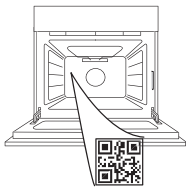
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ WHIRLPOOL ПРОДУКТ

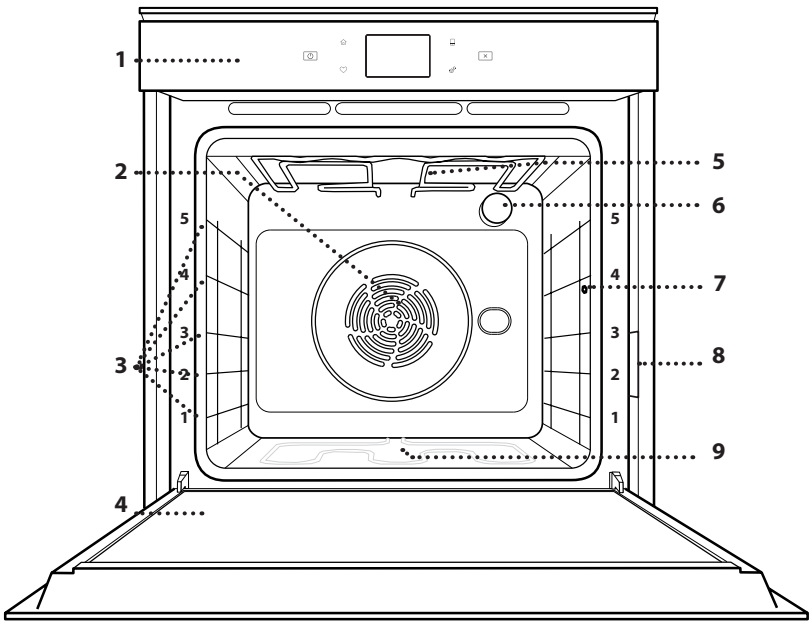
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на **www.whirlpool.eu/register**

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

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

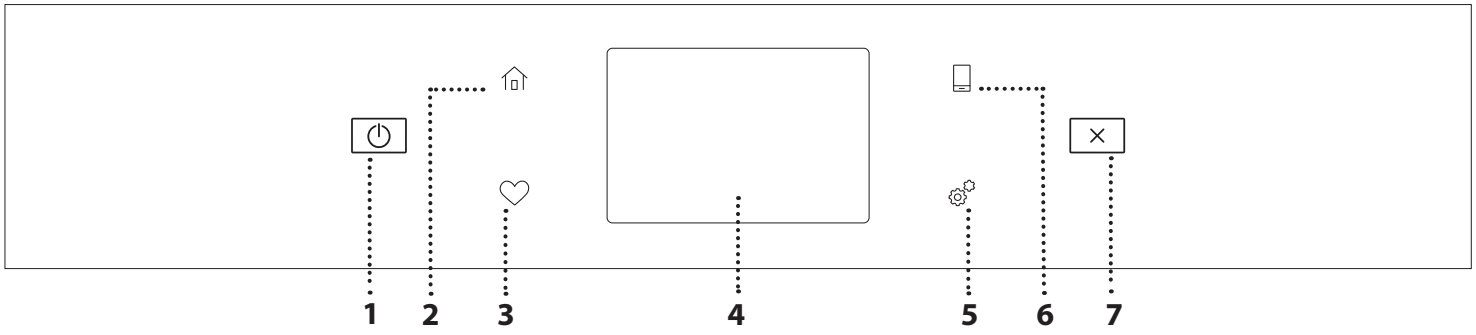


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



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. Идентификационна табелка (да не се сваля)
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

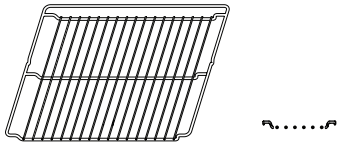
5. TOOLS (ИНСТРУМЕНТИ)
За избор на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на фурната.

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“.

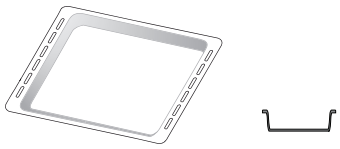
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



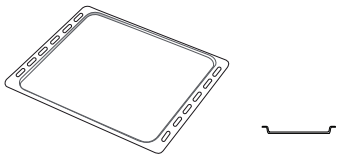
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



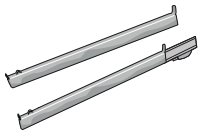
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



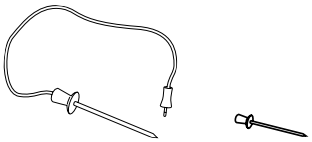
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ *



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.

Други принадлежности могат да бъдат закупени отделно от следпродажбеното 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.

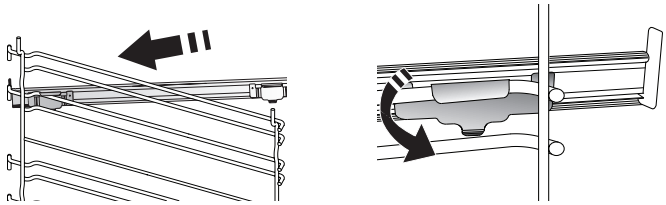
ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

- 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

- **FAST PREHEAT (БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)**

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

  За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
- **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.
- **TURBO GRILL (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.
- **ВЕНТИЛАТОР**

  За готвене на различни храни, които изискват еднаква температура на готвене на няколко рафта (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.
- **COOK 4 FUNCTIONS (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 курабийки, тартове, 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.
- **SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ)**
  - » **DEFROST (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.
  - » **RISING (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 ГОТВЕНЕ**

    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 сока, за да се избегне изсушаване.
  - » **SLOW COOKING (БАВНО ГОТВЕНЕ)**

    За деликатно приготвяне на месо и риба, така че да останат крехки и сочни. Препоръчваме парчетата месо предварително да се запържат в тиган, което позволява да се запази сочността на месото. Продължителността на готвене варира от два часа за риба с тегло 300 g до четири—пет часа за риба с тегло 3 kg и от четири часа за 1 kg месо на късове до шест—седем часа за 3 kg месо на късове.
  - » **ECO ВЕНТИЛАТОР**

    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.

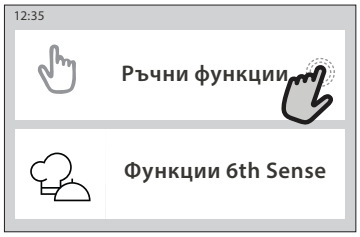
6th SENSE

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.

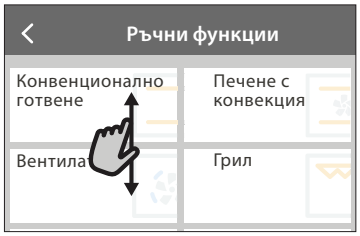
Не е необходимо предварително загряване на фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ

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



За придвижване в меню или списък:
Просто плъзнете пръста си върху дисплея, за да се придвижвате през елементи и стойности.

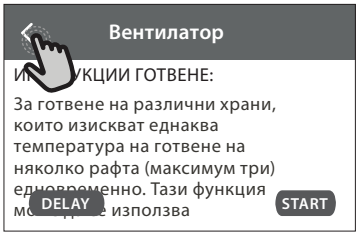




За да потвърдите настройка или да се придвижите към следващия екран:
Докоснете “SET” или “NEXT”.



За да се върнете към предишните екрани:
Докоснете < .



ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ 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 App Store или Google Play Store.

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, в случай че 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.

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

5. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.
Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 200°C за около час.

След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

RICE & PASTA (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.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА)

- Придвижете се през препоръчителните стойности и изберете нужната Ви.

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

DURATION (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 "Настройка време готвене".
- 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. SET START TIME DELAY (НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ)

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

- Докоснете „DELAY" за задаване 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. START THE FUNCTION (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 за предварително нагряване по подразбиране

за функциите за печене, които Ви позволяват да направите 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. PAUSING COOKING (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. END OF COOKING (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 запаметите удължаване готвенето.

9. FAVORITES (ПРЕДПОЧИТАНИ)

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

Фурната автоматично разпознава най-използваните функции. След определен брой използвания ще бъдете подканени да добавите функцията към Вашите предпочитани функции.

HOW TO SAVE A FUNCTION (КАК СЕ ЗАПАМЕТЯВА ФУНКЦИЯ)

След като дадена функция завърши, 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.

ONCE SAVED (СЛЕД ЗАПАМЕТЯВАНЕ)

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

CHANGING THE SETTINGS (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 „Предпочитани" можете и да изтривате запаметени функции:

- Докоснете ♥ на функцията.
- Докоснете „REMOVE IT".

Можете да промените и времето, в 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.

Възможно е да комбинирате даден прозорец от време само с едно ястие.

10. TOOLS (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.

АКТИВИРАНЕ НА 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. След като таймерът е активиран, можете също да изберете и активирате функция.

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

За да върнете или промените 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.

PYRO SELF CLEANING (САМОПОЧИСТВАНЕ С ПИРОЛИЗА)

За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура. На разположение са три цикъла за самопочистване с различна

продължителност: Висока, Средна, Ниска. Препоръчваме периодично да изпълнявате краткия цикъл, а пълния цикъл да използвате само при силно замърсена фурна.

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.

Не допускайте деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.

- Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите), преди да активирате функцията за пиролитично почистване. Ако фурната е монтирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.
- За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухината и забършете вътрешното стъкло на вратичката преди използването на пиролитичната функция.
- Изберете според нуждите Ви един от наличните цикли.
- Докоснете „START", за да активирате избраната функция. Вратичката ще се заключи автоматично и фурната ще стартира цикъла на самопочистване: на дисплея се извежда предупредително съобщение заедно с обратно отброяване, показващо състоянието на текущия цикъл.

След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата във фурната не се понижи до безопасно ниво.

След като цикълът е бил избран, можете 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 функцията за готвене, тя ще бъде отменена
След стартиране на функцията за готвене, тя ще бъде отменена, ако сондата бъде извадена Винаги изключвайте и изваждайте сондата от фурната, когато изваждате храната.
Сондата може да се контролира дистанционно чрез Bauknecht Home Net
приложението на мобилното ви устройство.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО

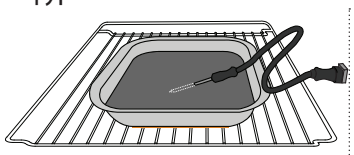
Поставете храната във фурната и свържете щепсела, като го вкарате в гнездото от дясната страна на фурната.

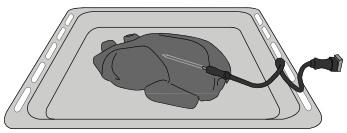
Кабелът е полутвърд и може да бъде прегъван, колкото е необходимо, за да се вкара сондата в храната по най-ефективния начин. Уверете се, че по време на готвенето кабелът не се опира в горния нагревателен елемент.

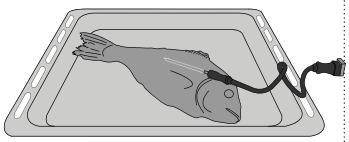
МЕСО: Вкарайте сондата дълбоко в месото, като избягвате костите и сланината. За птиче месо, вкарайте сондата по дължина, в средната част на гърдите, като внимавате да не попаднете в кухина.

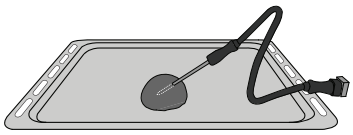
РИБА (цяла): Вкарайте върха на най-дебелото място, като избягвате перките.

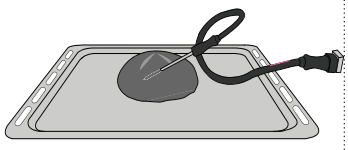
ПЕЧЕНЕ ВЪВ ФУРНА: Вкарайте върха на сондата дълбоко в тестото, като огънете кабела така, че да постигнете оптимален ъгъл на сондата. Ако използвате сондата при готвене с функции 6th Sense, готвенето ще спре автоматично, когато избраното ястие достигне идеалната вътрешна температура, без да е необходимо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

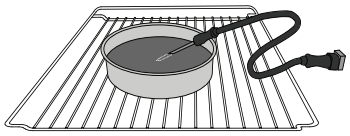

Lasagna (Лазаня)


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.

CONTROL LOCK (КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ)

Функцията "Контролирано заключване" позволява да заключите бутоните на сензорния панел, за да не бъдат натиснати случайно.

Активиране на заключването:

- Докоснете иконата .

Деактивиране на заключването:

- Докоснете дисплея.
- Плъзнете по показаното съобщение.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ РЕЖИМИ

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

PREFERENCES (ПРЕДПОЧИТАНИЯ)

За промяна на някои от настройките на фурната.

WI-FI

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) / НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Leavened cakes (Кейкове с мая) / Sponge cakes (Пандишпанови кейкове)		Да	170	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (Кейкове с плънка) (cheesecake (чийзкейк), strudel (щрудел), apple pie (ябълков пай))		Да	160 – 200	30 - 85	3
		Да	160 – 200	35 - 90	4 1
Cookies (Бисквитки) / Shortbread (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
Small cakes (Малки кейкове) / Muffin (Мъфин)		Да	170	20 - 40	3
		Да	150	30 - 50	4
		Да	150	30 - 50	4 1
		Да	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (Бухтички шу)		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
Pizza (Пица) / Bread (Хляб) / Focaccia (Фокача)		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Пица) (Thin (тънка), thick (дебела), focaccia (фокача))		Да	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frozen pizza (Замразена пица)		Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20	4 1
		Да	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Savoury pies (Солени пайове) (vegetable pie (зеленчуков пай), quiche (киш))		Да	180 - 190	45 - 55	3
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1
		Да	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent (Волован) / Puff pastry crackers (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
Lasagne (Лазаня) / Flans (Плодови пити) / Baked pasta (Печена паста) / Cannelloni (Канелони)		Да	190 - 200	45 - 65	3
Lamb (Агнешко) / Veal (Телешко) / Beef (Говеждо) / Pork (Свинско) 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Печено свинско с коричка) 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Chicken (Пилешко) / Rabbit (Заешко) / Duck (Патешко) 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	3

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)	Конвенционално готвене	Вентилатор	Печене с конвекция	Грил	Турбо грил	MaxiCooking	Cook 4	Eco вентилатор

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Turkey (Пуешко) / Goose (Гъше) 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote(fillets, whole) (Печена риба / ен папилот(филета, цяла))		Да	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (Пълнени зеленчуци) (tomatoes (домати), courgettes (тиквички), aubergines (патладжани))		Да	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Препечен хляб)		-	3 (Високо)	3 - 6	5
Fish fillets (Рибни филета) / Steaks (Стекове)		-	2 (Средна)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Наденица) / Kebabs (Кебапи) / Spare ribs (Ребърца) / Hamburgers (Хамбургери)		-	2 - 3 (Средно – Високо)	15 - 30 **	5 4
Roast chicken (Печено пиле) 1-1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb (Агнешки бутчета) / Shanks (крака)		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes (Печени картофи)		-	2 (Средна)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin (Зеленчуков огретен)		-	3 (Високо)	10 - 25	3
Cookies (Бисквитки)	Бисквитки	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts (Тартове)	Tarts (Тартове)	Да	170	50 - 70	5 4 3 1
Round pizzas (Кръгли пици)	Round Pizza (Кръгла пица)	Да	210	40 - 60	5 4 2 1
Пълно меню: Fruit tart (Плодов тарт) (ниво 5) / lasagne (лазаня) (ниво 3) / meat (месо) (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	5 3 1
Пълно меню: Fruit tart (Плодов тарт) (ниво 5) / roasted vegetables (печени зеленчуци) (ниво 4) / lasagna (лазаня) (ниво 2) / cuts of meat (парчета месо) (ниво 1)	Меню	Да	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagna (Лазаня) и Meat (месо)		Да	200	50 - 100 *	4 1
Meat (Месо) и Potatoes (картофи)		Да	200	45 - 100 *	4 1
Fish (Риба) и Vegetebles (зеленчуци)		Да	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Печено месо с плънка)		-	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (Парчета месо) (rabbit (заешко), chicken (пилешко), lamb (агнешко))		-	200	50 - 100 *	3

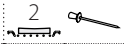
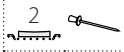
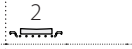
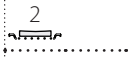
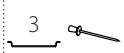
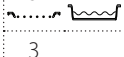
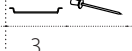
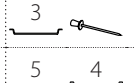
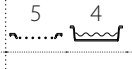
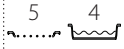
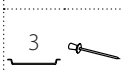
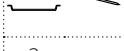
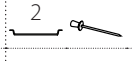
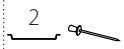
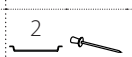
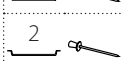
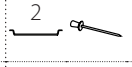
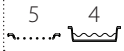
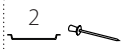
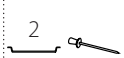
* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.
** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене (ако се налага).
*** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако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

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

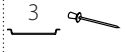
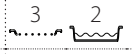
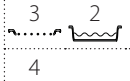
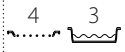
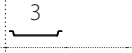
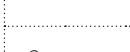
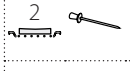
Таблицата включва: рецепти, необходимо ли е предварително загряване, температура (°C), ниво на грила, продължителност на готвенето (в минути), принадлежности и ниво, препоръчани за готвенето. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не е опечена достатъчно, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените аксесоари и за предпочитане тъмно оцветените метални форми за кейкове и тави за фурна. Можете да използвате също съдове и аксесоари от пирекс или каменни такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-добри резултати следвайте съветите, дадени в готварската таблица, за избор на аксесоари (доставени), които могат да бъдат поставени на различните рафтове.

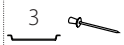
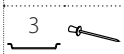
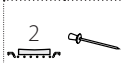
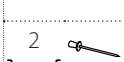
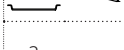
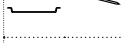
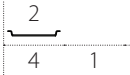
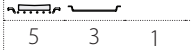
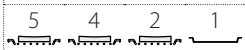
FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)	Конвенционално готвене	Вентилатор	Печене с конвекция	Грил	Турбо грил	MaxiCooking	Cook 4	Eco вентилатор

6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

	Категория храни		Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето
CASSEROLE & BAKED PASTA (КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА)	Fresh (Прясна)	Lasagna (Лазаня)		500 - 3000 g *	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Излейте сос бешамел отгоре и поръсете сирене, за да постигнете перфектното запичане
		Cannelloni (Канелони)		500 - 3000 g *	
	Замразена	Lasagna (Лазаня)		500 - 3000 g	
		Cannelloni (Канелони)		500 - 3000 g	
MEAT (МЕСО)	Beef (Говеждо месо)	Roast beef (Печено говеждо)		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
		Hamburger (Хамбургер)		1,5 - 3 cm	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 3/5 от времето на готвене.
	Pork (Свинско)	Roast Pork (Печено свинско)		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
		Pork Shank (Свинско краче)		500 - 2000 g *	
		Pork Ribs (Свински ребърца)		500 - 2000 g	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене
		Sausages & Wurstel (Наденички и вурстове)		250 g	Разпределете поравно върху решетъчния рафт. Обърнете при изтичане на 3/4 от времето на готвене
	Телешко месо			600 - 2000 g *	Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол и пипер. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
	Lamb (Агнешко)	Roast Lamb (Агнешко печено)		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)		500 - 2000 g *	
		Lamb Leg (Агнешки бут)		500 - 2000 g *	
	Chicken (Пиле)	Roast Chicken (Печено пиле)		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)		600 - 3000 g *	
		Chicken Pieces (Парчета пиле)		600 - 3000 g *	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Разпределете по равно в тавата за отцеждане с кожата надолу
		Fillet / Breast (Филе / Гърди)		1 - 5 cm	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене
	Roasted Turkey & Goose (Печена пуйка и гъска)	Roast Goose (Печена гъска)		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)		600 - 3000 g *	
		Turkey Pieces (Парчета пуешко)		600 - 3000 g *	
		Fillets / Breast (Филета / Гърди)		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
	Kebabs (Кебапи)			1 скара	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 1/2 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

Категория храни			Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето
РИБА	Roasted Whole Fish (Печена цяла риба)	Цяла риба		0,2 - 1,5 kg *	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Fish In Salt Crust (Риба, запечатана в сол)		0,2 - 1,5 kg *	
	Fillets Roasted (Печени филета)	Fresh Fillets (Пресни филета)		0,5 - 3 cm	
		Frozen fillets (Замразени филета)		0,5 - 3 cm	
	Grilled seafood (Печени морски дарове)	Scallops (Миди "Сен Жак")		една тава	Поръсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз
		Gratin Mussels (Миди гратен)		една тава	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Shrimps (Скариди)		една тава	
		Prawns (Кралски скариди)		една тава	
VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ)	Roasted Vegetables (Печени зеленчуци)	Potatoes (Картофи)		500 - 1500 g	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		Stuffed Vegetables (Пълнени зеленчуци)		100 - 500 g всеки	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Other Vegetables (Други зеленчуци)		500 - 1500 g	
	Gratin Vegetables (Гратен със зеленчуци)	Potatoes (Картофи)		1 тава	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		Tomatoes (Домати)		1 тава	Поръсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз
		Peppers (Чушки)		1 тава	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Поръсете сирене, за да получите перфектната коричка
		Broccoli (Броколи)		1 тава	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Излейте сос бешамел отгоре и поръсете сирене, за да постигнете перфектното запичане
		Cauliflowers (Карфиол)		1 тава	
		Others (Други)		1 тава	
CAKES & PASTRIES (КЕЙКОВЕ И СЛАДКИШИ)	Rising cakes (Кейкове с втасване)	Sponge Cake In Tin (Пандишпанов кейк във форма за печене)		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
		Fruit Rising Cake In Tin (Плодов втасващ кейк във форма за печене)		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)		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)			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)		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))		една тава	Разпределете поравно в тавата за печене. Оставете да се охладят преди сервиране
		Choux pastry (Сладкиш от парено тесто)		една тава	
		Tart in tin (Тарт във форма за печене)		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
		Strudel (Щрудел)		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
		Fruit filled pie (Плодов пай с плънка)		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

Категория храни		Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето
SALTY CAKES (СОЛЕНИ КЕЙКОВЕ)			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
BREAD (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
	Sandwich Loaf in Tin (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
	Baguettes (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
PIZZA (ПИЦА)	Pizza Thin (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
	Pizza Thick (Дебела пица)		кръгла - тава	
	Pizza Frozen (Замразена пицаі	   	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

Уверете се, че фурната е студена, преди да извършвате каквато и да е поддръжка или почистване. **Не използвайте парочистачки.**	**Не използвайте телена вата, абразивни почистващи препарати или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.**	**Носете ръкавици.** **Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват 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 всяка употреба оставете фурната да изстине и след това я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните всякакви отлагания или петна, причинени от остатъци от храна За да изсушите конденза, който се е образувал в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.
- Ако по вътрешните стени на фурната има засъхнала мръсотия, препоръчваме Ви да включите функцията за автоматично почистване с цел оптимални резултати от почистването.
- 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.

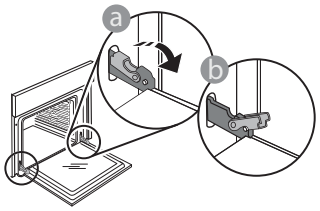
СМЯНА НА ЛАМПАТА

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
- Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

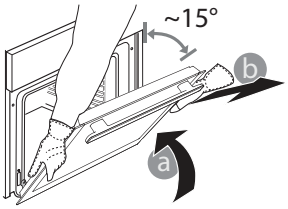
Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W / 230 ~ V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в уреда, е специално предназначена за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено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

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

- За **да свалите вратата**, отворете я напълно и спуснете ключалките, докато не се окажат в положение за отключване.

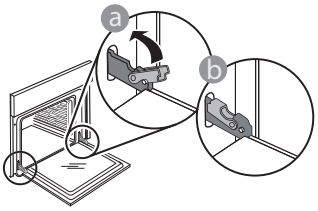


- Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).
  Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

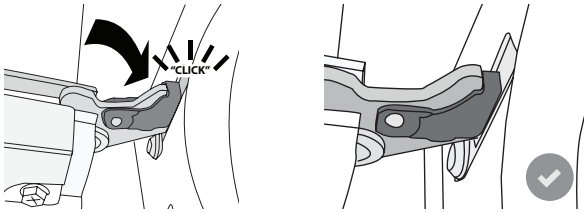


За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте кукичките на пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

- Спуснете вратата и след това я отворете напълно. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



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



- 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.

Често задавани въпроси относно WIFI* * Wi-FI не е налична в Русия, Украйна и Казахстан

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 във Вашия уред: Има етикет, на който са написани SAID и MAC адресите. MAC адресът се състои от комбинация от цифри и букви, започваща с "88:e7".

Как да проверя дали функцията на уреда за безжична връзка 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 маршрутизатора така, че да използва избран от вас канал.

Какво да направя, ако се показва на дисплея или ако фурната не може да направи стабилна връзка с домашния маршрутизатор?

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. Запитайте доставчика на интернет как да свържете към интернет устройства, които не са компютри.

Как 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.

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?

Може да създадете нов акаунт, но не забравяйте да изтриете уредите от стария, преди да ги преместите в новия акаунт.

Смених маршрутизатора — какво трябва да направя?

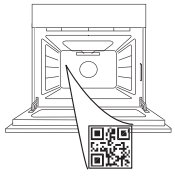
Може да запазите старите настройки (име на мрежата и парола) или да изтриете старите настройки от уреда и за изпълните отново процедурата за настройване на връзката.

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 ⓘ и 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".
Фурната не загрява.	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. Свойствата на 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 към интернет. Проверете дали силата на WiFi сигнала в близост до уреда е добра. Опитайте да рестартирате маршрутизатора. Вижте раздел "WiFi - често задавани въпроси" Ако свойствата на Вашата домашна безжична мрежа са променени, извършете сдвояване с мрежата: Натиснете ⚙, докоснете „WiFi" и след това изберете „Connect to Network".
Свързването не се поддържа.	Активирането на дистанционно управление не е позволено за Вашата държава.	Преди покупка се уверете, че във Вашата държава е позволено дистанционното управление на електронни домакински уреди.

