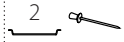
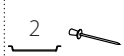
Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno).

Temperature i vremena pripreme hrane približni su i zavise od količine hrane, kao i od tipa dodatnog pribora koji se koristi.

U početku koristite najniža preporučena podešavanja, a ako hrana nije dovoljno termički obrađena, pređite na više postavke.

Koristite dostavljen dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

6th sense TABELA ZA PEČENJE

Kategorije hrane			Nivo i pribor	Količina	Informacije o kuvanju
CASSEROLE & BAKED PASTA (KASEROLA I ZAPEČENA TESTENINA)	Fresh (Sveže)	Lasagna (Lazanja)		500–3000 g *	Pripremite po svom omiljenom receptu. Prelijte bešamel sosom i pospite sirom da biste dobili savršenu zapečenu koricu
		Cannelloni (Kaneloni)		500–3000 g *	
	Zamrznuto	Lasagna (Lazanja)		500–3000 g	
		Cannelloni (Kaneloni)		500–3000 g	
MEAT (MESO)	Beef (Govedina)	Roast beef (Pečena govedina)		600–2000 g *	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji. Na kraju pečenja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja
		Roast veal (Pečena teletina)		600–2500 g *	
		Steak (Odrezak)		2 – 4 cm	Premažite uljem i ruzmarinom. Utrljajte so i crni biber. Rasporedite jednako po žičanoj rešetki. Okrenite na 2/3 vremena pečenja
		Hamburger		1,5–3 cm	
	Pork (Svinjetina)	Roast Pork (Pečena svinjetina)		600–2500 g *	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji. Na kraju pečenja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja
		Pork Shank (Svinjska potkolenica)		500–2000 g *	
		Pork Ribs (Svinjska rebarca)		500–2000 g	Pre pečenja premažite uljem i posolite. Okrenite na 2/3 vremena pečenja
		Bacon (Slanina)		250 g	Rasporedite jednako po žičanoj rešetki. Okrenite na 3/4 vremena pečenja
	Lamb (Jagnjeće)	Roast Lamb (Pečena jagnjetina)		600–2500 g *	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji. Na kraju pečenja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja
		Lamb Rack (Jagnjeća rebra)		500–2000 g *	
		Lamb Leg (Jagnjeći but)		500–2000 g *	
	Chicken (Piletina)	Roast Chicken (Pečena piletina)		600–3000 g *	Premažite uljem i začinite po želji. Utrljajte so i biber. Stavite u pećnicu tako da grudi budu okrenute nagore
		Stuffed Roast Chicken (Punjena pečena piletina)		600–3000 g *	
		Chicken Pieces (Komadi piletine)		600–3000 g *	Premažite uljem i začinite po želji. Ravnomerno rasporedite po plehu za skupljanje masnoće tako da strana sa kožom bude okrenuta nadole
		Chicken fillet / Breast (Pileći file/ prsa)		1–5 cm	Pre pečenja premažite uljem i posolite. Okrenite na 2/3 vremena pečenja
	Roasted Duck (Pečena patka)	Roast Duck (Pečena patka)		600–3000 g *	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji
		Stuffed Roast Duck (Punjena pečena patka)		600–3000 g *	
		Duck Pieces (Pačetina u komadima)		600–3000 g *	
		Duck Fillet / Breast (Pačiji file/prsa)		1–5 cm	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji. Okrenite na 2/3 vremena pečenja

DODATNI PRIBOR

Žičana rešetka

Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki

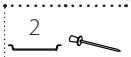
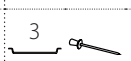
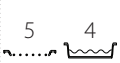
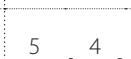
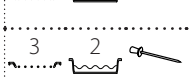
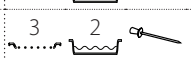
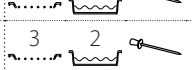
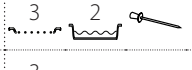
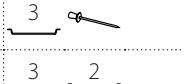
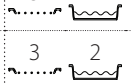
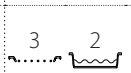
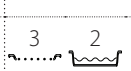
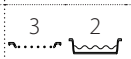
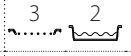
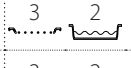
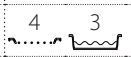
Sakupljač masnoće/ pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na žičanoj rešetki

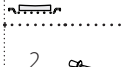
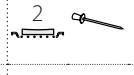
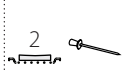
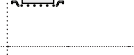
Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje

Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

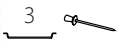
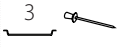
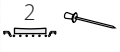
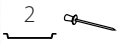
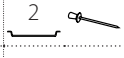
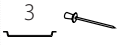
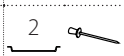
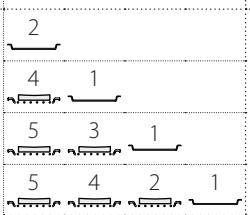
Sonda za hranu

Whirlpool

Kategorije hrane			Nivo i pribor	Količina	Informacije o kuvanju
MEAT (MESO)	Roasted Turkey & Goose (Pečena ćurka i guska)	Roast Goose (Pečena guska)		600–3000 g *	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji
		Stuffed Roast Goose (Punjena pečena guska)		600–3000 g *	
		Turkey Pieces (Komadi ćuretine)		600–3000 g *	
		Fillets / Breast (Fileti/grudi)		1–5 cm	Premažite uljem i začinite po želji. Utrljajte so i biber. Stavite u pećnicu tako da grudi budu okrenute nagore. Okrenite na 2/3 vremena pečenja
	Meat dishes (Jela od mesa)	Kebabs (Ražnjići)		1 rešetka	Pre pečenja premažite uljem i posolite. Okrenite na 1/2 vremena pečenja
		Sausages & Wurstel (Kobasice i nemačke kobasice)		1,5–4 cm	Rasporedite jednako po žičanoj rešetki. Kobasice probušite viljuškom da biste sprečili da popucaju. Okrenite na 2/3 vremena pečenja
FISH (RIBA)	Roasted whole fish (Pečena cela riba)	Salmon (Losos)		0,2–1,5 kg *	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji
		Hake (Oslić)		0,2–1,5 kg *	
		Cod (Bakalar)		0,2–1,5 kg *	
		Seabass (Brancin)		0,2–1,5 kg *	
		Seabream (Orada)		0,2–1,5 kg *	
		Mullet (Cipal)		0,2–1,5 kg *	
		Whole Fish (Cela riba)		0,2–1,5 kg *	
		Fish In Salt Crust (Riba u kori od soli)		0,2–1,5 kg *	
	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileti i odresci)	Tuna Steak (Tuna odrezak)		1–3 cm	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji
		Salmon Steak (Odrezak lososa)		1–3 cm	
		Swordfish Steak (Odrezak sabljarke)		0,5–3 cm	
		Cod Steak (Odrezak bakalara)		100–300 g	
		Seabass Fillet (Filet brancina)		50–150 g	
		Seabream Fillet (Filet orade)		50–150 g	
		Other Fillets (Drugi fileti)		0,5–3 cm	
		Fish Fillets (Riblji fileti)		0,5–3 cm	
	Grilled seafood (Grilovani morski plodovi)	Scallops (Morski češljevi)		jedan pleh	Prekrijte prezlama i začinite uljem, belim lukom, biberom i peršunom
		Gratin Mussels (Gratin dagnje)		jedan pleh	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji
		Shrimps (Škampi)		jedan pleh	
		Prawns (Račići)		jedan pleh	

Kategorije hrane			Nivo i pribor	Količina	Informacije o kuvanju
VEGETABLES (POVRĆE)	Roasted Vegetables (Pečeno povrće)	Potatoes (Krompir)		500–1500 g	Isecite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem pre stavljanja u pećnicu
		Stuffed Vegetables (Punjeno povrće)		100–500 g svaki	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji
		Other Vegetables (Drugo povrće)		500–1500 g	
	Gratin Vegetables (Smrznuto povrće)	Potatoes (Krompir)		1 pleh	Isecite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem pre stavljanja u pećnicu
		Tomatoes (Paradajz)		1 pleh	Prekrijte prezlama i začinite uljem, belim lukom, biberom i peršunom
		Peppers (Paprike)		1 pleh	Pripremite po svom omiljenom receptu. Pospite sirom da biste dobili savršenu zapečenu koricu
		Broccoli (Brokoli)		1 pleh	Pripremite po svom omiljenom receptu. Prelijte bešamel sosom i pospite sirom da biste dobili savršenu zapečenu koricu
		Cauliflowers (Karfiol)		1 pleh	
		Drugo		1 pleh	
CAKES & PASTRIES (TORTE I KOLAČI)	Rising cakes (Kolači sa narastanjem)	Sponge Cake In Tin (Patišpanj u kalupu)		500–1200 g *	Pripremite posni patišpanj od 500–900 g. Sipajte u ravan podmazan pleh
		Fruit Rising Cake In Tin (Voćni kolač sa narastanjem u kalupu)		500–1200 g *	Pripremite testo za kolač prema svom omiljenom receptu sa narendanim ili iseckanim svežim voćem. Sipajte u ravan podmazan pleh
		Chocolate Rising Cake In Tin (Čokoladni kolač sa narastanjem u kalupu)		500–1200 g *	Pripremite posni patišpanj od 500–900 g. Sipajte u ravan podmazan pleh
		Sponge Cake in Baking Tray (Patišpanj u plehu za pečenje)		500–1200 g *	Pripremite posni patišpanj od 500–900 g. Sipajte u ravan podmazan pleh za pečenje
	Pastries & filled pies (Peciva i punjene pite)	Cookies (Keks)		200–600 g	Napravite smesu od 500 g brašna, 200 g slanog putera, 200 g šećera, 2 jajeta. Poboljšajte ukus dodavanjem voćne arome. Pustite da se ohladi. Ravnomerno razvucite testo i oblikujte po želji. Stavite kolačiće u pleh za pečenje
		Croissants (fresh) (Kroasani (sveži))		jedan pleh	Ravnomerno rasporedite na plehu za pečenje. Pustite da se ohladi pre posluživanja
		Croissants (frozen) (Kroasani (zamrznuti))		jedan pleh	
		Choux Pastry (Princes krofne)		jedan pleh	
		Meringues (Puslice)		10–30 g svaki	Pripremite smesu od 2 belanceta, 80 g šećera i 100 g kokosovog brašna. Začinite aromom vanile i badema. Formirajte 20-24 komada na podmazanom plehu za pečenje
		Tart In Tin (Tart u kalupu)		400–1600 g	Napravite smesu od 500 g brašna, 200 g slanog putera, 200 g šećera, 2 jajeta. Poboljšajte ukus dodavanjem voćne arome. Pustite da se ohladi. Ravnomerno razvucite testo i stavite u kalup. Napunite marmeladom i pecite
		Strudel (Štrudla)		400–1600 g	Pripremite smesu od jabuka iseckanih na kockice, pinjola, cimeta i oraščića. Stavite malo putera u posudu, poprskajte šećerom i pecite 10–15 minuta. Urolajte ga u testu i savijte spoljašnji deo
		Fruit filled pie (Punjena voćna pita)		500–2000 g	Testo stavite u posudu za pitu i dno pospite prezlama da bi upile sok od voća. Napunite iseckanim svežim voćem pomešanim sa šećerom i cimetom

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki	Sakupljač masnoće/ pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Sonda za hranu

	Kategorije hrane	Nivo i pribor	Količina	Informacije o kuvanju
SALTY CAKES (SLANE PITE)	Salty cake (Slana pita)		800–1200 g	Stavite testo u pleh za pitu za 8–10 porcija i probušite ga viljuškom. Nafilujte testo po svom omiljenom receptu
	Vegetable Strudel (Štrudla sa povrćem)		500–1500 g	Pripremite mešavinu iseckanog povrća. Poprskajte uljem i pržite na tiganju 15–20 minuta. Pustite da se ohladi. Dodajte svež sir i začinite solju, balzamiko sirćetom i začinima. Urolajte ga u testu i savijte spoljašnji deo
BREAD (HELB)	Rolls (Kiflice)		60–150 g svaki *	Pripremite testo prema Vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Formirajte rolnice pre nego što naraste. Koristite funkciju pećnice za narastanje
	Medium Size Bread (Hleb srednje veličine)		200–500 g svaki *	Spremite testo po svom omiljenom receptu i stavite ga u pleh za pečenje
	Sandwich Loaf in Tin (Sendvič vekna u kalupu)		400–600 g svaki *	Pripremite testo prema Vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Oblikujte je u posudi za veknu pre nego što nadođe. Koristite funkciju pećnice za narastanje
	Big Bread (Pogača)		700–2000 g *	Spremite testo po svom omiljenom receptu i stavite ga u pleh za pečenje
	Wholegrain (Integralno)		500–2000 g *	
	Baguettes (Bageti)		200–300 g svaki *	Pripremite testo prema Vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Formirajte rolnice bageta pre nego što naraste. Koristite funkciju pećnice za narastanje
	Special Bread (Poseban hleb)		–	Spremite testo po svom omiljenom receptu i stavite ga u pleh za pečenje
PIZZA	Tanka pizza		okrugli – pleh	Napravite pizza testo od 150 ml vode, 15 g kvasca, 200–225 g brašna, ulja i soli. Neka testo naraste pomoću određene funkcije pećnice. Razvijte testo u blago podmazani pleh za pečenje. Dodajte nadeve kao što su paradajz, mocarela i šunka
	Pizza Thick (Debela pizza)		okrugli – pleh	
	Pizza Frozen (Zamrznuta pizza)		1–4 sloja	Izvadite iz pakovanja. Rasporedite jednako po žičanoj rešetki

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki	Sakupljač masnoće/ pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Sonda za hranu

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH–neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

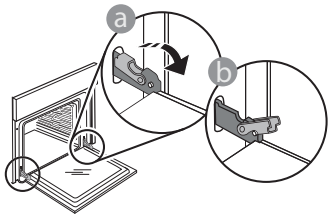
- Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se ohladi, a zatim je očistite, poželjno dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom je obrišite krpom ili sunđerom.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODATNI PRIBOR

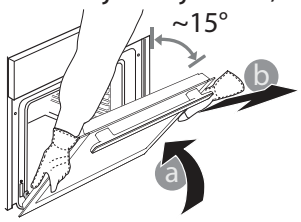
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. **Da biste skinuli vrata**, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

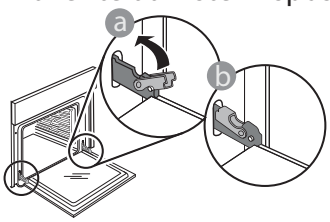


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

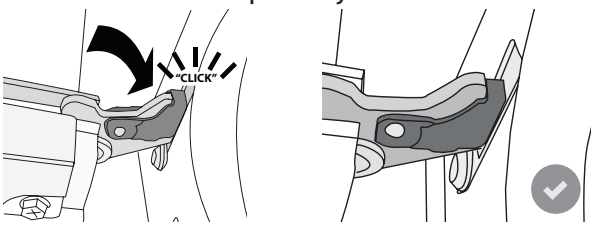


Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

3. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



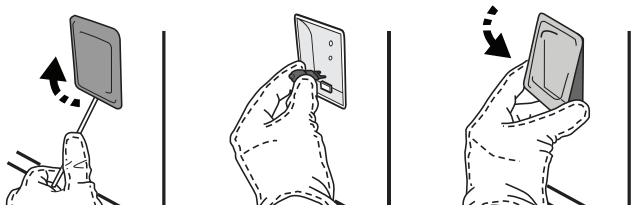
Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



4. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

ZAMENA LAMPICE

- Isključite pećnicu iz struje.
- Uklonite vođice.
- Pomoću šrafcigera odvojite poklopac lampice.
- Zamenite lampicu.
- Ponovo postavite poklopac lampice, čvrsto ga gurnuvši napred dok ne klikne žabica koja označava da je postavljen na odgovarajuće mesto.
- Ponovo postavite vođice.
- Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.



Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice 20–40 W/230 ~ V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu.

Sijalicama ne rukujte golim rukama, jer jagodice mogu da ih oštete. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

Najčešća pitanja u vezi sa WIFI mrežom

Koji WiFi protokoli su podržani?

Instalirani WiFi adapter podržava WiFi b/g/n za evropske zemlje.

Koja podešavanja je potrebno konfigurisati na softveru rutera?

Potrebna su sledeća podešavanja rutera: 2,4 GHz omogućeno, WiFi b/g/n, DHCP i NAT aktivirano.

Koja je verzija WPS-a podržana?

WPS 2.0 ili novija. Proverite dokumentaciju rutera.

Postoji li bilo kakva razlika između korišćenja pametnog telefona (ili tableta) sa Android ili iOS?

Možete koristiti operativni sistem koji želite, nema razlike.

Mogu li da koristim mobilno 3G povezivanje umesto rutera?

Da, ali usluge oblaka su dizajnirane za trajno povezane uređaje.

Kako mogu da proverim da li moja kućna internet veza radi i da li je bežična funkcija omogućena?

Možete pretražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Onemogućite sve druge veze podataka pre nego što pokušate.

Kako mogu da proverim da li je uređaj povezan na moju kućnu bežičnu mrežu?

Pristupite konfiguraciji rutera (vidite priručnik za ruter) i proverite da li je MAC adresa uređaja navedena na stranici povezanih bežičnih uređaja.

Gde mogu da pronađem MAC adresu uređaja?

Pritisnite , a zatim dodirnite WiFi ili pogledajte na svom uređaju: Postoji nalepnica koja prikazuje SAID i MAC adrese. The 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?

Koristite pametni uređaj i aplikaciju 6th Sense Live da biste proverili da li je mreža uređaja vidljiva i povezana na oblak.

Da li bilo šta može da spreči da signal dosegne do uređaja?

Proverite da li uređaji koje ste povezali ne koriste sav dostupan propusni opseg. Vodite računa da vaši uređaji sa omogućenom WiFi mrežom ne prekorače maksimalan broj koji dozvoljava ruter.

Koliko ruter treba da bude udaljen od pećnice?

Normalno je WiFi signal dovoljno jak da pokrije nekoliko prostorija, ali ovo umnogome zavisi od materijala od kog su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete proveriti postavljanjem pametnog uređaja pored uređaja.

