

IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

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

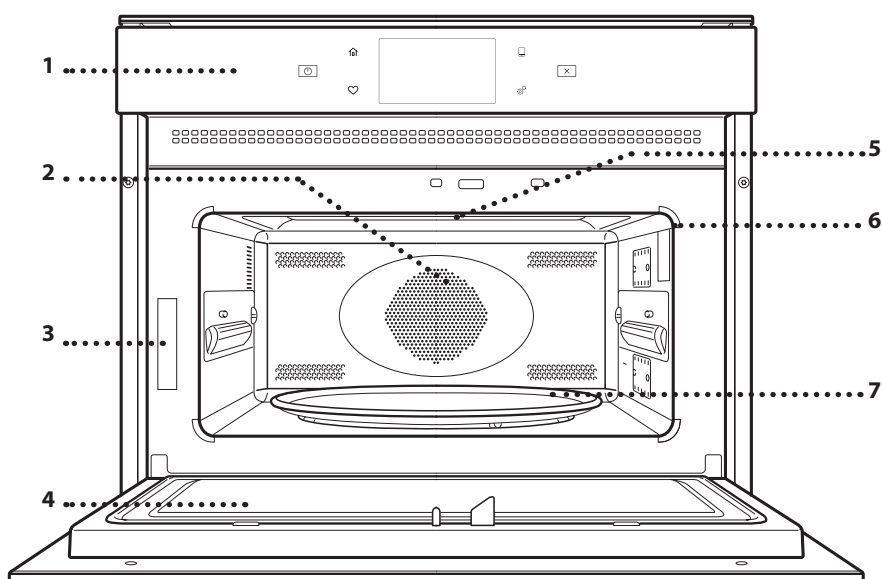


Lejuplādējiet Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību, apmeklējot mūsu tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu un sekojot norādēm šīs rokasgrāmatas aizmugurē.



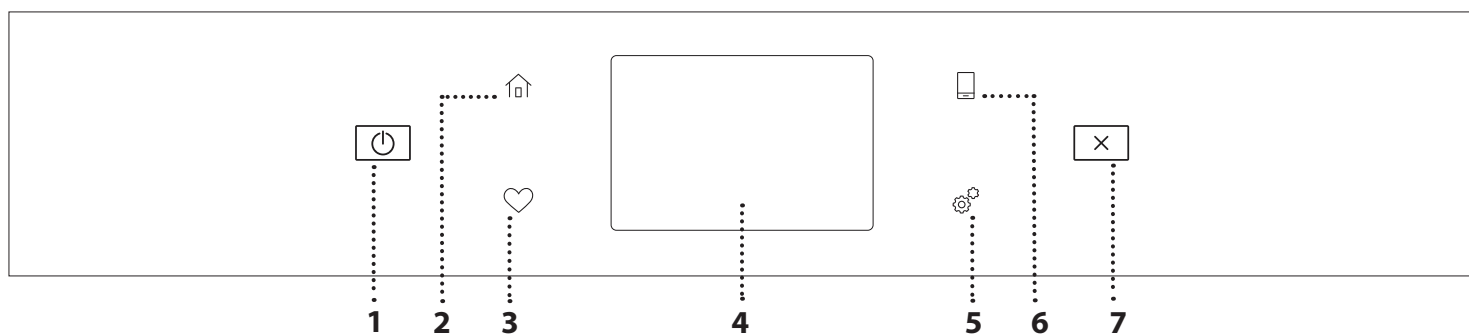
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet veselības un drošības instrukciju.

PRODUKTA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlei.

3. IZLASE

Lai piekļūtu iecienītāko funkciju sarakstam.

4. DISPLEJS

5. RĪKI

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

6. TĀLVADĪBA

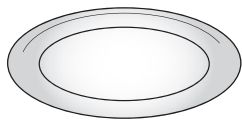
Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

7. ATCELT

Lai apturētu cepeškrāsns darbību, izņemot pulksteni, virtuves taimeru un vadības bloķēšanu.

PIEDERUMI

ROTĒJOŠĀ PLATE

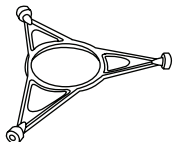


Novietojot rotējošo stikla plāksni uz īpašā balsta; to var izmantot visiem gatavošanas veidiem.

Rotējošā plāksne vienmēr jāizmanto kā pamatne citiem traukiem un

piederumiem, izņemot cepešpannu.

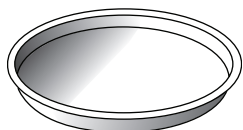
ROTĒJOŠS PLĀKSNES BALSTS



Balstu izmantojiet tikai rotējošajai stikla plāksnei.

Nenovietojiet uz pamatnes citus priekšmetus.

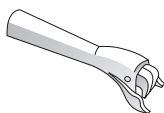
KRAUKŠĶU ŠĶĪVIS



Paredzēta tikai izmantošanai ar atsevišķām funkcijām.