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта 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

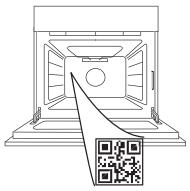
400011688657

TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

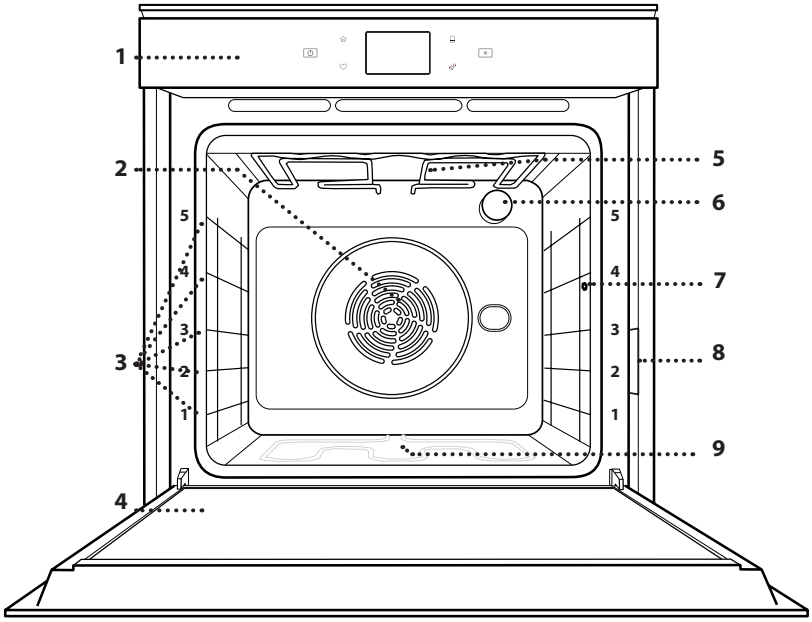
Registrér venligst dit produkt på **www.whirlpool.eu/register**, for at modtage en mere komplet assistance

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER

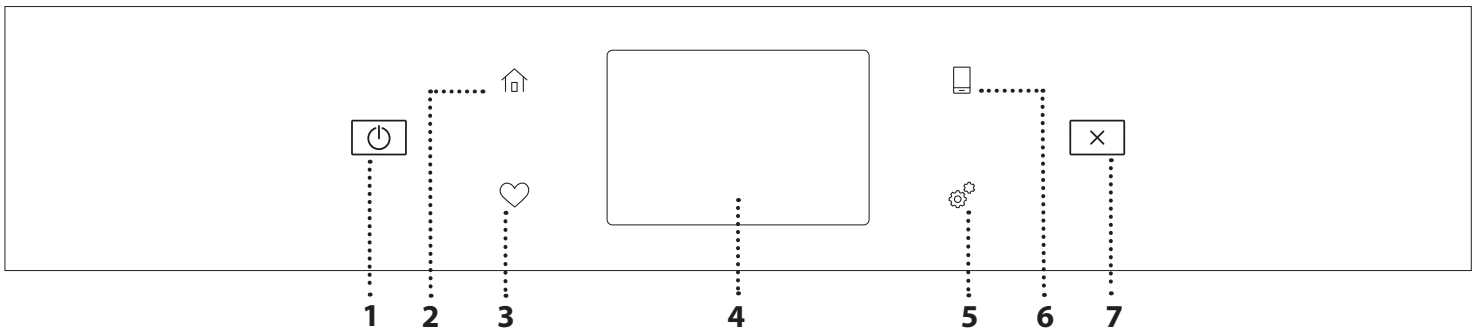


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Skinner n(iveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lampe
7. Stegetermometerets isætningspunkt
8. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
9. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF
Til at tænde og slukke for ovnen.

2. HOME
Bruges til at opnå hurtigere adgang til hovedmenuen.

3. FAVORIT
Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

4. DISPLAY

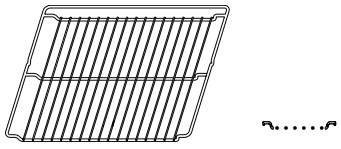
5. REDSKABER
Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer.

6. FJERNBETJENING
Bruges til at aktivere brug af 6th Sense Live Whirlpool app'en.

7. ANNULLER
Bruges til at stoppe enhver ovnfunktion bortset fra Ur, Minutur og Kontrollås.

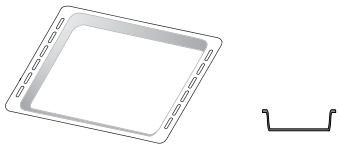
TILBEHØR

RIST



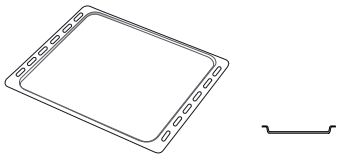
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, kageforme og andet ovnfast kogegrej

DRYPBAKKE



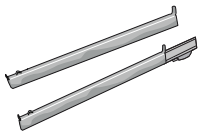
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BAGEPLADE



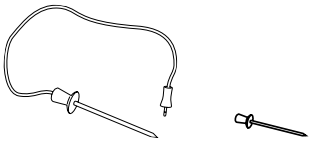
Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

STEGETERMOMETER



Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Takket være de fire målepunkter og den stive understøtning, kan det anvendes til kød og fisk, men også til brød, kager og bagværk.

* Findes kun på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

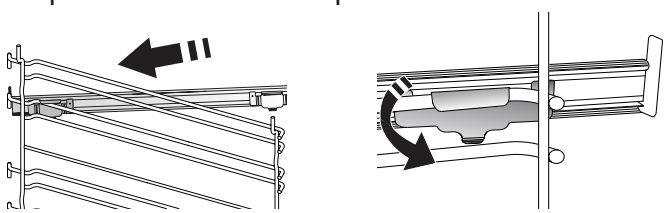
AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER
(AFHÆNGIGT AF MODEL)

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads. Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.



Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

MANUELLE FUNKTIONER

- **HURTIG FORVARMNING**
  Til hurtig forvarmning af ovnen.
- **OVER-/UNDERVARME**
  Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- **GRILL**
  Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **TURBO GRILL**
  Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **VARMLUFT**
  Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.
- **COOK 4 FUNKTIONER**
  Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager , tærter, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.
- **VARMLUFTSBAGNING**
  Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **OPTØNING**
    Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
  - » **HOLD VARM**
    Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.
  - » **DEJHÆVNING**
    Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.
  - » **FÆRDIGRETTER**
    Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køleskabet (biskuitter, kageblanding, muffins, pastaretter og produkter af brødtypen). Funktionen tilbereder alle retterne hurtigt og blidt og kan også anvendes til genopvarmning af allerede tilberedte retter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Følg anvisningerne på emballagen.
  - » **MAXI COOKING**
    Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
  - » **LANGTIDSTILBEREDNING**
    Til at tilberede kød og fisk skånsomt og samtidigt bevare dem møre og saftige. Vi anbefaler at svitse stege i en gryde først, for at brune kødet og hjælpe med at lukke dets porer, så det beholder den naturlige saft. Tilberedningstiderne svinger fra to timer for fisk, der vejer 300 g, til fem timer for fisk på 3 kg og fra fire timer for kødstykker, der vejer 1 kg til seks eller syv timer for kød på 3 kg.
  - » **ØKO VARMLUFT**
    Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.
- **FROSSET BAGVÆRK**
  Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

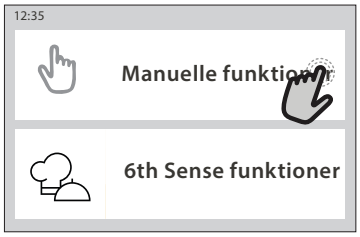
6th SENSE

Disse tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevaretyper. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

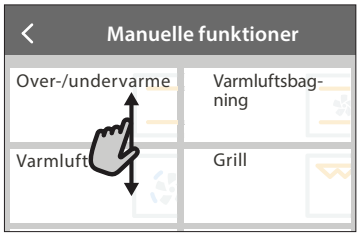
Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN

For at markere eller bekræfte:
Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.

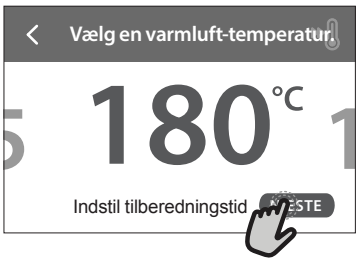


For at gennemse en menu eller en liste:
Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.





For at bekræfte en indstilling eller forsætte til det næste skærmbillede:
Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".



For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:
Bank let på < .



FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

1. VÆLG SPROG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.

- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

Banker man let på , vil man vende tilbage til det foregående skærmbillede.

2. OPSÆTNING AF WIFI

Funktionen 6th Sense Live giver dig mulighed for at fjernbetjene ovnen fra en bærbar enhed. Det er nødvendigt, at fuldføre tilslutningsprocessen før man er i stand til at aktivere fjernbetjeningen af apparatet. Denne proces er nødvendig for at registrere apparatet og slutte det til dit hjemmenetværk.

- Bank let på "OPSÆTNING NU" for at fortsætte med opsættelsen af forbindelsen.

Som alternativ kan man banke let på "OVERSPRING" for at forbinde produktet på et senere tidspunkt.

KONFIGURATION AF FORBINDELSEN

Brug af denne funktion kræver: En smartphone eller tablet og en trådløs router med forbindelse til Internettet. Brug din smart enhed til at kontroller signalstyrken af hjemmets trådløse netværk i apparatets nærhed.

Minimumskrav.

Smart enhed: Android med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS.

Se kompatibiliteten med Android eller iOS versionerne på app store.

Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download app'en 6th Sense Live

Det første trin i tilslutning af dit apparat er at downloade app'en på din mobile enhed. App'en 6th Sense Live vil guide dig gennem alle de her oplistede trin. Du kan downloade app'en 6th Sense Live fra App Store eller Google Play Store.

2. Opret en konto

Hvis du ikke allerede har oprettet en konto, skal du gøre det nu. Dette giver dig mulighed for at dine apparater kan samarbejde og for at du kan se og betjene dem ude fra.

3. Registrér dit apparat

Følg anvisningerne i app'en for at registrere dit apparat. Du har behov for et SAID-nummer (Smart Appliance IDentifier) for at fuldføre registreringsprocessen. Denne unikke kode står på produktets påsatte identifikationsskilt.

4. Opret forbindelsen til WiFi

Følg opsætningsproceduren "Scan og forbind" (scan-to-connect). App'en vil guide dig gennem proceduren omkring tilslutning af dit apparat til hjemmets trådløse netværk.

Hvis din router understøtter WPS 2,0 (eller senere), skal du vælge "MANUEL" og herefter banke let på "Opsætning af WPS": Tryk på knappen WPS på din trådløse router, for at skabe forbindelse mellem de to produkter.

Om nødvendigt kan du også forbinde produktet manuelt ved hjælp af funktionen "Søg efter netværk".

SAID-koden anvendes til at synkronisere en smart enhed med dit apparat.

WiFi-modulets MAC-adresse vises.

Tilslutningsproceduren skal kun udføres igen, hvis du ændrer dine router-indstillinger (f.eks. netværksnavn eller password eller udbyder)

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

4. INDSTIL STRØMFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 ampere): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 ampere).

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

5. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.
Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time.

Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

- Tryk på ⏻ eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuel og 6th Sense funktioner.

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Gennemse de foreslåede værdier og vælg den du ønsker.

Du kan banke let på , for at aktivere forvarmningen, hvis funktionen tillader dette.

VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

- Bank let på "Indstil tilberedningstid", for at indstille varigheden.
- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Bank let på varighedens værdi og vælg herefter "STOP" for at annullere en indstillet varighed under tilberedningen og således manuelt styre tilberedningens afslutning.

3. INDSTILLING AF 6th SENSE FUNKTIONER

6th Sense funktionerne sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

- Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarekategorier i menuen "6th SENSE MAD" (se de relevante tabeller) og efter opskriftens indhold i menuen "LIFESTYLE".

- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

Visse af 6th Sense funktionerne kræver brug af stegetermometeret. Dette skal slås til før funktionen vælges. Følg anvisningerne i det relevante afsnit, for at opnå de bedste resultater med stegetermometeret.

- Følg opfordringerne på skærmen, som vil lede dig gennem tilberedningsprocessen.

4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt.
- Bank let på "UDSKUDT START" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

For at programmere en udskudt starttid for tilberedningen skal ovnens forvarmningsfase være deaktiveret: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

- Bank let på ⏵, for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

- Tryk på ✕ for når som helst at stoppe den aktive funktion.

6. FORVARMNING

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret. Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.

- Åbn ovndøren.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen og bank let på "FÆRDIG" for at starte tilberedningen.

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Du kan ændre forvarmningens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Bank let på ikonet for at aktivere eller inaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

7. PAUSE TILBEREDNING

Visse 6th Sense funktioner kræver, at man vender maden under tilberedningen. Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovndøren.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

Ovnen vil kunne opfordre dig til at kontrollere maden på samme måde, før tilberedningen afsluttes.
Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du brune retten lidt mere, forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på for at gemme indstillingerne som en favorit.
- Vælg "Ekstra bruning" for at starte en bruningscyklus på fem minutter.
- Bank let på for at gemme/forlænge tilberedningstiden.

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er afsluttet, kan du banke let på , for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger. På skærmen kan funktionen gemmes ved at angive op til 4 favorit-måltider heriblandt morgenmad, frokost, snack og middag.

- Bank let på ikonerne, for at vælge mindst en.
- Bank let på "FAVORIT" for at gemme funktionen.

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på , for at får menuen Favoritter vist: Funktionerne vil være opdelt efter de forskellige måltider og der vil være visse anbefalinger.

- Bank let på måltidernes ikon, for at vise den relevante liste
- Gennemse den viste listen.
- Bank let på den ønskede opskrift eller funktion.
- Bank let på "START" for at aktivere tilberedningen.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærmbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på "REDIGER".
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "NÆSTE": Displayet viser de nye egenskaber.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

I favorit-skærmbilledet kan du også slette tidligere gemte funktioner:

- Bank let på i funktionen.
- Bank let på "FJERN DET".

Du kan også tilpasse klokkeslættet, som de forskellig måltider vises på:

- Tryk på .
- Vælg "Foretrukne".
- Vælg "Tidspunkter og datoer".
- Bank let på "Tidspunkter for måltider".
- Gennemse listen og bank let på det relevante klokkeslæt.
- Bank let på det relevante måltid, for at ændre det.

Det er kun muligt, at kombinere et tidsintervalmed ét måltid.

10. REDSKABER

Tryk på , for når som helst at åbne menuen "Redskaber". Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.

FJERNFUNKTION

Bruges til at aktivere brug af 6th Sense Live Whirlpool app'en.

MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærmbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på .
- Bank let på .

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Bank let på "AFVISE", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Bank let på "INDSTIL NY TIMER", for at indstille minuturet igen.

LYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.

PYROLYTISK SELVRENSNING

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står tre selvrensende cyklusser til rådighed, med forskellige varigheder: Høj, Middel, Lav. Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyro-cyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).

- Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen . Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.
- For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger Pyro-funktionen.
- Vælg en af de disponible cyklusser i henhold til dine behov.
- Bank let på "START" for at aktivere den valgte funktion. Lågen låses automatisk og ovnen vil starte rengøringscyklussen: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

Når cyklussen er valgt, kan du udskyde starten på den automatiske rengøring. Bank let på "UDSKYDELSE", for at indstille sluttiden som beskrevet i det relevante afsnit.

SONDE

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle kødets temperatur under tilberedningen, for at sikre, at det når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret il at afslutte, når den specificerede temperatur er nået. Sæt retten i ovnen og forbind stegetermometeret til stikket. Hold stegetermometeret så langt væk fra varmekilden som muligt. Luk ovnens låge. Bank let på . Du kan vælge mellem funktionerne manuel (efter tilberedningsmetode) og 6th Sense (efter madvaretype) hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

Efter start af tilberedningsfunktionen, vil den blive annulleret hvis stegetermometeret tages ud. Kobl altid stegetermometeret fra og tag det ud af ovnen, når maden tages ud.

Stegetermometeret kan fjernstyres vha. Bauknecht Home Net App'en på din mobile enhed.

BRUG AF STEGETERMOMETERET

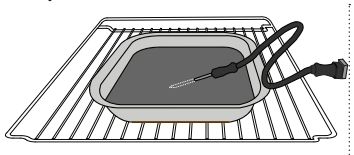
Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

Kablet er halvstift og kan formes efter behov, for at sætte stegetenetrmometeret i maden på den mest effektive måde. Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmeelementet for oven under tilberedningen.

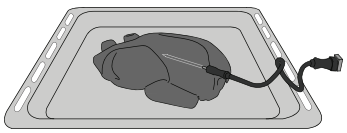
KØD: Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

FISK (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.

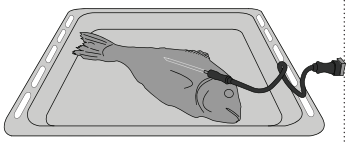
BAGNING: Stik spidsen dybt ind i dejen og form kablet, så du opnår den optimale vinkel. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med 6th Sense funktionerne, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kernetemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.



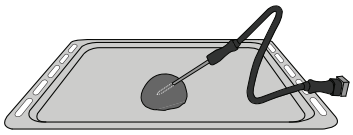
Lasagne



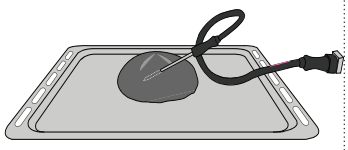
Hel kylling



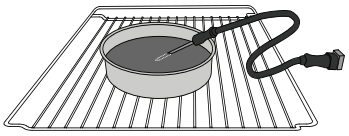
Fisk



Småbrød



Stort brød



Kage

LYD FRA

Bank let på ikonet, for at slå al lyd og alarmer fra eller til.

KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

Aktivering af låsen:

- Bank let på ikonet.

Inaktivering af låsen:

- Bank let på skærmen.
- Stryg op over den viste meddelelse.

FLERE FUNKTIONER

Til valg af Sabbatfunktion og til at tage adgang til Effektstyring.

FORETRUKNE

Til ændring af adskillige indstillinger.

WI-FI

Til ændring af indstillingerne eller konfiguration af et nyt hjemmenetværk.

INFO

Til inaktivering af "Gem demo-funktionen", nulstilling af produktet og til at søge efter flere oplysninger om produktet.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVEAU	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sukkerbrødskager		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (Bagværk med fyld) (cheesecake, strudel, apple pie) ((oste- og æbletærter, strudel))		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Småkager / Shortbread (Mørdejskage)		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (Vandbakkelser)		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie,quiche) (Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche))		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (butterdejssnitter)		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKTIONER	Over-/ undervarme	Varmluft	Varmluftsbagning	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Øko varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVEAU	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Lasagne / Flan / Pastaret i ovn / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam / Kalv / Okse / Svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med svær 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kylling / Rabbit (Kanin) / Duck (And) 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose (Kalkun / Gås) 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk/ en papillote (fisk i fad) (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Medisterpølse)/kebab/ spareribs/hamburger		-	2 - 3 (Mid – Høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammekølle / Shanks (skank)		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Steg kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Småkager	Småkager	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tærter	Tærter	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Runde pizzaer	Rund pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	Med menu	Ja	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Farserede stege)		-	200	80 - 120 *	3
Udskåret kød (rabbit (kanin), kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	3

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.
** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLERNE

Tabellen indeholder listen over: opskrifter, hvis forvarme er nødvendig, temperatur (°C), grillniveau, tilberedningstid (minutter), anbefalet tilbehør og rille til tilberedningen. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og ovnfaste fade af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det medfølgende tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

FUNKTIONER	Over-/ undervarme	Varmluft	Varmluftsbagning	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Øko varmluft

6th sense TILBEREDNINGSTABEL

Madkategorier			Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
GRYDERET & OVNBAGT PASTA	Frisk	Lasagne	2	500 - 3000 g *	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Cannelloni	2	500 - 3000 g *	
	Frossen	Lasagne	2	500 - 3000 g	
		Cannelloni	2	500 - 3000 g	
KØD	Oksekød	Oksesteg	3	600 - 2000 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Hamburger	5 4	1,5 - 3 cm	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 3/5 af tilberedningstiden.
	Svinekød	Flæskesteg	3	600 - 2500 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Svineskank	3	500 - 2000 g *	
		Svineribben	5 4	500 - 2000 g	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden
		Pølser & hotdogpølser	5 4	250 g	Fordel jævnt på risten. Vend efter 3/4 af tilberedningstiden
	Kalvekød		3	600 - 2000 g *	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
	Lammekød	Lammesteg	2	600 - 2500 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Lammekrone	2	500 - 2000 g *	
		Lammekølle	2	500 - 2000 g *	
	Fjerkræ	Stegt kylling	2	600 - 3000 g *	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad
		Farseret stegt kylling	2	600 - 3000 g *	
		Kyllingestykker	3	600 - 3000 g *	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt i dryppebakken med skindsiden nedad
		Filet / Bryst	5 4	1 - 5 cm	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden
	Stegt kalkun & gås	Gåsesteg	2	600 - 3000 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Farseret stegt gås	2	600 - 3000 g *	
		Kalkunstykker	3	600 - 3000 g *	
		Fileter / Bryst	5 4	1 - 5 cm	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden
	Kebab		5 4	1 rist	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 1/2 af tilberedningstiden

TILBEHØR

Rist

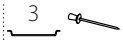
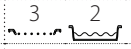
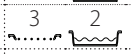
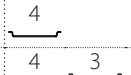
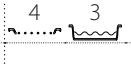
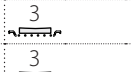
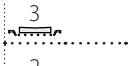
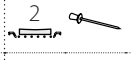
Ovnfast fad eller tærteform på rist

Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist

Drypbakke / Bradepande


Dryppebakke med 500 ml vand


Stegetermometer

Madkategorier			Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
FISK	Bagt hel fisk	Fisk (hel)		0,2 - 1,5 kg *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Saltbagt fisk		0,2 - 1,5 kg *	
	Stegte filetter	Friske fileter		0,5 - 3 cm	
		Frosne fileter		0,5 - 3 cm	
	Grillede fisk og skaldyr	Kammuslinger		en form	Drys med rasp og smag til med olie, hvidløg, peber og persille
		Gratinerede muslinger		en form	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Rejer		en form	
		Rejer		en form	
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Kartofler		500 - 1500 g	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen
		Fyldte grøntsager		100 - 500 g hver	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Andre grøntsager		500 - 1500 g	
	Gratinerede grøntsager	Kartofler		1 form	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen
		Tomater		1 form	Drys med rasp og smag til med olie, hvidløg, peber og persille
		Peberfrugter		1 form	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Broccoli		1 form	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Blomkål		1 form	
		Andet		1 form	
KAGER & SMÅKAGER	Kager med hævemiddel	Sukkerbrødskage i form		500 - 1200 g *	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
		Frugtkage med hævemiddel i form		500 - 1200 g *	Tilbered en kagedej efter din foretrukne opskrift med snittet eller skiveskåret frugt. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
		Chokoladekage med hævemiddel i form		500 - 1200 g *	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
	Sukkerbrødskage på bageplade			500 - 1200 g *	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
	Bagværk & fyldte tærter	Småkager		200 - 600 g	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande
		Croissanter (friske)		en form	Fordel jævnt på bradepanden. Lad dem køle af før servering
		Vandbakkel-sesdej		en form	
		Tærte i form		400 - 1600 g	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Rul dejen jævnt ud og fold den i en form. Fyld marmelade i og sæt i ovnen
		Strudel		400 - 1600 g	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del
		Frugttærte		500 - 2000 g	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel
SALTE KAGER				800 - 1200 g	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskrifts fyld heri

	Madkategorier	Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
BRØD	Småbrød	3	60 - 150 g hver *	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævning. Anvend ovnens dedicerede funktion til hævning
	Mellemstort brød	3	200 - 500 g hver *	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande
	Sandwichbrød i form	2	400 - 600 g hver *	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævning. Anvend ovnens dedicerede funktion til hævning
	Stort brød	2	700 - 2000 g *	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande
	Flute	3	200 - 300 g hver *	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som portionsflutes før hævning. Anvend ovnens dedicerede funktion til hævning
	Specialbrød	2	-	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande
PIZZA	Pizza, tynd	2	rund - form	Tilbered en pizzadej baseret på 150 ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
	Pizza, tyk	2	rund - form	
	Pizza, Frossen	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 lag	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på risten

TILBEHØR

Rist | Ovnfast fad eller tærteform på rist | Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist | Drypbakke / Bradepande | Dryppebakke med 500 ml vand | Stegetermometer

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.
Brug aldrig damprensere.

Brug ikke ståluld, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.
Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre.
  Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.
- Hvis der er fastbrændt snavs på ovnens indvendige flader, bør man køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

- Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

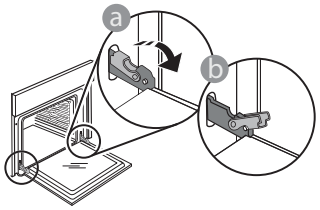
UDSKIFTNING AF PÆREN

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.
- Sæt stikket i stikkontakten igen.

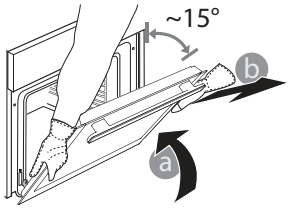
Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos serviceafdelingen. Berør ikke pærerne med bare hænder, da dine fingeraftryk kan beskadige dem. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

- **For at fjerne lågen** skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

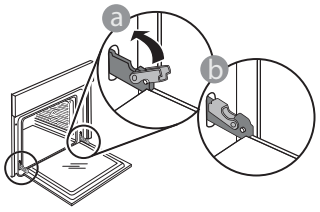


- Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

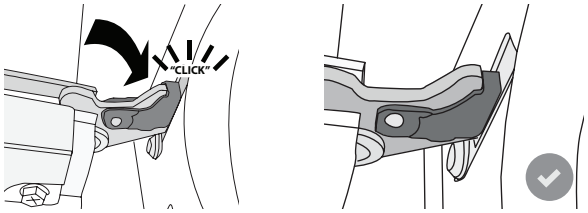


Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

- Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæsteelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



- Påfør et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



- Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

WIFI OSS*

* WI FI er ikke tilgængelig i Rusland, Ukraine og Kasakhstan

Hvilke WiFi protokoller understøttes?

Den installerede WiFi adapter understøtter WiFi b/g/n for de europæiske lande.

Hvilke indstillinger skal jeg konfigurere i routerens software?

Følgende router indstillinger er nødvendige: 2,4 GHz aktiveret, WiFi b/g/n, DHCP og NAT aktiveret.

Hvilken WPS version er understøttet?

WPS 2,0 eller senere. Tjek routerens dokumentation.

Er der forskelle mellem at bruge en smartphone (eller en tablet) med Android eller iOS?

Du kan bruge det operativsystem du vil, det gør ingen forskel.

Kan jeg bruge en 3G mobiltelefon i stedet for en router?

Ja, men cloud servicer er skabt til permanent tilsluttede enheder.

Hvordan kan jeg kontrollere, om min Internet forbindelse i hjemmet virker og at den trådløse funktion er slået til?

Du kan søge efter dit netværk på din smart enhed. Husk at inaktivere eventuelle andre dataforbindelser før du prøver.

Hvordan kan jeg kontrollere, om apparatet er forbundet til hjemmets trådløse netværk?

Tag adgang til routerens konfiguration (se routerens vejledning) og kontrollér om apparatets Mac-adresse står i listen over trådløst forbundne enheder.