Šta mogu da uradim ako moja bežična konekcija ne doseže do uređaja?

Možete koristiti posebne uređaje da biste proširili pokrivenost svoje kućne WiFi mreže, kao što su pristupne tačke, WiFi pojačivači i mrežni mostovi električnih vodova (ne dostavljaju se uz uređaj).

Kako mogu da pronađem naziv i lozinku svoje bežične mreže?

Pogledajte dokumentaciju rutera. Obično na ruteru postoji nalepnica koja pokazuje informacije koje su vam potrebne za pristupanje stranici za podešavanje uređaja pomoću povezanog uređaja.

Šta mogu da uradim ako moj ruter koristi susedni WiFi kanal?

Podesite ruter tako da koristi vaš kućni WiFi kanal.

Šta da radim ako se na displeju prikaže , ili ako pećnica ne može da uspostavi stabilnu vezu mojim kućnim ruterom?

Moguće da je uređaj uspešno povezan na ruter, ali ne može da pristupi internetu. Da biste povezali uređaj na internet, potrebno je da proverite podešavanja rutera i/ili prenosnika.

Podešavanja rutera: NAT mora da bude uključen, mrežna barijera i DHCP moraju biti pravilno konfigurisani. Podržano šifrovanje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Da biste pokušali sa drugim tipom šifrovanja, pogledajte priručnik rutera.

Podešavanja prenosnika: Ako vaš dobavljač internet usluga ima fiksni broj MAC adresa koje mogu da se povežu na internet, moguće da nećete moći da povežete svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja je njegov jedinstveni identifikator. Zamolite svog pružaoca internet usluga da vam objasni kako se sa internetom povezuju uređaji koji ne spadaju u računare.

Kako da proverim da li se podaci prenose?

Nakon podešavanja mreže, isključite napajanje, sačekajte 20 sekundi, a zatim uključite pećnicu: Proverite da li aplikacija prikazuje status korisničkog interfejsa uređaja. Izaberite ciklus ili drugu opciju i proverite njegov status u aplikaciji.

Nekim podešavanjima je potrebno nekoliko sekundi da bi se pojavila u aplikaciji.

Kako mogu da promenim svoj Whirlpool nalog, ali da zadržim svoje povezane uređaje?

Možete da napravite nov nalog, ali ne zaboravite da povučete zahtev za uređaj sa starog naloga pre nego što ih premestite na novi.

Promenio sam ruter – šta treba da uradim?

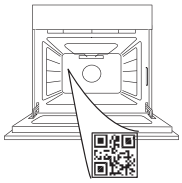
Možete da zadržite ista podešavanja (naziv i lozinku mreže) ili da obrišete prethodna podešavanja sa uređaja i ponovo ih konfigurišete.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na ekranu se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“. Pritisnite , dodirnite „Info“ i zatim izaberite „Factory Reset“. Sva sačuvana podešavanja će se obrisati.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Da biste promenili, pritisnite , izaberite „More Modes”, a zatim izaberite „Power Management”.
Funkcija se ne pokreće. Funkcija nije dostupna u demo režimu.	Demo režim je pokrenut.	Pritisnite , dodirnite „Info”, a zatim izaberite „Store Demo Mode” da biste izašli.
Ikona se prikazuje na displeju.	WiFi ruter je isključen. Podešavanja rutera su promenjena. Bežična veza ne doseže do uređaja. Pećnica ne može da uspostavi stabilnu vezu sa kućnom mrežom. Povezanost nije podržana.	Proverite da li je WiFi ruter povezan na internet. Proverite da li je WiFi signal u blizini uređaja snažan. Pokušajte da restartujete ruter. Vidite odeljak „Najčešća pitanja u vezi sa WiFi mrežom“. Ako su podešavanja vaše kućne bežične mreže promenjena, povežite se na mrežu: Pritisnite , dodirnite „WiFi” i zatim izaberite „Connect to network”.
Mogućnost povezivanja nije podržana.	Daljinsko rukovanje nije dozvoljeno u vašoj zemlji.	Pre kupovine proverite da li vaša zemlja dozvoljava daljinsko upravljanje elektronskim uređajima.
Displej sa ekranom osetljivim na dodir ne radi pravilno.	Produžena upotreba. Preopterećen sistem.	Pritisnite i zadržite najmanje 4 sekunde. Uključite pećnicu i vidite da li kvar i dalje postoji.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenje QR koda na uređaju
- sa naše internet stranice **docs.whirlpool.eu**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



Whirlpool

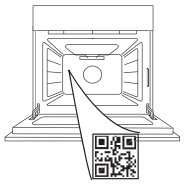
400011687553

ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

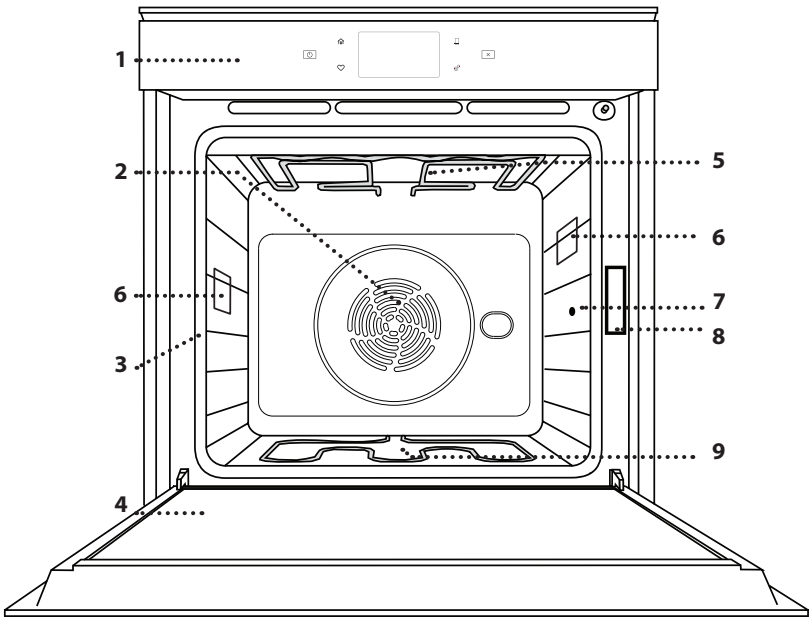
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na **www.whirlpool.eu/register**

Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI

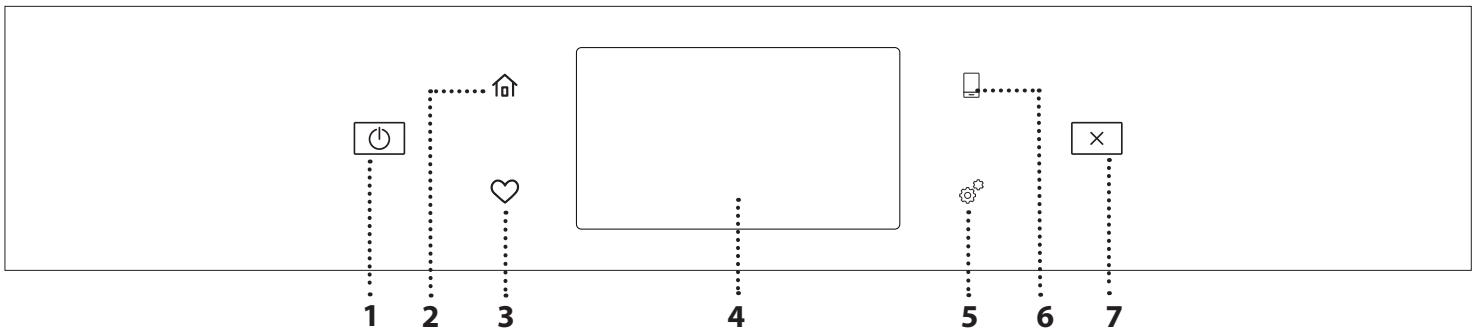


OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
4. Dvierka
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Žiarovka
7. Miesto zasunutia potravinovej sondy
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP/VYP
Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV
Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBĽÚBENÉ
Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. DISPLEJ

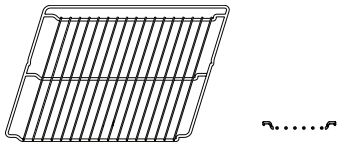
5. NÁSTROJE
Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

6. DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

7. ZRUŠIŤ
Na zastavenie hociktorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

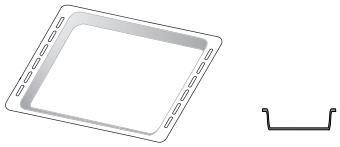
PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



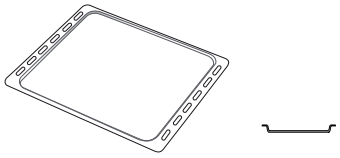
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



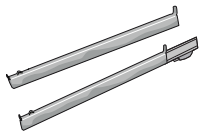
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



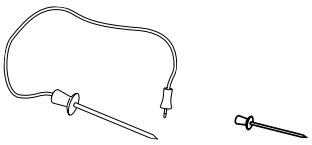
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

POTRAVINOVÁ SONDA



Na presné meranie teploty vnútri jedál počas pečenia. Vďaka štyrom snímacím bodom a pevnej podpere ju možno používať na mäso i ryby, ale aj na chlieb, koláče a pečené zákusky.

*K dispozícii len na 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.

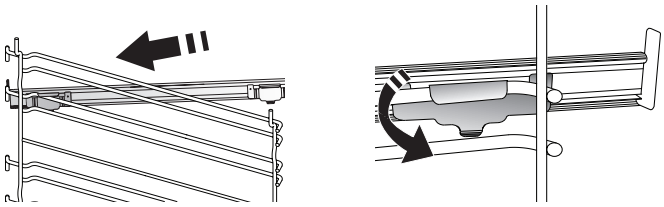
VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte 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 hociktorej úrovni.

FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

MANUÁLNE FUNKCIE

- **RÝCHLE PREDHRIEVANIE**
  Na rýchle predhriatie rúry.
- **TRADIČNÉ**
  Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **GRIL**
  Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny 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, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **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.
- **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.
- **KONVEKČNÉ PEČENIE**
  Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **ŠPECIÁLNE FUNKCIE**
  - » **ROZMRAZIŤ**
    Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
  - » **UCHOVAŤ TEPLÉ**
    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.
  - » **KOMFORT**
    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 COOKING**
    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 VHÁŇANÝ VZDUCH**
    Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje 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.
- **PEČENIE MRAZENÝCH JEDÁL**
  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

Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:
Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.

Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:
Ťuknutím po obrazovke zvoľte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:
Ťuknite na < .

Na potvrdenie nastavení alebo otvorenie ďalšej obrazovky:
Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.

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 × 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 iTunes Store alebo Google Play Store.

2. Vytvorte si účet

Ak ste tak ešte neurobili, potrebujete si vytvoriť účet. To vám umožní pripojiť vaše spotrebiče do siete a tiež si ich pozerať a ovládať na diaľku.

3. Zaregistrujte svoj spotrebič

Zaregistrujte svoj spotrebič podľa pokynov aplikácie. Na dokončenie procesu registrácie budete potrebovať identifikátor Smart spotrebiča (SAID). 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), zvoľte 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 nastavia automaticky. Inak ich musíte nastaviť automaticky.

- 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 ENERGIE

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 vám odporúčame, skôr ako sa pustíte do prípravy jedla, zohriať rúru prázdnu, aby sa odstránili prípadné pachy.

Z rúry odstráňte všetky ochranné diely z lepenky alebo priehľadnej fólie a vyberte z nej príslušenstvo.
Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

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 zvoľte 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 zvoľte 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 čísla.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Ak chcete nastavené trvanie zrušiť počas prípravy jedla a dokončiť ju manuálne, ťuknite na hodnotu trvania a potom zvoľte 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.

Pri niektorých funkciách 6th Sense sa vyžaduje použitie potravinovej sondy. Zastrčte ju pred voľbou funkcie. Najlepšie výsledky so sondou dosiahnete, ak sa budete riadiť odporúčaniami v príslušnej časti.

- Pokyny na displeji vás povedú procesom prípravy jedla.

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „ŠTART“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie.
- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na „START DELAY“ a začne sa čas čakania.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Ak chcete naprogramovať čas odloženého štartu pečenia, fáza predhrievania rúry musí byť vypnutá: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením ⏵.

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

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. PREDHRIEVANIE

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.
- Vykonajte, 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 zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ak ju chcete uložiť ako obľúbenú, ťuknite na .
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ťuknite na na predĺženie prípravy jedla.

9 . OBĽÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky zistí funkcie, ktoré používate najčastejšie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po skončení funkcie môžete ťuknúť na a uložíte ju 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 zvoľte aspoň jeden.
- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBĽÚBENEJŠIE.

PO ULOŽENÍ

Keď ste funkcie uložili ako obľúbené, na hlavnej obrazovke sa zobrazia funkcie, ktoré máte nastavené na aktuálny čas dňa.

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte : Funkcie budú rozdelené podľa rôznych časov jedenia s niekoľkými ponúkanými návrhmi.

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál.

Ťuknutím na sa vám zobrazí aj história funkcií použitých naposledy.

- 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 ku každej obľúbenej funkcii a prispôsobiť 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 potvrďte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Na obrazovke obľúbených funkcií môžete tiež vymazať tie, ktoré ste uložili:

- Ťuknite na relevantnej 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.

Každý časový úsek možno kombinovať iba s jedným jedlom.

10. NÁSTROJE

Stlačením kedykoľvek otvoríte ponuku „Nástroje“.

Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.

AKTIV. DIAĽKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

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

Vnútorné 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 je možné odložiť spustenie automatického čistenia. Ťuknite na ODLOŽIŤ a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnom odseku.

SONDA

Používanie sondy vám umožňuje merať teplotu vnútri jedla počas jeho prípravy, aby ste zabezpečili dosiahnutie optimálnej teploty. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty.

Vložte jedlo do rúry a zapojte potravinovú sondu do zásuvky. Sonda musí byť čo najďalej od zdroja tepla. Zatvorte dvierka rúry.

Ťuknite na . Ak je použitie sondy dovolené alebo vyžadované, môžete si vybrať medzi manuálnymi funkciami (podľa metódy prípravy jedla) a funkciami 6th Sense (podľa typu jedla).

Ak bola funkcia prípravy jedla spustená, po vybratí sondy sa zruší.

Keď jedlo vyberáte z rúry, sondu vždy vytiahnite zo zásuvky a vyberte.

POUŽÍVANIE POTRAVINOVEJ SONDY

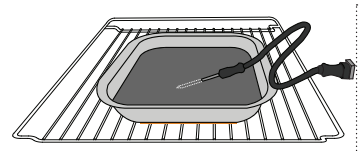
Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.

Kábel je čiastočne pevný a možno ho podľa tvarovať tak, aby sa sonda dala zastrčiť do jedla čo najefektívnejšie. Presvedčte sa, či sa kábel počas pečenia nedotýka horného výhrevného článku.

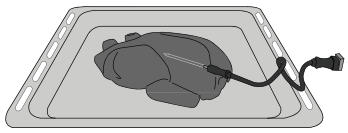
MÄSO: Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a mastným častiam. Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu pŕs a vyhnite sa dutým častiam.

RYBY (celé): Umiestnite hrot do najhrubšej časti, vyhnite sa ostňom.

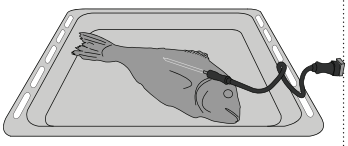
PEČENIE V RÚRE: Zasuňte hrot hlboko do cesta, pričom kábel vytvarujete tak, aby bola sonda v optimálnom uhle. Ak používate sondu pri príprave jedla s funkciami 6th Sense, pečenie sa automaticky zastaví, keď zvolený recept dosiahne ideálnu vnútornú teplotu potraviny bez potreby nastavovať teplotu rúry.



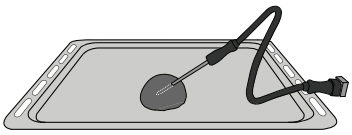
Lasagne



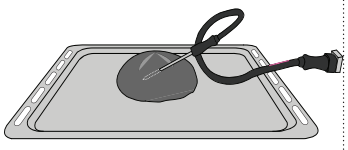
Celé kurča



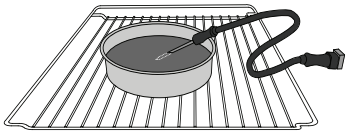
Ryby



Rožky



Veľký chlieb



Koláč

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.

Sviatočný režim udržiava rúru v režime pečenia, až kým ho nedeaktivujete. Sviatočný režim využíva funkciu tradičného pečenia. Všetky ostatné cykly prípravy jedla a čistenia sú deaktivované. Zvukové signály sú vypnuté a displej nebude zobrazovať zmeny teploty. Keď sa dvierka rúry otvoria alebo zatvoria, osvetlenie rúry sa nezapne a nevypne a výhrevné články sa nebudú okamžite zapínať a vypínať.

Ak chcete deaktivovať alebo zatvoriť Sviatočný režim, stlačte alebo , potom stlačte a na 3 sekundy podržte obrazovku displeja.

PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.

WIFI

Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.

INFO

Na vypnutie Uložiť režim Demo, resetovanie spotrebiča a získanie ďalších informácií o výrobku.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
Sušienky / linecké cesto		Áno	150	20 – 40	3
		Áno	140	30 – 50	4
		Áno	140	30 – 50	4 1
		Áno	135	40 – 60	5 3 1
Malé torty / Mafin		Áno	170	20 – 40	3
		Áno	150	30 – 50	4
		Áno	150	30 – 50	4 1
		Áno	150	40 – 60	5 3 1
Odpaľované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4 1
		Áno	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	2
		Áno	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	3
		Áno	250	10 – 20	4 1
		Áno	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	3
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

PRÍSLUŠENSTVO	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	Potravinová sonda

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/ cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	3
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg		–	170	110 – 150	2
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	3
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	2
Pečené ryby/Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Hrianka		–	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybie filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	4 3
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	2 1
Jahňacie stehno / Koleno		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	3
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	3
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	3
Cookies (Sušienky)	Sušienky	Áno	135	50 – 70	5 4 3 1
Koláče z krehkého cesta	Koláče z krehkého cesta	Áno	170	50 – 70	5 4 3 1
Okrúhla pizza	Pizza	Áno	210	40 – 60	5 4 2 1
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	5 3 1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)	Menu	Áno	190	40 – 120 *	5 4 2 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	4 1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	4 1
Plnené kusy mäsa		–	200	80 – 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		–	200	50 – 100 *	3

* 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.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.

Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje).

Teploty a časy varenia sú približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.

Zo začiatku používajte najnižšie odporúčané nastavené hodnoty, a ak jedlo nie je dostatočne hotové, hodnoty zvyšujte.

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.

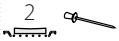
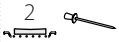
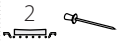
6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

	Kategórie potravín		Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
DUSENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA	Čerstvé	Lasagne	2	500 – 3 000 g *	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie
		Cannelloni	2	500 – 3 000 g *	
	Mrazené	Lasagne	2	500 – 3 000 g	
		Cannelloni	2	500 – 3 000 g	
MÄSO	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso	3	600 – 2 000 g *	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
		Pečená teľacina	3	600 – 2 500 g *	
		Steak	5 4	2 – 4 cm	Potrite olejom a rozmarínom. Posypte soľou a čiernym korením. Rovnomerne rozložte na drôtený rošt. Po 2/3 času prípravy obráťte
		Hamburger	5 4	1,5 – 3 cm	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
	Bravčové	Pečené bravčové	3	600 – 2 500 g *	
		Bravčové koleno	3	500 – 2 000 g *	
		Bravčové rebierka	5 4	500 – 2 000 g	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 2/3 času prípravy obráťte
		Slanina	5 4	250 g	Rovnomerne rozložte na rošt. Po 3/4 času prípravy obráťte
	Jahňacie	Pečená jahňacina	2	600 – 2 500 g *	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
		Jahňacie karé	2	500 – 2 000 g *	
		Jahňacie stehno	2	500 – 2 000 g *	
	Kurča	Pečené kurča	2	600 – 3 000 g *	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsiami smerom nahor
		Plnené opekané kura	2	600 – 3 000 g *	
		Kuracie kúsky	3	600 – 3 000 g *	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte v odkvapkávacej nádobe s kožou smerom nadol
		Kuracie filé/prsia	5 4	1 – 5 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 2/3 času prípravy obráťte
	Pečené kačacie	Pečená kačka	2	600 – 3 000 g *	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami
		Plnená pečená kačka	2	600 – 3 000 g *	
		Kačacie kúsky	3	600 – 3 000 g *	
		Kačacie filé/ prsia	5 4	1 – 5 cm	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po 2/3 času prípravy obráťte

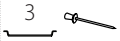
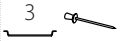
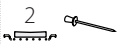
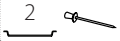
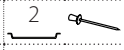
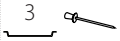
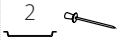
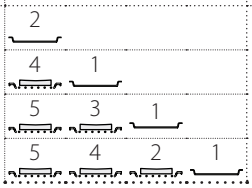
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Potravinová sonda

Whirlpool

Kategórie potravín			Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
MÄSO	Pečená morka a hus	Pečená hus	2	600 – 3 000 g *	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami
		Plnená pečená hus	2	600 – 3 000 g *	
		Morčacie kúsky	3	600 – 3 000 g *	
		Filé / prsíčka	5 4	1 – 5 cm	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsami smerom nahor. Po 2/3 času prípravy obráťte
	Mäsité pokrmy	Kebab	5 4	1 rošt	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 1/2 času prípravy obráťte
		Klobásy a párky	5 4	1,5 – 4 cm	Rovnomerne rozložte na rošt. Prepichnite klobásy vidličkou, aby sa predišlo ich puknutiu. Po 2/3 času prípravy obráťte
RYBY	Celá pečená ryba	Losos	3 2	0,2 – 1,5 kg **	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami
		Merlúza európska	3 2	0,2 – 1,5 kg **	
		Treska	3 2	0,2 – 1,5 kg **	
		Morský okúň	3 2	0,2 – 1,5 kg **	
		Pražma morská	3 2	0,2 – 1,5 kg **	
		Mugil	3 2	0,2 – 1,5 kg **	
		Celá ryba	3 2	0,2 – 1,5 kg **	
		Ryba v soľnej kruste	3	0,2 – 1,5 kg **	
	Pečené filé a steaky	Pečený tuniak	3 2	1 – 3 cm	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami
		Steak z lososa	3 2	1 – 3 cm	
		Steak z mečúňa	3 2	0,5 – 3 cm	
		Steak z tresky	3 2	100 – 300 g	
		Filé z morského okúňa	3 2	50 – 150 g	
		Filé z pražmy	3 2	50 – 150 g	
		Ostatné filé	3 2	0,5 – 3 cm	
		Rybie filé	3 2	0,5 – 3 cm	
	Grilované morské plody	Mušle svätého Jakuba	4	jeden plech	Obaľte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom
		Gratinované mušle	4	jeden plech	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami
		Krevety	4 3	jeden plech	
		Garnáty	4 3	jeden plech	
ZELENINA	Opekaná zelenina	Zemiaky	3	500 – 1 500 g	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
		Plnená zelenina	3	100 – 500 g každý	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami
		Iná zelenina	3	500 – 1 500 g	
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	3	1 plech	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
		Paradajky	3	1 plech	Obaľte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom
		Paprika	3	1 plech	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie
		Brokolica	3	1 plech	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie
		Karfiol	3	1 plech	
		Iné	3	1 plech	

Kategórie potravín			Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
KOLÁČE A ZÁKUSKY	Kysnuté koláče	Koláč z piškótového cesta vo forme		500 – 1 200 g *	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
		Kysnutý ovocný koláč vo forme		500 – 1 200 g *	Pripravte cesto na koláč podľa svojho obľúbeného receptu s nastrúhaným alebo nakrájaným čerstvým ovocím. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
		Kysnutý čokoládový koláč vo forme		500 – 1 200 g *	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
		Koláč z piškótového cesta na plechu na pečenie		500 – 1 200 g *	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlaného a namazaného plechu na pečenie
	Zákusky a plnené koláče	Cookies (Sušienky)		200 – 600 g	Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvaľkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Sušienky rozložte na plech
		Croissanty (čerstvé)		jeden plech	Rozložte rovnomerne na plechu na pečenie. Pred podávaním nechajte vychladnúť
		Croissanty (mrazené)		jeden plech	
		Odpaľované cesto		jeden plech	
		Snehové pusinky		10 – 30 g každá	Pripravte dávku z 2 bielkov, 80 g cukru a 100 g strúhaného kokosu. Ochuťte vanilkou a mandľovou esenciou. Vytvaruje do 20 – 24 kúskov na vymastenom plechu na pečenie
		Koláč z krehkého cesta vo forme		400 – 1 600 g	Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvaľkajte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte
		Závin		400 – 1 600 g	Pripravte zmes nakrájaných jabĺk, píniových orieškov, škorice a muškátového orieška. Vložte do kastróla trochu masla, posypte cukrom a varte 10 – 15 minút. Rozvaľkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou
		Koláč plnený ovocím		500 – 2 000 g	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou
SLANÉ KOLÁČE	Slaný koláč			800 – 1 200 g	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Cesto naplňte podľa svojho obľúbeného receptu
	Zeleninový závin			500 – 1 500 g	Pripravte zmes nakrájanej zeleniny. Polejte olejom a varte v panvici 15 – 20 minút. Nechajte vychladnúť. Pridajte čerstvý syr a ochuťte soľou, balzamikovým octom a korením. Rozvaľkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou

PRÍSLUŠENSTVO	Rošť	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	Potravinová sonda

	Kategórie potravín	Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
CHLIEB	Rožky		60 – 150 g každý	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
	Chlieb strednej veľkosti		200 – 500 g každý	Pripravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech
	Sendvič vo forme		400 – 600 g každý	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
	Veľký chlieb		700 – 2 000 g *	Pripravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech
	Celozrnná		500 – 2 000 g *	
	Bagety		200 – 300 g každý	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte na bagetu. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
	Špeciálny chlieb		–	Pripravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech
PIZZA	Tenká pizza		okrúhla – plech	Pripravte pizzové cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, oleja a soli. Nechajte vykysnúť pomocou určenej funkcie rúry. Vyvaľkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarellu a šunku
	Hrubá pizza		okrúhla – plech	
	Mrazená pizza		1 – 4 vrstvy	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na rošt

PRÍSLUŠENSTVO	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	Potravinová sonda

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

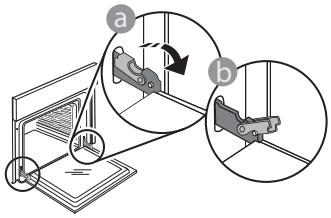
- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
- Sklo dverok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dverok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

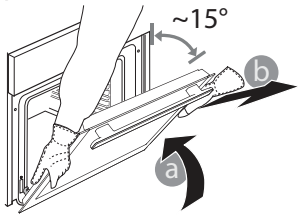
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. **Ak chcete dvierka vybrať**, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

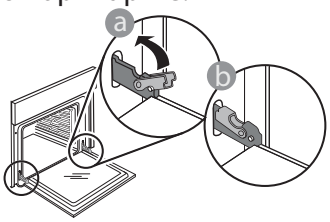


2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

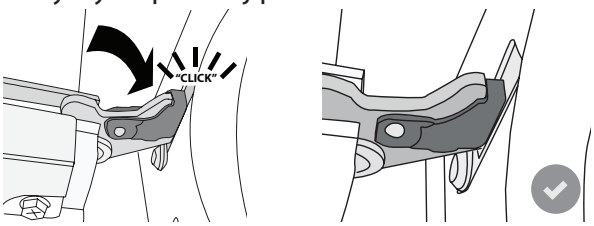


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

3. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



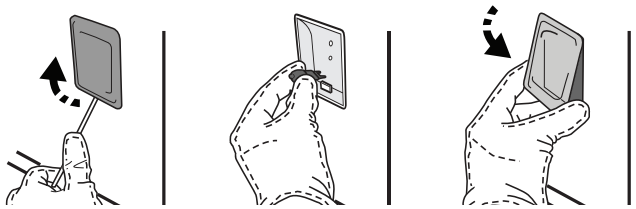
Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



4. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

- Odpojte rúru od elektrického napájania.
- Vyberte vodiace lišty.
- Pomocou skrutkovača vypáčte kryt svietidla.
- Vymeňte žiarovku.
- Vráťte kryt svietidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
- Znovu nasaďte vodiace lišty.
- Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.



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.

Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

Často kladené otázky o Wi-Fi

Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný Wi-Fi adaptér podporuje Wi-Fi b/g/n pre európske krajiny.

Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

Sú potrebné nasledovné nastavenia routera: pásmo 2,4 GHz, WiFi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

Ktorá verzia WPS je podporovaná?

WPS 2.0 alebo vyššia. Pozrite si dokumentáciu routera.

Sú nejaké rozdiely medzi používaním smartfónu (alebo tabletu) s operačným systémom Android alebo iOS?

Môžete používať operačný systém, ktorý chcete, rozdiel v tom nie je.

Môžem namiesto routera používať mobilný 3G tethering?

Áno, ale cloudové služby sú určené pre trvalo pripojené zariadenia.

Ako môžem skontrolovať, či moje domáce pripojenie na internet funguje a Wi-Fi je povolené?

Môžete vyhľadať svoju sieť na smart zariadení. Predtým, než to skúsite, 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 MAC adresa spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

Kde nájdem MAC adresu spotrebiča?

Stlačte , potom ťuknite na WiFi alebo pozrite na spotrebič: Je na ňom nálepka, kde je uvedené SAID a MAC adresa. MAC adresa pozostáva z kombinácie čísel a písmen, ktoré začínajú takto: „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?

Usmerniť router, aby používal váš domáci WiFi kanál.

Čo môžem urobiť, ak sa na displeji zobrazí alebo ak rúra nedokáže nadviazať stabilné pripojenie s mojim 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 údaje prenášajú?

Po nastavení siete vypnite napájanie, počkajte 20 sekúnd a zapnite rúru: Skontrolujte, či aplikácia zobrazuje stav používateľského rozhrania spotrebiča. Zvoľte cyklus alebo inú možnosť a skontrolujte stav v aplikácii.

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?

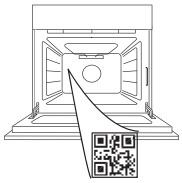
Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte , ťuknite na Info a potom zvoľte „Factory Reset“ (Pôvodné nastavenia). 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 , zvoľte Ďalšie režimy a potom zvoľte Riadenie výkonu.
Funkcia sa nespúšťa. V demo režime funkcia nie je dostupná.	Je spustený demo režim.	Stlačte , ťuknite na Info a na ukončenie potom zvoľte Uložiť režim Demo.
Na displeji sa zobrazí ikona .	WiFi router je vypnutý. Nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované.	Skontrolujte, či je WiFi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál WiFi v blízkosti spotrebiča silný. Skúste reštartovať router. Pozrite sa do časti Často kladené otázky o WiFi. Ak sa zmenili nastavenia vašej domácej Wi-Fi siete, pripojte sa k sieti: Stlačte , ťuknite na Wi-Fi a zvoľte Pripojenie k sieti.
Spojenie nie je podporované.	Vzdialené ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.	Pred kúpou si overte, či vaša krajina dovoľuje vzdialené ovládanie elektronických spotrebičov.
Displej dotykovej obrazovky nefunguje správne.	Dlhé používanie. Preťažený systém.	Stlačte a podržte aspoň na 4 sekundy. Zapnite rúru a zistite, či problém pretrváva.

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.



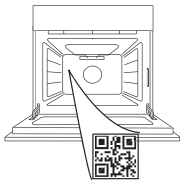
Whirlpool

400011687553

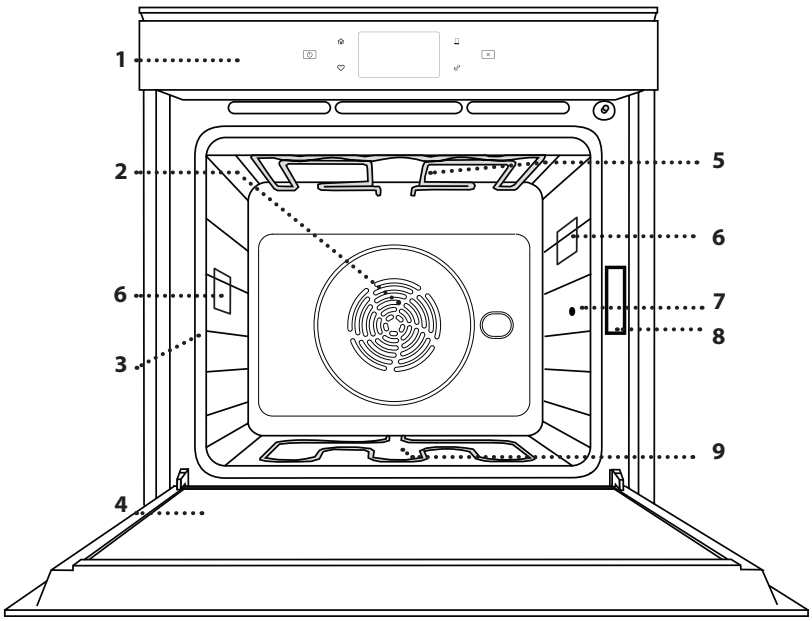
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL
Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani **www.whirlpool.eu/.register**

Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA NAPRAVI

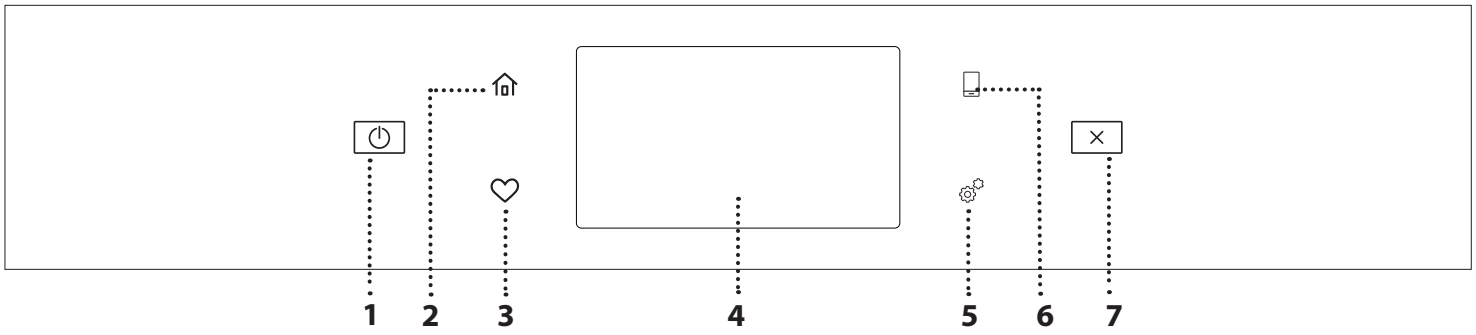


OPIS IZDELKA



1. Nadzorna plošča
2. Ventilator in okrogli grelnik (ni viden)
3. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
4. Vrata
5. Zgornji grelnik/žar
6. Luč
7. Vtičnica temperaturne sonde za hrano
8. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
9. Spodnji grelnik (ni viden)

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. ON / OFF
Za vklop in izklop pečice.

2. DOMOV
Tipka za hiter dostop do glavnega menija.

3. PRILJUBLJENO
Za dostop do seznama vaših priljubljenih funkcij.

4. ZASLON

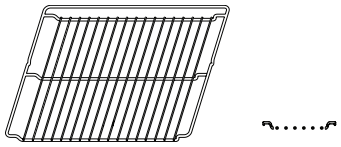
5. ORODJA
Izbirate lahko med več možnostmi in spreminjate nastavitve pečice ter lastne nastavitve.