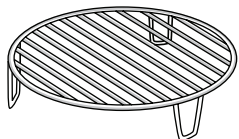
Kraukšķu šķīvis jānovieto rotējošās stikla plāksnes vidū, un, kad tā ir tukša, to ir iespējams uzsildīt, izmantojot īpašo funkciju, kas paredzēta tikai šim mērķim. Novietojiet ēdienu tieši uz kraukšķu šķīva.

KRAUKŠĶU ŠĶĪVJA ROKTURIS



Lietojiet, lai izņemtu kraukšķu šķīvi no cepeškrāsns.

STIEPĻU REŽĢIS



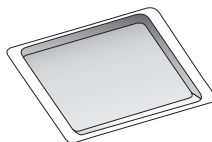
Tas ļauj novietot ēdienu tuvāk grilam, lai to perfekti apbrūninātu un nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

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

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

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

TAISNSTŪRA FORMAS CEPEŠPANNA

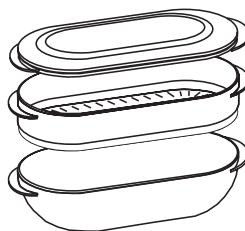


Cepešpannu izmantojiet tikai funkcijām, kas pieļauj gatavošanu ar konvekciju; nekad neizmantojiet to mikroviļņu režīmā.

Ievietojiet pannu horizontāli, atbalstot to uz cepšanas nodalījuma statīva.

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

TVAICĒTĀJS



Lai tvaicētu tādus produktus kā zivis vai dārzeņus, ievietojiet tos grozā (2) un ielejiet 100 ml dzeramā ūdens tvaicētāja apakšā (3), tādējādi nodrošinot nepieciešamo tvaika daudzumu.

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

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

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

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

Papildu piederumus, kas nav iekļauti komplektā, var iegādāties pēc pārdošanas centrā.

Tirdzniecībā ir pieejami dažādi piederumi. Pirms pirkšanas pārliedzieties, vai tie ir piemēroti izmantošanai cepeškrāsnī un spēj izturēt krāsns temperatūru.

Gatavojot ar mikroviļņu funkciju, nedrīkst izmantot metāla traukus.

Vienmēr pārliedzieties, vai produkti un piederumi nenonāk saskarē ar cepeškrāsns iekšpusi.

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

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS



MANUĀLĀS FUNKCIJAS

• MIKROVIĻŅI

Ātrai ēdienu un dzērienu pagatavošanai un uzsildīšanai.

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

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

• CRISP

Piemērots, lai pagatavotu izcilus, zeltaini brūnus ēdienus gan no augšpuses, gan apakšpuses. Šī funkcija izmantojama tikai ar īpašo kraukšķu plati.

Produkti	Ilgums (min)
Rauga kūka	7–10
Hamburgers	8–10 *

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi.

Nepieciešamie piederumi: Kraukšķu šķīvīšs, kraukšķu šķīvja rokturis

• PIESPIEDU GAISS

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

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

* Jāveic priekšsildīšana

Ieteicamie piederumi: Taisnstūra formas cepešpanna/stieplu režģis

• PIESPIEDU GAISS + MV

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

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

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• GRILS

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

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

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• GRILS + MV

Ātrai sacepumu gatavošanai apvienojot mikroviļņu un grila funkcijas.

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

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• ĀTRĀ GRILĒŠANA

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

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

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• ĀTRĀ GRILĒŠANA + MV

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

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

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA

Ātrai mikroviļņu krāsns priekšsildīšanai pirms gatavošanas sākuma.

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» UZTURĒT SILTU

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

» BRIESTOŠA

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

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

• "6th SENSE" ATKAUSĒŠANA

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

KRAUKŠĶĪGAS MAIZES ATLAIDINĀŠANA

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

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

• 6th SENSE UZSILDĪŠANA

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

Neatveriet durvis šīs funkcijas darbības laikā.

• 6th SENSE TVAIKS

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

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

Neatveriet durvis šīs funkcijas darbības laikā.

Nepieciešamie piederumi: Tvaicētājs

• 6th SENSE CRISP FRY

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

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

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

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:

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



Lai atlasītu vai apstiprinātu:

Pieskarities ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.

Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarities < .

Lai apstiprinātu iestatījumu vai dotos uz nākamo ekrānu:

Pieskarities "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

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

1. VALODAS ATLAŠE

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

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

Pieskaroties < , varēs atgriezties iepriekšējā ekrānā.

2. ATLASĪT IESTATĪJUMU REŽĪMU

Kad valoda būs atlasīta, ekrānā būs redzams aicinājums izvēlēties "VEIKALA DEMONSTRĀCIJA" (noderīgi mazumtirgotājiem, tikai demonstrācijas mērķiem) vai turpiniet, nospiežot "NĀKAMAIS".

3. WIFI IESTATĪŠANA

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

- Pieskarities "IESTATĪT TŪLĪT", lai izveidotu savienojumu.

Ja vēlaties izveidot savienojumu vēlāk, pieskarities "IZLAISTS".