Hvor finder jeg apparatets Mac-adresse?

Tryk på og bank herefter let på WiFi eller kik på apparatet: Der er et mærkat der viser SAID nummeret og MAC-adresserne. Selve MAC-adressen består af en kombination af numre og bogstaver der begynder med "88:e7".

Hvordan kan jeg kontrollere om apparatets trådløse funktion er slået til?

Brug din smart enhed og 6th Sense Live app'en til at kontrollere, om apparatets netværk er synligt og forbundet til skyen (cloud).

Er der noget, som kan forhindre signalet i at nå apparatet?

Kontrollér at de tilsluttede enheder ikke optager hele den disponible båndvidde.

Kontrollér, at dine enheder med WiFi-funktion ikke overskrider det maksimalt tilladte antal af routeren.

Hvor langt væk fra ovnen bør routeren være?

WiFi-signalet er sædvanligvis stærkt nok til at kunne dække et par rum, men dette afhænger stærkt af hvilket materiale væggene er lavet af. Du kan kontrollere signalstyrken ved at anbringe din smart enhed i nærheden af apparatet.

Hvad kan jeg gøre hvis min trådløse forbindelse ikke når apparatet?

Du kan anvende en specifik enhed til at udvide den trådløse dækning i hjemmet, såsom adgangspunkter, WiFi forstærkere og stærkstrømsledninger (medfølger ikke).

Hvor kan jeg finde ud af hvad mit navn og password til det trådløse netværk er?

Se routerens dokumentation. Der sidder sædvanligvis et mærkat på routeren med de oplysninger du behøver, for at komme frem til enhedens opsætningsskærmbillede ved hjælp af en tilsluttet enhed.

Hvad kan jeg gøre, hvis min router bruger naboens WiFi-kanal?

Forcér routeren til at bruge WiFi kanalen i dit hjem.

Hvad kan jeg gøre, hvis vises på skærmen, eller apparatet ikke er i stand til at etablere en stabil forbindelse til min router?

Apparatet er muligvis korrekt forbundet med routeren, men det er ikke i stand til at tage adgang til Internettet. For at forbinde apparatet med Internettet, skal du tjekke routerens og/eller bærerens indstillinger.

Router indstillinger: NAT skal være aktiveret, firewall og DHCP skal være konfigureret korrekt. Understøttet adgangskodekryptering: WEP, WPA, WPA2. Indhent venligst yderligere oplysninger i routerens vejledning, for at prøve anden kryptering.

Bærerens indstillinger: Hvis din Internet udbyder har fastsat antallet af Mac-adresser, der kan oprette forbindelse til Internettet, vil du muligvis ikke kunne forbinde dit apparat med skyen. Mac-adressen er enhedens unikke identifikator. Indhent venligst oplysninger om, hvordan man opretter internetforbindelse med andre enheder end computere hos din internet-udbyder.

Hvordan kan jeg kontrollere, om dataene er blevet sendt?

Efter opsætning af netværket skal du slukke for strømmen, vente 20 sekunder og herefter tænde for ovnen: Kontrollér at app'en viser apparatets UI status.

Det kan tage op til flere sekunder, før visse indstillinger vises i app'en.

Hvordan kan jeg ændre min Whirlpool konto og bibeholde mine forbundne apparater?

Du kan oprette en ny konto, men husk at framelde dine apparater fra den gamle konto, før du flytter dem til den nye.

Jeg har skiftet min router ud - hvad skal jeg gøre?

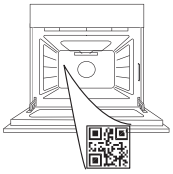
Du kan enten bibeholde de samme opsætningsegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F". Tryk på , bank let på og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettede.
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Den ændres ved at trykke på , vælge "Flere funktioner" og herefter vælge "Effektstyring".
Ovnen varmer ikke op.	Demofunktionen er aktiv.	Tryk på , bank let på "Info" og vælg herefter "Gem demo-funktion", for at afslutte.
Ikonet vises på skærmen.	WiFi routeren er slukket. Routerens opsætningsegenskaber er blevet ændret. De trådløse forbindelser når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til at oprette en stabil forbindelse til hjemmets netværk. Tilslutning understøttes ikke.	Kontrollér, at WiFi routeren er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi routerens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte routeren. Se afsnittet "OSS WiFi" Hvis indstillingerne til hjemmets trådløse netværk er blevet ændret, skal du oprette forbindelse til netværket: Tryk på , bank let på "WiFi" og vælg herefter "Opret forbindelse til netværk".
Tilslutning understøttes ikke.	Fjernfunktion er ikke tilladt i dit land.	Kontrollér, før du erhverver et elektronisk apparat, at dit land tillader fjernbetjening heraf.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Brug QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet).
  Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



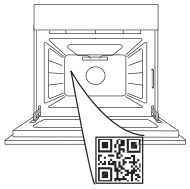
Whirlpool

400011688657

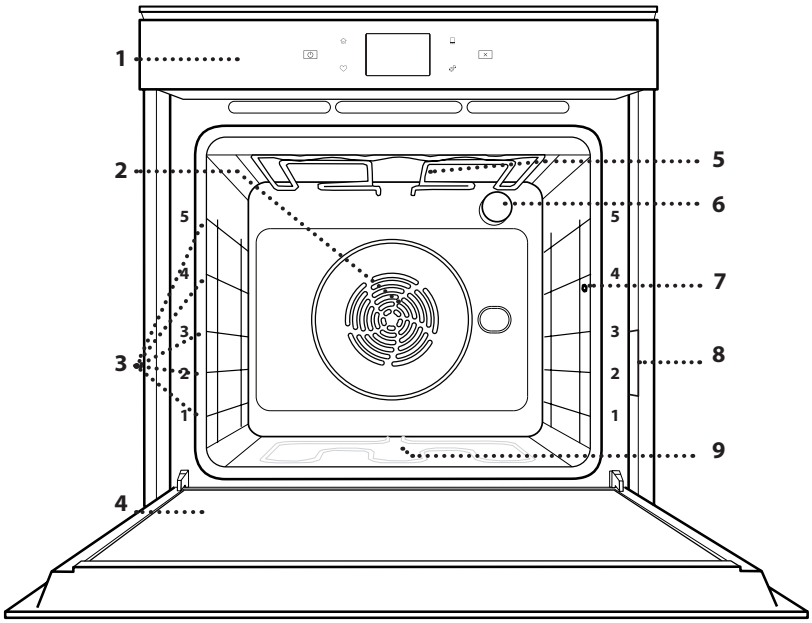
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa **www.whirlpool.eu/register**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN

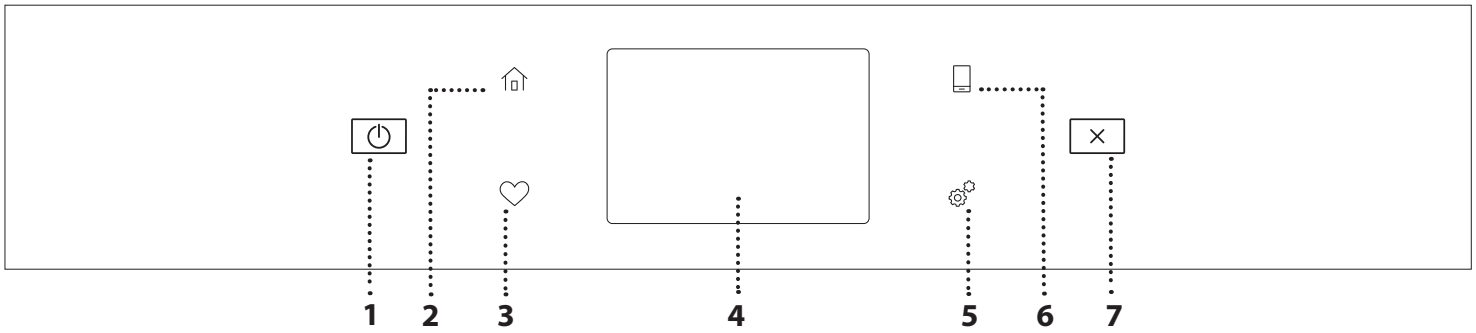


TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin ja pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
3. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Paistomittarin kytkentäpiste
8. Arvokilpi (älä poista)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ/POIS
Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

2. ALOITUS
Siirtää nopeasti päävalikkoon.

3. SUOSIKKI
Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

4. NÄYTTÖ

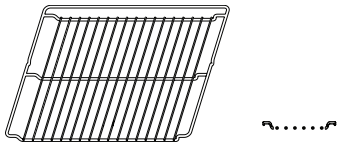
5. TYÖKALUT
Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

6. ETÄOHJAUS
Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

7. PERUUTA
Voit pysäyttää uunin toiminnon lukuun ottamatta kelloa, keittiön ajastinta ja säätimien lukitusta.

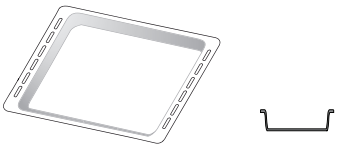
TARVIKKEET

RITILÄ



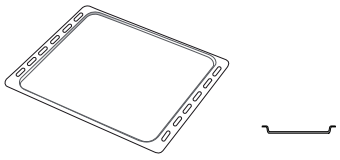
Käytä ruoanvalmistukseen ja pannujen, kakkuvuokien ja muiden uunia kestävien ruoanvalmistusastioiden kanssa

UUNIPANNU



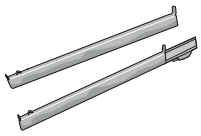
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI



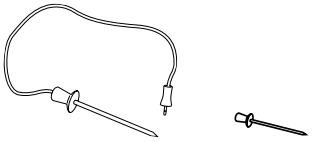
Käytetään leivonnaisten, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden laittamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

LÄMPÖMITTARI



Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Neljän tunnistuspisteensä ja jäykän tukensa ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle, sekä myös leivälle, kakuille ja leivonnaisille.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut tarvikkeet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

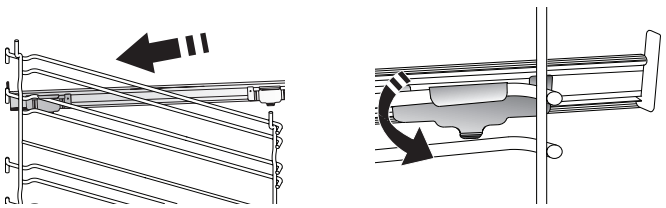
HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- Voit poistaa kannattimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä alemman osan varoen irti paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.
- Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN
(JOS NÄMÄ SISÄLTYVÄT TARVIKKEISIIN)

Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen. Kiinnitä kannatin paikoilleen painamalla pidikkeen alaosaa tukevasti kannatinta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.



Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

KYPSENNYSTOIMINNOT

MANUAALISET TOIMINNOT

- **NOPEA ESILÄMMITYS**
  Esilämmittää uunin nopeasti.
- **PERINTEINEN**
  Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.
- **GRILLAUS**
  Pihvien, lihavartaiden ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **TURBOGRILLI**
  Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **KIERTOILMA**
  Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.
- **COOK 4 -TOIMINNOT**
  Erilaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) valmistukseen sekä täydellisen aterian valmistukseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.
- **PAISTO KIERTOILMALLA**
  Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien leivonnaisten leipominen vain yhdellä tasolla.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
  - » **SULATUS**
    Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.
  - » **PIDÄ LÄMPIMÄNÄ**
    Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.
  - » **KOHOTUS**
    Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
  - » **MUKAVUUS**
    Sellaisten valmisruokien kypsentäminen, joita on säilytetty huoneenlämmössä tai jääkaapissa (pikkuleivät, sekalaiset kakut, muffinssit, pasta-annokset ja leipätyyppiset tuotteet). Tämä toiminto kypsentää kaikki annokset nopeasti ja hellävaraisesti ja sitä voidaan käyttää myös jo valmistetun ruoan lämmitykseen. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.
  - » **MAXI COOKING**
    Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.
  - » **HIDAS KYPSENNYS**
    Kypsennä lihaa ja kalaa hellävaraisesti säilyttäen ne mureina ja mehevinä. Suosittelemme ruskistamaan paistettavat lihat ensin pannulla, jotta ne säilyttävät mehukkuutensa. Kypsennysajat vaihtelevat noin kahdesta tunnista, 300 g:lle kalaa, neljään tai viiteen tuntiin 3 kg:lle kalaa, tai noin neljästä tunnista, 1 kg:lle lihaa, kuuteen tai seitsemään tuntiin 3 kg:lle lihaa.
  - » **ECO-KIERTOILMA**
    Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy sammutettuna kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.
- **PAISTETTAVA PAKASTE**
  Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä pakastetuille valmisruoille tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

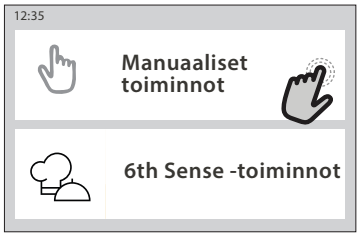
6th SENSE

Nämä mahdollistavat kaiken tyyppisten ruokien kypsennyksen täysin automaattisesti. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita.

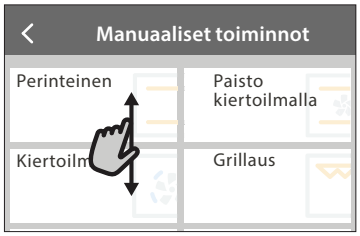
Uunia ei tarvitse esilämmittää.

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET

Valinta tai vahvistus:
Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.



Valikon tai luettelon vierittäminen:
Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.

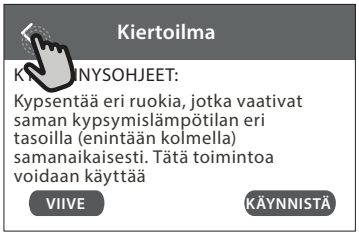




Asetuksen vahvistus tai siirtyminen seuraavalle näytölle:
Napauta ASETA tai SEURAAVA.



Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:
Napauta < .



ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla ⚙ ja käyttämällä Työkalut-valikkoa.

1. KIELEN VALINTA

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit siirtyä takaisin edelliselle näytölle napauttamalla < .

2. WIFI-YHTEYDEN ASETUS

6th Sense Live -ominaisuuden ansiosta voit etäkäyttää uunia mobiililaitteella. Jotta laitetta voidaan hallita etäyhteyden avulla, sinun on suoritettava ensin suoritettava yhdistämistoimenpide. Tämä toimenpide vaaditaan laitteen rekisteröimiseen ja kotiverkkoon yhdistämiseen.

- Jatka yhteyden asettamista napauttamalla VALITSE ASETUKSET NYT.

Voit yhdistää tuotteen myöhemmin napauttamalla OHITA.

YHTEYDEN ASETTAMINEN

Tämän ominaisuuden käyttämiseen tarvitset seuraavat: Älypuhelin tai tabletti sekä internetiin yhdistetty langaton reititin. Tarkista älylaitteesi avulla, että kotiverkkosi signaali on riittävän vahva laitteen lähellä.

Vähimmäisvaatimukset.

Älylaite: Android ja 1280x720 (tai tarkempi) näyttö tai iOS.

Katso app storesta sovelluksen yhteensopivuus Android- tai iOS-versioiden kanssa.

Langaton reititin: 2.4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Lataa 6th Sense Live -sovellus

Laitteen yhdistämisen ensimmäinen vaihe on sovelluksen lataaminen mobiililaitteeseen. 6th Sense Live -sovellus ohjaa sinut seuraavassa luetteloitujen vaiheiden läpi. Voit ladata 6th Sense Live -sovelluksen joko App Storesta tai Google Play Storesta.

2. Luo tili

Jos et ole jo tehnyt näin, sinun on luotava tili. Tämä mahdollistaa laitteidesi yhdistämisen verkkoon sekä niiden tarkastelemisen ja hallitsemisen etäyhteyden avulla.

3. Rekisteröi laitteesi

Rekisteröi laitteesi noudattamalla sovelluksen ohjeita. Tarvitset rekisteröintiprosessin suorittamiseen Smart Appliance IDentifier (SAID) -numeron. Löydät tämän yksilöllisen koodin tuotteeseen kiinnitetystä tunnistelevystä.

4. Muodosta WiFi-yhteys

Noudata yhdistä skannaamalla -asetustoimenpidettä. Sovellus ohjaa prosessin läpi, kun yhdistät laitteen kotisi langattomaan verkkoon.

Jos reitittimesi tukee WPS 2.0 -ominaisuutta (tai uudempaa), valitse MANUAALINEN, ja napsauta sitten WPS-asetusten teko: Muodosta yhteys kahden laitteen välille painamalla langattoman reitittimen WPS-painiketta.

Voit tarvittaessa yhdistää laitteen myös manuaalisesti käyttämällä Etsi verkko -toimintoa.

SAID-koodia käytetään älylaitteen synkronoimiseen laitteesi kanssa.

Näkyvillä on WiFi-moduulin MAC-osoite.

Yhteyden muodostamisprosessia ei tarvitse toistaa ellei reitittimesi asetukset muutu (esim. verkon nimi, salasana tai tiedonsiirron palveluntarjoaja)

3. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa sinun on asetettava nämä manuaalisesti

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

4. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Suosittelemme tämän vuoksi, että lämmität uunin tyhjänä ennen ruoan valmistamista mahdollisten tuoksujen poistamiseksi. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat tarvikkeet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin yhden tunnin ajaksi.

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

- Voit kytkeä uunin päälle painamalla ⏻ tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöstä valitaan joko manuaaliset tai 6th Sense -toiminnot.

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO

- Vieritä ehdotettuja arvoja ja valitse haluamasi.

Jos toiminto sen sallii, voit aktivoida esilämmityksen napsauttamalla .

KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsentämistä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aseta kypsytysaika.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napauttamalla SEURAAVA.

Voit peruuttaa asetetun keston ja hallita manuaalisesti kypsennyksen lopettamista napauttamalla keston arvoa ja valitsemalla sitten PYSÄYTYS.

3. ASETA 6th SENSE -TOIMINNOT

6th Sense -toiminnolla pystyt valmistamaan runsaasti erilaisia ruokalajeja luettelosta valitsemalla. Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokalajityyppien mukaisesti 6th SENSE -RUOKALISTA -valikosta (katso kyseiset taulukot) sekä reseptien ominaisuuksien mukaisesti "LIFESTYLE"-valikosta.

- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on käytettävä paistomittaria. Kytke se paikalleen ennen toiminnon valitsemista. Parhaiden paistomittarilla saatavien tulosten saamiseksi on noudatettava kyseisessä kohdassa olevia ohjeita.

- Noudata kypsennysprosessin aikana näkyviä näytön ohjeita.

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla KÄYNNISTYSVIIVE.
- Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Jos haluat ohjelmoida viivästetyn kypsennysajan alkamisen, uunin esilämmitysvaihe on poistettava käytöstä: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä.

- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla ⏵.

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

- Voit pysäyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa painamalla ☒.

6. ESILÄMMITYS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja aloita kypsennys napauttamalla SUORITETTU.

Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esilämmitysaikaa.

Voit muuttaa esilämmityksen oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Aktivoi tai deaktivoi esilämmitys napsauttamalla kuvaketta . Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on ruokaa käännettävä kypsennyksen aikana. Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.

- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla SUORITETTU.

Uunin tulisi kehottaa ennen kypsentämisen loppumista tarkistamaan ruoka vastaavalla tavalla.

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

- Tarkista ruoka.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla SUORITETTU.

8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit ruskistaa ruokaa lisää kypsennyksen jälkeen lisäämällä kypsennysaikaa tai tallentamalla toiminnon suosikiksi.

- Voit tallentaa suosikiksi napauttamalla ♡+ .
- Voit käynnistää viiden minuutin ruskistusjakson valitsemalla Ekstraruskistus.
- Voit tallentaa kypsennyksen pitkittämisen napauttamalla ⊕ .

9. SUOSIKIT

Suosikit-ominaisuus tallentaa suosikkireseptisi uuniasetukset.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehotetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on päättynyt, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla ♡+ . Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla. Näyttö mahdollistaa toiminnon tallentamisen ja esittää enintään 4 suosikkiateriaa, mukaan lukien aamiainen, lounas, välipala ja illallinen.

- Valitse vähintään yksi napauttamalla kuvakkeita.
- tallenna toiminto napauttamalla TALLENNA SUOSIKIKSI.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla ♡ : Toiminnot on jaettu eri ruoka-aikoihin ja laite tarjoaa joitakin suosituksia.

- Katso vastaavat luettelot napauttamalla ateriakuvaketta
- Vieritä luetteloa.
- Valitse haluamasi resepti tai toiminto napauttamalla.
- Voit aktivoida kypsentämisen napauttamalla KÄYNNISTÄ.

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikkinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta MUOKKAA.
- Valitse muutettava määritys.
- Napauta SEURAAVA: Näyttö näyttää uudet määritteet.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Suosikkinäytöllä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:

- Napauta toiminnon kohdalla ♥ .
- Napauta POISTA SE.

Voit myös säätää aikaa, milloin eri ateriat näytetään:

- Paina ⚙ .
- Valitse Suositut valinnat.
- Valitse Kellonajat ja päivämäärät.
- Napauta Omat ruoka-ajat.
- vieritä luetteloa ja napauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda asianmukaista ateriaa napauttamalla.

Ajankohta voidaan yhdistää vain aterian kanssa.

10. TYÖKALUT

Voit avata Työkalut-valikon milloin tahansa painamalla ⚙ . Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.

ETÄKÄYTÖN AKTIVOINTI

Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi. Käynnistyksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Voit palauttaa keittiön ajastimen tai muuttaa sitä seuraavasti:

- Paina ⚙ .
- Napauta .

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla POISTU.
- Voit asettaa ajastimen uudelleen napauttamalla ASETA UUSI AJASTIN.

VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

PYRO-ITSEPUHDISTUS

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Valittavissa on kolme kestoajaltaan erilaista itsepuhdistavaa jaksoa: Korkea, Keskitaso, Matala. Suosittelemme käyttämän nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.
Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

- Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.
- Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä.
- Valitse yksi käytössä olevista jaksoista tarpeittesi mukaisesti.
- Aktivoi valittu toiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ". Luukku lukkiutuu automaattiseti ja uuni käynnistää itsepuhdistusjakson: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

Kun jakso on valittu, voit myös viivästyttää automaattisen puhdistuksen aloitusta. Voit asettaa vastaavassa osiossa kuvatun lopetusajan napauttamalla VIIVE.

PAISTOMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata lihan sisälämpötilan kypsentämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Napsauta . Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja 6th Sense -toiminnoista (ruokatyypin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

Kun kypsennystoiminto on käynnistetty, se keskeytyy, jos paistomittari poistetaan. Irrota paistomittarin kytkentä ja poista se aina uunista kun otat ruoan pois.
Mittaria voidaan valvoa etäkäytöllä Bauknecht Home Net -sovelluksella mobiililaitteestasi.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

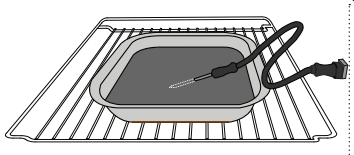
Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

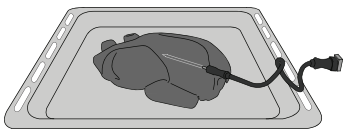
Johto on puolijäykkä ja sitä voidaan muotoilla tarvittavalla tavalla, jotta paistomittari saadaan työnnetyksi ruokaan tehokkaimmalla tavalla. Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

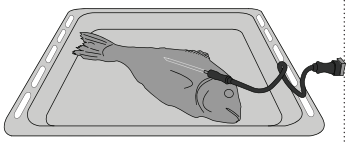
LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttäen luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttäen onttoja alueita.

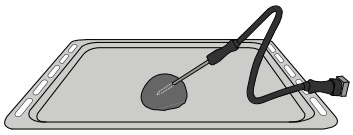
KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttäen ruotoja.

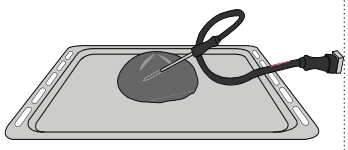
PAISTAMINEN UUNISSA: Työnnä kärki syvälle taikinaan muotoillen johtoa siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan. Jos käytät paistomittaria 6th Sense -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.

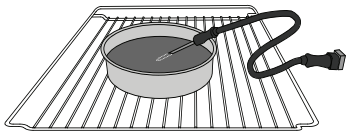

Lasagne


Kokonainen kana


Kala


Sämpylät


Suuri Leipä


Kakku

MYKISTYS

Voit mykistää kaikki äänet ja hälytykset tai poistaa niiden mykistyksen napauttamalla kuvaketta.

SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Lukituksen aktivointi:

- Napsauta kuvaketta .

Lukituksen poistaminen:

- Napauta näyttöä.
- Sipaise näkyvillä oleva viesti ylös.

LISÄÄ KÄYTTÖTILOJA

Sabath-tilan valinta ja tehonhallinnan käyttö.

SUOSITUT VALINNAT

Erilaisten uunin asetusten muuttaminen.

WI-FI

Asetusten muuttaminen tai uuden kotiverkon määrittäminen.