6. DALJINSKO UPRAVL
Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

7. PREKLIČI
Če želite izklopiti katero koli funkcijo pečice, razen ure, kuhinjskega časovnika in zaklepa gumbov.

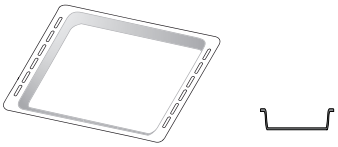
PRIBOR

REŠETKA



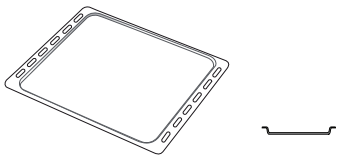
Uporabljajte jo za pripravo hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto

PRESTREZNI PEKAČ



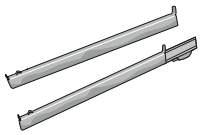
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

ORIGINALNI PEKAČ



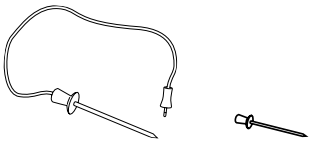
Za peko kruha in peciva ter tudi za pečenke, ribe v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA. *



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

SONDA ZA HRANO



Za natančno merjenje temperature jedra živila med pripravo. Zaradi štirih točk zaznavanja in toge podpore ga lahko uporabljate za meso in ribe, pa tudi za kruh, torte in pecivo.

* Na voljo le pri določenih modelih

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

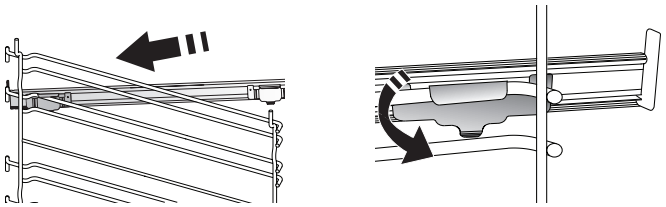
ODSTRANJEVANJE IN PONOVNO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

- Če želite odstraniti vodila za pekače, dvignite vodila in spodnji del nežno povlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.
- Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko. Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



Opomba: Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE PEČICE

MANUAL FUNCTIONS (ROČNE FUNKCIJE)

- **FAST PREHEAT (HITRO PREDGRETJE)**
  Za hitro predgretje pečice.
- **CONVENTIONAL (KLASIČNO)**
  Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.
- **GRILL (ŽAR)**
  Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.
- **TURBO GRILL (HITRI ŽAR)**
  Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.
- **FORCED AIR (TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA)**
  Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.
- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE COOK 4)**
  Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, tort, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKA PEKA)**
  Za pripravo mesa in peko peciva z nadevom samo na eni višini.
- **SPECIAL FUNCTIONS (POSEBNE FUNKCIJE)**
  - » **DEFROST (ODMRZOVANJE)**
    Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanji strani.
  - » **KEEP WARM (OHRANJANJE JEDI TOPLIH)**
    Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.
  - » **RISING (VZHAJANJE)**
    Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.
  - » **CONVENIENCE (HITRA PRIPRAVA)**
    Za pripravo že pripravljenih jedi, shranjenih pri sobni temperaturi ali v hladilniku (piškoti, mešanice za torte, mafini, jedi iz testenin in krušni izdelki). Funkcija hitro in nežno pripravi vse jedi in se lahko uporabi tudi za pogrevanje že pripravljenih živil. Predgretje pečice ni potrebno. Upoštevajte navodila na embalaži.
  - » **MAXI COOKING**
    Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.
  - » **ECO FORCED AIR (TERMOVENTILAC. EKO)**
    Za pripravo polnjenih pečenk in zrezkov na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko je v uporabi funkcija ECO, med pripravo hrane v pečici luč ne gori. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.
- **FROZEN BAKE (PEKA ZAMRZNJENIH JEDI)**
  Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segrevati.

6th SENSE

Slednje omogočajo, da se vse vrste živil pripravijo povsem samodejno. Za najboljše rezultate z uporabo teh funkcij sledite navodilom v posameznih preglednicah za pripravo jedi.
Pečice ni treba predhodno segrevati.

UPORABA ZASLONA NA DOTIK

Za pomikanje po meniju ali seznamu:
Za pomikanje med postavkami ali vrednostmi enostavno povlecite s prstom po zaslonu.

Za izbiro ali potrditev:
Za izbiro želene vrednosti ali postavke menija se dotaknite zaslona.

za vrnitev na prejšnji zaslon:
Dotaknite se < .

Potrditev nastavitev ali dostop do naslednjega zaslona:
dotaknite se „SET“ ali „NEXT“.

PRVA UPORABA

Ko aparat prvič vklopite, morate izdelek konfigurirati.

Nastavitve lahko naknadno spremenite s pritiskom na ⚙ za dostop do menija „Tools“.

1. IZBIRA JEZIKA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in čas.

- Za pomikanje po seznamu razpoložljivih jezikov povlecite po zaslonu.
- Dotaknite se želenega jezika.

z dotikom < se boste vrnili na prejšnji zaslon.

2. NASTAVITEV BREZŽIČNEGA OMREŽJA WIFI

Funkcija 6th Sense Live vam omogoča daljinsko upravljanje pečice z mobilne naprave. Če želite omogočiti daljinsko upravljanje aparata, morate najprej uspešno zaključiti postopek povezave. Ta postopek je potreben za registracijo aparata in njegovo povezavo z domačim omrežjem.

- Za vzpostavitev povezave se dotaknite „SETUP NOW“.

V nasprotnem primeru, če želite izdelek povezati kasneje, se dotaknite „SKIP“.

KAKO NASTAVITI POVEZAVO

Za uporabo te funkcije boste potrebovali:
Pametni telefon ali tablični računalnik in brezžični usmerjevalnik, povezan z internetom. Prosimo, uporabite svojo pametno napravo, da preverite, ali je signal vašega domačega brezžičnega omrežja blizu aparata dovolj močan.

Minimalne zahteve.

Pametna naprava: Android z ločljivostjo zaslona 1280x720 (ali višjo) ali iOS.

V trgovini z aplikacijami preverite združljivost aplikacije z različicami Android ali iOS.

Brezžični usmerjevalnik: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Prenesite aplikacijo 6th Sense Live

Prvi korak pri povezovanju vašega aparata je prenos aplikacije na vašo mobilno napravo. Aplikacija 6th Sense Live vas bo vodila skozi vse korake, navedene v nadaljevanju. Aplikacijo 6th Sense Live lahko prenesete iz trgovine iTunes ali trgovine Google Play.

2. Ustvarite račun

Če tega še niste storili, boste morali ustvariti račun. To vam bo omogočilo, da svoj aparat povežete z omrežjem in ga tudi daljinsko nadzorujete in upravljate.

3. Registrirajte svoj aparat

Za registracijo aparata sledite navodilom v aplikaciji. Za dokončanje postopka registracije boste potrebovali identifikacijsko številko pametne naprave (SAID). Njeno edinstveno kodo lahko najdete na identifikacijski tablici, ki je nameščena na izdelku.

4. Povežite se z domačim brezžičnim omrežjem

Sledite postopku nastavitve skeniranja za povezovanje. Aplikacija vas bo vodila skozi proces povezovanja vašega aparata z brezžičnim omrežjem v vašem domu.

Če vaš usmerjevalnik podpira WPS 2.0 (ali višjo), izberite „MANUALLY“ in se nato dotaknite „WPS Setup“: Za vzpostavitev povezave med dvema izdelkoma pritisnite tipko WPS na brezžičnem usmerjevalniku.

Če je treba, lahko izdelek povežete tudi ročno z uporabo „Search for a network“.

Koda SAID se uporablja za sinhronizacijo pametne naprave z vašim aparatom.

Naslov MAC je prikazan za modul WiFi.

Postopek povezave boste morali ponovno izvesti samo v primeru, da spremenite nastavitve usmerjevalnika (npr. omrežno ime ali geslo ali ponudnika podatkov).

3. NASTAVITEV ČASA IN DATUMA

S povezovanjem pečice z domačim omrežjem bosta čas in datum nastavljena samodejno. V nasprotnem primeru ju boste morali nastaviti ročno.

- Če želite nastaviti čas, se dotaknite ustreznih številk.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Ko nastavite čas, boste morali nastaviti datum.

- Če želite nastaviti datum, se dotaknite ustreznih številk.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Po daljšem izpadu električne energije je treba čas in datum nastaviti znova.

4. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 amperov): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 amperov).

- Za izbiro moči se dotaknite vrednosti na desni.
- Za dokončanje začetne nastavitve se dotaknite "OKAY".

5. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.
Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

Iz pečice odstranite morebiten zaščitni karton ali prozorno folijo in iz njene notranjosti odstranite ves pribor.
Pustite delovati pečico pri 200 °C približno eno uro.

Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

- Za vklop pečice pritisnite ⏻ ali se kjerkoli dotaknite zaslona.

Zaslon vam omogoča izbiro med funkcijami Ročno in 6th Sense.

- Dotaknite se želene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.
- Za pregled seznama se pomaknite navzgor ali navzdol.
- Želeno funkcijo izberite tako, da se je dotaknete.

2. NASTAVITEV ROČNIH FUNKCIJ

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite.

TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA

- Pomikajte se po predlaganih vrednostih in izberite tisto, ki jo potrebujete.

Če funkcija to omogoča, lahko z dotikom 🌡 vklopite predgretje.

TRAJANJE

Če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno, časa priprave ni treba nastaviti. V časovnem načinu priprava v pečici traja toliko časa, kolikor ste nastavili. Ob koncu časa priprave se priprava samodejno ustavi.

- Če želite nastaviti trajanje, se dotaknite „Set Cook Time".
- Če želite nastaviti zahtevani čas priprave, se dotaknite ustreznih številk.
- Za potrditev se dotaknite „NEXT".

Če želite preklicati nastavljeno trajanje med pripravo in ročno upravljati konec priprave, se dotaknite vrednosti trajanja in nato izberite „STOP".

3. NASTAVITEV FUNKCIJ 6th SENSE

Funkcije 6th Sense omogočajo pripravo raznovrstnih jedi, ki lahko izberete med tistimi, prikazanimi na seznamu. Večino nastavitev priprave izbere samodejno aparat in tako zagotovi doseganje najboljših rezultatov.

- Izberite recept s seznama.

Funkcije so prikazane po kategorijah živil v meniju „6th SENSE FOOD" (glejte ustrezne preglednice) in po značilnostih recepta v meniju „LIFESTYLE".

- Ko izberete funkcijo, enostavno označite lastnost živila (količino, težo itd.), ki jo želite pripraviti, da dosežete popoln rezultat.

Nekatere izmed funkcij 6th Sense zahtevajo uporabo sonde za hrano. Pred izbiro funkcije sondo priključite v vtičnico. Za najboljše rezultate s sondo upoštevajte predloge v ustreznem poglavju.

- Sledite navodilom na zaslonu, ki vas vodijo skozi postopek priprave.

4. NASTAVITEV ČASOVNEGA ZAMIKA VKLOPA

Pred vklopom funkcije lahko za pripravo nastavite časovni zamik: Funkcija se bo vklopila ob vnaprej izbranem času.

- Za nastavitev želenega začetnega časa se dotaknite „DELAY".
- Ko nastavite želeni časovni zamik, se dotaknite „START DELAY", da se začne odštevanje časovnega zamika.
- Vstavite hrano v pečico in zaprite vrata: Funkcija se bo vklopila samodejno po izteku nastavljenega časovnega zamika.

Pri programirjanju zamika začetka pečenja mora biti faza predgretja pečice onemogočena: Pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

- Če želite funkcijo vklopiti takoj in preklicati nastavljeni časovni zamik, se dotaknite ⏵.

5. VKLOP FUNKCIJE

- Po konfiguraciji nastavitev se za vklop funkcije dotaknite „START".

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo.

Vrednosti, ki so bile nastavljene, lahko med pripravo kadarkoli spremenite tako, da se dotaknete vrednosti, ki jo želite spremeniti.

- Za izklop vklopljene funkcije lahko kadarkoli pritisnete ✕.

6. PREHEATING (PREDGRETJE)

Če je bilo predhodno vklopljeno, se ob vklopu funkcije na zaslonu prikaže stanje faze predgretja.

Ko je ta faza zaključena, se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.

- Odprite vrata.
- Živila položite v pečico.
- Zaprite vrata in se dotaknite „DONE" za začetek priprave.

Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo. Čas priprave ne vključuje predgretja.

Spremenite lahko privzeto nastavitev predgretja za funkcije kuhanja, ki vam omogočajo ročno izbiro.

- Izberite funkcijo, ki vam omogoča ročno izbiro funkcije predgretja.
- Pritisnite ikono 🌡 za vklop ali izklop predgretja.

Nastavljeno bo kot privzeta možnost.

7. ZAČASNA ZAUSTAVITEV PRIPRAVE

Nekatere funkcije 6th Sense bodo med pripravo zahtevale obračanje živil. Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Odprite vrata.
- Izvedite dejanje, h kateremu vas pozove aparat.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite „DONE“.

Pred koncem priprave vas lahko pečica na enak način opozori, da preverite živila.

Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Preverite živila.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite „DONE“.

8. KONEC PRIPRAVE HRANE

Zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.

Ko je priprava končana, lahko z nekaterimi funkcijami vaše jedi dodatno zapečete, podaljšate čas priprave ali funkcijo shranite kot priljubljeno.

- Če želite shraniti kot priljubljeno, se dotaknite ♡+ .
- Za vklop petminutnega cikla za porjavitev jedi izberite „Extra Browning“.
- Če želite podaljšati čas priprave, se dotaknite ⊕ .

9 . FAVORITES (PRILJUBLJENO)

Funkcija Priljubljene shrani nastavitve pečice za vaše najljubše recepte.

Pečica samodejno zazna funkcije, ki jih uporabljate najpogosteje. Po določenem številu uporab boste pozvani, da funkcijo dodate med svoje priljubljene.

SHRANJEVANJE FUNKCIJE

Ko je funkcija končana, se lahko dotaknete ♡+ , da jo shranite kot priljubljeno. To vam bo omogočilo, da jo v prihodnosti hitro uporabite, obenem pa ohranite enake nastavitve.

Zaslon vam omogoča, da funkcijo shranite tako, da označite do 4 priljubljene čase obrokov, ki vključujejo zajtrk, kosilo, prigrizek in večerjo.

- Dotaknite se ikon in izberite najmanj eno.
- Če želite funkcijo shraniti, se dotaknite „SAVE AS FAVORITE“.

KO JE FUNKCIJA SHRANJENA

Ko funkcije shranite kot priljubljene, se na glavnem zaslonu prikažejo funkcije, ki ste jih shranili za trenutni čas dneva.

Če si želite ogledati priljubljeni meni, pritisnite ♡ : Funkcije bodo razdeljene glede na različne čase obroka in ponujeno vam bo nekaj predlogov.

- Če želite prikazati ustrezne sezname, se dotaknite ikone obrokov.

Z dotikom ⟲ vam bo omogočen tudi ogled zgodovine nazadnje uporabljenih funkcij.

- Pomikajte se po ponujenem seznamu.
- Dotaknite se želenega recepta ali funkcije.
- Za začetek priprave se dotaknite „START“.

SPREMINJANJE NASTAVITEV

Na zaslonu Priljubljene lahko dodate sliko ali poimenujete vsako priljubljeno funkcijo in jo prilagodite lastnim željam.

- Izberite funkcijo, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se „EDIT“.
- Izberite lastnost, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se „NEXT“: na zaslonu bodo prikazane nove lastnosti.
- Za potrditev vaših sprememb se dotaknite „SAVE“.

Na zaslonu Favorites (Priljubljeno) lahko tudi izbrišete funkcije, ki ste jih shranili:

- Dotaknite se ♥ na ustrezni funkciji.
- Dotaknite se „REMOVE IT“.

Prav tako lahko spremenite čas za prikaz različnih obrokov:

- Pritisnite ⚙ .
- Izberite ☰ „Preferences“.
- Izberite „Times and Dates“.
- Dotaknite se „Your Meal Times“.
- Pomaknite se po seznamu in se dotaknite ustreznega časa.
- Dotaknite se ustreznega obroka, da ga spremenite.

Vsakemu časovnemu polju lahko dodelite samo en obrok.

10. ORODJA

Če želite odpreti meni „Tools“, lahko v vsakem trenutku pritisnete ⚙ .

V tem meniju lahko izbirate med številnimi možnostmi in tudi spremenite nastavitve ali možnosti za svoj izdelek ali zaslon.

REMOTE ENABLE (DALJINSKO OMOGOČANJE)

Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

KITCHEN TIMER (KUHINJSKI ČASOVNIK)

Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave.

Ko se zažene, bo časovnik neodvisno odštevал, ne da bi posegal v samo funkcijo.

Časovnik bo še naprej odštevал v zgornjem desnem kotu zaslona.

Časovnik bo še naprej odštevал, kot bo prikazano v zgornjem desnem kotu zaslona.

Če želite poiskati ali spremeniti kuhinjski časovnik:

- Pritisnite ⚙ .
- Dotaknite se ⧗ .

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

- Če želite časovnik preklicati ali nastavite novo trajanje časovnika, se dotaknite „DISMISS“.
- Če želite časovnik ponovno nastaviti, se dotaknite „SET NEW TIMER“.

LIGHT (LUČ)

Za vklop ali izklop luči pečice.

SELF-CLEAN (SAMODEJNO ČIŠČENJE)

• Vklopite funkcijo „Self-Clean“ za optimalno čiščenje notranjih površin.

priporočamo, da med čiščenjem ne odpirate vrat pečice, s čimer preprečite uhajanje vodne pare. Izguba vodne pare bi lahko negativno vplivala na rezultat čiščenja.

- Pred vklopom funkcije iz pečice odstranite vse pripomočke.
- Ko je pečica hladna, na dno pečice vlijte 200 ml pitne vode.
- Za vklop funkcije čiščenja se dotaknite "START".

Ko ste izbrali cikel, lahko za vklop samodejnega čiščenja nastavite časovni zamik. Za nastavitev končnega časa se dotaknite "DELAY", kot je navedeno v ustreznem poglavju.

PROBE (SONDA)

Z uporabo sonde lahko merite temperaturo sredice mesa med pripravo, da zagotovite doseganje optimalne temperature. Temperatura pečice se razlikuje glede na funkcijo, ki ste jo izbrali, vendar je priprava vedno nastavljena tako, da se konča, ko je dosežena določena temperatura.

Živilo postavite v pečico in sondo za hrano priključite v vtičnico. Sonda naj bo čim dlje od vira toplote. Zaprite vrata pečice.

Dotaknite se . Če je uporaba sonde dovoljena oziroma zahtevana lahko izbirate med ročnimi funkcijami (glede na način priprave) in funkcijami 6th Sense (glede na vrsto živila).

Po vklopu funkcije priprave boste z odstranitvijo sonde slednjo preklicali.

Ko živilo vzamete ven iz pečice, sondo vedno izključite iz vtičnice in jo odstranite.

UPORABA SONDE ZA HRANO

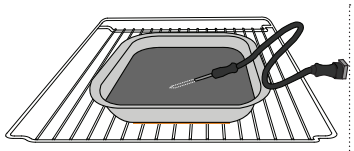
Živila položite v pečico in priključite vtič tako, da ga vstavite v priključek, ki se nahaja na desni strani od notranjega prostora pečice.

Kabel je poltrden in ga je mogoče oblikovati po potrebi, da se sonda najučinkoviteje vstavi v živilo. Prepričajte se, da se kabel med kuhanjem ne dotika zgornjega grelnega telesa.

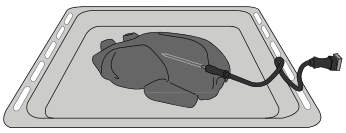
MESO: Sondo potisnite globoko v meso, pri čemer se izognite koščenim in mastnim mestom. Pri perutnini sondo vstavite vzdolžno v sredino prsi, pri čemer se izognite votlim delom.

RIBA (cela): Zapičite konico v najdebelejši del, pri čemer se izognite kostem.

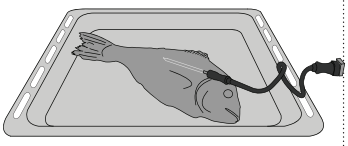
PEČENJE V PEČICI: Zapičite konico globoko v testo in oblikujte kabel, da dosežete optimalen kot sonde. Če sondo uporabljate pri kuhanju s funkcijo 6th Sense, se kuhanje samodejno ustavi, ko izbrani recept doseže idealno temperaturo jedra, ne da bi bilo treba nastaviti temperaturo pečice.



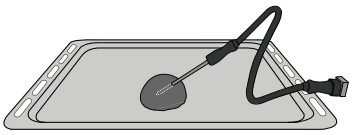
Lazanja



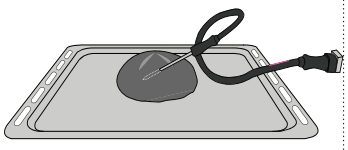
Cel piščanec



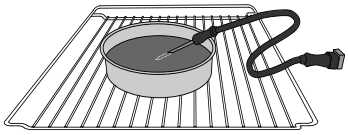
Ribe



Žemlje



Big bread (Velik kruh)



Torta

MUTE (IZKLOP ZVOKA)

Če želite izklopiti ali vklopiti vse zvoke in opozorila, se dotaknite ikone.

CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)

"Zaklepanje tipk" vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

Za vklop zaklepa:

- Dotaknite se ikone .

Za izklop zaklepa:

- Dotaknite se zaslona.
- Povlecite navzgor na prikazano sporočilo.

MORE MODES (VEČ NAČINOV)

Za izbiro načina Sabat in dostop do upravljanja porabe.

V načinu Sabat pečica ostane vklopljena v načinu pečenja, dokler ni izklopljena. V načinu Sabat se uporablja običajna funkcija. Vsi drugi cikli kuhanja in čiščenja so onemogočeni. Zvočni toni se ne oglasijo, na prikazovalnikih pa se ne prikažejo spremembe temperature. Ko se vrata pečice odprejo ali zaprejo, se lučka pečice ne prižge ali ugasne, grelni elementi pa se ne vklopijo ali izklopijo takoj.

Če želite onemogočiti in izklopiti način Sabat, pritisnite ⓘ ali ⊠ , nato pritisnite in 3 sekunde držite zaslonski zaslon.

PREFERENCES (LASTNE NASTAVITVE)

Za spreminjanje različnih nastavitev pečice.

WIFI

Za spreminjanje nastavitev ali konfiguracijo novega domačega omrežja.

INFO (INFORMACIJE)

Za izklop „Store Demo Mode“, ponastavitev izdelka in pridobitev dodatnih informacij o izdelku.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRE-VANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Leavened cakes / Sponge cakes (Kvašeno pecivo/biskvitne torte)		Da	170	30–50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30–50	4 1
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) (Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita))		Da	160–200	30–85	3
		Da	160–200	35–90	4 1
Cookies / Shortbread (Piškoti/masleni piškoti)		Da	150	20–40	3
		Da	140	30–50	4
		Da	140	30–50	4 1
		Da	135	40–60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Kolački/Mafini)		Da	170	20–40	3
		Da	150	30–50	4
		Da	150	30–50	4 1
		Da	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Princeske)		Da	180–200	30–40	3
		Da	180–190	35–45	4 1
		Da	180–190	35–45 *	5 3 1
Meringues (Beljakovi poljubčki)		Da	90	110–150	3
		Da	90	130–150	4 1
		Da	90	140–160 *	5 3 1
Pizza / Bread / Focaccia (Pica/kruh/fokača)		Da	190–250	15–50	2
		Da	190–230	20–50	4 1
Pizza (Thin, thick, focaccia) (Pica (tanka, debela, fokača))		Da	220–240	25–50 *	5 3 1
Frozen pizza (Zamrznjena pica)		Da	250	10–15	3
		Da	250	10–20	4 1
		Da	220–240	15–30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom))		Da	180–190	45–55	3
		Da	180–190	45–60	4 1
		Da	180–190	45–70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa)		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40 *	5 3 1

PRIBOR	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Sonda za hrano

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRE-VANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanja/narastki/ pečene testenine/kaneloni)		Da	190–200	45–65	3
Lamb / Veal / Beef / Pork (Jagnjetina/teletina/ govedina/svinjina), 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Roast pork with crackling (Svinjska pečenka s hrustljavo kožo) 2 kg		-	170	110–150	2
Chicken / Rabbit / Duck (Piščanec/zajec/raca), 1 kg		Da	200–230	50–100	3
Turkey / Goose (Puran/gos), 3 kg		Da	190–200	80–130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela))		Da	180–200	40–60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci))		Da	180–200	50–60	2
Toast		-	3 (visoka)	3–6	5
Fish fillets / Steaks (Ribji fileji/zrezki)		-	2 (srednja)	20–30 **	4 3
Sausages/Kebabs/Spare ribs/Hamburgers (Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji)		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30 **	5 4
Roast chicken (Pečen piščanec) 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70 ***	2 1
Leg of lamb/Shanks (Jagnječje stegno/krača)		-	2 (srednja)	60–90 ***	3
Roast potatoes (Pečen krompir)		-	2 (srednja)	35–55 ***	3
Vegetable gratin (Gratinirana zelenjava)		-	3 (visoka)	10–25	3
Cookies (Piškoti)	Cookies	Da	135	50–70	5 4 3 1
Tarts	Tarts	Da	170	50–70	5 4 3 1
Round pizzas (Okrogla pica)	Pizza (Pica)	Da	210	40–60	5 4 2 1
Celoten obrok: Fruit tart (Sadna pita) (5. višina)/ lasagna (lazanja) (3. višina)/meat (meso) (1. višina)		Da	190	40–120 *	5 3 1
Celoten obrok: Fruit tart (Sadna pita) (5. višina)/ roasted vegetables (pečena zelenjava) (4. višina)/lasagna (lazanja) (2. višina)/ cuts of meat (kosi mesa) (1. višina)	Menu	Da	190	40–120 *	5 4 2 1
Lasagna & Meat (Lazanja in meso)		Da	200	50–100 *	4 1
Meat & Potatoes (Meso in krompir)		Da	200	45–100 *	4 1
Fish & Vegetebles (Ribe in zelenjava)		Da	180	30–50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Polnjena pečenka)		-	200	80–120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) (Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina))		-	200	50–100 *	3

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.
** Obrnite hrano po polovici časa priprave.
*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil.

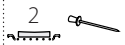
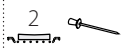
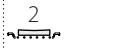
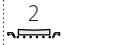
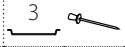
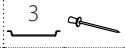
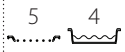
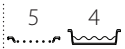
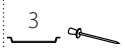
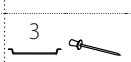
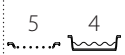
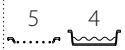
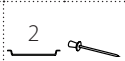
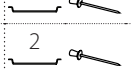
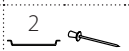
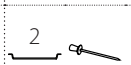
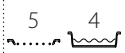
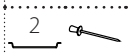
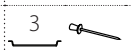
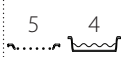
Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano).

Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora.

Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti.

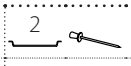
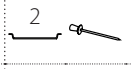
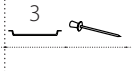
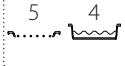
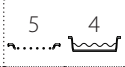
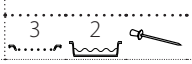
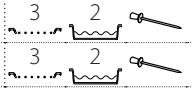
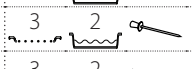
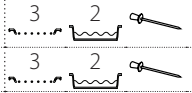
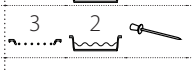
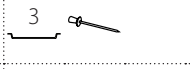
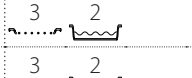
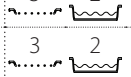
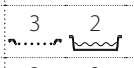
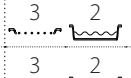
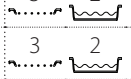
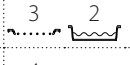
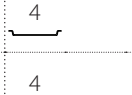
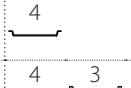
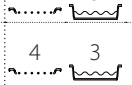
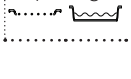
Uporabite priložen pribor in po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

6th sense PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

	Kategorije živil		Višina in pribor	Količina	Informacije o pripravi hrane
CASSEROLE & BAKED PASTA (NARASTKI & PEČENE TESTENINE)	Fresh (Sveža)	Lasagna (Lazanja)		500–3000 g*	Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Prelijte z bešamel omako in potresite s sirom za popolno porjavelost
		Cannelloni (Kaneloni)		500–3000 g*	
	Frozen (Zamrznjeno)	Lasagna (Lazanja)		500–3000 g	
		Cannelloni (Kaneloni)		500–3000 g	
MEAT	Beef (Govedina)	Roast beef (Goveja pečenka)		600–2000 g*	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči. Ko je jed končana, počakajte še vsaj 15 minut, preden jo razrežete
		Roast veal (Telečja pečenka)		600–2500 g*	
		Steak (Zrezek)		2–4 cm	Premažite z oljem in rožmarinom. Vtrite sol in črni poper. Enakomerno razporedite po rešetki. Obrnite na 2/3 priprave
		Hamburger (Hamburgerji)		1,5–3 cm	
	Pork (Svinjina)	Roast Pork (Svinjska pečenka)		600–2500 g*	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči. Ko je jed končana, počakajte še vsaj 15 minut, preden jo razrežete
		Pork Shank (Svinjska krača)		500–2000 g*	
		Pork Ribs (Svinjska rebra)		500–2000 g	Pred pripravo premažite z oljem in posujte ščepec soli. Obrnite na 2/3 priprave
		Bacon (Slanina)		250 g	Enakomerno razporedite po rešetki. Obrnite na 3/4 priprave
	Lamb (Jagnjetina)	Roast Lamb (Jagnječja pečenka)		600–2500 g*	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči. Ko je jed končana, počakajte še vsaj 15 minut, preden jo razrežete
		Lamb Rack (Jagnječi kotleti)		500–2000 g*	
		Lamb Leg (Jagnječja krača)		500–2000 g*	
	Chicken (Piščanec)	Roast Chicken (Pečen piščanec)		600–3000 g*	Premažite z oljem in po želji začinite. Vtrite sol in poper. V pečico vstavite tako, da bodo prsi obrnjene navzgor
		Stuffed Roast Chicken (Polnjen pečen piščanec)		600–3000 g*	
		Chicken Pieces (Deli piščanca)		600–3000 g*	Premažite z oljem in po želji začinite. Enakomerno porazdelite po prestreznem pekaču, pri čemer naj bo stran s kožo obrnjena navzdol
		Chicken fillet / Breast (Piščančji file/prsa)		1–5 cm	Pred pripravo premažite z oljem in posujte ščepec soli. Obrnite na 2/3 priprave
	Roasted Duck (Pečena raca)	Roast duck (Račja pečenka)		600–3000 g*	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Začinite s česnom in zelišči po lastnem okusu
		Stuffed Roast Duck (Polnjena pečena raca)		600–3000 g*	
		Duck Pieces (Kosi race)		600–3000 g*	
		Duck Fillet / Breast (Račji file/ prsi)		1–5 cm	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči. Obrnite na 2/3 priprave

PRIBOR	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Sonda za hrano

Whirlpool

Kategorije živil			Višina in pribor	Količina	Informacije o pripravi hrane
MEAT	Roasted Turkey & Goose (Pečen puran in gos)	Roast Goose (Pečena gos)		600–3000 g*	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Začinite s česnom in zelišči po lastnem okusu
		Stuffed Roast Goose (Polnjena pečena gos)		600–3000 g*	
		Turkey Pieces (Kosi purana)		600–3000 g*	
		Fillets / Breast (File/prsi)		1–5 cm	Premažite z oljem in po želji začinite. Vtrite sol in poper. Vstavite v pečico tako, da so prsi obrnjene navzgor. Obrnite na 2/3 priprave
	Meat dishes (Mesne jedi)	Kebabs (Ražnjiči)		1 rešetka	Pred pripravo premažite z oljem in posujte ščepec soli. Obrnite na 1/2 priprave
		Sausages & Wurstel (Klobase in klobasice)		1,5–4 cm	Enakomerno razporedite po rešetki. Klobasice prebodite z vilicami, da ne počijo. Obrnite na 2/3 priprave
FISH (RIBE)	Roasted whole fish (Pečena cela riba)	Salmon (Losos)		0,2 - 1,5 kg *	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Začinite s česnom in zelišči po lastnem okusu
		Hake (Oslič)		0,2 - 1,5 kg *	
		Cod (Trska)		0,2 - 1,5 kg*	
		Seabass (Brancin)		0,2 - 1,5 kg*	
		Seabream (Orada)		0,2 - 1,5 kg*	
		Mullet (Cipelj)		0,2 - 1,5 kg*	
		Whole Fish (Cela riba)		0,2 - 1,5 kg*	
		Fish In Salt Crust (Ribe v solni skorji)		0,2 - 1,5 kg*	
	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileji in zrezki)	Tuna Steak (Tunin zrezek)		1–3 cm	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Začinite s česnom in zelišči po lastnem okusu
		Salmon Steak (Lososov zrezek)		1–3 cm	
		Swordfish Steak (Zrezek mečarice)		0,5–3 cm	
		Cod Steak (Zrezek trske)		100–300 g	
		Seabass Fillet (Brancinov file)		50–150 g	
		Seabream Fillet (Oradin file)		50–150 g	
		Other Fillets (Drugi fileji)		0,5–3 cm	
		Fish Fillets (Ribji fileji)		0,5–3 cm	
	Grilled seafood (Morski sadeži na žaru)	Scallops (Pokrovače)		en pekač	Posujte z drobtinami in začinite z oljem, česnom, poprom in peteršiljem
		Gratin Mussels (Gratinirane školjke)		en pekač	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Začinite s česnom in zelišči po lastnem okusu
		Shrimps (Škampi)		en pekač	
		Prawns (Kozice)		en pekač	

Kategorije živil			Višina in pribor	Količina	Informacije o pripravi hrane
VEGETABLES (ZELENJAVA)	Roasted Vegetables (Pečena zelenjava)	Potatoes (Krompir)	3	500–1500 g	Narežite na kose, začinite z oljem, soljo in zelišči in nato vstavite v pečico
		Stuffed Vegetables (Polnjena zelenjava)	3	100-500 g vsaka	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Začinite s česnom in zelišči po lastnem okusu
		Other Vegetables (Druga zelenjava)	3	500–1500 g	
	Gratin Vegetables (Gratinirana zelenjava)	Potatoes (Krompir)	3	1 pekač	Narežite na kose, začinite z oljem, soljo in zelišči in nato vstavite v pečico
		Tomatoes (Paradižniki)	3	1 pekač	Posujte z drobtinami in začinite z oljem, česnom, poprom in peteršiljem
		Peppers (Paprike)	3	1 pekač	Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Za popolno porjavelost potresite s sirom
		Broccoli (Brokoli)	3	1 pekač	Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Prelijte z bešamel omako in potresite s sirom za popolno porjavelost
		Cauliflowers (Cvetača)	3	1 pekač	
		Others (Drugo)	3	1 pekač	
CAKES & PASTRIES (TORTE IN PECIVA)	Rising cakes (Vzhajane sladice(	Sponge Cake In Tin (Biskvitni kolač v pločevinki)	2	500–1200 g*	Pripravite 500–900 g nemastne biskvitne torte. Maso zlijte v obložen in namaščen pekač
		Fruit Rising Cake In Tin (Sadna vzhajana torta v pločevinki)	2	500–1200 g*	Pripravite testo kolača v skladu s svojim najljubšim receptom z dodatkom svežega sadja, sesekljanega ali narezanega na rezine. Maso zlijte v obložen in namaščen pekač
		Chocolate Rising Cake In Tin (Čokoladna vzhajana torta v pločevinki)	2	500–1200 g*	Pripravite 500–900 g nemastne biskvitne torte. Maso zlijte v obložen in namaščen pekač
		Sponge Cake in Baking Tray (Biskvitna torta na pekaču)	2	500–1200 g*	Pripravite 500–900 g nemastne biskvitne torte. Maso zlijte v obložen in namaščen pekač
	Pastries & filled pies (Peciva in polnjene pite)	Cookies (Piškoti)	3	200–600 g	Zamesite testo iz 500 g moke, 200 g slanega masla, 200 g sladkorja in 2 jajc. Dodajte sadno aromo. Dovolite, da se ohladi. Testo enakomerno razvaljajte in ga oblikujte po želji. Piškote razporedite po pekaču
		Croissants (fresh) (Rogljički (sveži))	3	en pekač	Enakomerno porazdelite po pekaču. Preden postrežete, jih pustite, da se ohladijo
		Croissants (frozen) (Zamrznjeni rogljički)	3	en pekač	
		Choux Pastry (Paljeno testo)	3	en pekač	
		Meringues (Beljakovi poljubčki)	3	10–30 g na kos	Zamesite testo iz 2 beljakov, 80 g sladkorja in 100 g kokosove moke. Aromatizirajte z vaniljo in mandljevim oljem. Na namaščenem pekaču oblikujte 20–24 kosov
		Tart In Tin (Kolač v modelu)	3	400–1600 g	Zamesite testo iz 500 g moke, 200 g slanega masla, 200 g sladkorja in 2 jajc. Dodajte sadno aromo. Dovolite, da se ohladi. Testo enakomerno razvaljajte in z njim obložite model. Napolnite z marmelado in pecite
		Strudel (Zavitek)	3	400–1600 g	Pripravite mešanico narezanih jabolk, pinjol, cimeta in muškatnega oreščka. V ponev dajte malo masla, posujte s sladkorjem in dušite 10–15 minut. Naredite zavitek in zavihajte zunanji del
		Fruit filled pie (Sadna pita)	3	500–2000 g	Pekač za pite obložite s testom in dno potresite s krušnimi drobtinami, da bodo vpile sok sadja. Dodajte narezano sveže sadje, zmešano s sladkorjem in cimetom