INFO

Myymälän esittelytilan pois päältä kytkeminen, tuotteen nollaaminen ja tuotteen lisätietojen näyttäminen.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C) / GRILLAUSTASO	KESTO (min.)	TASO JA TARVIKKEET
Leavened cakes / Sponge cakes (Nostatetut kakut / sokerikakut)		Kyllä	170	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	4 1
Filled cakes (Täytetyt piiraat) (cheesecake (juustokakku), struudeli, apple pie (omenapiirakka))		Kyllä	160 – 200	30 – 85	3
		Kyllä	160 – 200	35 - 90	4 1
Keksit/Shortbread (murokeksit)		Kyllä	150	20 - 40	3
		Kyllä	140	30 – 50	4
		Kyllä	140	30 – 50	4 1
		Kyllä	135	40 – 60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Pienet kakut/ muffinit)		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 – 50	4
		Kyllä	150	30 – 50	4 1
		Kyllä	150	40 – 60	5 3 1
Choux buns (Tuulihatut)		Kyllä	180 – 200	30 – 40	3
		Kyllä	180 – 190	35 – 45	4 1
		Kyllä	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 – 150	4 1
		Kyllä	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / leipä / focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
		Kyllä	190 – 230	20 - 50	4 1
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepizza		Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 – 20	4 1
		Kyllä	220 - 240	15 – 30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie,quiche) (Suolaiset piiraat (kasvispiiraat, ransk. kinkkupiirakka))		Kyllä	180 – 190	45 – 55	3
		Kyllä	180 – 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset)		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

TOIMINNOT	Perinteinen	Kiertoilma	Paisto kiertoilmalla	Grillaus	Turbogrilli	Maxi Cooking	Cook 4	ECO-kiertoilma

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C) / GRILLAUSTASO	KESTO (min.)	TASO JA TARVIKKEET
Lasagne / Piirakka / Uunipasta / Cannelonit		Kyllä	190 – 200	45 - 65	3
Lampaanliha / Vasikanliha / Naudanliha / Porsaanliha 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Rapeakuorinen sianpaisti) 2 kg	XL	–	170	110 - 150	2
Kana / Rabbit (kani) / Duck (ankka) 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose (Kalkkuna / hanhi) 3 kg		Kyllä	190 – 200	80 – 130	2
Baked fish / en papillote (Uunissa / foliossa paistettu kala) (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt kasvikset (tomaatit, courgettes (kesäkurpitsat), aubergines (munakoisot))		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Paahtoleipä)		–	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafileet-/pihvit		–	2 (keski)	20 – 30 **	4 3
Sausages (Makkarat) / kebabit / grillikylki / hampurilainen		–	2 – 3 (keski – korkea)	15 – 30 **	5 4
Paahdettu kana 1–1,3 kg		–	2 (keski)	55 – 70 ***	2 1
Lampaan reisi / Shanks (potka)		–	2 (keski)	60 – 90 ***	3
Paahdetut perunat		–	2 (keski)	35 – 55 ***	3
Kasvisgratiini		–	3 (korkea)	10 - 25	3
Keksit	COOK 4 Keksit	Kyllä	135	50 – 70	5 4 3 1
Tortut	COOK 4 Tortut	Kyllä	170	50 – 70	5 4 3 1
Pyöreät pizzat	COOK 4 Pyöreä pizza	Kyllä	210	40 – 60	5 4 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)	COOK 4 Ruokalista	Kyllä	190	40 – 120	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 – 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 – 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Täytetty paahdettu liha)		–	200	80 – 120 *	3
Leikattu liha (rabbit (kani), kana, lammas)		–	200	50 - 100 *	3

* Arvioitu aika: astiat voidaan poistaa uunista eri aikoina henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.
** Käännä ruoka kypsennyksen puolivälissä.
*** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

KYPSENNYSTAULUKON LUKUOHJEET

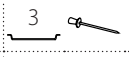
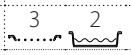
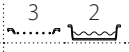
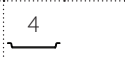
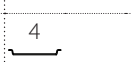
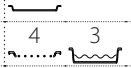
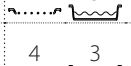
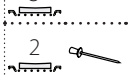
Taulukot kuvaavat seuraavat tiedot: Reseptit, vaaditaanko esilämmitystä, lämpötila (°C) / grillaustaso, kypsennysaika (minuuttia), tarvikkeet ja kypsentämiseen suositeltu korkeus. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esilämmitys (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä tarvikkeista. Aloita alhaisimmilla suositelluilla arvoilla ja jos ruoka ei ole riittävän kypsää, siirry käyttämään korkeampia arvoja. Käytä mukana toimitettuja tarvikkeita ja mielellään tummia kakku- ja uunivuokia. Voit käyttää myös pyrexistä tai keramiikasta valmistettuja pannuja ja tarvikkeita, mutta muista, että tämä saattaa pidentää hieman kypsennysaikaa. Noudata mukana toimitetuille tarvikkeille kypsennystaulukon ohjeita huolellisesti parhaiden tulosten saamiseksi, ja aseta tarvikkeet ohjeiden mukaisille tasoille.

TOIMINNOT	Perinteinen	Kiertoilma	Paisto kiertoilmalla	Grillaus	Turbogrilli	Maxi Cooking	Cook 4	ECO-kiertoilma

6th sense KYPSENNYSTAULUKKO

Ruokaluokat			Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja
PATARUOKA JA UUNIPASTA	Tuore	Lasagne	2	500 - 3000 g *	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
		Cannelonit	2	500 - 3000 g *	
	Pakastettu	Lasagne	2	500 – 3 000 g	
		Cannelonit	2	500 – 3 000 g	
LIHA	Naudanliha	Paahtopaisti	3	600 - 2000 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Hampurilainen	5 4	1,5 – 3 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/5.
	Porsaanliha	Porsaan paahtopaisti	3	600 - 2500 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Porsaanpotka	3	500 - 2000 g *	
		Porsaan grillikylki	5 4	500 - 2000 g	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
		Makkarat ja nakit	5 4	250 g	Aseta tasaisesti ritilälle. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/4
	Vasikanliha		3	600 - 2000 g *	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Lampaanliha	Lampaan paahtopaisti	2	600 - 2500 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Lampaankylki	2	500 - 2000 g *	
		Lampaankoipi	2	500 - 2000 g *	
	Kana	Paahdettu kana	2	600 - 3000 g *	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
		Täytetty paahdettu kana	2	600 - 3000 g *	
		Kananpalat	3	600 - 3000 g *	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Levitä tasaisesti uunipannulle nahkapuoli alaspäin
		Filee/rinta	5 4	1 – 5 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
	Paahdettu kalkkuna ja hanhi	Paahdettu hanhi	2	600 - 3000 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
		Täytetty paahdettu hanhi	2	600 - 3000 g *	
		Kalkkunan palat	3	600 - 3000 g *	
		Fileet / rinta	5 4	1 – 5 cm	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
	Kebabit		5 4	1 ritilä	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 1/2

TARVIKKEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Lämpömittari

	Ruokaluokat		Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja
KALA	Paahdettu kokonainen kala	Kokonainen kala		0,2 - 1,5 kg *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
		Kala suolakuoressa		0,2 - 1,5 kg *	
	Paahdetut fileet	Tuoreet fileet		0,5 - 3 cm	
		Pakastetut fileet		0,5 - 3 cm	
	Grillattu kala ja äyriäiset	Kampasimpukat		yksi ritilä	Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla
		Sinisimpukka-gratiini		yksi ritilä	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
		Katkaravut		yksi ritilä	
		Katkaravut		yksi ritilä	
KASVIKSET	Paahdetut kasvikset	Perunat		500 - 1500 g	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Täytetyt kasvikset		100 - 500 g kukin	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
		Muut vihannekset		500 - 1500 g	
	Gratinoidut kasvikset	Perunat		1 vuoka	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Tomaatit		1 vuoka	Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla
		Paprikat		1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
		Parsakaali		1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
		Kukkakaali		1 vuoka	
		Muut		1 vuoka	
KAKUT JA LEIVONNAISET	Kohotettavat leivonnaiset	Kuohkea kakku vuoassa		500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
		Kohotettu hedelmäkakku vuoassa		500 - 1200 g *	Valmista kakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti, raastettuja, viipaloituja tai paloiteltuja tuoreita hedelmiä käyttäen. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
		Suklaakakku vuoassa		500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
	Kuohkea kakku paistovuoassa			500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuoratulle ja voidellulle leivinpellille
	Leivonnaiset ja täytetyt piirakat	Keksit		200 – 600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita keskit leivinpellille
		Voisarvet (tuoreet)		yksi ritilä	Levitä tasaisesti leivinpellille. Anna jäähtyä ennen tarjoilua
		Tuulihattutaikina		yksi ritilä	
		Torttu vuoassa		400 – 1 600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja laita se vuokaan. Täytä marmeladilla ja paista
		Struudeli		400 – 1 600 g	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli
		Täytetty hedelmäpiirakka		500 - 2000 g	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä
	VOILEIPÄKAKUT			800 – 1 200 g	Vuoraa 8–10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaisesti

	Ruokaluokat	Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja
LEIPÄ	Sämpylät	3	60 - 150 g kukin *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Keskikokoinen leipä	3	200 - 500 g kukin *	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
	Leipä vuoassa	2	400 - 600 g kukin *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Suuri Leipä	2	700 - 2000 g *	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
	Patongit	3	200 - 300 g kukin *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile patonkisämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Erikoisleipä	2	–	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
PIZZA	Ohutpohjainen pizza	2	pyöreä – vuoka	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, suolaa ja öljyä. Nostata se uunin kyseisellä toiminnolla. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Paksupohjainen pizza	2	pyöreä – vuoka	
	Pakastepizza	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 – 4 kerrosta	Ota pois pakkauksestaan. Aseta tasaisesti ritilälle

TARVIKKEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Lämpömittari

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään huoltoa tai kunnossapitoa. **Älä käytä höyrypesureita.**	**Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.**	**Käytä suojakäsineitä.** **Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.**

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se sitten mieluiten haaleana poistaaksesi ruoantähteet ja ruokatahrat. Anna uunin jäähtyä täydellisesti, jotta paljon vettä sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi poistuu ja pyyhi uuni tämän jälkeen liinalla tai sienellä.
- Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on suositeltavaa käyttää automaattista puhdistustoimintoa parhaiden puhdistustulosten saamiseksi.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

TARVIKKEET

- Upota tarvikkeet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele tarvikkeita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

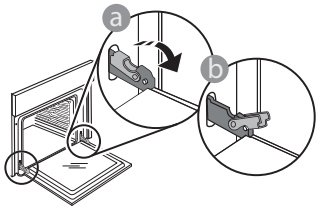
LAMPUN VAIHTO

- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.
- Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.

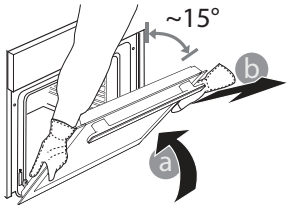
Huomaa: Käytä vain 20-40 W/230 ~ V tyypin G9, T300°C -halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

- **Poista luukku** avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

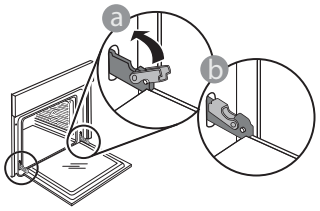


- Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmin käsin – älä kannattele luukkua kahvasta.
  Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

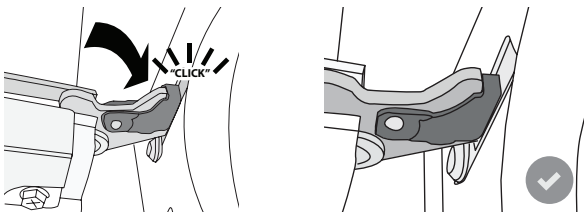


Kiinnitä luukkutakaisin siirtämällä sitä uunia kohti ja kohdistamalla saranoiden koukut ja kiinnittämällä yläosan paikoilleen.

- Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



- Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



- Yritä sulkea luukku, jotta voit tarkistaa, että se on kohdistettu käyttöpaneeliin. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet. Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

Usein kysytyt kysymykset WiFistä*

* WI FI:ä ei ole saatavilla Venäjällä, Ukrainassa eikä Kazakstanissa

Mitä WiFi-protokollia laite tukee?

Asennettu WiFi-sovitin tukee Euroopan maiden WiFi b/g/n -standardia.

Mitä asetuksia reitittimen ohjelmistossa on määritettävä?

Seuraavat reitittimen asetukset vaaditaan: 2.4 GHz käytössä, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktivoituna.

Mitä WPS-versiota laite tukee?

WPS 2.0 tai uudempi. Tarkista reitittimen dokumentaatio.

Onko älypuhelimen tai tabletin käyttöjärjestelmäversioilla eroja (Android tai iOS)?

Voit käyttää haluamaasi käyttöjärjestelmää, tällä ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

Voinko käyttää mobiililaitteen 3G-yhteyden jakamista reitittimen sijasta?

Kyllä, mutta pilvipalvelut ovat tarkoitettuja pysyvästi yhdistetyille laitteille.

Kuinka voin tarkistaa, toimiiko kotini internet-yhteys ja langaton verkko?

Voit etsiä kotisi verkon älypuhelimellasi. Poista kaikki muut datayhteydet käytöstä ennen yrittämistä.

Kuinka voin tarkistaa, onko laite yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

Käytä reitittimen määritystä (katso reitittimen käyttöopas) ja tarkista, onko laitteen MAC-osoite yhdistettyjen langattomien laitteiden luettelossa.

Mistä löydän laitteeni MAC-osoitteen?

Paina ⚙ ja napauta sitten WiFi tai katso laitetta: Laitteessa on tarra, jossa näkyy SAID- ja MAC-osoitteet. MAC-osoite koostuu numeroiden ja kirjainten yhdistelmästä, joka alkaa ”88:e7”.

Kuinka voin tarkistaa, onko laitteeni langaton yhteys käytössä?

Käytä älylaitettasi ja 6th Sense Live -sovellusta ja tarkasta onko laitteen verkko näkyvissä ja onko yhteys pilveen muodostettu.

Saattaako jokin estää signaalia saavuttamasta laitetta?

Tarkista, että yhdistämäsi laitteet eivät käytä koko käytettävissä olevaa kaistanleveyttä.

Varmista, että WiFi-yhteyttä käyttävien laitteidesi määrä ei ylitä reitittimen sallimaa enimmäismäärää.

Kuinka kaukana reititin voi olla uunista?

WiFi-signaali on tavallisesti riittävän voimakas kattamaan muutaman huoneen, mutta tämä riippuu paljolti seinämateriaalista. Voit tarkastaa signaalin voimakkuuden asettamalla älylaitteesi laitteen läheisyyteen.

Mitä teen, jos langaton signaali ei saavuta uunia?

Voit käyttää erityisiä vahvistimia kotisi WiFi-verkon laajentamiseen. Näitä ovat tukiasemat, WiFi-vahvistimet ja sillat (eivät sisälly toimitukseen).

Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

Katso reitittimen dokumentaatio. Reitittimessä on tavallisesti tarra, joka sisältää tarvittavat tiedot laitteen asetussivun käyttämiseksi yhdistetyn laitteen avulla.

Mitä voin tehdä, jos reitittimeni käyttää lähiympäristön WiFi-kanavaa?

Pakota laite käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

Mitä voin tehdä, jos näytöllä näkyy tai uuni ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kotini reitittimeen?

Laite on ehkä muodostanut onnistuneesti yhteyden reitittimeen, mutta se ei pysty käyttämään internetiä. Jotta voit liittää uunin internetiin, sinun on tarkistettava reitittimen ja/tai verkon asetukset.

Reitittimen asetukset: NATin tulee olla päällä, palomuurin ja DHCP:n tulee olla oikein konfiguroituja. Tuettu salaus salasanalla: WEP, WPA, WPA2. Jos haluat käyttää toista salaustyyppiä, katso reitittimen käyttöopas.

Verkon asetukset: Internet-palveluntarjoajasi on määrittänyt kiinteän määrän MAC-osoitteita, jotka voivat muodostaa yhteyden internetiin, et ehkä pysty yhdistämään laitetta pilveen. Laitteen MAC-osoite on yksilöllinen tunniste. Pyydä internet-palveluntarjoajalta tiedot, kuinka voit yhdistää muita laitteita kuin tietokoneita internetiin.

Kuinka voin tarkistaa, lähettääkö laitteeni dataa?

Kun olet asettanut verkon, sammuta uuni, odota 20 sekuntia ja kytke uuni päälle: Tarkista, että sovellus näyttää uunin UI-tilan.

Joidenkin asetusten kohdalla kuluu useita sekunteja ennen kuin ne näkyvät sovelluksessa.

Kuinka voin vaihtaa Whirlpool-käyttäjätilin, mutta pitää laitteeni yhdistettyinä?

Voit luoda uuden tilin, mutta muista poistaa laitteet vanhalta tililtä ennen kuin siirrät ne uuteen.

Vaihdoin reititintä – mitä minun tulisi tehdä?

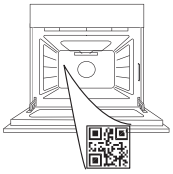
Voit joko säilyttää samat asetukset (verkon nimi ja salasana) tai poistaa edelliset asetukset laitteelta ja määrittää asetukset uudelleen.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero. Paina , napsauta ja valitse sitten “Factory Reset” (tehdasasetukset). Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Tämä vaihdetaan painamalla , valitsemalla “Lisää käyttötiloja” ja sitten valitsemalla “Tehonhallinta”.
Uuni ei lämpene.	Esittelytila on käynnissä.	Paina , napsauta “Info” ja poistu sitten valitsemalla “Tallenna demonstrointitila”.
Näytöllä näkyy kuvake .	WiFi-reititin on pois päältä. Reitittimen asetusominaisuudet ovat muuttuneet. Langaton yhteys ei saavuta laitetta. uuni ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kodin verkkoon. Yhteyttä ei tueta.	Varmista, onko WiFi-reititin yhdistetty internetiin. Vahvista, onko laitteen lähellä oleva WiFi-signaali hyvä. Yritä käynnistää reititin uudelleen. Katso kappale WiFiä koskevat usein kysytyt kysymykset Jos kotiverkkosi ominaisuudet ovat muuttuneet, suorita verkkoon yhdistäminen: Paina , napsauta “WiFi” ja valitse sitten “Liitä verkkoon”.
Yhteyttä ei tueta.	Käyttöönottoa etäyhteyden avulla ei tueta maassasi.	Varmista ennen ostamista, salliiko maasi sähkölaitteiden etähallinnan.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta).
  Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



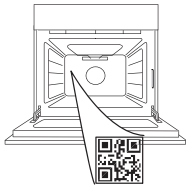
Whirlpool

400011688657

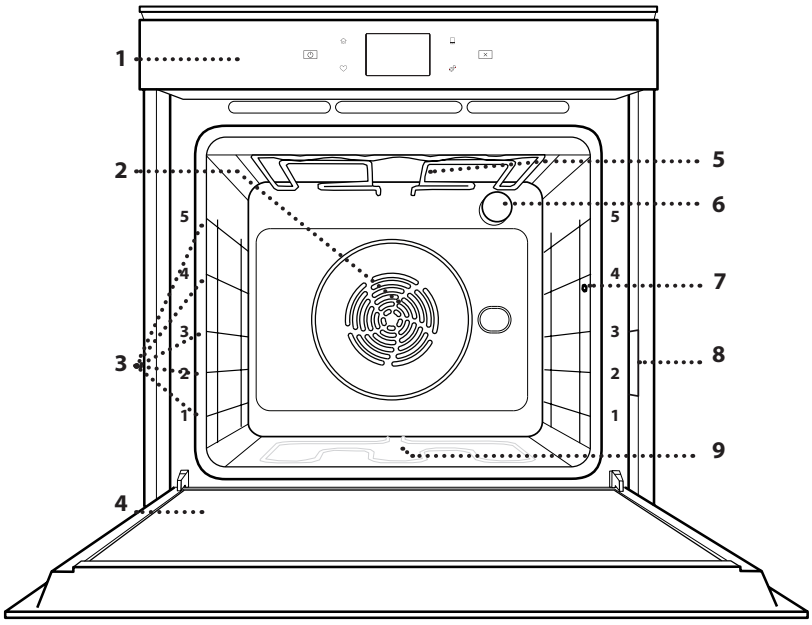
TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta mer fullstendig assistanse, vennligst registrer ditt produkt på **www.whirlpool.eu/register**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

VENNLIGST SKANNER QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON

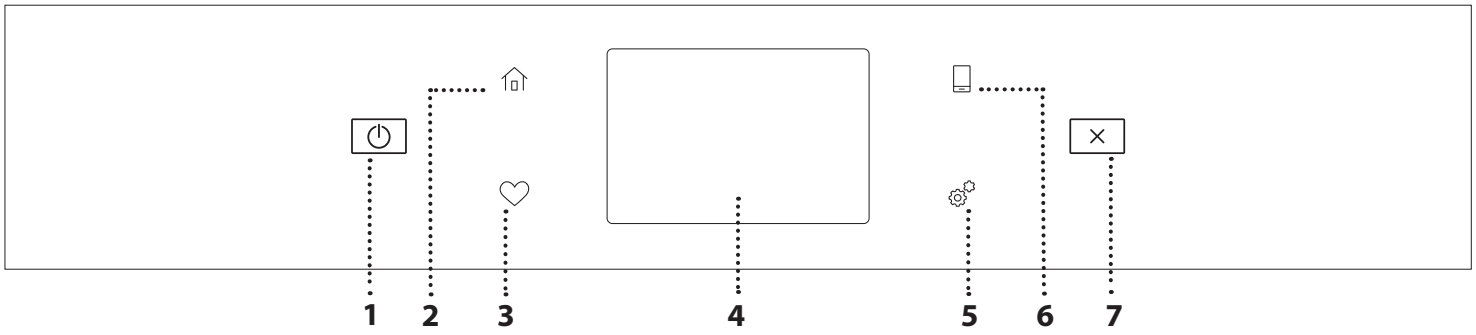


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte og sirkulært varmeelement (ikke synlig)
3. Ristenes spor (nivået er indikert framme på ovnen)
4. Dør
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lampe
7. Punkt for innsetting av steketermometer
8. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL



1. ON / OFF
For å slå ovnen på og av.

2. HJEM
For å få rask tilgang til hovedmenyen.

3. FAVORITT
For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

4. DISPLAY

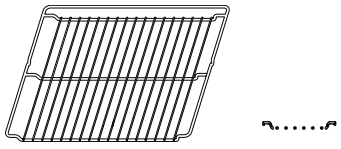
5. VERKTØY
For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

6. FJERNKONTROLL
For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

7. AVBRYT
For å stanse enhver av ovnens funksjoner med unntak av Klokken, Kjøkkentimer og Tastsperre.

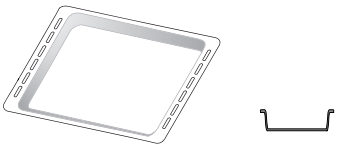
TILBEHØR

RIST



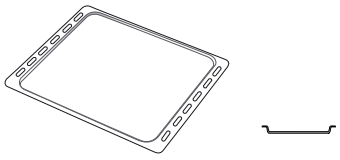
Brukes til å lage mat som tillegg til panner, kakeformer og annet ovnssikkert matlagingsutstyr

LANGPANNE



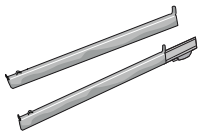
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT



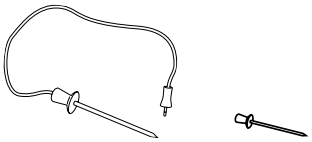
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

MATSONDE



Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være dens fire sensing-punkt og stiv støtte, kan den benyttes for kjøtt og fisk, og også for brød, kaker og andre bakverk.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

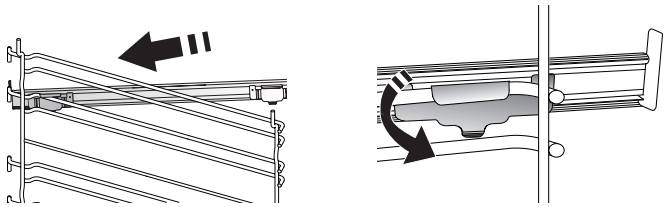
FJERNING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

- For å fjerne rillenes spor, løft sporene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Glideskinnene kan nå fjernes.
- For å installere rillenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)

Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon. For å feste rillen presses nedre del av klipsen hardt mot rillen. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

TILBEREDNINGSFUNKSJONER

MANUELLE FUNKSJONER

- **RASK FORVARMING**
  For å hurtig forvarming ovnen.
- **KONVENSJONELL**
  For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
- **GRILL**
  Til grilling av biffer, kebab og pølser, tilberede grønnsaker au gratin eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser brett på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **TURBOGRILL**
  For å steke store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **TRYKKLUFT**
  For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.
- **COOK 4 FUNKSJONER**
  For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, rund pizza (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg matlagingstabellen for å oppnå best resultat.
- **KONVEKSJONSSTEKING**
  For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.
- **SPESIALFUNKSJONER**
  - » **TINING**
    For å framskynde tining av mat. Plasser maten på hyllen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.
  - » **HOLD VARM**
    For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.
  - » **HEVENDE**
    For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
  - » **BEKVEMMELIGHET**
    For å lage ferdigmat som er lagret i romtemperatur eller i kjøleskapet (kjeks, kakemix, muffins, pastaretter og bakverk). Funksjonen lager alle rettene raskt og skånsomt, og kan også bruke til å varme opp mat som allerede er tilberedt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Følg instruksjonene på emballasjen.
  - » **MAXI COOKING**
    For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.
  - » **LANGSOM KOKING**
    For å steke kjøtt og fisk forsiktig mens du holder dem møre og saftige. Vi anbefaler deg å tilberede steker i en panne først for å brune kjøttet og hjelpe å segl dens naturlige juicer. Steketiden varierer fra to timer for fisk som veier 300 g til fire eller fem timer for fisk som veier 3 kg, og fra fire timer for steker som veier 1 kg til seks eller sju timer for steker som veier 3 kg.
  - » **ECO TRYKKLUFT**
    For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.
- **FROSSEN BAKEVARE**
  Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell matlagingstemperatur og -modus for fem forskjellige typer frossen ferdigmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

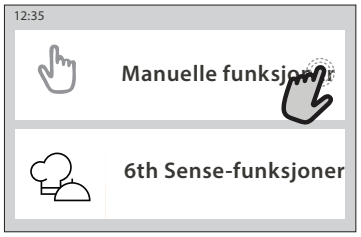
6th SENSE

Dette lar gjør at alle typer mat kan tilberedes helt automatisk. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene på den relative matlagingstabellen.

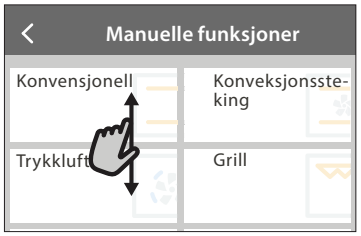
Ovnen trenger ikke å forvarmes.

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET

For å velge eller bekrefte:
Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.



For å bla gjennom menyen eller listen:
Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.





For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjerm:
Tast "STILL INN" eller "NESTE".



For å gå tilbake til forrige skjerm:
Trykk på < .



FØRSTEGANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skrur på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke for å få tilgang til "Verktøy"-menyen.

1. VELGE SPRÅK

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skrur på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språket.

Hvis du trykker på < vil det føre deg tilbake til den forrige skjermen.

2. WIFI-OPPSETT

6th Sense Live funksjonen gjør det mulig å betjene ovnen på avstand fra en mobiltelefon/-nettbrett. For å gjøre det mulig å fjernstyre apparatet må du fullføre tilkoblingsprosessen først. Denne prosessen er nødvendig for å registrere apparatet ditt og kople det til ditt hjemmenettverk.

- Trykk på "UTFØR OPPSETT NÅ" for å fortsette med oppsettet.

Hvis ikke trykker du på "HOPP OVER" for å koble til produktet senere.

HVORDAN SETTE OPP TILKOBLINGEN

For å bruke denne funksjonen trenger du: En smarttelefon eller et nettbrett og en trådløs ruter som er koblet til Internett. Bruk smartenheten til å sjekke at det trådløse nettverket ditt har sterkt signal i nærheten av apparatet.

Minimumskrav.

Smartenhet: Android med en skjerm på 1280x720 (eller høyere) eller iOS.

Sjekk app store for appens kompatibilitet med Android- eller iOS-versjoner.