PRIBOR	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Sonda za hrano

	Kategorije živil	Višina in pribor	Količina	Informacije o pripravi hrane
SALTY CAKES (SLANO PECIVO)	Salty cake (Slana torta)	2	800–1200 g	Posodo za pito za 8–10 porcij obložite s testom in ga prebodite z vilicami. Testo napolnite z vašim najljubšim nadevom
	Vegetable Strudel (Zelenjavni zavitek)	2	500–1500 g	Pripravite mešanico narezane zelenjave. Potresite z oljem. Jed pripravite na pekaču (15–20 minut). Dovolite, da se ohladi. Dodajte svež sir in začinite s soljo, balzamičnim kisom in začimbami. Naredite zavitek in zavihajte zunanji del
BREAD	Rolls (Žemlje)	3	60–150 g na kos*	Testo pripravite po svojem najljubšem receptu za rahel kruh. Pred vzhajanjem oblikujte v štručke. Uporabite funkcijo pečice za vzhajanje
	Medium Size Bread (Srednje velik kruh)	3	200–500 g na kos*	Pripravite testo po svojem najljubšem receptu in ga položite na pekač
	Sandwich Loaf in Tin (Štruca za sendvič v pekaču)	2	400–600 g na kos*	Testo pripravite po svojem najljubšem receptu za rahel kruh. Pred vzhajanjem ga položite v posodo za štruce. Uporabite funkcijo pečice za vzhajanje
	Big bread (Velik kruh)	2	700–2000 g*	Pripravite testo po svojem najljubšem receptu in ga položite na pekač
	Wholegrain (Polnozrnat)	2	500–2000 g*	
	Baguettes (Bagete)	3	200–300 g na kos*	Testo pripravite po svojem najljubšem receptu za rahel kruh. Pred vzhajanjem ga oblikujte v štručke. Uporabite funkcijo pečice za vzhajanje
	Special Bread (Poseben kruh)	2	-	Pripravite testo po svojem najljubšem receptu in ga položite na pekač
PIZZA	Pizza Thin (Tanka pica)	2	okrogel - pekač	Testo za pico pripravite iz 150 ml vode, 15 g kvasa, 200–225 g moke, olja in soli. Pustite ga vzhajati z namensko funkcijo pečice. Na nekoliko namaščenem pekaču zvaljajte testo. Dodajte sestavine, kot so paradižniki, mocarela in šunka
	Pizza Thick (Debela pica)	2	okrogel - pekač	
	Pizza Frozen (Zamrznjena pica)	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 plasti	Izvzemite iz embalaže. Enakomerno razporedite po rešetki

PRIBOR	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Sonda za hrano

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

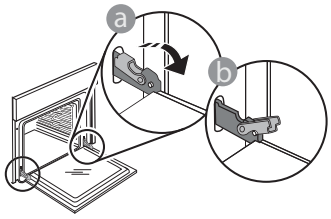
- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

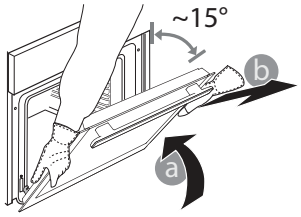
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. **Da vrata demontirate**, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.

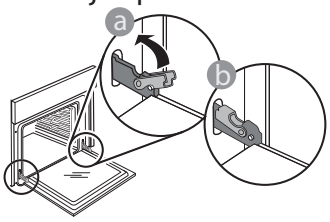


2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

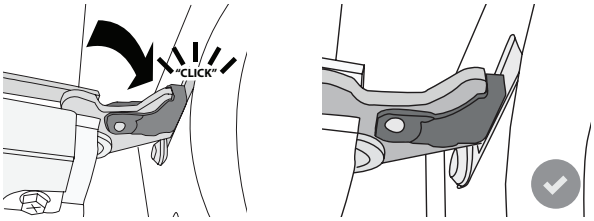


Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

3. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



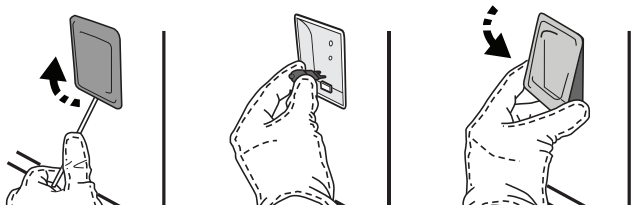
Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



4. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

- Pečico izklopite iz električnega napajanja.
- Odstranite vodila za pekače.
- Z izvijačem odstranite pokrov luči.
- Zamenjajte luč.
- Ponovno namestite pokrov luči in ga čvrsto potisnite, dokler se ne zaskoči.
- Ponovno namestite vodila za pekače.
- Pečico ponovno priključite na električno omrežje.



Opomba: uporabite halogenske žarnice 20–40 W / 230 ~ V, tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

Pogosta vprašanja o domačem brezžičnem omrežju WiFi

Kateri protokoli WiFi so podprti?

Nameščeni adapter WiFi podpira WiFi b/g/n za evropske države.

Katere nastavitve je treba konfigurirati v programski opremi usmerjevalnika?

Potrebne so naslednje nastavitve usmerjevalnika: Omogočeno je 2,4 GHz, WiFi b/g/n, vklopljena DHCP in NAT.

Katera različica WPS je podprta?

WPS 2,0 ali višja. Preverite dokumentacijo usmerjevalnika.

Ali obstajajo razlike med uporabo pametnega telefona (ali tabličnega računalnika) z operacijskim sistemom Android ali iOS?

Uporabite lahko kateri koli operacijski sistem oziroma tisti, ki vam je ljubši, saj ni nobene razlike.

Ali lahko uporabim mobilno 3G povezavo namesto usmerjevalnika?

Da, vendar so storitve oblaka namenjene trajno povezanim napravam.

Kako preverim, ali moja domača internetna povezava deluje in ali je funkcija brezžičnega prenosa omogočena?

Na svoji pametni napravi lahko poiščete vaše omrežje. Preden to storite, onemogočite druge podatkovne povezave.

Kako preverim, ali je aparat povezan z mojim domačim brezžičnim omrežjem?

Dostopite do konfiguracije usmerjevalnika (glejte priročnik usmerjevalnika) in preverite, ali je naslov MAC aparata na seznamu priključenih brezžičnih naprav.

Kje lahko najdem naslov MAC aparata?

Pritisnite in se nato dotaknite WiFi ali poglejte na svoj aparat: Obstaja oznaka, ki prikazuje naslova SAID in MAC. Naslov MAC je sestavljen iz kombinacije številk in črk, ki se začnejo z "88:e7".

Kako lahko preverim, ali je omogočena brezžična funkcija naprave?

Uporabite svojo pametno napravo in aplikacijo 6th Sense Live, da preverite, ali je omrežje aparata vidno in povezano z oblakom.

Ali obstaja kaj, kar lahko prepreči, da signal doseže aparat?

Preverite, ali naprave, ki so povezane, ne uporabljajo celotne razpoložljive pasovne širine. Prepričajte se, da naprave z omogočeno brezžično povezavo ne presegajo največjega števila, ki ga dovoljuje usmerjevalnik.

Kako daleč naj bo usmerjevalnik od pečice?

Običajno je signal WiFi dovolj močan, da pokrije nekaj prostorov, vendar je to zelo odvisno od materiala, iz katerega so izdelani zidovi. Moč signala lahko preverite tako, da postavite svojo pametno napravo blizu aparata.

Kaj lahko storim, če moja brezžična povezava ne doseže aparata?

Z določenimi napravami, kot so dostopne točke, WiFi obnavljalniki in mostovi tokovnih vodov, lahko razširite svojo pokritost domačega brezžičnega omrežja (niso priloženi aparatu).

Kje lahko najdem ime in geslo za svoje brezžično omrežje?

Glejte dokumentacijo usmerjevalnika. Na usmerjevalniku je navadno etiketa, ki prikazuje informacije, ki jih potrebujete za dostop do strani za nastavitev naprave z uporabo povezane naprave.

Kaj lahko storim, če moj usmerjevalnik uporablja kanal brezžičnega omrežja iz soseske?

Usmerjevalnik nastavite tako, da uporablja domači kanal WiFi.

Kaj lahko storim, če se na zaslonu prikaže ali če pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domačim usmerjevalnikom?

Aparat se je morda uspešno povezal z usmerjevalnikom, vendar ne more dostopati do interneta. Če želite priključiti aparat na internet, boste morali preveriti nastavitve usmerjevalnika in/ali operaterja.

Nastavitve usmerjevalnika: NAT mora biti vklopljen, požarni zid in DHCP morata biti pravilno konfigurirana. Podprto šifriranje gesla: WEP, WPA, WPA2. Če želite preizkusiti drugo vrsto šifriranja, si oglejte navodila za uporabo usmerjevalnika.

Nastavitve operaterja: Če je vaš ponudnik internetnih storitev določil število naslovov MAC, ki se lahko povezujejo z internetom, svojega aparata morda ne boste mogli povezati z oblakom. Naslov MAC naprave je njen edinstveni identifikator. Svojega ponudnika internetnih storitev vprašajte, kako povezati naprave, ki niso računalniki, na internet.

Kako preverim, ali se podatki prenašajo?

Po nastavitvi omrežja izklopite električno napajanje, počakajte 20 sekund in nato pečico vklopite: Preverite, ali aplikacija prikazuje stanje uporabniškega vmesnika aparata. Izberite cikel ali drugo možnost in preverite njihov status v aplikaciji.

Nekatere nastavitve potrebujejo nekaj sekund, da se prikažejo v aplikaciji.

Kako lahko spremenim svoj račun Whirlpool, tako da moj aparat ostane povezan?

Ustvarite lahko nov račun, vendar ne pozabite, da morate pred premikom v nov račun iz starega računa odpoklicati aparat.

Zamenjal sem usmerjevalnik – kaj moram storiti?

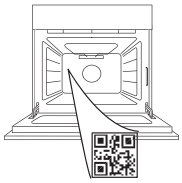
Lahko ohranite enake nastavitve (omrežno ime in geslo) ali iz aparata izbrišete prejšnje nastavitve in jih ponovno konfigurirate.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“. Pritisnite , dotaknite se „Info“ in nato izberite „Factory Reset“. Vse shranjene nastavitve bodo izbrisane.
Domače napajanje električne energije se izklopi.	Napačna nastavitev moči.	Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. Če jo želite spremeniti, pritisnite , izberite „More Modes“ in nato izberite „Power Management“.
Funkcija se ne zažene. Funkcija ni na voljo v predstavitvenem načinu.	Predstavitveni način je v teku.	Pritisnite , dotaknite se „Info“ in nato izberite „Store Demo Mode“ za izhod.
Ikona je prikazana na zaslonu.	Usmerjevalnik WiFi je izklopljen. Nastavitve usmerjevalnika so spremenjene. Brezžične povezave ne dosežejo aparata. Pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domačim omrežjem. Povezljivost ni podprta.	Preverite, ali je usmerjevalnik WiFi povezan z internetom. Preverite, ali je signal WiFi blizu aparata dovolj močan. Poskusite ponovno zagnati usmerjevalnik. Glejte poglavje „WiFi FAQs“. Če so nastavitve domačega brezžičnega omrežja spremenjene, se povežite z omrežjem: Pritisnite , dotaknite se „WiFi“ in nato izberite „Connect to network“.
Povezljivost ni podprta.	Daljinsko upravljanje v vaši državi ni dovoljeno.	Pred nakupom preverite, ali vaša država dovoljuje daljinsko upravljanje elektronskih aparatov.
Zaslon na dotik ne deluje pravilno.	Dolgotrajna uporaba. Preobremenitev sistema.	Pritisnite in držite vsaj 4 sekunde. Vklopite pečico in preverite, ali je napaka odpravljena.

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran **docs.whirlpool.eu**
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



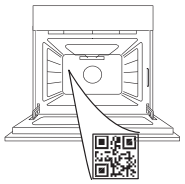
Whirlpool

400011687553

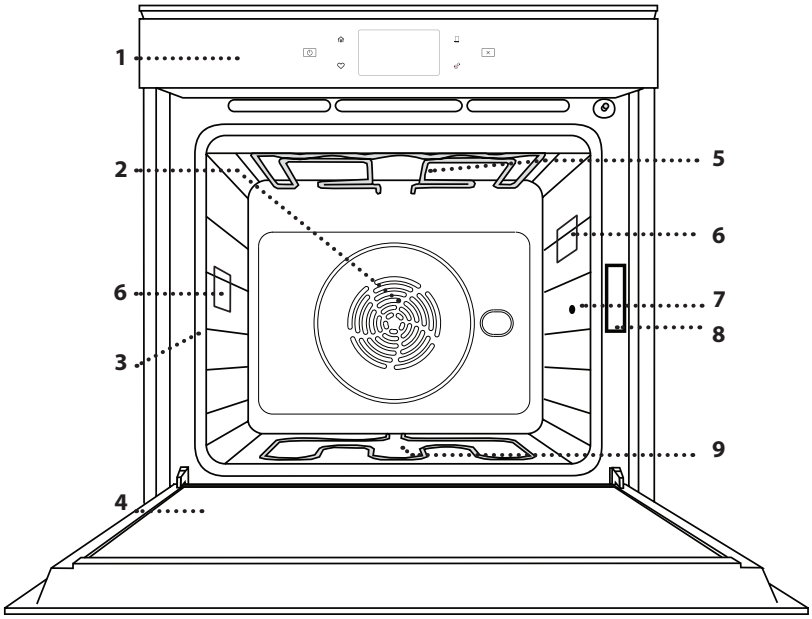
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті **www.whirlpool.eu/register**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

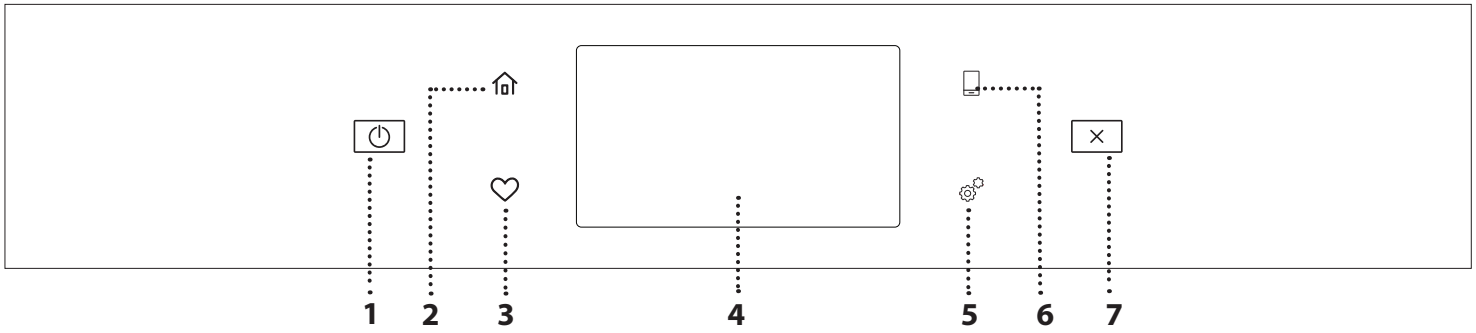


ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Напрямні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент/гриль
6. Лампочка
7. Місце введення кухонного термометра
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ
Для ввімкнення та вимкнення духової шафи.

2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ
Для швидкого доступу до головного меню.

3. ВИБРАНЕ
Для отримання списку ваших улюблених функцій.

4. ДИСПЛЕЙ

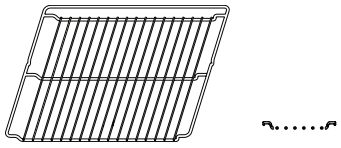
5. ІНСТРУМЕНТИ
Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

6. ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ
Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

7. СКАСУВАННЯ
Для зупинки будь-якої функції духової шафи, крім годинника, кухонного таймера та блокування елементів керування.

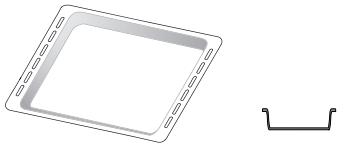
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



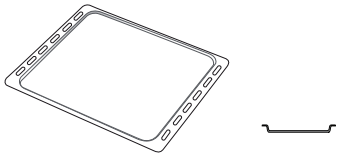
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду

ПІДДОН



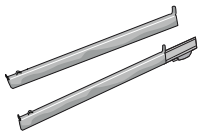
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



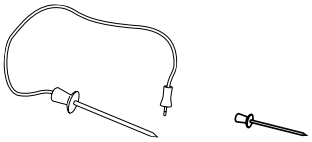
Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЩУП



Використовується для точного вимірювання температури страви під час приготування. Завдяки чотирьом точкам вимірювання і жорсткій опорі його можна використовувати для м'яса та риби, а також для хліба, тортів та випічки.

* Доступно лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

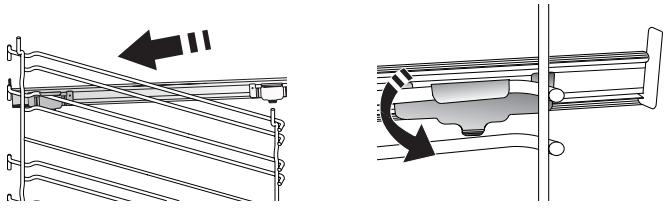
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: Тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки. Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

РУЧНІ ФУНКЦІЇ

- **ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ**

  Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.
- **ТРАДИЦІЙНИЙ**

  Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.
- **ГРИЛЬ**

  Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і приготування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.
- **ТУРБОГРИЛЬ**

  Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.
- **ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ**

  Для приготування різних продуктів з однаковою температурою приготування на декількох поличках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.
- **ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ 4**

  Для приготування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури приготування. Цю функцію можна використовувати для приготування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для приготування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці приготування.
- **ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**

  Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.
- **СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ**
  - » **РОЗМОРОЖУВАННЯ**

    Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.
  - » **ПІДІГРІВ**

    Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.
  - » **ПІДНІМАННЯ**

    Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.
  - » **ПРОСТІ СТРАВИ**

    Для приготування готових продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, суміш для кексу, кекси, страви з макаронів та хлібопекарські вироби). Функція готує всі страви швидко та обережно, а також її можна використовувати для розігрівання вже готових страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці.
  - » **MAXI COOKING**

    Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.
  - » **ЕКОНОМНЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ**

    Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Під час роботи функції ECO світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.
- **ВИПІКАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ**

  Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

6th SENSE

Це дає змогу готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній тіблиці готування.
Духову шафу не потрібно прогрівати.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ

Щоб прокрутити меню або список:

Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.

Щоб зробити вибір або підтвердити вибір:

Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.

Повернутися до попереднього екрана:

Торкніться < .

Для підтвердження налаштувань або доступу на наступний екран:

Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого вмикання приладу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Торкніться потрібної мови.

Натискання < поверне вас назад до попереднього екрана.

2. НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Функція 6th Sense Live дозволяє дистанційно керувати духовою шафою з мобільного пристрою. Щоб отримати можливість дистанційно керувати приладом, спочатку потрібно повністю завершити процес налаштування підключення. Цей процес необхідно виконати, щоб зареєструвати ваш прилад і підключити його до домашньої мережі.

- Торкніться «НАСТРОЇТИ ЗАРАЗ», щоб продовжити налаштування підключення.

Або торкніться «ПРОПУСТИТИ», щоб підключити виріб пізніше.

ЯК НАЛАШТУВАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Для використання цієї функції необхідно мати: Смартфон або планшет, а також бездротовий маршрутизатор, підключений до Інтернету. Будь ласка, використовуйте смарт-пристрій, щоб перевірити, чи сильний сигнал домашньої бездротової мережі поблизу пристрою.

Мінімальні вимоги.

Смарт-пристрій: Android з екраном 1280x720 (або вище) або iOS.

Перегляньте в магазині застосунків їхню сумісність з версіями Android або iOS.

Бездротовий маршрутизатор: 2,4 ГГц WiFi b/g/n.

1. Завантажте застосунок 6th Sense Live

Першим кроком до підключення пристрою є завантаження застосунка на свій мобільний пристрій. Застосунок 6th Sense Live допоможе вам під час усіх кроків, перелічених тут. Ви можете завантажити застосунок 6th Sense Live з iTunes Store або Google Play Store.

2. Створення облікового запису

Якщо ви цього ще не зробили, вам потрібно створити обліковий запис. Це дозволить вам підключати свої пристрої, а також переглядати і керувати ними дистанційно.

3. Реєстрація вашого приладу

Дотримуйтеся інструкцій у застосунку, щоб зареєструвати прилад. У процесі реєстрації вам знадобиться ідентифікатор смарт-пристрою Smart Appliance IDentifier (SAID). Його унікальний код можна знайти на ідентифікаційній табличці, прикріпленій до виробу.

4. Підключення до Wi-Fi

Дотримуйтеся процедури встановлення сканування для підключення. Застосунок допоможе вам підключити прилад до бездротової мережі у вашому будинку.

Якщо ваш маршрутизатор підтримує WPS 2.0 (або вище), оберіть «ВРУЧНУ», потім торкніться «Налаштування WPS»: На бездротовому маршрутизаторі натисніть кнопку «WPS», щоб встановити зв'язок між двома виробами.

За потреби ви також можете підключити виріб вручну, використовуючи «Пошук мережі».

Код SAID використовується для синхронізації смарт-пристрою з приладом.

MAC-адреса відображається для модуля Wi-Fi.

Процедуру підключення потрібно буде виконати ще раз, якщо ви зміните налаштування маршрутизатора (наприклад, ім'я мережі або пароль чи провайдера).

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ДАТИ

При підключенні духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну.

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час дня.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату.

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час та дату.

4. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 Ампер): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 Ампер).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.

5. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.
Тому перш ніч розпочинати готування їжі, рекомендується нагріти порожню піч, щоб видалити будь-які можливі запахи.

Зніміть будь-який захисний картон або прозору плівку з печі та вийміть з неї будь-яке додаткове приладдя.
Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години.

Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

- Щоб увімкнути духову шафу, натисніть ⏻ або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє обрати між ручною функцією та 6th Sense.

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.
- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.
- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.

2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ

- Прокрутіть запропоновані значення та оберіть те, яке вам потрібне.

Якщо це доступно для функції, можна торкнутися для активації попереднього нагрівання.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну. У часовому режимі духова шафа готує протягом певного часу. Після завершення часу приготування готування припиняється автоматично.

- Щоб налаштувати тривалість, торкніться «Задати час приготування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час приготування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість під час приготування та, таким чином, вручну закінчити готування, торкніться значень тривалості, а потім оберіть «СТОП».

3. НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ 6th SENSE

Функції 6th Sense дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів приготування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються за категорією продуктів в меню «СТРАВИ 6th SENSE» (див. відповідні таблиці) та функціями рецептів у меню «LIFESTYLE».

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.

Деякі з функцій 6th Sense вимагають використання температурного щупа. Вставте його до вибору функції. Для отримання найкращих результатів приготування з температурним щупом дотримуйтеся пропозицій у відповідному розділі.

- Дотримуйтеся вказівок на екрані, щоб керувати процесом приготування.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКУ ПУСКУ

Ви можете відкласти початок приготування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного запуску, натисніть «ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ», щоб запустити час очікування.
- Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу.

Щоб запрограмувати затримку початку приготування, необхідно вимкнути стадію попереднього прогрівання духової шафи: Духовка поступово досягне необхідної температури, а це означає, що час приготування буде дещо довшим, ніж вказано в таблиці приготування.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться ⏵.

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духова шафа нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення.

Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити.

- Натисніть ✕ для зупинки активної функції в будь-який час.

6. ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього нагрівання.

Після завершення цієї фази пролунає сигнал, і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духова шафа досягла встановленої температури.

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята і торкніться «ГОТОВО», щоб почати приготування.

Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання.

для тих функцій приготування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього нагрівання.
- Торкніться значка , щоб активувати або деактивувати попереднє нагрівання.

Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

7. ПРИЗУПИНЕННЯ ГОТУВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

Перед завершенням приготування духова шафа може нагадати вам перевірити страву таким же чином.

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

8. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час приготування або зберегти функцію в обраному.

- Торкніться , щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться , щоб продовжити приготування.

9 . ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духовки для вашого улюбленого рецепта.

Духовка автоматично виявляє функції, які ви використовуєте найчастіше. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення функції ви можете торкнутися , щоб зберегти її як обране. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

Дисплей дозволяє зберегти функцію, вказавши до 4 улюблених страв, включаючи сніданок, обід, перекус та вечерю.

- Торкніться значка, щоб обрати принаймні одну.
- Торкніться «УЛЮБЛЕНЕЦЬ», щоб зберегти функцію.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Після того, як ви зберегли функції як обране, на головному екрані відобразяться функції, які ви зберегли для поточного часу доби.

Для перегляду обраного натисніть : функції розподілені на різний час прийому їжі, і будуть запропоновані деякі пропозиції.

- Торкніться значка страв, щоб переглянути відповідні списки.

Торкнувшись , ви також можете переглянути історію функцій, що нещодавно використовувалися найчастіше.

- Прокрутіть запропонований список.
- Торкніться потрібного рецепту або функції.
- Торкніться «Розпочати», щоб розпочати готування.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

На екрані обраного ви можете додати зображення чи назву до кожного обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗМІНИТИ».
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ДАЛІ»: На дисплеї відобразяться нові параметри.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

На екрані обраного також можна видалити збережені функції:

- Торкніться на відповідній функції.
- Торкніться «ПРИБРАТИ».

Ви також можете змінити час, коли відображаються різні страви:

- Натисніть .
- Оберіть «Особисті налаштування».
- Оберіть «Час і дати».
- Торкніться «Час трапез».
- Прокрутіть список і торкніться відповідного часу.
- Торкніться відповідної страви, щоб змінити її.

Кожне часове вікно можна поєднувати лише з однією стравою.

10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Знаряддя» в будь-який час.

Це меню дозволяє вибрати з декількох опцій, а також змінювати параметри або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.

УВІМКНУТИ ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як при використанні функції приготування, так і для відображення часу.

Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у верхньому правому куті екрана.

Таймер продовжуватиме відлік у верхньому правому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Натисніть .
- Торкніться .

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

- Торкніться «ВІДХИЛИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «ЗАДАТИ НОВИЙ ТАЙМЕР», щоб знову встановити таймер.

СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

САМООЧИЩЕННЯ

Активуйте функцію «Самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

- Перед активацією функції витягніть з духової шафи все приладдя.
- Якщо духова шафа холодна, налийте 200 мл питної води на дно духової шафи.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію очищення.

Після вибору циклу ви можете відкласти початок автоматичного очищення. Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити час завершення, як зазначено у відповідному розділі.

ДАТЧИК

Термощуп дозволяє вимірювати температуру м'яса під час готування, щоб переконатися, що воно досягло оптимальної температури. Температура духової шафи змінюється залежно від обраної вами функції, однак приготування завжди запрограмовано так, щоб закінчити готування, коли буде досягнута задана температура.

Розмістіть страву в духовій шафі та підключіть температурний щуп до розетки. Зберігайте термощуп якомога далі від джерела тепла. Зачиніть дверцята духової шафи.

Торкніться . Якщо використання термощупа допускається або вимагається, ви можете обрати між ручним режимом (за методом приготування) та функціями 6th Sense (за типом страви).

Після запуску функції готування її робота перерветься, якщо вийняти термощуп.

Завжди відключайте та виймайте термощуп з духовки разом зі стравою.

ВИКОРИСТАННЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

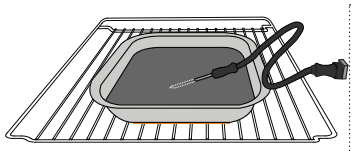
Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.

Напівжорсткому кабелю можна надати форму, необхідну для найефективнішого встановлення щупа в страву. Переконайтеся, що під час приготування кабель не торкається верхнього нагрівального елемента.

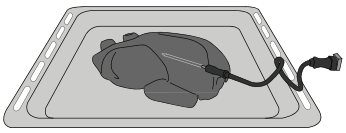
М'ЯСО: Вставте температурний щуп глибоко в м'ясо, уникаючи кісток та жирних ділянок. Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин.

РИБА (ціла): Вставте наконечник у найтовщу частину, уникаючи хребта.

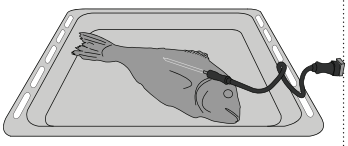
ВИПІКАННЯ: Вставте наконечник щупа глибоко в тісто, надавши кабелю форму, необхідну для забезпечення оптимального кута введення щупа. Якщо ви використовуєте щуп при готуванні з функціями 6th Sense, приготування буде зупинено автоматично після досягнення обраним рецептом ідеальної температури всередині продукту, без необхідності регулювати температуру в духовій шафі.



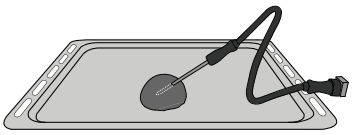
Лазанья



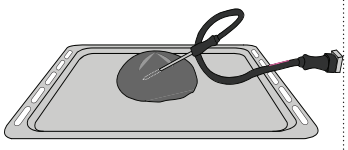
Ціла курка



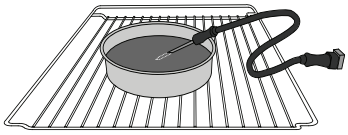
Риба



Рулети



Великий хліб



Торт

БЕЗ ЗВУКУ

Торкніться значка, щоб увімкнути або вимкнути всі звуки та сигнали.

БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, тому їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб активувати блокування:

- Торкніться значка.

Щоб деактивувати блокування:

- Торкніться дисплея.
- Проведіть пальцем по відображуваному повідомленню.

ІНШІ РЕЖИМИ

Для вибору режиму «Шабат» та доступу до керування потужністю.

Режим «Шабат» підтримує духову шафу у режимі випікання до вимкнення. Режим Шабат використовує звичайну функцію. Усі інші цикли приготування та чищення вимкнені. Звуки не лунатимуть, а на дисплеї не відображатиметься зміна температури. Якщо двері духової шафи відкриті або закриті, світло духової шафи не вмикатиметься або вимикатиметься, а нагрівальні елементи не увімкнуться або не вимкнуться негайно.

Для відключення і виходу з режима Шабат натисніть або , потім натисніть та утримуйте екран дисплея впродовж 3 секунд.

ОСОБИСТІ НАЛАШТУВАННЯ

Для зміни деяких налаштувань духової шафи.

WI-FI

Для зміни налаштувань або налаштування нової домашньої мережі.

ВІДОМОСТІ

Щоб вимкнути «Демонстраційний режим для магазину», скиньте налаштування виробу та отримайте додаткову інформацію про виріб.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Leavened cakes / Sponge cakes (Пироги з дріжджового тіста / бісквіти)		Так	170	30–50	2
		Так	160	30–50	2
		Так	160	30–50	4 1
Filled cakes (Пироги з начинкою) (cheesecake (сирний пудинг), штрудель, apple pie (яблучний пиріг))		Так	160–200	30 - 85	3
		Так	160–200	35–90	4 1
Печиво / Shortbread (пісочне печиво)		Так	150	20 - 40	3
		Так	140	30–50	4
		Так	140	30–50	4 1
		Так	135	40–60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Тістечка / кекси)		Так	170	20 - 40	3
		Так	150	30–50	4
		Так	150	30–50	4 1
		Так	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Заварні тістечка)		Так	180 – 200	30–40	3
		Так	180 - 190	35–45	4 1
		Так	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Безе		Так	90	110–150	3
		Так	90	130 - 150	4 1
		Так	90	140 - 160 *	5 3 1
Піца / хліб / Focaccia (фокача)		Так	190–250	15–50	2
		Так	190 - 230	20–50	4 1
Піца ((Thin, thick, focaccia (тонка, товста, фокача))		Так	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	3
		Так	250	10–20	4 1
		Так	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен))		Так	180 - 190	45 - 55	3
		Так	180 - 190	45 – 60	4 1
		Так	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Воловани / печиво з листкового тіста)		Так	190–200	20 – 30	3
		Так	180 - 190	20 - 40	4 1
		Так	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Температурний щуп

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Лазанья / Відкритий пиріг із ягодами / Baked pasta (запечені макарони) / канелоні		Так	190–200	45 - 65	3
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190–200	80 – 110	3
Roast pork with crackling (Смажена свинина зі скоринкою) 2 кг		–	170	110–150	2
Курятина / Rabbit (кролятина) / Duck (качатина) (1 кг)		Так	200–230	50–100	3
Turkey / Goose (Індичка / гуска), 3 кг		Так	190–200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла))		Так	180 – 200	40–60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани))		Так	180 – 200	50 - 60	2
Тост		–	3 (висока)	3 - 6	5
Рибне філе / стейки		–	2 (Середня)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Ковбаски) / кебаби / Spare ribs (поребрина) / гамбургери		–	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30 **	5 4
Жарена курятина 1-1,3 кг		–	2 (Середня)	55 - 70 ***	2 1
Бараняча нога / Shanks (гомілки)		–	2 (Середня)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes (Смажена картопля)		–	2 (Середня)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin (Овочева запіканка)		–	3 (висока)	10 - 25	3
Печиво	Cookies	Так	135	50 - 70	5 4 3 1
Тарти	Тарти	Так	170	50 - 70	5 4 3 1
Кругла піца	Піца	Так	210	40–60	5 4 2 1
Повноцінна страва: Fruit tart (Фруктовий пиріг) (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	5 3 1
Повноцінна страва: Fruit tart (Фруктовий тарт) (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / cuts of meat (шматки м'яса) (рівень 1)	Menu	Так	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna & Meat (Лазанья та м'ясо)		Так	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes (М'ясо з картоплею)		Так	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetebles (Риба та овочі)		Так	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Фаршировані шматки м'яса)		–	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (М'ясна вирізка) (rabbit (кролятина), Курятина, Баранина)		–	200	50 - 100 *	3

* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.
** Переверніть страву через половину часу приготування.
*** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, додаткове приладдя та рівні, які слід використовувати для приготування різної їжі.

Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Значення температури і часу приготування є орієнтовними та залежать від кількості продуктів і типу приладдя.