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Last ned 6th Sense Live appen

Det første trinnet for å kople til enheten din, er å laste ned appen på mobiltelefonen/nettbrettet ditt. 6th Sense Live appen vil veilede deg igjennom alle trinnene som er listet opp her. Du kan laste ned 6th Sense Live appen fra App Store eller Google Play Store.

2. Opprett konto

Dersom du ikke har gjort det allerede, må du opprette en konto. Dette vil gjøre at du kan opprette et nettverk for apparatene dine og også fjernovervåke og fjernstyre dem.

3. Registrer apparatet ditt

Følg instruksene i appen for å registrere apparatet. Du trenger Smart Appliance IDentifier (SAID)-nummeret for å fullføre registreringsprosessen. Du kan finne den unike koden på identifikasjonsplaten festet til produktet.

4. Koble til WiFi

Følg "skann for å tilkoble"-oppsettsprosedyren. Appen vil ta deg gjennom prosessen med å koble apparatet til det trådløse nettverket hjemme hos deg.

Hvis ruteren din støtter WPS 2.0 (eller høyere), velger du "MANUELL", og trykker deretter på "WPS-oppsett": Trykk på WPS-knappen på den trådløse ruteren for å opprette en tilkobling mellom de to produktene.

Dersom det er nødvendig kan du også kople produktet manuelt ved å benytte "Søk etter et nettverk".

SAID-koden brukes til å synkronisere en smartenhet med apparatet.

MAC-adressen er vist for WiFi-modulen.

Det vil kun være nødvendig å utføre tilkoplingsprosedyren på nytt dersom du endrer innstillingene av ruteren din (f.eks. Nettverksnavn eller passord eller data provider)

3. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid og dato stilles inn automatisk. Hvis ikke må du stille det inn manuelt

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

4. STILL INN STRØMFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på "OKAY" for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

5. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å tilberede mat, anbefaler vi derfor at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuelle lukter.

Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den.

Varm opp ovnen til 200 °C i rundt én time.

Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

- For å skru på ovnen, trykker du ⏻ eller berører et sted på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom Manuell og 6th Sense Funksjonene.

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

TEMPERATUR-/GRILLNIVÅ

- Bla gjennom de foreslåtte verdiene og velg den du ønsker.

Dersom funksjonen tillater det, kan du taste for å aktivere forvarming.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten trykker du på "Still inn steketid".
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast "NESTE" for å bekrefte.

For å avbryte en innstilt varighet i løpet av tilberedningen og så manuelt stille inn slutten på tilberedningen, trykker du på varigheten og velger "STOPP".

3. STILL INN 6th SENSE-FUNKSJONER

6th Sense-funksjoner gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises i listen. De fleste matlagingsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matkategori i menyen "6th SENSE-MAT" (se de tilhørende tabellene) og ved oppskriftsfunksjoner i "LIFESTYLE" menyen.

- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

Noen av 6th Sense Funksjonene krever at du bruker matsonden. Sett det i før du velger funksjonen. For best resultat med sonden, følg rådene i det gitte avsnittet.

- Følg indikasjonene på skjermen som veileder deg igjennom stekeprosessen.

4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette stekingen før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Trykk på "DELAY" (UTSETTELSE) for å stille inn ønsket starttid.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "START-FORSINKELSE" for å starte ventingen.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

For å programmere en utsatt starttid for tilberedningen må forvarmingsfasen være deaktivert: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på ⏵.

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på "START" for å aktivere funksjonen.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

- Trykk når som helst på ☒ for å stanse den aktive funksjonen.

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er ferdig, høres en lyd og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og trykk på "FERDIG" for å begynne matlagingen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause. Matlagingstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarming opsjon for tilberedningsfunksjoner som gjør at du kan gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Tast ikonet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli stilt inn som en default-opsjon.

7. SETTE MATLAGING PÅ PAUSE

Noen av 6th Sense funksjonene krever at du snur maten mens stekingen pågår. Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

Før matlagingen er ferdig, vil kanskje ovnen be deg om å sjekke maten på samme måte.

Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Sjekk maten.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

8. ENDT STEKING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner kan du gi retten ekstra bruning når matlagingen er ferdig, forleng matlagingstiden eller lagre funksjonen som favoritt.

- Trykk på for å lagre som favoritt.
- Velg "Ekstra bruning" for å starte en fem minutters bruningssyklus.
- Trykk på for å forlenge matlagingen.

9. FAVORITTER

Favoritter-funksjonen lagrer ovnsinnstillingene for dine favorittoppskrifter.

Ovnen gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er ferdig, trykker du på for å lagre som favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene. Displayet lar deg lagre funksjonen ved å indikere opptil fire favorittider for spising, inkludert frokost, lunsj, mellommåltid og middag.

- Trykk på ikonene for å velge minst én.
- Trykk på "LAGRE SOM FAVORITT" for å lagre funksjonen.

NÅR LAGRET

Trykk på for å se favorittmenyen: funksjonene vil være delt inn etter forskjellige måltidstider og noen forslag vil tilbys.

- Trykk på måltidsikonene for å se de relevante listene
- Bla gjennom listen som kommer opp.
- Trykk på oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Trykk på "START" for å aktivere matlagingen.

ENDRE INNSTILLINGENE

I favorittskjermen kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på "REDIGER".
- Velg egenskapen du vil endre.
- Trykk på "NESTE": Displayet vil vise de nye attributtene.
- Klikk "LAGRE" for å bekrefte endringene.

I favorittskjermen kan du også slette funksjonene du har lagret:

- Trykk på funksjonen.
- Trykk på "FJERN DEN".

Du kan også justere tiden for når de forskjellige måltidene vises:

- Trykk på .
- Velg "Preferanser".
- Velg "Tider og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- Bla gjennom listen og trykk på aktuell tid.
- Trykk på det relevante måltidet for å endre det.

Det vil bare være mulig å kombinere en tidsluke med et måltid.

10. VERKTØY

Trykk når som helst på for å åpne "Verktøy"-menyen. Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.

FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

KITCHEN TIMER (KJØKKENUR)

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en matlagingsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden. Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen. Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å se eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på .
- Trykk på .

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på "AVVIS" for å avbryte timeren eller stille inn ny varighet.
- Trykk på "STILL INN NY TIMER" for å stille inn timeren igjen.

LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

PYRO SELVRENGJØRING

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. Det er tilgjengelig tre forskjellige selvrengjøringssykluser med ulik varighet: Høy, Middels, Lav. Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår.
Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

- Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra

ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.
- For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.
- Velg én av de tilgjengelige syklusen avhengig av dine behov.
- Tast "START" for å aktivere funksjonen du har valgt. Døren vil låse seg automatisk og ovnen vil starte syklusen for selv-rengjøring: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

Når syklusen har blitt valgt, kan du forsinke starten til den automatiske rengjøringen. Tast "UTSETTELSE" for å stille inn sluttiden slik det indikeres i det aktuelle avsnittet.

SONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens stekingen pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men stekingen er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Tast . Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og 6th Sense (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke termometeret.

Når stekefunksjonen starter vil den bli slettet dersom sonden fjernes. Ta alltid ut støpselet og fjern sonden fra ovnen når du tar ut maten.

Sonden kan fjernstyres ved å benytte Bauknecht Home Net App på din mobiltelefon/nettbrett.

BRUK AV MATSONDE

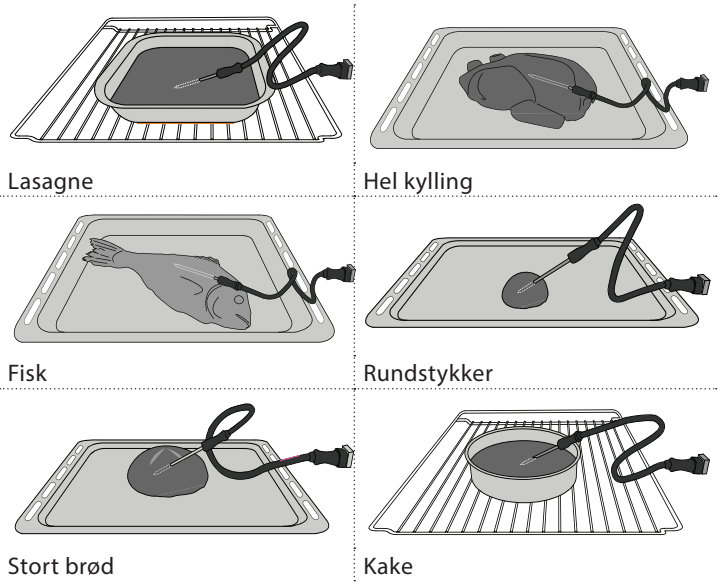
Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet.

Kabelen er halv-stiv og kan formes etter behov for å innføre sonden i maten på mest mulig effektiv måte. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under stekingen.

KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

OVNSBAKING: Sett spissen dypt inn i deigen ved å forme kabelen for å oppnå optimal vinkel på sonden. Dersom du bruker sonden ved tilberedning med 6th Sense funksjonene, vil stekingen stanse automatisk når kjernens temperatur til valgt oppskrift når den ideelle temperaturen, uten at du trenger å stille inn ovnstemperaturen.



DEMP

Berør ikonet for å dempe eller øke alle lyder og alarmer.

KONTROLLÅS

"Kontrollås" gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

For å aktivere låsen:
- Tast på ikonet.

For å deaktivere låsen:
- Trykk på displayet.
- Sveip opp på meldingene som vises.

FLERE MODUSER

For å velge Sabbat-modus og få tilgang til strømhåndtering.

PREFERANSER

For å endre flere av ovnens innstillinger.

WI-FI

For å endre innstillingene eller konfigurere et nytt hjemmenettverk.

INFO

For å slå av "Lagre demo-modus", for å stille inn produktet på nytt og oppnå ytterligere informasjon om produktet.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	VARIGHET (Min.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	4 1
Fylte kaker (cheesecake (ostekaker), strudel, apple pie (eplepai))		Ja	160 – 200	30 – 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Småkaker/shortbread		Ja	150	20 – 40	3
		Ja	140	30 – 50	4
		Ja	140	30 – 50	4 1
		Ja	135	40 – 60	5 3 1
Småkaker/muffins		Ja	170	20 – 40	3
		Ja	150	30 – 50	4
		Ja	150	30 – 50	4 1
		Ja	150	40 – 60	5 3 1
Choux buns (Vannbakkels)		Ja	180 – 200	30 – 40	3
		Ja	180 – 190	35 – 45	4 1
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 – 150	4 1
		Ja	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza/brød/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 – 230	20 - 50	4 1
Pizza (tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 – 15	3
		Ja	250	10 – 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 – 30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie,quiche) (**Ikke-søte paier** (grønnsakspai,quiche))		Ja	180 – 190	45 – 55	3
		Ja	180 – 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Vols-au-vent/Puff pastry crackers (butterdeigskjeks)		Ja	190 - 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4 1
		Ja	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

FUNKSJONER	Konvensjonell	Trykkluft	Konveksjonssteking	Grill	TurboGrill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko trykkluft

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	VARIGHET (Min.)	HYLLE OG TILBEHØR
Lasagne / flans / ovnsbakt pasta / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam/Kalv/Oksekjøtt/Svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Stekt svinekjøtt med svor) 2 kg	XL	—	170	110 - 150	2
Kylling/Rabbit (kanin)/Duck (and) 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose (Kalkun/gås) 3 kg		Ja	190 - 200	80 – 130	2
Ovnsstekt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	180 – 200	40 – 60	3
Fylte grønnsaker(tomater, courgettes (squash), auberginer)		Ja	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Ristet brød)		—	3 (høy)	3 – 6	5
Fiskefileter / Stek		—	2 (mid)	20 – 30 **	4 3
Sausages (Pølser) / Kebab / spareribs / hamburgere		—	2 - 3 (mid - høy)	15 – 30 **	5 4
Grillet kylling 1-1.3 kg		—	2 (mid)	55 – 70 ***	2 1
Lammelår/lammeskank		—	2 (mid)	60 – 90 ***	3
Stekte poteter		—	2 (mid)	35 – 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 - 25	3
Småkaker	COOK 4 Småkaker	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Terter	COOK 4 Terter	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Runde pizzaer	COOK 4 Rund pizza	Ja	210	40 – 60	5 4 2 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / lasagna (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)	COOK 4 Meny	Ja	190	40 – 120	5 4 2 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 – 100 *	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 – 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Fylte grillsteker)		—	200	80 – 120 *	3
Kjøttdeler (rabbit (kanin), kylling, lam)		—	200	50 - 100 *	3

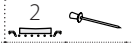
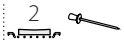
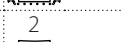
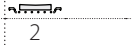
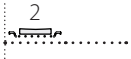
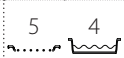
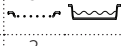
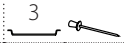
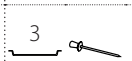
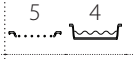
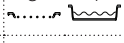
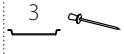
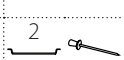
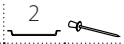
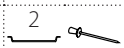
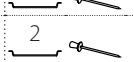
*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen på forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.
** Snu maten halvveis i matlagingen.
*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

HVORDAN LESE MATLAGINGSTABELLENE

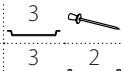
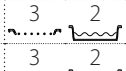
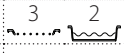
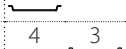
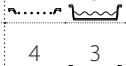
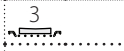
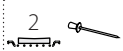
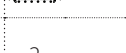
Tabellisten: oppskrifter, om forvarming er nødvendig, temperatur (°C), grillnivå, steketid (minutter), tilbehør og foreslått nivå på matlagingen. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig). Matlagingstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk de laveste anbefalte verdiene i begynnelsen, og hvis maten ikke er ferdig, går du over til høyere verdier. Bruk det medleverte tilbehøret og fortrinnsvis mørke kakeformer av metall og ovnsfaste panner. Du kan også bruke panner og utstyr i pyrex eller steintøy, men husk at matlagingstidene vil være litt lengre. For best resultat følger du nøye rådene i matlagingstabellen hva angår valg av tilbehør (medlevert) som skal plasseres på de forskjellige hyllene.

FUNKSJONER	Konvensjonell	Trykkluft	Konveksjonssteking	Grill	TurboGrill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko trykkluft

TABELL FOR TILBEREDNING

	Matvarekategorier		Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
GRYTERETT OG GRILLET PASTA	Fersk	Lasagne		500 - 3000 g *	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få å oppnå perfekt bruning
		Cannelloni		500 - 3000 g *	
	Frosne	Lasagne		500 – 3000 g	
		Cannelloni		500 – 3000 g	
KJØTT	Biff	Roastbiff		600 - 2000 g *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet
		Hamburger		1,5 – 3 cm	Pensle med olje og strø med salt før stekingen. Snu ved 3/5 av steketiden.
	Svin	Svinestek		600 - 2500 g *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet
		Svineknoke		500 - 2000 g *	
		Svinesteik		500 – 2000 g	Pensle med olje og strø med salt før stekingen. Snu ved 2/3 av steketiden
		Pølser og wurst		250 g	Fordel jevnt utover på risten. Snu ved 3/4 av steketiden
	Kalv			600 - 2000 g *	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt og pepper. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet
	Lam	Lammestek		600 - 2500 g *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet
		Lammerygg		500 - 2000 g *	
		Lammelår		500 - 2000 g *	
	Kylling	Grillet kylling		600 - 3000 g *	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsiden vendt oppover
		Fylt grillet kylling		600 - 3000 g *	
		Kyllingbiter		600 - 3000 g *	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt ut over i langpannen med skinnsiden ned
		Fillet/bryst		1 – 5 cm	Pensle med olje og strø med salt før stekingen. Snu ved 2/3 av steketiden
	Grillet kalkun og gås	Gåsestek		600 - 3000 g *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Fylt gåsestek		600 - 3000 g *	
		Kalkunstykker		600 - 3000 g *	
		Filet/bryst		1 – 5 cm	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsiden vendt oppover. Snu ved 2/3 av steketiden
	Kebab			1 rist	Pensle med olje og strø med salt før stekingen. Snu ved 1/2 av steketiden

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne/bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/ bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Matsonde

Matvarekategorier			Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
FISK	Grillet, hel fisk	Hel fisk		0,2 - 1,5 kg *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Fisk i salt skorpe		0,2 - 1,5 kg *	
	Grillede fileter	Ferske fileter		0,5 - 3 cm	
		Frosne fileter		0,5 - 3 cm	
	Grillet sjømat	Kamskjell		et brett	Strø over brødsmuler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille
		Grateng Muslinger		et brett	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Reker		et brett	
		Kongereker		et brett	
GRØNNSAKER	Grillede grønnsaker	Poteter		500 – 1500 g	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
		Fylte grønnsaker		100 - 500 g hver	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Andre grønnsaker		500 – 1500 g	
	Grønnsaks-grateng	Poteter		1 brett	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
		Tomater		1 brett	Strø over brødsmuler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille
		Paprika		1 brett	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Strø på ost for å oppnå perfekt bruning
		Brokkoli		1 brett	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få å oppnå perfekt bruning
		Blomkål		1 brett	
		Andre		1 brett	
KAKER OG WIENERBRØD	Hevende kaker	Sukkerbrød i form		500 - 1200 g *	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt
		Sukkerbrød med frukt i form		500 - 1200 g *	Lag en sukkerbrøddeig ved å følge din favorittoppskrift og bruke raspet eller oppkuttet fersk frukt. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt
		Sjokolade-sukkerbrød i form		500 - 1200 g *	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt
	Sukkerbrød i bakeform			500 - 1200 g *	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell over i smurt kakeform med bakepapir
	WIENERBRØD OG FYLTE PAI	Småkaker		200 – 600 g	Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg småkakene på et bakebrett
		Croissanter (ferske)		et brett	Fordel de jevnt utover bakebrettet. La de kjøle ned før servering
		Vannbakkels		et brett	
		Terte i boks		400 – 1600 g	Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle deigen jevnt ut og rull den sammen. Fyll med syltetøy og stek
		Strudel		400 – 1600 g	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen
		Fylt fruktpai		500 – 2000 g	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel
SALTE KAKER				800 – 1200 g	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner med deig og prikk den med en gaffel, fyll deigen ved å bruke din favorittoppskrift

	Matvarekategorier	Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
BRØD	Rundstykker	3	60 - 150 g hver *	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Medium stort brød	3	200 - 500 g hver *	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
	Sandwichbrød i boks	2	400 - 600g hver *	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Stort brød	2	700 - 2000 g *	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
	Bagetter	3	200 - 300g hver *	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut baguette-rundstykkene før du lar de heve. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Spesialbrød	2	-	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
PIZZA	Pizza Tynn	2	rund – form	Lag en deig av 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200 -225 g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte den dertil egnede funksjonen. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke
	Pizza Tykk	2	rund – form	
	Frosne pizza	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 – 4 lag	Ta den ut av emballasjen. Fordel jevnt utover på risten

TILBEHØR

Rist | Ovnsfast panne eller kakeform på rist | Langpanne/bakebrett eller ovnsfast panne på rist | langpanne/ bakebrett | Langpanne med 500 ml vann | Matsonde

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.
Bruk ikke damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.

Bruk vernehansker.
Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hver gangs bruk må du la ovnen få kjøle seg ned, deretter rengjør du den, fortrinnsvis mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle rester eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som kan ha oppstått som et resultat av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, må du la ovnen kjøle seg helt ned og deretter tørke den med en klut eller svamp.
- Dersom det er inngrodd skitt på de innvendige overflatene, anbefaler vi at du kjører den automatiske rengjøringsfunksjonen for å oppnå optimalt rengjøringsresultat.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

TILBEHØR

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

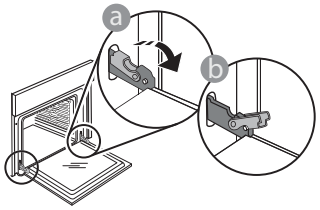
SKIFTE LAMPEN

- Koble ovnen fra effekt.
- Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.
- Koble ovnen effekt strøm igjen.

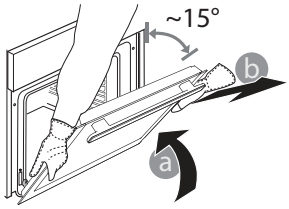
Vennligst merk deg: Bruk bare 20–40 W / 230 ~ V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice. Ikke ta i lysepærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

FJERNING OG DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ PLASS

- **For å fjerne døren**, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.

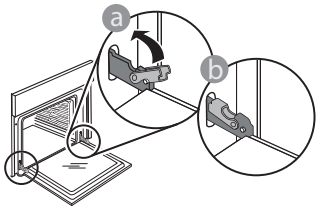


- Lukk døren så mye du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket.
  Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

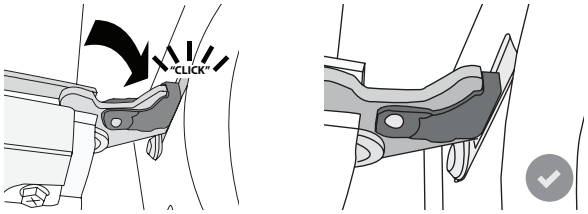


Sett på døren igjen ved å sette den mot ovnen og stille inn krokene til hengslene med festene og sette på den øvre delen i dets feste.

- Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



- Bruk litt kraft for å sjekke at haspene er i riktig posisjon.



- Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

WIFI FAQs*

* Wi-FI ikke tilgjengelig i Russland, Ukraina og Kasakhstan

Hvilke WiFi-protokoller støttes?

WiFi adapteren som er installert støtter WiFi b/g/n for europeiske land.

Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

De følgende innstillingene av ruter er nødvendige: Aktivert 2,4 GHz, aktiv WiFi b/g/n, DHCP NAT.

Hvilken WPS-versjon støttes?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruteren.

Utgjør det en forskjell dersom en bruker en smarttelefon (eller nettbred) med Android eller iOS?

Det utgjør ingen forskjell, du kan benytte det operativsystemet du ønsker.

Kan jeg benytte den mobile 3G-tjoring i stedet for en ruter?

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig tilkoplet nettet.

Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i min husholdning virker og at den trådløse funksjonen er aktivert?

Du kan søke etter ditt nettverk ved hjelp av smarttelefonen/-nettbrettet ditt. Du må deaktivere alle andre datatilkoplinger før du forsøker.

Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkoplet mitt trådløse hjemmenettverk?

Gå inn på konfigureringen av ruteren din (se ruterens håndbok) og sjekk om apparatets MAC-adresse står oppført på siden over tilkoblede trådløse enheter.

Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

Trykk tast deretter WiFi eller se på apparatet ditt: Det er en etikett som viser SAID- og MAC-adressene. MAC-adressen består av en kombinasjon av tall og bokstaver, begynnende med "88:e7".

Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

Bruk smarttelefonen/nettbrettet ditt og 6th Sense Live appen for å sjekke om apparatets nettverk er synlig og koblet til cloud.

Er det noe som kan hindre at signalet ikke når apparatet?

Sjekk at enhetene du har koblet til ikke bruker opp bredbåndet som er tilgjengelig.

Sjekk at enhetene som er WiFi-aktiverte ikke overskrider maksimalt antall som er tillatt av ruteren.

Hvor langt unna ovnen bør ruteren være?

Normalt er WiFi signalet sterkt nok til å dekke noen rom, men dette avhenger veldig mye av hvilke materialer veggene er laget av. Du kan sjekke signalstyrken ved å plassere smartenheten din ved siden av apparatet.

Hva kan jeg gjøre hvis den trådløse tilkoblingen min ikke når apparatet?

Du kan bruke spesifikke enheter for å utvide WiFi dekningen i hjemmet ditt, slik som tilgangspunkt, WiFi reléstasjoner eller strømlinjebroer (følger ikke med apparatet).

Hvordan kan jeg finne navnet og passordet for det trådløse nettverket mitt?

Se dokumentasjonen til ruteren. Som regel finnes det et klistremerke på ruteren som viser informasjonen du trenger for å nå siden for innstilling av enheten ved bruk av en tilkoblet enhet.

Hva kan jeg gjøre hvis ruteren min bruker naboens WiFi kanal?

Tving ruteren din til å bruke din husholdnings WiFi-kanal.

Hva kan jeg gjøre dersom kommer opp på display eller ovnen ikke er i stand til å opprette en stabil tilkopling til min hjemme-ruter?

Apparatet kan være vellykket koblet til ruteren, men det kan hende det ikke har tilgang til Internett. For å koble apparatet til Internett, må du sjekke innstillingene for ruteren og/eller din internettleverandør.

Ruterens innstillinger: NAT må være på, brannmur og DHCP må være riktig konfigurert. Støttet passordkryptering: WEP, WPA,WPA2. For å forsøke en annen krypteringstype, må du se ruterens håndbok.

Leverandørinnstillinger: Hvis internettleverandøren din har fastsatt et fast antall MAC-adresser som kan kobles til Internett, kan det hende at du ikke kan koble apparatet til skyen. MAC-adresser til en enhet er en unik identifikator. Vennligst spør internettleverandøren din om hvordan du kobler andre enheter enn datamaskiner til Internett.

Hvordan kan jeg sjekke om data overføres eller ikke?

Etter at du har satt opp nettverket, skrur du av strømmen, venter 20 sekunder og skrur deretter på ovnen: Sjekk at appen viser UI-statusen til apparatet.

Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.

Hvordan kan jeg endre min Whirlpool-konto men holde apparatene mine tilkoblet?

Du kan opprette en ny konto, men husk å fjerne apparatene fra din gamle konto før du flytter dem over til den nye kontoen din.

Jeg har skiftet min ruter – hva må jeg gjøre?

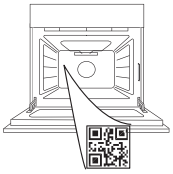
Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Kontakt ditt nærmeste Ettersalgsservicesenter og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F". Trykk , tast og velg "Fabrikkinnstilling Reset". Alle lagrede innstillinger vil slettes.
Strømmen slår seg av.	Strøminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. For å endre dette, trykk , velg "Flere moduser" og velg deretter "Strømstyring".
Ovnen varmes ikke opp.	Demonstrasjonsmodus kjører.	Trykk , tast "Info" og velg deretter "Lagre demo-modus" for å gå ut.
\ ikonet vises på display.	WiFi-ruteren er slått av. Egenskapene for oppsett av ruteren har endret seg. De trådløse tilkoblingene når ikke apparatet. Ovnen kan ikke opprettholde en stabil tilkobling til hjemmenettverket. Tilkoblingsteknologien støttes ikke.	Påse at WiFi-ruteren er koblet til internett. Påse at WiFi-signalstyrken ved apparatet er bra. Prøv å starte ruteren på nytt. Se avsnittet "Spørsmål og svar om WiFi" Hvis egenskapene til ditt trådløse hjemmenettverk har blitt endret, utfører du paring til nettverket: Trykk , tast "WiFi" og velg deretter "Koble til nettverket".
Tilkoblingsteknologien støttes ikke.	Fjernstyring er ikke tillatt i landet ditt.	Sjekk om landet ditt tillater fjernstyring av elektroniske apparater før du kjøper.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- besøke vårt nettsted **docs.whirlpool.eu**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet).
  Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



Whirlpool

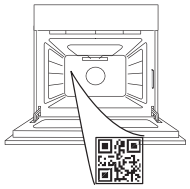
400011688657

VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

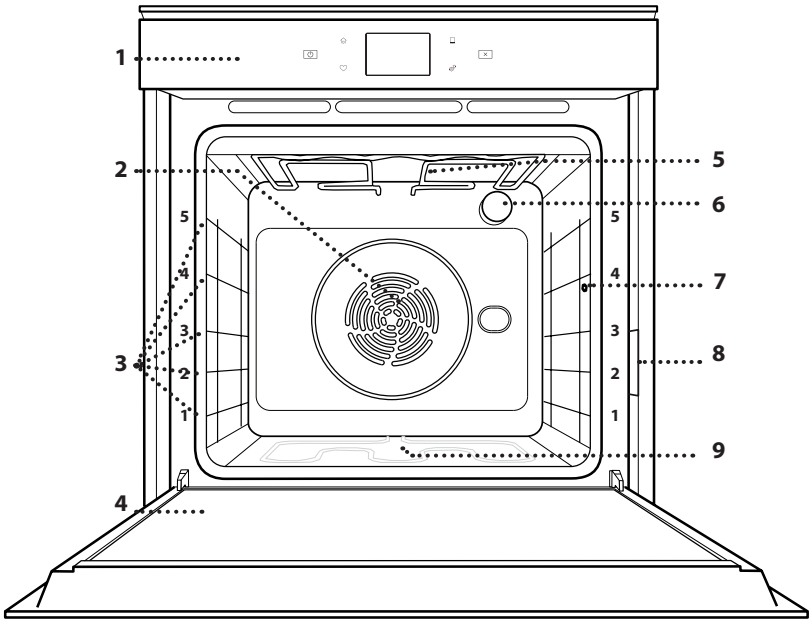
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.whirlpool.eu/register**

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile privind siguranţa.

SCANAŢI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBŢINE MAI MULTE INFORMAŢII

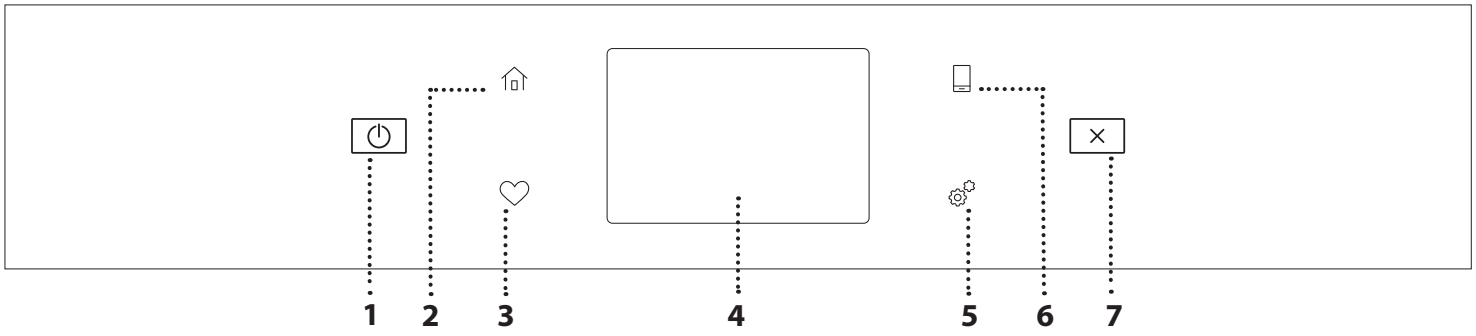


DESCRIEREA PRODUSULUI



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

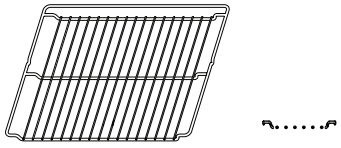
5. UNELTE
Pentru a alege din mai multe opţiuni şi, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului şi preferinţele.

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.

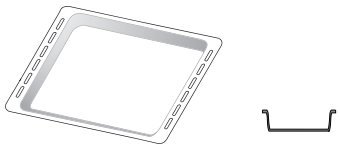
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



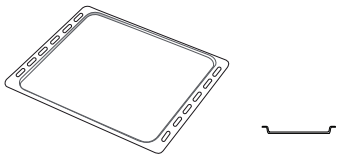
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri şi alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



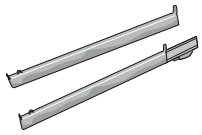
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, peşte, legume, focaccia etc. sau poziţionarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



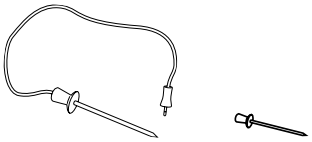
Utilizare pentru coacerea pâinii şi produselor de patiserie, dar şi pentru fripturi, peşte în papiotă etc.

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.

* Disponibil 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.

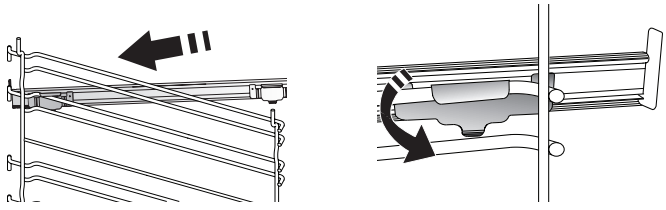
DEMONTAREA ŞI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- 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 bucată de carne, 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, Rosbif, 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, tarte, 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 carne, 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 crisp alimentele proaspăt gătite.
  - » **DOSPIRE**
    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.
  - » **GĂTIRE LENTĂ**
    Pentru prepararea delicată a cărnii și a peștelui, menţinându-le în același timp fragede și suculente. Este recomandat să prăjiţi mai întâi friptura într-o tigaie pentru a rumeni carnea și a-i păstra sucurile naturale. Duratele de preparare sunt cuprinse între două ore pentru un pește de 300 g și patru sau cinci ore pentru un pește de 3 kg, și între patru ore pentru bucăţi de carne de 1 kg și șase sau șapte ore pentru bucăţi de carne de 3 kg.
  - » **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.

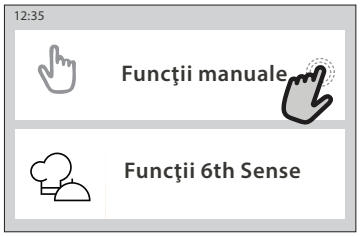
6th SENSE

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.

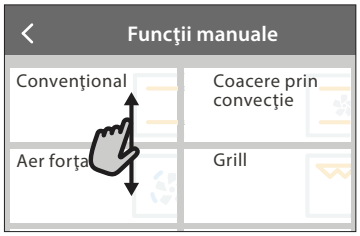
Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

UTILIZAREA AFIȘAJULUI TACTIL

Pentru a selecta sau a confirma:
Atingeţi ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.

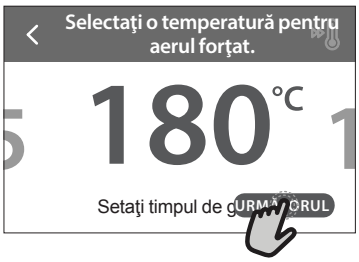


Pentru a derula într-un meniu sau o listă:
Trageţi pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.

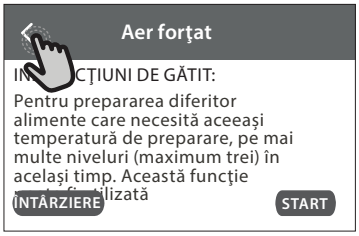




Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran:
Atingeţi „SETARE” sau „URMĂTORUL”.



Pentru a reveni la ecranul anterior:
Atingeţi < .



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 App 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 tehnice 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.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setaţi din nou ora şi data.

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 oprește 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 preparării, etapa de preîncălzire a cuptorului trebuie să fie dezactivată: 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 preîncălzirii opţiune pentru funcţiile de gătit care permit realizarea manuală a acestei setări.

- 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 memora prelungirea procesului de preparare.

9. PREFERINŢE

Caracteristica Preferinţe memorează setările cuptorului pentru reţeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaşte automat cele mai utilizate funcţii. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugaţi funcţia la preferinţe.

SALVAREA UNEI FUNCŢII

După ce o funcţie s-a încheiat, atingeţi pentru a o salva ca favorită. 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

Pentru a vizualiza meniul favorit, 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
- Derulaţi prin lista solicitată.
- Atingeţi reţeta sau funcţia dorită.
- Atingeţi „START” pentru a activa prepararea.

MODIFICAREA SETĂRILOR

Pe ecranul favorit puteţi să adăugaţi o imagine sau un nume la favorite 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 cu 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.

Este posibilă combinarea unui interval de timp cu un singur 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. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteţi, de asemenea, selecta şi activa o funcţie.

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.

AUTOCURĂŢARE PIROLITICĂ

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curăţare la temperatură înaltă. Sunt disponibile trei cicluri de autocurăţare cu durate diferite: Intensiv, Mediu, Redus. Vă recomandăm să utilizaţi ciclul mai rapid la intervale regulate şi ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

Nu atingeţi cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro. Nu lăsaţi copiii şi animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul şi la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

- Scoateţi din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcţia. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asiguraţi-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurăţare.
- Pentru a obţine rezultate optime de curăţare, îndepărtaţi reziduurile excesive din interiorul cavităţii şi curăţaţi sticla uşii interioare înainte de a utiliza funcţia Pyro.
- Alegeţi unul dintre ciclurile disponibile conform necesităţilor dumneavoastră.
- Atingeţi „START" pentru a activa funcţia selectată. Uşa se va bloca automat, iar cuptorul va porni ciclul de autocurăţare: pe afişaj apare un mesaj de avertisment, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfăşurare.

Odată cu finalizarea ciclului, uşa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranţă.

După selectarea ciclului, puteţi amâna pornirea curăţării automate. Atingeţi „ÎNTÂRZIERE" pentru a seta ora de finalizare, aşa cum este indicat în secţiunea relevantă.

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.

După pornirea unei funcţii de preparare, aceasta va fi anulată dacă sonda este scoasă. Deconectaţi şi scoateţi întotdeauna sonda din cuptor atunci când scoateţi alimentele.
Sonda poate fi controlată de la distanţă cu ajutorul Bauknecht Home Net
Aplicaţie de pe dispozitivul dumneavoastră mobil.

UTILIZAREA SONDEI DE ALIMENTE

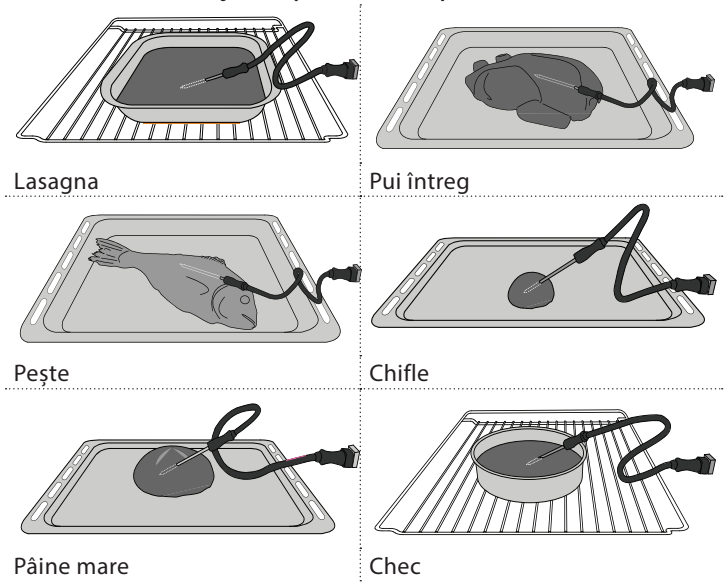
Introduceţi alimentele în cuptor şi conectaţi ştecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

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.



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 Sabath şi pentru a accesa opţiunea Putere.

PREFERINŢE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.

WI-FI

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	PREÎNCĂL-ZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Torturi dospite/pandişpanuri)		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (Prăjituri umplute) (cheesecake (prăjitură cu brânză), ştrudel, apple pie (plăcintă cu mere))		Da	160 – 200	30 - 85	3
		Da	160 – 200	35 - 90	4 1
Fursecuri / Shortbread (biscuiţi 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 / Muffin (Prăjiturele / brioşe)		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 / pâine / focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (blat subţire, 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 (vegetable pie,quiche) (Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche))		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / 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

FUNCŢII	Convenţional	Aer forţat	Coacere prin convecţie	Grill	Grill Turbo	Maxi Cooking	Cook 4	Aer forţat Eco

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂL-ZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
Lasagna / budinci / 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	XL	—	170	110 - 150	2
Pui/Rabbit (Iepure)/Duck (Raţă) 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose (Curcan/Gâscă) 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Peşte la cuptor/en papillote (în papiotă) (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roşii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Pâine prăjită)		—	3 (Ridicat)	3 - 6	5
Fileuri / medalioane 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 rotundă	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

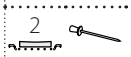
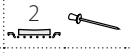
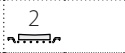
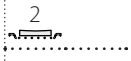
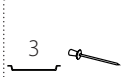
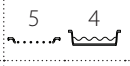
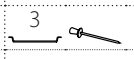
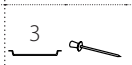
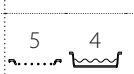
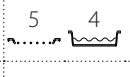
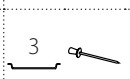
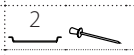
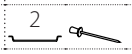
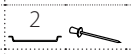
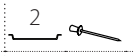
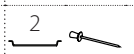
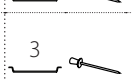
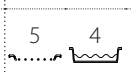
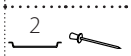
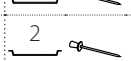
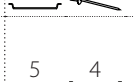
* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcţie de preferinţele personale.
** Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de preparare.
*** Întoarceţi alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

CITIREA TABELELOR CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARARE

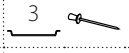
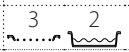
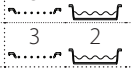
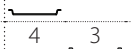
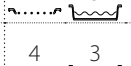
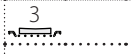
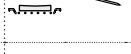
Tabelele cuprind: reţete, dacă este necesară preîncălzirea, temperatura (°C), nivelul de grill, durata de preparare (minute), accesorii şi nivelul sugerat pentru preparare. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul şi preîncălzirea (în 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 valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la valori mai mari. Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare şi tăvi de prăjituri şi de copt din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii Pyrex sau din ceramică, dar reţineţi că, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puţin mai mari. Pentru a obţine cele mai bune rezultate, urmaţi cu atenţie recomandările din tabelul cu informaţii privind prepararea, în ceea ce priveşte alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.

FUNCŢII	Convenţional	Aer forţat	Coacere prin convecţie	Grill	Grill Turbo	Maxi Cooking	Cook 4	Aer forţat Eco

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Categorii de alimente			Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Proaspete	Lasagna		500 - 3000 g *	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă
		Cannelloni		500 - 3000 g *	
	Congelate	Lasagna		500 - 3000 g	
		Cannelloni		500 - 3000 g	
CARNE	Vită	Friptură de vită		600 - 2000 g *	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
		Hamburger		1,5 - 3 cm	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 3/5 din durata de preparare.
	Porc	Friptură de porc		600 - 2500 g *	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
		Rasol de porc		500 - 2000 g *	
		Coaste de porc		500 - 2000 g	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
		Cârnați și crenvurști		250 g	Distribuiți uniform pe grătarul metalic. Întoarceți după ce s-au scurs 3/4 din durata de preparare
	Vițel			600 - 2000 g *	Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare și piper. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Miel	Friptură de miel		600 - 2500 g *	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 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 *	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus
		Friptură de pui umplut		600 - 3000 g *	
		Bucăți de pui		600 - 3000 g *	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Distribuiți uniform în tava de colectare a picăturilor, cu partea cu piele orientată în jos
		File / Piept		1 - 5 cm	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
	Curcan și gâscă la cuptor	Friptură de gâscă la cuptor		600 - 3000 g *	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
		Friptură de gâscă umplută		600 - 3000 g *	
		Bucăți de curcan		600 - 3000 g *	
		Fileuri / piept		1 - 5 cm	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
	Kebab			1 grătar	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 1/2 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

Categorii de alimente			Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
PEȘTE	Pește întreg la cuptor	Pește întreg		0,2 - 1,5 kg *	Ungeţi cu ulei și frecaţi cu sare și piper. Condimentaţi cu usturoi și ierburi aromatice după preferinţă
		Pește în crustă de sare		0,2 - 1,5 kg *	
	Fileuri la cuptor	Fileuri proaspete		0,5 - 3 cm	
		Fileuri congelate		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	
		Creveți 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	
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
		Prăjitură cu agent de creștere și ciocolată 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
	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
	Produse de patiserie și plăcinte umplute	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
		Choux a la creme		o tavă	
		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

Categorii de alimente		Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
PRĂJITURI SĂRATE		2	800 - 1200 g	Așezați foietajul într-o tavă de plăcintă pentru 8-10 porții și înțepați-l cu o furculiță. Umpleți foietajul în conformitate cu rețeta favorită
PÂINE	Chifle	3	60 - 150 g fiecare *	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Modelați sub formă de chifle înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului
	Pâine de mărime medie	3	200 - 500 g fiecare *	Preparați aluatul conform rețetei favorite și puneți-l într-o tavă de copt
	Pâine pentru sandviș în formă	2	400 - 600 g fiecare *	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Introduceți aluatul într-o tavă pentru franzelă înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului
	Pâine mare	2	700 - 2000 g *	Preparați aluatul conform rețetei favorite și puneți-l într-o tavă de copt
	Baghete	3	200 - 300 g fiecare *	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Modelați sub formă de baghete înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului
	Pâine specială	2	—	Preparați aluatul conform rețetei favorite și puneți-l într-o tavă de copt
PIZZA	Pizza subțire	2	tavă rotundă	Preparați un aluat pentru pizza folosind 150 ml de apă, 15 g de drojdie, 200-225 g de făină, ulei și sare. Puneți la dospit folosind funcția aferentă a cuptorului. Rulați aluatul într-o tavă de copt unsă cu puțin ulei. Adăugați ingrediente, cum ar fi roșii, mozzarella și șuncă
	Pizza groasă	2	tavă rotundă	
	Pizza congelată	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 straturi	Scoateți din ambalaj. Distribuiți 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.
- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafeţele interioare, vă recomandăm să rulaţi funcţia de curăţare automată pentru a obţine rezultate optime de curăţare.
- 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.

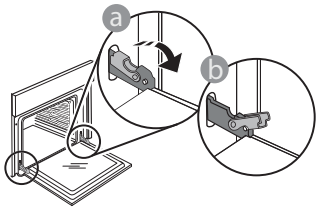
ÎNLOCUIREA BECULUI

- Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.
- Desfiletaţi capacul becului, înlocuiţi becul şi înfiletaţi la loc capacul becului.
- Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

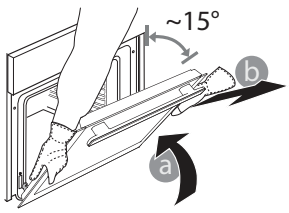
Vă rugăm să reţineţi: Utilizaţi numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic şi nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuinţă (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile 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.

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII

- **Pentru a demonta uşa**, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.

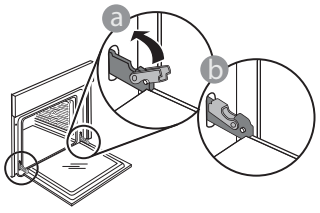


- Închideţi uşa cât de mult posibil. Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner.
  Demontaţi pur şi simplu uşa, continuând să o închideţi şi trăgând-o în sus în acelaşi timp, până când se eliberează din locaş. Lăsaţi uşa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.

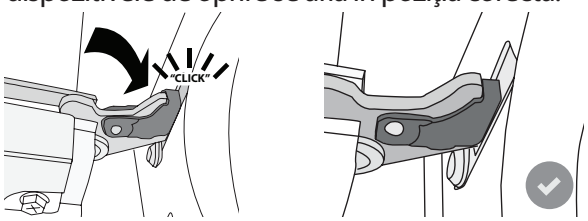


Remontaţi uşa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locaşurile şi fixând partea superioară în locaş.

- 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.



- 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.

Întrebări frecvente referitoare la WI-FI*

* Serviciul Wi-Fi nu este disponibil în Rusia, Ucraina și Kazahstan

Ce protocoale WiFi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este suportată?

WPS 2.0 sau o versiune ulterioară. Consultați documentația din dotarea routerului.

Există diferențe la utilizarea unui smartphone (sau a unei tablete) cu sistem de operare Android sau iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet 3G în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe ⚙, apoi atingeți WiFi sau uitați-vă la dispozitivul dumneavoastră: Există o etichetă pe care sunt afișate adresele SAID și MAC. Adresa MAC constă dintr-o combinație de cifre și litere care începe cu „88:e7".

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Folosind dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live, puteți verifica dacă rețeaua aparatului este vizibilă și conectată la cloud.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet.

Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de cuptor?

În mod normal, semnalul WiFi este suficient de puternic pentru a acoperi mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent lângă aparat.

Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive specifice pentru a extinde acoperirea WiFi de domiciliu, precum puncte de acces, repetoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Cum procedez în cazul în care routerul meu utilizează un canal WiFi de la vecini?

Faceți tot posibilul ca routerul să utilizeze propriul canal WiFi de domiciliu.

Ce pot face dacă apare pe afișaj sau dacă cuptorul nu poate să stabilească o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului.

Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți cuptorul: Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului.

Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.

Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Whirlpool, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

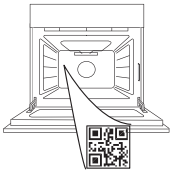
Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F" urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F". Apăsați pe , atingeți și apoi selectați „Factory Reset". Toate setările salvate vor fi șterse.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Pentru a modifica, apăsați pe , selectați „Alte moduri" și apoi selectați „Putere".
Cuptorul nu se încălzește.	Modul demo este în funcțiune.	Apăsați pe , atingeți „Info" și apoi selectați „Memorare mod demo" pentru a ieși.
Pictograma apare pe afișaj.	Routerul WiFi este oprit. Proprietățile de configurare ale routerului s-au modificat. Conexiunile fără fir nu ajung la aparat. Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețeaua de domiciliu. Conectivitatea nu este suportată.	Verificați dacă routerul WiFi este conectat la internet. Verificați dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului. Încercați să reporniți routerul. Consultați paragraful „Întrebări frecvente referitoare la WiFi" Dacă proprietățile rețelei fără fir de domiciliu s-au modificat, efectuați sincronizarea la rețea: Apăsați pe , atingeți „WiFi" și selectați „Conectare la rețea".
Conectivitatea nu este suportată.	Activarea de la distanță nu este permisă în țara dumneavoastră.	Înainte de achiziționare, verificați dacă țara dumneavoastră permite controlul de la distanță pentru aparatele electrice.

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool

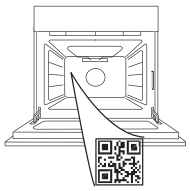
400011688657

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

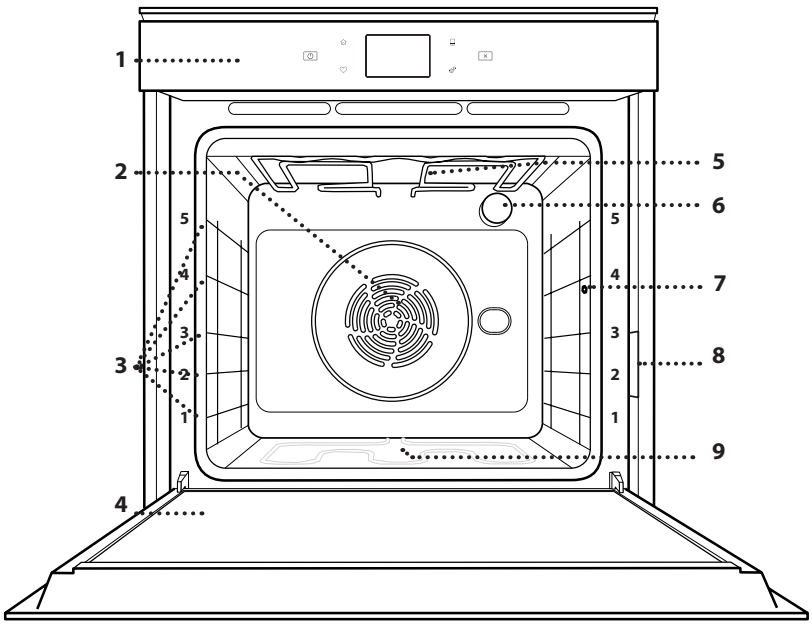
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på **www.whirlpool.eu/register**

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

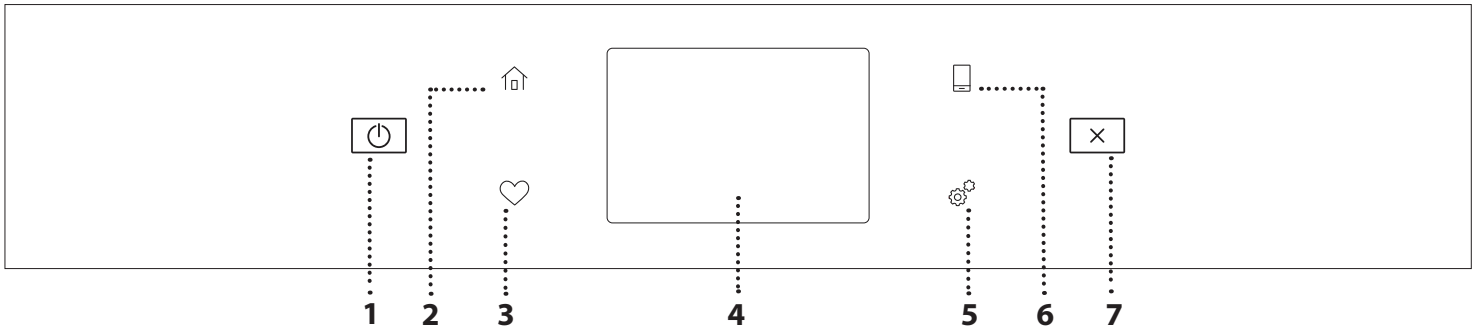


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt ugnselement (ej synligt)
3. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/ grillelement
6. Lampa
7. Instickstermometerns införingspunkt
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV
För att sätta på och stänga av ugnen.