Починайте з найнижчих рекомендованих налаштувань і, якщо страва не готуватиметься належним чином, встановлюйте вищі налаштування.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

6th sense ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

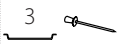
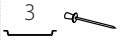
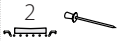
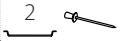
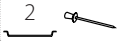
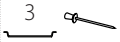
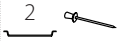
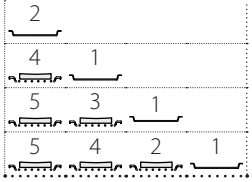
Категорії страв			Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
ЗАПІКАНКА ТА ПЕЧЕНІ МАКАРОНИ	Fresh (Свіжий продукт)	Лазанья	2	500 - 3000 г *	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамелі і посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
		Канелоні	2	500 - 3000 г *	
	Заморожено	Лазанья	2	500 - 3000 г	
		Канелоні	2	500 - 3000 г	
М'ЯСО	Яловичина	Жарена яловичина	3	600 - 2000 г *	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції
		Жарена телятина	3	600 - 2500 г *	
		Стейк	5 4	2 - 4 см	Змастіть олією і розмарином. Натріть сіллю та чорним перцем. Рівномірно розподіліть на решітці. Переверніть через 2/3 часу готування
		Гамбургер	5 4	1,5 - 3 см	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції
	Свинина	Жарена свинина	3	600 - 2500 г *	
		Свиняча рулька	3	500 - 2000 г *	
		Свинячі реберця	5 4	500 - 2000 г	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть через 2/3 часу готування
		Бекон	5 4	250 г	Рівномірно розподіліть на решітці. Переверніть через 3/4 часу готування
	Баранина	Жарена баранина	2	600 - 2500 г *	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції
		Баранячий бік	2	500 - 2000 г *	
		Бараняча нога	2	500 - 2000 г *	
	Курка	Жарена курятина	2	600 - 3000 г *	Змастіть олією і приправте за бажанням. Натріть сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудинкою догори
		Жарена фарширована курка	2	600 - 3000 г *	
		Шматки курятини	3	600 - 3000 г *	Змастіть олією і приправте за бажанням. Рівномірно розподіліть у піддоні шкірою вниз
		Філе/грудка курки	5 4	1 - 5 см	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть через 2/3 часу готування
	жарена качка	Жарена качка	2	600 - 3000 г *	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Жарена фарширована качка	2	600 - 3000 г *	
		Шматки качки	3	600 - 3000 г *	
		Філе/грудка качки	5 4	1 - 5 см	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Переверніть через 2/3 часу готування

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Температурний щуп

Категорії страв			Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
М'ЯСО	ЖАРЕНА ІНДИЧКА Й ГУСКА	Жарена гуска	2	600 - 3000 г *	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		жарена фарширована гуска	2	600 - 3000 г *	
		Шматки індичатини	3	600 - 3000 г *	
		Філе/грудка	5 4	1 - 5 см	Змастіть олією і приправте за бажанням. Натріть сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудинкою догори. Переверніть через 2/3 часу готування
	М'ясні страви	Кебаби	5 4	1 решітка	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть через 1/2 часу готування
		Сосиски й сардельки	5 4	1,5 - 4 см	Рівномірно розподіліть на решітці. Проколіть сосиски виделкою, щоб запобігти розривання. Переверніть через 2/3 часу готування
РИБА	Жарена ціла риба	Лосось	3 2	0,2 - 1,5 кг *	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Хек	3 2	0,2 - 1,5 кг *	
		Тріска	3 2	0,2 - 1,5 кг *	
		Морський окунь	3 2	0,2 - 1,5 кг *	
		Дорада	3 2	0,2 - 1,5 кг *	
		Кефаль	3 2	0,2 - 1,5 кг *	
		Ціла риба	3 2	0,2 - 1,5 кг *	
		Риба в солоній скоринці	3	0,2 - 1,5 кг *	
	ЖАРЕНЕ ФІЛЕ ТА СТЕЙКИ	Стейк із тунця	3 2	1 - 3 см	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Стейк із лосося	3 2	1 - 3 см	
		Стейк із меч-риби	3 2	0,5 - 3 см	
		Cod Steak (Стейки із тріски)	3 2	100 - 300 г	
		Філе морського окуня	3 2	50 - 150 г	
		Філе морського окуня	3 2	50 - 150 г	
		Other Fillets (Інші філе)	3 2	0,5 - 3 см	
		Рибні філе	3 2	0,5 - 3 см	
	Морепро-дукти на грилі	Молюски	4	одне деко	Вкрийте хлібними сухариками та заправте олією, часником, перцем та петрушкою
		Мідії в паніровці	4	одне деко	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Креветки	4 3	одне деко	
		Великі креветки	4 3	одне деко	

Категорії страв			Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
ОВОЧІ	ЖАРЕНІ ОВОЧІ	Картопля	3	500 - 1500 г	Поріжте на шматки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
		Фаршировані овочі	3	100 - 500 г кожен	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Інші овочі	3	500 - 1500 г	
	ПЕЧЕНІ ОВОЧІ	Картопля	3	1 піддон	Поріжте на шматки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
		Помідори	3	1 піддон	Вкрийте хлібними сухариками та заправте олією, часником, перцем та петрушкою
		Перець	3	1 піддон	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
		Броколі	3	1 піддон	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамелі і посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
		Цвітна капуста	3	1 піддон	
		Інше	3	1 піддон	
ПИРОГИ ТА ТІСТЕЧКА	Бісквіти	Бісквіт у формі з фольги	2	500 - 1200 г *	Підготуйте 500 - 900 г знежиреного тіста для бісквітного торта. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання
		Фруктовий бісквіт у формі з фольги	2	500 - 1200 г *	Підготуйте тісто для кексу відповідно до вашого улюбленого рецепту, використовуючи подрібнені або нарізані скибочками свіжі фрукти. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання
		Шоколадний бісквіт у формі з фольги	2	500 - 1200 г *	Підготуйте 500 - 900 г знежиреного тіста для бісквітного торта. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання
		Бісквіт у піддоні для випікання	2	500 - 1200 г *	Підготуйте 500 - 900 г знежиреного тіста для бісквітного торта. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання
	Тістечка й пироги з начинкою	Печиво	3	200 - 600 г	Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктовою есенцією. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і сформуйте за бажанням. Покладіть печиво на деко для випікання
		Круасани (fresh (свіжі))	3	одне деко	Рівномірно розподіліть на деку для випікання. Охолодіть перед подачею
		Круасани (заморожені)	3	одне деко	
		Заварне тістечко	3	одне деко	
		Безе	3	10 - 30 г кожне	Приготуйте масу з 2 яєчних білків, 80 г цукру та 100 г кокосового порошку. Приправте ваніллю та мигдалевою есенцією. Сформуйте 20-24 шт. на змащеному жиром деку для випікання
		Тарт у формі з фольги	3	400 - 1600 г	Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктовою есенцією. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і покладіть у форму. Заповніть мармеладом і приготуйте
		Штрудель	3	400 - 1600 г	Підготуйте суміш з нарізаного яблука, кедрових горішків, кориці та мускатного горіха. Покладіть трохи масла в каструлю, посипте цукром і варіть 10-15 хвилин. Загорніть в тісто і складіть зовнішню частину
		Фруктовий пиріг	3	500 - 2000 г	Покладіть тісто на глибоке деко і посипте дно панірувальними сухарями, щоб зібрати сік з фруктів. Додайте нарізані свіжі фрукти з цукром і корицею

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Температурний щуп

	Категорії страв	Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
СОЛОНІ ПИРОГИ	Солоний пиріг		800 - 1200 г	Покладіть випічку на глибоке деко, розраховане на 8-10 порцій, і проколіть її виделкою, заправте тістечка згідно з улюбленим рецептом
	Овочевий штрудель		500 - 1500 г	Підготуйте суміш з подрібнених овочів. Полийте олією і готуйте в каструлі протягом 15 - 20 хвилин. Дайте їй охолонути. Додайте свіжого сиру та заправте сіллю, бальзамічним оцтом та спеціями. Загорніть в тісто і складіть зовнішню частину
ХЛІБ	Рулети		60 - 150 г кожен *	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте рулети перед підійманням тіста. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підіймання тіста
	Хліб середнього розміру		200 - 500 г кожен *	Підготуйте тісто відповідно до улюбленого рецепта і помістіть його на деко для випікання
	Бутерброд у формі з фольги		400 - 600 г кожен *	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте тісто в хлібному контейнері, перш ніж воно почне підніматися. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підіймання тіста
	Великий хліб		700 - 2000 г *	Підготуйте тісто відповідно до улюбленого рецепта і помістіть його на деко для випікання
	Цільнозерновий		500 - 2000 г *	
	Багети		200 - 300 г кожен *	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте багети у рулети перед підійманням тіста. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підіймання тіста
	Спеціальний хліб		–	Підготуйте тісто відповідно до улюбленого рецепта і помістіть його на деко для випікання
ПІЦА	Тонка піца		кругле деко	Замісіть тісто для піци із 150 мл води, 15 г дріжджів, 200-225 г борошна, солі та олії. Залиште його підніматися, використовуючи спеціальну функцію духової шафи. Розкатайте тісто на трохи змащеному деці для випікання. Додайте верхній шар з томатів, сиру моцарела та шинки
	Товста піца		кругле деко	
	Pizza Frozen (Заморожена піца)		1 - 4 шари	Витягніть з упаковки. Рівномірно розподіліть на решітці

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Температурний щуп

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікроволокна.
  Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікроволокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

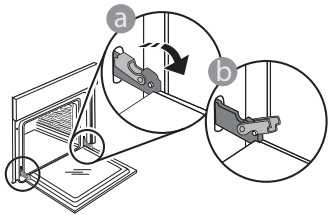
- Після кожного використання залишайте духову шафу охолонути і потім очищуйте її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

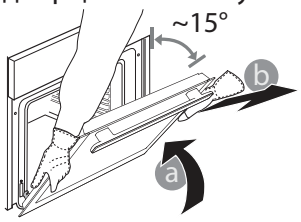
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. **Щоб зняти дверцята**, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.

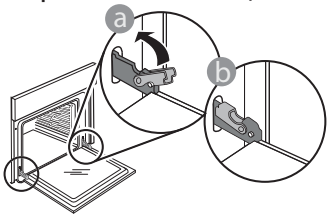


2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

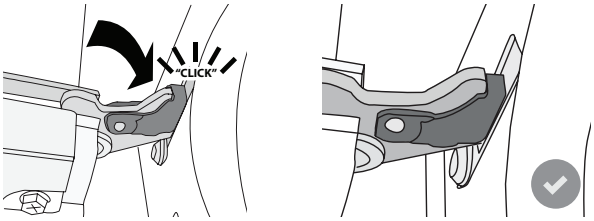


Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

3. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



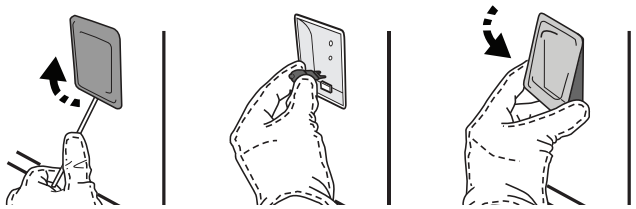
Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



4. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

- Відключіть духову шафу від електромережі.
- Зніміть напрямні для решітки.
- За допомогою викрутки зніміть плафон.
- Замініть лампу.
- Поверніть плафон на місце, натиснувши на нього, доки він із характерним клацанням не встановиться на своєму місці.
- Встановіть напрямні для решітки на місце.
- Знову підключіть духову шафу до електромережі.



Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, T300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки сліди від пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

Wi-Fi. ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

Які Wi-Fi-протоколи підтримуються?

Встановлений адаптер Wi-Fi підтримує стандарти Wi-Fi b/g/n для європейських країн.

Які параметри необхідно налаштувати в програмному забезпеченні маршрутизатора?

Потрібні такі налаштування маршрутизатора: увімкнено 2,4 ГГц, Wi-Fi b/g/n, активовані DHCP і NAT.

Яка версія WPS підтримується?

WPS 2.0 або вище. Зверніться до документації маршрутизатора.

Чи є відмінності у використанні смартфонів (або планшета) з Android та iOS?

Ви можете використовувати будь-яку операційну систему, яку забажаєте, це не має принципового значення.

Чи можу я використовувати замість маршрутизатора мобільний 3G-модем?

Так, але хмарні сервіси передбачають постійне підключення пристроїв.

Як я можу перевірити, чи працює моє домашнє інтернет-з'єднання, і чи увімкнена функція бездротового зв'язку?

Ви можете пошукати свою мережу на своєму смарт-пристрої. Перед виконанням спроби вимкніть всі інші підключення.

Як можна перевірити, що прилад підключений до домашньої бездротової мережі?

Отримайте доступ до конфігурації вашого маршрутизатора (див. «Керівництво для маршрутизатора») і перевірте, чи зазначений MAC-адресу пристрою на сторінці бездротових підключених пристроїв.

Де я можу знайти MAC-адресу пристрою?

Натисніть ⚙, потім торкніться Wi-Fi або подивіться на приладі: на ньому знаходиться етикетка з SAID- і MAC-адресами. MAC-адреса містить комбінацію цифр і букв, що починається з «88:e7».

Як я можу перевірити, чи увімкнена бездротова функція пристрою?

Щоб перевірити, чи видно мережу пристрою і чи підключена вона до хмари, використовуйте смарт-пристрій і застосунок «6th Sense Live».

Чи може щось перешкодити сигналу досягти пристрою?

Переконайтеся, що підключення пристрою не використовують всю доступну пропускну здатність. Переконайтеся в тому що кількість ваших пристроїв з підтримкою WiFi не перевищує максимально допустимої кількості, дозволеної маршрутизатором.

Як далеко повинен знаходитися маршрутизатор від духової шафи?

Зазвичай сигнал WiFi досить потужний, щоб покрити кілька кімнат, але це залежить від матеріалу, з якого зроблені стіни. Ви можете перевірити рівень сигналу, розмістивши свій смарт-пристрій поряд з приладом.

Що робити, якщо сигнал бездротової мережі не досягає приладу?

Ви можете використовувати певні пристрої для розширення вашого домашнього Wi-Fi-покриття, наприклад, точки доступу, ретранслятори Wi-Fi і перехідні мости передачі сигналу (не включені в комплект поставки приладу).

Як дізнатися назву і пароль моєї бездротової мережі?

Див. користувацьку документацію для маршрутизатора. Зазвичай на маршрутизаторі розміщена наклейка з інформацією, необхідною для доступу до сторінки налаштування пристрою за допомогою підключеного приладу.

Що я можу зробити, якщо мій маршрутизатор використовує сусідський WiFi-канал?

Налаштуйте маршрутизатор для використання вашого домашнього Wi-Fi-канала.

Що робити, якщо на дисплеї відображається відсутність з'єднання або духова шафа не може встановити стабільне з'єднання з домашнім маршрутизатором?

Прилад може бути успішно підключений до маршрутизатора, але він не має доступу до Інтернету. Для підключення приладу до мережі Інтернет необхідно перевірити налаштування маршрутизатора і/або каналу передачі даних.

Налаштування маршрутизатора: Потрібно увімкнути NAT, правильно налаштувати брандмауер і DHCP. Підтримується наступне шифрування паролів: WEP, WPA,WPA2. Щоб спробувати інший тип шифрування, див. «Посібник з експлуатації маршрутизатора».

Канал передачі даних: Якщо ваш інтернет-провайдер обмежив кількість MAC-адрес, доступних для підключення до Інтернету, можливо, ви не зможете підключити свій пристрій до хмари. MAC-адреса — це унікальний ідентифікатор пристрою. Зверніться до вашого провайдера інтернет-послуг, щоб підключити до мережі Інтернет інші пристрої.

Як перевірити, чи здійснюється передача даних?

Налаштувавши мережу, вимкніть живлення, зачекайте 20 секунд, а потім увімкніть духову шафу: Переконайтеся, що програма відображає статус призначеного для користувача інтерфейсу приладу. Оберіть цикл або іншу опцію і перевірте її статус у застосунку.

Відображення деяких налаштувань в застосунку може зайняти деякий час.

Як я можу змінити свій профіль Whirlpool, не відключаючи при цьому свої прилади?

Ви можете створити новий обліковий запис, але не забувайте видаляти свої прилади з попереднього облікового запису, перш ніж перенести їх до нового.

Що робити в разі заміни маршрутизатора?

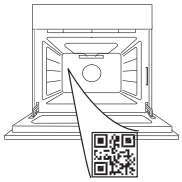
Ви можете зберегти одні і ті ж налаштування (ім'я та пароль) або видалити попередні налаштування з приладу і повторно налаштувати параметри.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера «F» і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери «F». Натисніть , торкніться «Відомості» і оберіть «Скидання налаштувань». Усі збережені налаштування будуть видалені.
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 ампер. Щоб змінити її, натисніть , оберіть «Додаткові режими» і після цього оберіть «Керування потужністю».
Функція не запускається. Функція недоступна в демонстраційному режимі.	Демонстраційний режим запущено.	Натисніть , торкніться «Відомості» і після цього оберіть «Демонстраційний режим» для виходу.
На дисплеї відобразиться значок .	Маршрутизатор Wi-Fi вимкнений. Налаштування маршрутизатора були змінені. Сигнал бездротового з'єднання не досягає приладу. Духовка не може забезпечити стабільне підключення до домашньої мережі. Підключення не підтримується.	Перевірте, чи підключений маршрутизатор Wi-Fi до Інтернету. Переконайтеся, що потужність сигналу Wi-Fi поблизу приладу належна. Спробуйте перезавантажити маршрутизатор. Див. розділ «Wi-Fi. Запитання та відповіді». Якщо налаштування домашньої бездротової мережі змінено, підключіться до мережі: Натисніть , торкніться «Wi-Fi» і оберіть «Підключитися до мережі».
Підключення не підтримується.	Віддалене керування не дозволено у вашій країні.	Перед придбанням перевірте, чи дозволено у вашій країні дистанційно керувати електронними приладами.
Сенсорний дисплей не працює належним чином.	Тривале використання. Перевантаження системи.	Натисніть та утримуйте щонайменше 4 секунди. Увімкніть духову шафу і перевірте, чи не усунено несправність.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому побутовому приладі
- Відвідавши наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu**
- або **звернувшись до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



Whirlpool

400011687553