2. HEM
För snabb åtkomst till huvudmenyn.

3. FAVORIT
För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

4. DISPLAY

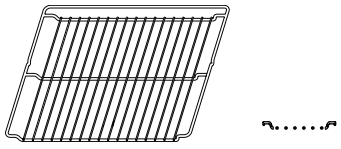
5. VERKTYG
För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

6. FJÄRRSTYRNING
För att aktivera användning av 6th Sense Live Whirlpool-appen.

7. AVBRYT
För att stoppa alla ugnsfunktioner, förutom Klocka, Kökstimer och Reglagelås.

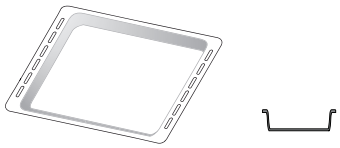
TILLBEHÖR

GALLER



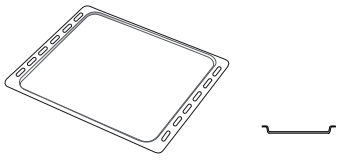
Används för att tillaga mat eller som understöd för ugnsformar, bakformar eller andra ugnssäkra kärl

DROPPBRICKA



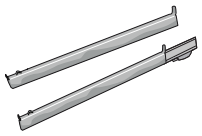
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT



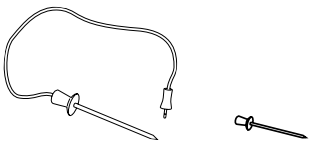
Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

INSTICKSTERMOMETER



För att mäta maträttens innertemperatur noggrant under tillagning. Tack vare dess fyra avläsningspunkter och styva stöd kan den användas för kött och fisk, och även för bröd, kakor och bakelser.

* Finns endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

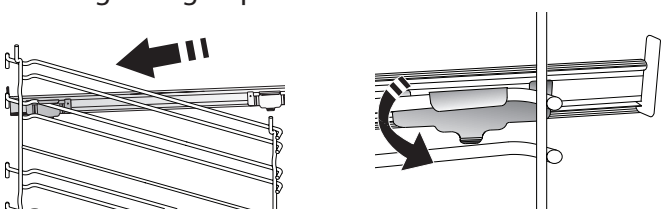
TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

- För att ta bort stegarna, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Sidostegarna kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR
(FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

MANUELLA FUNKTIONER

- **SNABB FÖRVÄRMN**
  For snabb förvärmning av ugnen.
- **ÖVER/UNDERVÄRME**
  För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.
- **GRILLHÄLL**
  För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **TURBOGRILL**
  För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **VARMLUFT**
  För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.
- **TILLAGA COOK 4**
  För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga tårtor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **KONVEKTIONSBAKA**
  För att steka kött, baka tårtor med fyllningar på endast en nivå.
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **UPPTINING**
    För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
  - » **VARMHÅLLNING**
    För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
  - » **JÄSNING**
    För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.
  - » **FÄRDIGMAT**
    För att laga färdigmat, som förvaras vid rumstemperatur eller i kylskåpet (kex, tårtmix, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla rätter snabbt och försiktigt och kan också användas för att värma upp mat som redan har tillagats. Ugnen behöver inte vara förvärmd. Följ instruktionerna på förpackningen.
  - » **MAXI COOKING**
    För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.
  - » **LÅNGKOK**
    För långsam tillagning av kött och fisk som håller dem möra och saftiga. Vi rekommenderar att först bryna stekarna i stekpannan för att få en stekyta som hjälper till att hålla kvar de naturliga köttsafterna. Tillagningstiden varierar från två timmar för fisk som väger 300 g till fyra eller fem timmar för fisk som väger 3 kg, och från fyra timmar för stekar som väger 1 kg till sex eller sju timmar för stekar som väger 3 kg.
  - » **EKO VARMLUFT**
    För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermittent luftcirkulation. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.
- **FROZEN BAKE**
  Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmd.

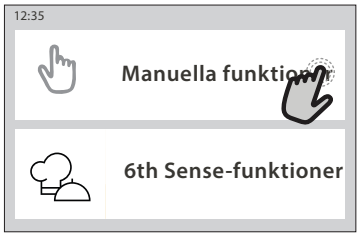
6th SENSE

Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

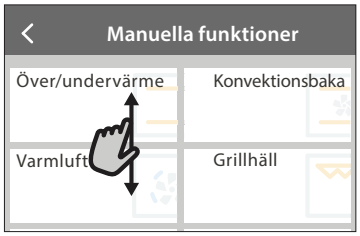
Ugnen behöver inte vara förvärmd.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN

För att välja eller bekräfta:
Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



För att skrolla genom en meny eller lista:
Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.

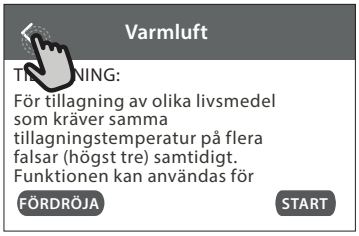




För att bekräfta en inställning eller gå till nästa skärm:
Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".



För att gå tillbaka till föregående skärm:
Tryck på < .



IBRUKTAGNING

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på ⚙ för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Tryckning < kommer att för dig tillbaka till föregående skärm.

2. STÄLLA IN WIFI

6th Sense Live-funktionen tillåter dig att fjärrstyra ugnen från en mobil enhet. För att du ska kunna fjärrstyra produkten måste du först och främst slutföra anslutningsprocessen. Denna process är nödvändig för att registrera din produkt och ansluta den till ditt hemnätverk.

- Tryck på "STÄLL IN NU" för att fortsätta med anslutningsprocessen.

I annat fall, tryck "HOPPA ÖVER" för att ansluta din produkt senare.

FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

För att använda denna funktion behöver du: En smartphone eller surfplatta och en trådlös router ansluten till internet. Använd din smarta enhet för att kontrollera att signalen på ditt trådlösa hemnätverk är stark nära produkten.

Minimikrav.

Smart enhet: Android med en 1280x720- (eller högre) skärm eller iOS.

Kontrollera appkompabiliteten med Android- eller iOS-versioner på appbutikerna.

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Ladda ner 6th Sense Live-appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. The 6th Sense Live-appen kommer att guida dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ned 6th Sense Live appen från App Store eller Google Play Store.

2. Skapa ett konto

Om du inte redan har gjort det måste du skapa ett konto. Detta gör att du kan ansluta dina produkter och även visa och styra dem på avstånd.

3. Registrera din produkt

Följ instruktionerna i appen för att registrera din produkt. Du kommer att behöva Smart Appliance IDentifier- (SAID) numret för att slutföra registreringsprocessen. Du hittar den unika koden på identifieringsskylten på produkten.

4. Ansluta till WiFi

Följ inställningsförfarandet scanna-för att-ansluta. Appen kommer att guida dig genom processen för att ansluta din produkt till det trådlösa nätverket i ditt hem.

Välj "MANUELL" och tryck sedan på "Inställning av WPS" om din router stödjer WPS 2,0: Tryck på WPS-knappen på din trådlösa router för att upprätta en anslutning mellan de två produkterna.

Vid behov kan du även ansluta produkten manuellt med "Leta efter ett nätverk".

SAID-kod används för att synkronisera en smart enhet med din produkt.

MAC-adressen visas för WiFi-modulen.

Anslutningsprocessen behöver endast utföras igen om du ändrar dina routerinställningar (t.ex. nätverksnamn eller lösenord eller dataleverantör)

3. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

4. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

5. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm upp ugnen till 200 °C i ungefär en timme.

Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

- Tryck på ⏻ eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och 6th Sense-funktioner.

- Tryck på huvudfunktionen du behöver för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Skrolla genom föreslagna värden och välj det som du behöver.

Om funktionen tillåter det kan du trycka på 🌡 för att aktivera förvärmning.

VARAKTIGHET

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden, tryck på "Ställ tillagningstid".
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att avbryta en inställd tidslängd och hantera slutet av tillagningen manuellt trycker du på tidslängdsvärdet och väljer "STOPP".

3. STÄLL IN 6th SENSE-FUNKTIONER

6th Sense-funktionerna gör att du kan tillaga ett brett utval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

- Välj ett recept från listan.

Funktioner visas efter matkategori i "6th SENSE MAT"-menyn (se berörda tabeller) och efter receptegenskaper i "LIFESTYLE"-menyn.

- När du har valt en funktion indikerar du helt enkelt matens egenskaper (mängd, vikt etc.) som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

Vissa av 6th Sense-funktionerna kräver att du använder instickstermometern. Koppla in den före du väljer funktionen. För de bästa resultaten med instickstermometern, följ förslagen i den relevanta sektionen.

- Följ anvisningarna på skärmen som leder dig igenom tillagningsprocessen.

4. STÄLL IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck "FÖRDRÖJD START" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Denna funktion startas automatiskt efter tidsperioden som har beräknats.

För att programmera en fördröjd starttid för tillagningen måste ugnens förvärmningsfas vara avaktiverad: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och avbryta programmerad fördröjningstid, tryck på ⏵.

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ända värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

- Tryck på ☒ för att när som helst stoppa den aktiva funktionen.

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan, tryck på "KLAR" för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ända standardinställningen på förvärmningsalternativet

för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Tryck på ikonen 🌡 för att aktivera eller avaktivera föruppvärmningen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. PAUSA TILLAGNING

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.

- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

Innan tillagningen avslutas kan ugnen uppmana dig om att kontrollera maten på samma sätt.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.

- Tryck på ♡+ för att spara den som en favorit.
- Välj ”Extra bryning” (“Extra Browning”) för att starta en fem minuters bryningscykel.
- Tryck på ⊕ för att förlänga tillagningen.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion har avslutats kan du trycka på ♡+ för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar. Displayen tillåter dig att spara funktionen genom att ange upp till 4 favoritmåltider inklusive frukost, lunch, mellanmål och middag.

- Tryck på ikonerna för att välja minst en.
- Tryck på ”FAVORIT" för att spara funktionen.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på ♡ : funktionerna kommer att delas in efter olika måltider och vissa förslag kommer att erbjudas.

- Tryck på måltidsikonen för att visa relevanta listor
- Skrolla genom listan som kommer upp.
- Tryck på receptet eller funktionen du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera tillagningen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på "REDIGERA".
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "NÄSTA": Displayen kommer visa de nya attributen.
- Tryck på “SPARA” för att bekräfta dina ändringar.

I skärmen med favoriter kan du även radera funktioner som du har sparat:

- Tryck på ♥ på funktionen.
- Tryck på "TA UT".

Du kan även ändra klockslaget för när de olika måltiderna ska visas:

- Tryck på ⚙ .
- Välj ☰ "Preferenser".
- Välj "Klockslag och datum".
- Tryck på "Dina tidpunkter för måltid".
- Skrolla genom listan och tryck på det önskade klockslaget.
- Tryck på relevant måltid för att ändra den.

Det är möjligt att kombinera en tidsperiod endast med en måltid.

10. VERKTYG

Tryck när som helst på ⚙ menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

AKTIVERA FJÄRRSTYRNING

För att aktivera användning av 6th Sense Live Whirlpool-appen.

KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på ⚙ .
- Tryck på ⧗ .

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "AVVISAS" för att avbryta timern eller ställa in en ny varaktighet på timern.
- Tryck på "STÄLL IN NY TIMER" för att ställa in timern igen.

UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

PYRO-SJÄLVRENGÖRING

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Tre självrengöringscykler med olika varaktigheter finns tillgängliga: Hög, Medium, Låg. Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

Vidrör inte ugnen under pyrolysrengöringen. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolysrengöringen (tills rummet har vädrats klart).

- Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnsstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.
- Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre luckglaset innan du använder Pyro-funktionen för ett optimatlt rengöringsresultat.
- Välj en av de tillgängliga cyklerna enligt det du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera den valda funktionen. Luckan kommer att låsas automatiskt och ugnen kommer att starta självrengöringscykeln: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

När du valt cykel kan du fördröja starten av den automatiska regöringen. Tryck på "FÖRDRÖJA" för att ställa in sluttiden som indikerat i den berörda sektionen.

INSTICKSTERMOMETER

Med stektermometern kan du mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll insticksdelen så borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Tryck på . Du kan välja mellan de manuella (efter tillagningsmetod) och 6th Sense- (efter typ av mat) funktionerna om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

När en tillagningsfunktion har blivit startad kan den avbrytas genom att avlägsna instickstermometern. Koppla alltid ur och ta bort instickstermometern från ugnen när du tar ut maten. Termometern kan fjärrstyras med Bauknecht Home Net App på din mobila enhet.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

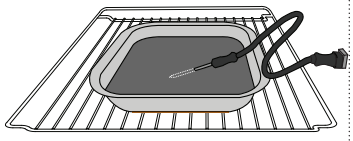
Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

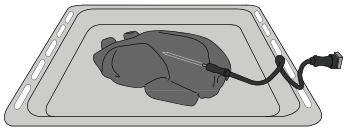
Kabeln är semistyv och kan formas enligt behov för att sätta in instickstermometern i maten på det effektivaste sättet. SÄkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

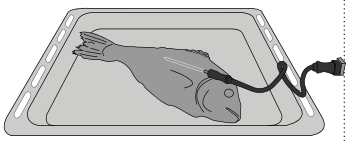
KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För kyckling ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

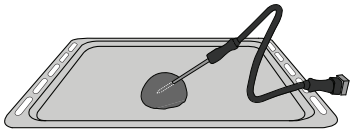
FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.

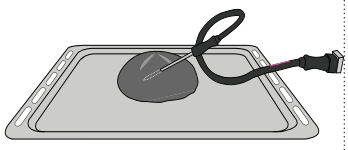
UGNSBAKNING: För in spetsen djupt i degen genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern. Om du använder instickstermometern med 6th Sense-funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.

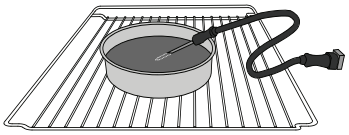

Lasagne


Hel kyckling


Fisk


Bullar


Storbröd


Tårta

LJUD AV

Tryck på ikonen för att tysta eller sätta på alla ljud och larm.

REGLAGELÅS

"Reglagelåset" tillåter dig att låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

För att aktivera låset:

- Tryck på ikonen.

För att inaktivera låset:

- Tryck på displayen.
- Svep upp på meddelandet som visas.

FLER LÄGEN

För att välja Sabbatsläge och få tillgång till Effektstyrning.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar.

WIFI

För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.

INFO

För att stänga av "Spara Demoläge", återställa produkten och erhålla mer information om produkten.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Leavened cakes / Sponge cakes (Jästa tårtor/sockerkakor)		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (Fyllda tårtor) (cheesecake, strudel, apple pie (äppelpaj))		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Kakor / Shortbread (Mördegskaka)		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes (Småkakor) / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (Petit-chouer)		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Tunn, tjock, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie,quiche) (**Matpajer** (grönsakspajer, quiche))		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent/Puff pastry crackers (Mördegsbakning)		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKTIONER	Över/ undervärme	Varmluft	Konvektionsbaka	Grillhäll	Turbogrill	Maxi cooking	Cook 4	EKO Varmluft

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Lasagne / Brylépudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Fläsksteg med krispig svål) 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kyckling / Rabbit (Kanin) / Duck (Anka) 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose (Kalkon / Gås) 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ugnsbakad fisk / en papillote (fiskpaket) (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Rostat bröd)		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / Biff		-	2 (medel)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Korv) / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	2 1
Lammlägg / Shanks (Fläsklägg)		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Kakor	COOK 4 Kakor	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Turtalar	COOK 4 Turtalar	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Runda pizzor	COOK 4 Rund Pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	COOK 4 Menu	Ja	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Fyllda ugnsstekta stekar)		-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (rabbit (kanin), kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 *	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.
** Vänd maten efter halva tillagningstiden.
*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

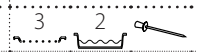
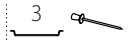
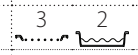
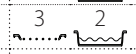
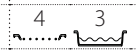
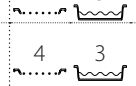
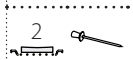
Tabellerna listar: recept, om förvärmning krävs, temperatur (°C), grillnivå, tillagningstid, tillbehör och nivåföreslagna för tillagning. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan – om tillagningen inte blir som du tänkt dig – övergå då till de högre värdena. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre. För att få bästa resultat, följ råden i tillagningstabell noga för val av tillbehör (medföljer) som ska placeras på de olika falsarna.

FUNKTIONER	Över/ undervärme	Varmluft	Konvektionsbaka	Grillhäll	Turbogrill	Maxi cooking	Cook 4	EKO Varmluft

TILLAGNINGSTABELL

Livsmedelskategorier			Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
GRYTA OCH UGNSBAKAD PASTA	Färsk(a)	Lasagne	2	500-3000 g *	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering
		Cannelloni	2	500-3000 g *	
	Fryst	Lasagne	2	500 - 3000 g	
		Cannelloni	2	500 - 3000 g	
KÖTT	Nöt	Rostbiff	3	600-2000 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Hamburgare	5 4	1,5 - 3 cm	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 3/5 av tillagningstiden.
	Fläsk	Fläskstek	3	600-2500 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Fläsklägg	3	500-2000 g *	
		Revbensspjäll	5 4	500 - 2000 g	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden
		Korvar och Frankfurtare	5 4	250 g	Fördela jämnt på ugnsgallret. Vänd vid 3/4 av tillagningstiden
	Kalv		3	600-2000 g *	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Lamm	Grillat lamm	2	600-2500 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Lammrack	2	500-2000 g *	
		Lammlägg	2	500-2000 g *	
	Kyckling	Grillad kyckling	2	600-3000 g *	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp
		Fylld grillad kyckling	2	600-3000 g *	
		Kyckling i bit	3	600-3000 g *	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt i crisppannan med skinnet nedåt
		Filé / Bröst	5 4	1 - 5 cm	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden
	Grillad kalkon och gås	Grillad gås	2	600-3000 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Fylld grillad gås	2	600-3000 g *	
		Kalkondelar	3	600-3000 g *	
		Filéer - Bröst	5 4	1 - 5 cm	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden
	Grillspett		5 4	1 galler	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 1/2 av tillagningstiden

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Instickstermometer

Livsmedelskategorier			Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
FISK	Grillad hel fisk	Hel fisk		0,2 - 1,5 kg *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Fisk i saltskorpa		0,2 - 1,5 kg *	
	Grillade filéer	Färska filéer		0,5 - 3 cm	
		Frusna filéer		0,5 - 3 cm	
	Grillad fisk och skaldjur	Kammusslor		en bricka	Täck med brödsmulor och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja
		Gratäng musslor		en bricka	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Räkor		en bricka	
		Räkor		en bricka	
GRÖNSAKER	Grillade Grönsaker	Potatis		500 - 1500 g	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
		Fyllda grönsaker		100 - 500 g vardera	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Andra grönsaker		500 - 1500 g	
	Graten sebze	Potatis		1 bricka	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
		Tomater		1 bricka	Täck med brödsmulor och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja
		Paprika		1 bricka	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Beströ med ost för att få en perfekt bryning
		Brokoli		1 bricka	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering
		Blomkål		1 bricka	
		Övriga		1 bricka	
TÅRTOR och BAKVERK	Jäsningstår-tor	Sockerkaka i form		500-1200 g *	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform
		Frukttårta i form		500-1200 g *	Gör en kaksmet enligt ditt favoritrecept genom att använda riven eller hackad färsk frukt. Häll i en smord och bröad bakform
		Chokladtårta i form		500-1200 g *	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform
	Sockerkaka i långpanna			500-1200 g *	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en bakplåtspappersbeklädd och smord bakform
	Bakverk och fyllda pajer	Kakor		200 - 600 g	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och forma den som du önskar. Lägg ut kakorna på en bakplåt
		Croissanter (färska)		en bricka	Fördela jämnt på bakplåten. Låt svalna innan servering
		Smördeg		en bricka	
		Tårta i form		400 - 1600 g	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och lägg in den i en form. Fyll med marmelad och sätt in den i ugnen
		Strudel		400 - 1600 g	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Sätt lite smör i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna
		Fruktfylld paj		500 - 2000 g	Fyll en pajform med degen och strössla ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel
SALTA PAJER				800 - 1200 g	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll bakverket enligt ditt favoritrecept

	Livsmedelskategorier	Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
BREAD	Bullar	3	60 - 150 g vardera *	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Medelstorlek på bröd	3	200 - 500 g vardera *	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
	Smörgåslimpa i form	2	400 - 600g vardera *	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Storbröd	2	700-2000 g *	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
	Baguetter	3	200 - 300g vardera *	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till baguetterullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Specialbröd	2	-	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
PIZZA	Pizza tunn	2	rund - bricka	Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa genom att använda den dedikerade ugnsfunktionen. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka
	Pizza tjock	2	rund - bricka	
	Fryst pizza	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 lager	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på ugnsgallret

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Instickstermometer

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.
Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar.
Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

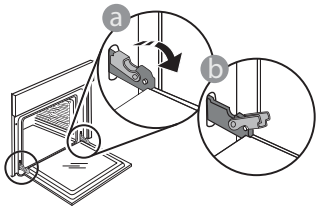
BYTE AV LAMPA

- Koppla bort ugnen från elnätet.
- Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.
- Anslut ugnen till elnätet igen.

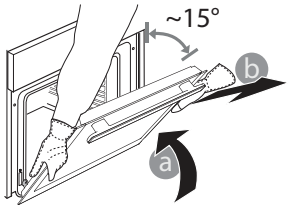
Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

- **För att ta bort luckan**, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

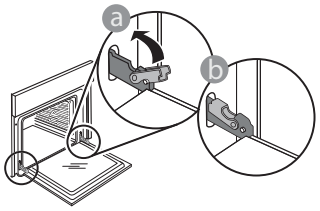


- Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.
  Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

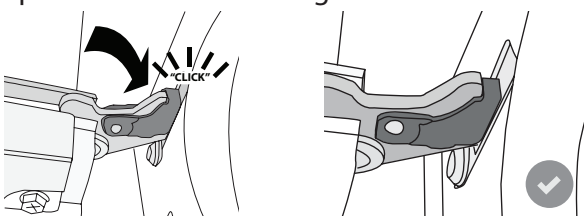


Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

- Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



- Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



- Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

WIFI FAQs*

* Wi-FI inte tillgänglig in Ryssland, Ukraina och Kazakistan

Vilka WiFi-protokoll stöds?

WiFi-adaptern som är installerad stödjer WiFi b/g/n i europeiska länder.

Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

Följande inställningar i routern krävs: 2,4 GHz aktiverad, WiFi b/g/n, DHCP och NAT aktiverad.

Vilken version av WPS stöds?

WPS 2,0 eller högre. Kontrollera routerns dokumentation.

Finns det några skillnader mellan att använda en smartphone (eller surfplatta) eller Android eller iOS?

Du kan använda det operativsystemet du föredrar, det spelar ingen roll.

Kan jag använda 3G-anslutning i stället för en router?

Ja, men molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.

Hur kan jag kontrollera om min internetuppkoppling hemma fungerar och att trådlös funktion stöds?

Du kan leta efter ditt nätverk på din smarta enhet. Inaktivera andra dataanslutningar innan du försöker.

Hur kan jag kontrollera om min produkt är ansluten till mitt trådlösa nätverk i hemmet?

Öppna routerkonfigurationen (se routerns manual) och kontrollera om produktens MAC-adress är listad på sidan för den trådlöst anslutna enheten.

Var hittar jag produktens MAC-adress?

Tryck på ⚙ och tryck sedan på WiFi eller titta på din produkt: Det finns en etikett som visar SAID- och MAC-adresser. Mac-adressen MAC-adress består av en kombination av siffror och bokstäver som börjar med “88:e7”.

Hur kan jag kontrollera om enhetens trådlösa funktion är aktiverad?

Använd din smartapparat och 6th Sense Live appen för att kontrollera om apparatens nätverk är synligt och anslutet till molnet.

Finns det något som kan förhindra signalen från att nå produkten?

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd.

Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskrider maximalt antal som routern tillåter.

Hur långt från ugnen bör routern vara?

Normalt är WiFi-signalen stark nog för att täcka några rum, men det beror mycket på vad väggarna är gjorda av för material. Du kan kontrollera signalstyrkan genom att placera din smarta enheten bredvid produkten.

Vad kan jag göra om min trådlösa anslutning inte når produkten?

Du kan använda specifika enheter för att utöka WiFi-täckningen i ditt hem, såsom åtkomstpunkter, WiFi-repeaters och kraftledningsbryggor (följer inte med produkten).

Hur hittar jag namnet på och lösenordet till mitt trådlösa nätverk?

Se routerns dokumentation. Det finns vanligtvis en etikett på routern som visar informationen du behöver för att nå enhetens inställningssida med användning av en ansluten enhet.

Vad ska jag göra om min router använder grannens WiFi?

Tvinga routern att använda WiFi-kanalen i ditt hem.

Vad gör jag om dyker upp på displayen eller om produkten inte lyckas upprätta en stabil anslutning till min hemmarouter?

Enheten kan ha anslutit till routern, men kan inte nå internet. För att ansluta till internet behöver du kontrollera routerns och/eller bärarens inställningar.

Routerinställningar: NAT måste vara på, brandväggen och DHCP måste vara korrekt konfigurerade. Lösenordskryptering som stöds: WEP, WPA,WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp.

Carrier-inställningar: Om din internetleverantör har fastställt antal MAC-adresser som kan ansluta till internet kan du eventuellt inte ansluta din produkt till molnet. MAC-adressen på din enhet är dess unika identifierare. Fråga din internetleverantör om hur du ansluter andra enheter än datorer till internet.

Hur kan jag kontrollera om data överförs?

Stäng av strömmen, vänta 20 sekunder och starta sedan ugnen när du har ställt in nätverket: Kontrollera att appen visar UI-status på produkten.

Det tar flera sekunder för vissa inställningar att visas i appen.

Hur kan jag ändra mitt Whirlpool-konto men hålla mina produkter anslutna?

Du kan skapa ett nytt konto, men kom ihåg att ta bort dina produkter från ditt gamla konto innan du flyttar dem till ditt nya.

Jag har bytt router – vad måste jag göra?

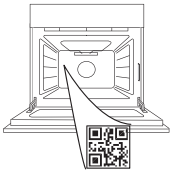
Du kan antingen behålla samma inställningar (nätverksnamn och lösenord) eller radera föregående inställningar från produkten och konfigurera inställningarna igen.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven ”F”. Tryck på , tryck på och välj sedan “Factory Reset” (Fabriksåterställning). Alla sparade inställningar raderas.
Hemströmmen stängs av.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. För att ändra den, trycka på , välj “Fler lägen” och välj sedan “Effektstyrning”.
Ugnen värms inte upp.	Demoläge körs.	Tryck på , tryck på “Info” och välj sedan “Spara Demoläge” för att avsluta.
Ikonen visas på displayen.	WiFi-routern är av. Egenskaper för routerinställningar har ändrats. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte.	Kontrollera att WiFi-routern är ansluten till internet. Kontrollera att WiFi-signalen nära produkten är bra. Försök att starta om routern. Se avsnittet ”Vanliga frågor WiFi" Utför parningen till nätverket om egenskaperna för ditt trådlösa hemnätverk har ändrats: Tryck på , tryck på “WiFi” och välj sedan “Koppla till nätverk”.
Anslutningen stöds inte.	Aktivering av fjärrstyrning ej tillåtet i ditt land.	Kontrollera innan du köper produkten om ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska apparater.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden i din apparat
- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



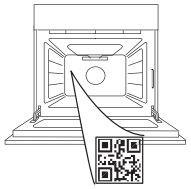
Whirlpool

400011688657

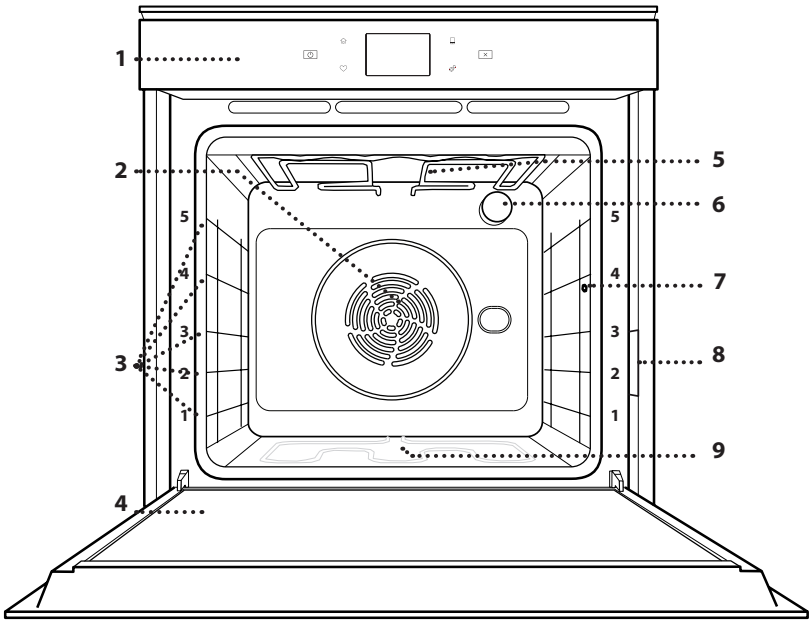
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті **www.whirlpool.eu/register**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

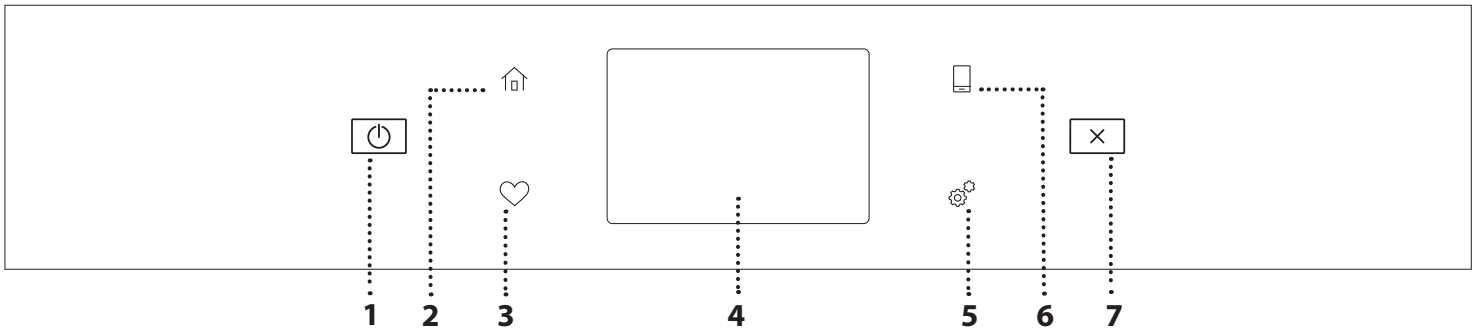


ОПИС ВИРОБУ



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. Паспортна 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

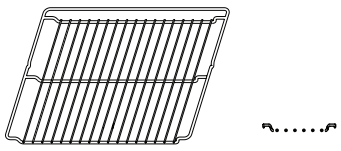
5. ІНСТРУМЕНТИ
Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

6. ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ
Для увімкнення використовуйте додаток Whirlpool 6th Sense Live.

7. СКАСУВАННЯ
Для зупинки будь-якої функції духової шафи, крім годинника, кухонного таймера та блокування елементів керування.

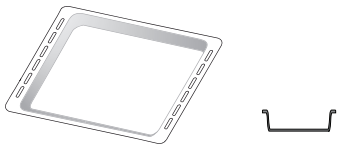
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



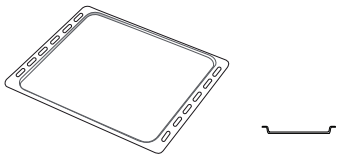
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду

ПІДДОН



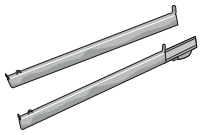
Використовується в якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або в якості лотка під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



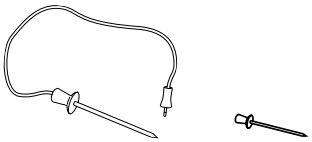
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЩУП



Використовується для точного вимірювання температури страви під час готування. Завдяки чотирьом точкам вимірювання і жорсткій опорі його можна використовувати для м'яса та риби, а також для хліба, тортів та випічки.

*Наявний 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.

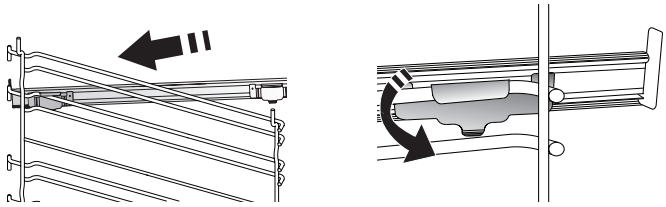
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- 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 готування, 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 рівні.



Зверніть увагу: телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ ГОТУВАННЯ

РУЧНІ ФУНКЦІЇ

- **ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ**

  Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

- **ТРАДИЦІЙНИЙ СПОСІБ**

  Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

- **ГРИЛЬ**

  Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування 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 готування різних продуктів з однаковою температурою готування одночасно на декількох поличках (максимум трьох). Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

- **ФУНКЦІЇ ГОТУВАННЯ 4**

  Для готування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури готування. Цю функцію можна використовувати для готування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для готування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій з таблиці готування.

- **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 ТІСТА**

  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 готування готових продуктів, що зберігаються за кімнатної температури 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.

  » **ГОТУВАННЯ НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ**

  Для повільного готування м'яса та риби, щоб вони залишалися ніжними та соковитими. Рекомендуємо спочатку обсмажити шматки м'яса на сковороді, щоб воно підрум'янилося та зберегло свої природні соки. Приготування займає від двох годин для риби вагою 300 г до чотирьох або п'яти годин для риби вагою 3 кг; від чотирьох годин для шматків м'яса вагою 1 кг до шести або семи годин для шматків м'яса вагою 3 кг.

  » **КОНВЕКЦІЯ ECO**

  Для готування 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 процесу готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

- **ЗАМОРОЖЕНА ВИПІЧКА**

  Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

6th SENSE («ШОСТЕ ВІДЧУТТЯ»)

Ця функція дає змогу готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати функцію, дотримуйтесь вказівок таблиці готування.

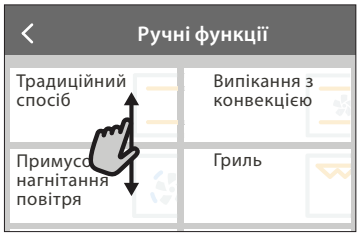
Духову шафу не потрібно прогрівати.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ

Зробити вибір або підтвердити вибір:
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.



Прокрутити меню або список:
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.

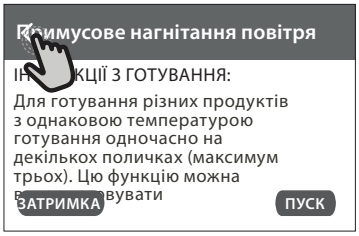




Підтвердити налаштування або перейти до наступного екрана:
Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».



Повернутися до попереднього екрана:
Торкніться < .



ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Після першого увімкнення виробу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого вмикання виробу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Торкніться потрібної мови.

Натискання < поверне вас до попереднього екрана.

2. НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Функція 6th Sense Live («шосте відчуття онлайн») 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 «НАЛАШТУВАТИ 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. Скористуйтесь смарт-пристроєм, щоб перевірити, чи достатньо сильний сигнал домашньої бездротової мережі поблизу пристрою.

Мінімальні вимоги.

Смарт-пристрій: Android з екраном 1280x720 (або вище) або iOS.

Перегляньте в магазині додатків їхню сумісність з версіями Android або iOS.

Бездротовий маршрутизатор: 2,4 ГГц Wi-Fi b/g/n.

1. Завантажте додаток 6th Sense Live

Першим кроком до підключення пристрою є завантаження додатка на свій мобільний пристрій. Додаток 6th Sense Live допоможе вам під час усіх кроків, перелічених тут. Ви можете завантажити додаток 6th Sense Live з App 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 виробу

Дотримуйтеся інструкцій у додатку, щоб зареєструвати прилад. У процесі реєстрації вам знадобиться ідентифікатор смарт-пристрою Smart Appliance IDentifier (SAID). Його унікальний код можна знайти на паспортній табличці виробу.

4. Підключення до Wi-Fi

Дотримуйтеся процедури «сканування для підключення». Додаток 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 Й ДАТИ

Після підключення духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.
- 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 і дату.

4. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 А): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 А).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.

Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час і дату.

5. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути можливі запахи.
Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.
Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години.

Рекомендується провітрити приміщення після першого використання виробу.

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 прогрівання.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час готування, якщо ви бажаєте керувати готуванням вручну. У часовому режимі духова шафа готує протягом певного часу. Після завершення часу готування процес припиняється автоматично.

- Щоб налаштувати тривалість, торкніться «Задати час готування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час готування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість під час готування і 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 готування 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 готування з температурним щупом дотримуйтеся пропозицій у відповідному розділі.

- Дотримуйтеся вказівок на екрані, щоб керувати процесом готування.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКИ ГОТУВАННЯ

Ви можете відкласти початок готування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час початку.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного готування, натисніть «ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ», щоб запустити таймер очікування.
- Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично за обчислений період часу.

Щоб запрограмувати затримку початку готування, необхідно вимкнути попереднє прогрівання духової шафи: Духовка поступово досягне необхідної температури, а це означає, що час готування буде дещо довшим, ніж вказано в таблиці готування.

- 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 прогрівається 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 ПРОГРІВАННЯ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан попереднього прогрівання. 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 готування.

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 готування не включає фазу попереднього прогрівання.

Ви можете змінити налаштування за замовчуванням для попереднього прогрівання

для тих функцій готування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього прогрівання.
- Торкніться значка , щоб активувати або деактивувати попереднє прогрівання. 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 готування 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 готування їжі завершено. У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час готування або зберегти функцію в Обраному.

- Торкніться , щоб зберегти функцію в Обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться , щоб продовжити готування.

9. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духової шафи для вашого улюбленого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до Обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення функції торкніться , щоб зберегти її в Обраному. 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 «В ОБРАНЕ», щоб зберегти функцію.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду Обраного натисніть : функції розподілені на різний час прийому їжі, і будуть запропоновані деякі пропозиції.

- Торкніться значка страв, щоб переглянути відповідні списки
- 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 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 функції.
- Торкніться «ПРИБРАТИ».

Ви також можете налаштувати 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.

Часовий інтервал можна поєднати лише зі стравами.

10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Інструменти» 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 додаток Whirlpool 6th Sense Live.

КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як під час використання функції готування, так і для відображення часу. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у правому верхньому 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.

ПІДСВІЧУВАННЯ

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

ПІРОЛІТИЧНЕ САМООЧИЩЕННЯ

Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури. Доступні три цикли самоочищення з різною тривалістю: висока, середня, низька. Рекомендуємо використовувати швидкий цикл з регулярними інтервалами та повний цикл, якщо духова шафа сильно забрудниться.

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

- Перш ніж активувати функцію, вийміть з духової шафи усі аксесуари, включно з напрямними решітки. Якщо

духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники або електричні конфорки під час циклу самоочищення.

- Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині шафи та очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.
- Оберіть один з доступних циклів відповідно до ваших потреб.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати обрану функцію. Двері заблокуються автоматично, і духова шафа почне цикл самоочищення: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується.

Після завершення циклу дверцята залишаться заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.

Після вибору циклу ви можете відкласти початок автоматичного очищення. Натисніть «ЗАТРИМКА», щоб встановити час завершення, як зазначено у відповідному розділі.

ТЕРМОЩУП

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 готування завжди запрограмовано так, щоб закінчити процес, 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 готування) та функціями 6th Sense (за типом страви).

Після запуску режиму готування він буде скасований в разі видалення щупа. Обов'язково від'єднуйте і виймайте щуп з духової шафи при вийманні страви.

Щупом можна керувати дистанційно за допомогою Bauknecht Home Net

Додаток на вашому мобільному пристрої.

ВИКОРИСТАННЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

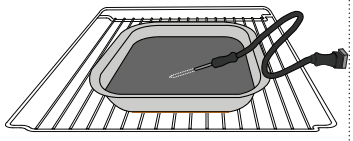
Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.

Напівжорсткому кабелю можна надати форму, необхідну для найефективнішого встановлення щупа в страву. Переконайтеся, що під час готування кабель не торкається верхнього нагрівального елемента.

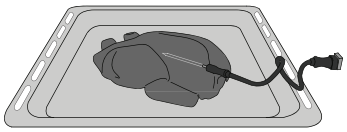
М'ЯСО: Вставте температурний щуп глибоко в м'ясо, уникаючи кісток та жирних ділянок. Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин.

РИБА (ціла): Вставте наконечник у найтовщу частину, уникаючи хребта.

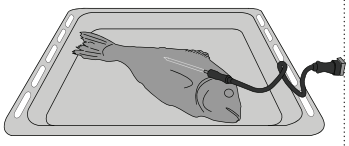
ВИПІКАННЯ: Вставте наконечник щупа глибоко в тісто, надавши кабелю форму, необхідну для забезпечення оптимального кута введення щупа. Якщо ви використовуєте щуп під час готування з функціями 6th Sense, готування буде зупинено автоматично після досягнення згідно з обраним рецептом ідеальної температури всередині продукту, без необхідності регулювати температуру в духовій шафі.



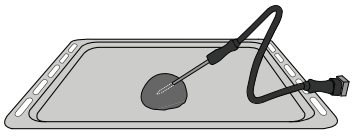
Лазанья



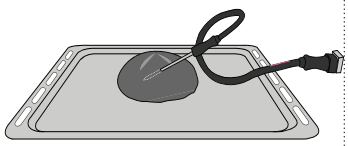
Ціла курка



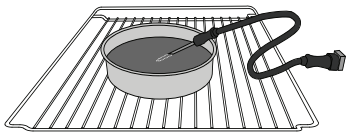
Риба



Булочки



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, за рахунок чого 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.

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 ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)/ РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста/бісквіти		Так	170	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	4 1
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 - 200	30 - 85	3
		Так	160 - 200	35 - 90	4 1
Печиво/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
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
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/фокача		Так	190 - 250	15 - 50	2
		Так	190 - 230	20 - 50	4 1
Піца (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
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
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

ФУНКЦІЇ	Традиційний спосіб	Примусове нагнітання повітря	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбогриль	Тривале готування	Приготування 4	Конвекція ECO

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)/ РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Лазанья/відкриті пироги/запіканки з макаронами/канелоні		Так	190 - 200	45 - 65	3
Ягнятина/телятина/яловичина/свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг	XL	—	170	110 - 150	2
Курятина/кролятина/качатина 1 кг		Так	200 - 230	50 - 100	3
Індичка/гуска 3 кг		Так	190 - 200	80 - 130	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
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
Ковбаски/кебаби/поребрина/гамбургери		—	2 - 3 (середня - висока)	15 - 30**	5 4
Смажена курятина 1-1,3 кг		—	2 (середня)	55 - 70***	2 1
Бараняча нога/гомілки		—	2 (середня)	60 - 90***	3
Смажена картопля		—	2 (середня)	35 - 55***	3
Овочева запіканка		—	3 (висока)	10 - 25	3
Печиво	COOK 4 Печиво	Так	135	50 - 70	5 4 3 1
Фруктовий пиріг	COOK 4 Фруктовий пиріг	Так	170	50 - 70	5 4 3 1
Круглі піци	COOK 4 Кругла піца	Так	210	40 - 60	5 4 2 1
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5)/лазанья (рівень 3)/м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	5 3 1
Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5)/смажені овочі (рівень 4)/лазанья (рівень 2)/ шматки м'яса (рівень 1)	COOK 4 Меню	Так	190	40 - 120	5 4 2 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100*	4 1
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 100*	4 1
Риба та овочі		Так	180	30 - 50*	4 1
Фаршировані шматки м'яса		—	200	80 - 120*	3
М'ясна вирізка (кріль, курка, ягня)		—	200	50 - 100*	3

*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.
**Переверніть страву після половини часу готування.
***Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

Список таблиць: рецепти, для яких потрібне попереднє прогрівання, температура (°C), рівень грилю, час готування (хвилин), приладдя та рівень, рекомендований для готування страви. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям з «піреxсу» або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтесь наведених у таблиці готування порад стосовно вибору приладдя (у комплекті) і відповідних полиць.

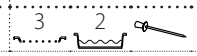
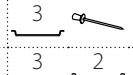
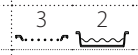
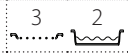
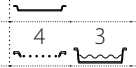
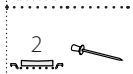
ФУНКЦІЇ	Традиційний спосіб	Примусове нагнітання повітря	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбогриль	Тривале готування	Приготування 4	Конвекція ECO

Whirlpool

6th sense ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

	Категорії страв		Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
КАСЕРОЛЬ ТА ПАСТА	Свіжий продукт	Лазанья	2	500 - 3000 г*	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамель 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	Запечена яловичина	3	600 - 2000 г*	Змастіть олією і посипте сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці готування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції
		Гамбургер	5 4	1,5 - 3 см	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть після 3/5 часу готування.
	Свинина	Запечена свинина	3	600 - 2500 г*	Змастіть олією і посипте сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці готування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції
		Свиняча рулька	3	500 - 2000 г*	
		Свинячі реберця	5 4	500 - 2000 г	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть після 2/3 часу готування
		Сосиски і ковбаски	5 4	250 г	Рівномірно розподіліть на решітці. Переверніть після 3/4 часу готування
	Телятина		3	600 - 2000 г*	Змастіть олією або розтопленим маслом. Посипте сіллю і перцем. Наприкінці готування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції
	Баранина	Запечена баранина	2	600 - 2500 г*	Змастіть олією і посипте сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці готування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції
		Баранячий бік	2	500 - 2000 г*	
		Бараняча нога	2	500 - 2000 г*	
	Курка	Запечена курятина	2	600 - 3000 г*	Змастіть олією і приправте за бажанням. Посипте сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудинкою догори
		Запечена 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	5 4	1 - 5 см	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть після 2/3 часу готування
	Запечена індичка й гуска	Запечена гуска	2	600 - 3000 г*	Змастіть олією і посипте сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Запечена 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. Посипте сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудинкою догори. Переверніть після 2/3 часу готування
	Кебаби		5 4	1 решітка	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю. Переверніть після 1/2 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
РИБА	Запечена ціла риба	Ціла риба		0,2 - 1,5 кг*	Змастіть олією і посипте сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Риба в солоній скоринці		0,2 - 1,5 кг*	
	Жарені філе	Свіже філе		0,5 - 3 см	
		Заморожене філе		0,5 - 3 см	
	Морепродукти на грилі	Молюски		одне деко	Вкрийте хлібними сухариками та заправте олією, часником, перцем та петрушкою
		Мідії в паніровці		одне деко	Змастіть олією і посипте сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Креветки		одне деко	
		Великі креветки		одне деко	
ОВОЧІ	Запечені овочі	Картопля		500 - 1500 г	Поріжте на шматки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
		Фаршировані овочі		100 - 500 г кожен	Змастіть олією і посипте сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак
		Інші овочі		500 - 1500 г	
	Овочі, запечені в панірувальних сухарях	Картопля		1 піддон	Поріжте на шматки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
		Помідори		1 піддон	Вкрийте хлібними сухариками та заправте олією, часником, перцем та петрушкою
		Перець		1 піддон	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
		Броколі		1 піддон	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамель і посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
		Цвітна капуста		1 піддон	
		Інше		1 піддон	
ПИРОГИ ТА ТІСТЕЧКА	Бісквіти	Бісквіт у формі з фольги		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		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		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			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		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 (свіжі)		одне деко	Рівномірно розподіліть на деку для випікання. Охолодіть перед подачею
		Заварне тістечко		одне деко	
		Тарт у формі з фольги		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		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		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

	Категорії страв	Рівень і приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
	СОЛОНІ ПИРОГИ	2	800 - 1200 г	Покладіть випічку на глибоке деко, розраховане на 8-10 порцій, і проколіть її виделкою, заправте тістечка згідно з улюбленим рецептом
ХЛІБ	Булочки	3	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	Хліб середнього розміру	3	200 - 500 г кожен*	Підготуйте тісто відповідно до улюбленого рецепта і помістіть його на деко для випікання
ХЛІБ	Бутерброд у формі з фольги	2	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
ХЛІБ	Великий хліб	2	700 - 2000 г*	Підготуйте тісто відповідно до улюбленого рецепта і помістіть його на деко для випікання
ХЛІБ	Багети	3	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
ХЛІБ	Спеціальний хліб	2	-	Підготуйте тісто відповідно до улюбленого рецепта і помістіть його на деко для випікання
ПІЦА	Тонка піца	2	Кругла; 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 деко для випікання. Додайте верхній шар з томатів, сиру моцарела та шинки
ПІЦА	Піца на пухкому тісті	2	Кругла; деко	
ПІЦА	Заморожена піца	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	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 виробу.

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 виробу, 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 готування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.
- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимальних результатів після очищування.
- 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.

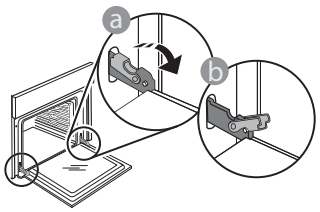
ЗАМІНА ЛАМПИ

- Відключіть духову шафу від електромережі.
- Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
- Знову підключіть духову шафу до електромережі.

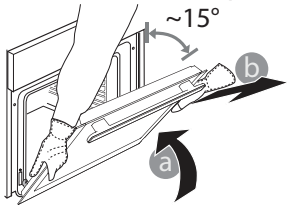
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, Т 300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування. Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки сліди від пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

- **Щоб зняти дверцята**, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.

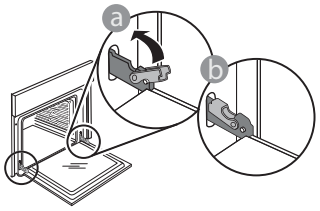


- Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.
  Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

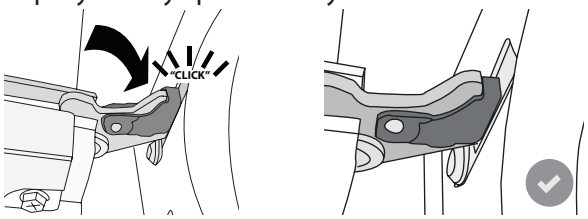


Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

- 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.



- 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.

Wi-Fi. ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ*

*Wi-Fi недоступний у Росії, Україні та Казахстані

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 зазначено 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 складається з комбінації 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 додаток 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 Wi-Fi не перевищує максимально допустимої кількості, дозволеної маршрутизатором.

Як далеко повинен знаходитися маршрутизатор від духової шафи?

Зазвичай сигнал Wi-Fi досить потужний, щоб покрити кілька кімнат, але це залежить від матеріалу стін. Ви можете перевірити рівень сигналу, розмістивши свій смарт-пристрій поряд з приладом.

Що робити, якщо сигнал бездротової мережі не досягає виробу?

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 виробу).

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 виробу.

Що я можу зробити, якщо мій маршрутизатор використовує сусідський Wi-Fi-канал?

Налаштуйте маршрутизатор для використання вашого домашнього Wi-Fi-каналу.

Що робити, якщо на дисплеї відображається 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 виробу 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. Дізнайтеся у вашого інтернет-провайдера, як підключати до Інтернету пристрої, відмінні від комп'ютера.

Як перевірити, чи здійснюється передача даних?

Налаштувавши мережу, вимкніть живлення, зачекайте 20 секунд, а потім увімкніть духову шафу: Переконайтеся, що додаток відображає статус призначеного для користувача інтерфейсу виробу.

Відображення деяких налаштувань в додатку 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 зі старого облікового запису до того, як перемістити їх в новий.

Що робити в разі заміни маршрутизатора?

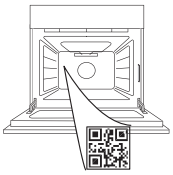
Ви можете зберегти одні й ті самі налаштування (ім'я та пароль) або видалити попередні налаштування з виробу і повторно налаштувати параметри.

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 або 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 і оберіть «Скинути до заводських». 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 А. Щоб змінити її, натисніть , оберіть «Додаткові режими» і оберіть «Керування потужністю».
Духова шафа не нагрівається.	Демонстраційний режим запущено.	Натисніть , торкніться «Відомості» і після цього оберіть «Демонстраційний режим» для виходу.
На дисплеї відобразиться значок .	Маршрутизатор Wi-Fi вимкнений. Налаштування параметрів маршрутизатора змінилися. Сигнал бездротового з'єднання не досягає виробу. Духова шафа не може забезпечити стабільний доступ до домашньої мережі. Підключення не підтримується.	Перевірте, чи підключений маршрутизатор Wi-Fi до Інтернету. Переконайтеся, що потужність сигналу Wi-Fi поблизу виробу належна. Спробуйте перезавантажити маршрутизатор. Див. розділ «Wi-Fi. Запитання та відповіді» Якщо параметри домашньої бездротової мережі змінилися, встановіть з'єднання з мережею: Натисніть , торкніться Wi-Fi та оберіть «Підключитися до мережі».
Підключення не підтримується.	Дистанційне керування не дозволено у вашій країні.	Перед придбанням перевірте, чи дозволено у вашій країні дистанційне керування електронними приладами.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- 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 паспортній табличці виробу.



Whirlpool

400011688657