KĀ IESTATĪT SAVIENOJUMU

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

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

Minimālās prasības.

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

Lietotņu veikalā noskaidrojiet lietotnes savietojamību ar Android vai iOS versijām.

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

1. Lejupielādējiet lietotni 6th Sense Live

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

2. Izveidojiet kontu

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

3. Reģistrējiet savu ierīci

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

4. Izveidojiet savienojumu ar WiFi

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

Ja jūsu maršrutētājs atbalsta WPS 2.0 (vai augstāku), atlasiet „MANUĀLAIS”, pēc tam pieskarities „WPS iestatīšana”: Nospiediet WPS pogu uz bezvadu maršrutētāja, lai izveidotu abu ierīču savienojumu. Ja nepieciešams, varat pievienot ierīci manuāli, izmantojot funkciju “Search for a network” (Meklēt tīklu).

SAID tiek izmantots, lai sinhronizētu viedierīci ar ierīci. Wi-Fi modulim tiek parādīta MAC adrese.

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

. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

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

- Pieskarities atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
- Pieskarities "IESTATĪT", lai apstiprinātu. Kad laiks iestatīts, jāiestata datums.
- Pieskarities atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
- Pieskarities "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

4. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI


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

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Mikroviļņu krāsni ieteicams iesildīt līdz 200 °C, vislabāk

lietojot funkciju "Ātra priekšsildīšana".
Pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE


- Lai ieslēgtu cepeškrāsni, nospiediet , vai pieskarieties ekrānam jebkurā vietā.
- Displejā iespējams izvēlēties funkciju „Manuālais” vai 6th Sense.
- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
 - Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
 - Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus var mainīt.

JAUDA/TEMPERATŪRA/GRILĒŠANAS LĪMENIS

- Ritīniet piedāvāto vērtību sarakstu un atlasiet vajadzīgo.

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

DARBĪBAS LAIKS

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

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu gatavošanas laiku.

- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

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

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

Lai atceltu iestatīto darbības ilgumu gatavošanas laikā un manuāli kontrolētu gatavošanas beigas, pieskarieties darbības laika vērtībai un pēc tam atlasiet „STOP”.

3. 6th SENSE FUNKCIJU IESTATĪŠANA

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

- Sarakstā izvēlieties gatavošanas veidu.
- Atlasiet funkciju.

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


- Kad funkcija ir izvēlēta, lai panāktu vislabāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, u.tt.), kuru vēlaties pagatavot.

4. IESTATĪT SĀKT / BEIGT LAIKA AIZKAVE

Pirms gatavošanas bez mikroviļņu funkcijas izmantošanas varat lietot laika aizkavi: Funkcijas izpilde tiks sākta vai pabeigta iepriekš atlasītajā laikā.

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

Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns iepriekšējās uzsildīšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

- Lai ieslēgtu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, pieskarieties .

5. FUNKCIJAS SĀKŠANA


- Kad iestatījumi ir konfigurēti, pieskarieties „SĀKT”, lai ieslēgtu funkciju.

Ja cepeškrāsns ir karsts un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums.

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

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

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

- Nospiediet , lai jebkurā laikā apturētu aktīvo funkciju.

6. JET START

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

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

7. PRIEKŠSILDĪŠANA

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

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

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

8. GATAVOŠANAS APTURĒŠANA (PAUZE)

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

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



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

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

- Pārbaudiet ēdienu.
- Aizveriet durvis un atsāciet gatavošanu.

9. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažās funkcijās, kad gatavošana pabeigta, varat pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.


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

10. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt jūsu iecienītāko kulinārijas recepšu krāsns iestatījumus.

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


KĀ SAGLABĀT A FUNKCIJU

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

- Pieskarieties ikonām, lai atlasītu vismaz vienu.
- Pieskarieties „FAVORĪTS”, lai funkciju saglabātu.

KAD SAGLABĀTS

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

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

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

IESTATĪJUMU MAIŅA



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

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

Favorītu ekrānā jūs varat arī dzēst saglabātās funkcijas:


- Attiecīgajā funkcijā pieskarieties .
- Pieskarieties “IZŅEMT TO”.

Varat arī mainīt laiku, kad tiek parādītas dažādas ēdienreizes:

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

Katru laika posmu var apvienot tikai ar vienu ēdienreizi.

11. RĪKI

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



ATTĀLĀ IESPĒJOŠANA

Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.



GROZĀMGALDS

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



VIRTUVES TAIMERIS



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

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

Kad ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt atlasīt un aktivizēt funkciju.

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

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet  .
- Pieskarieties  .

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

- Nospiediet "NERĀDĪT", lai atceltu taimeri vai iestatītu jaunu taimera laika periodu.
- Lai iestatītu taimeri vēlreiz, pieskarieties "IESTATĪT JAUNU TAIMERI".



APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.



PAŠTĪRĪŠANA

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

Nepieciešamie piederumi: Tvaicētājs



IZSLĒGT SKAŅU

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



VADĪBAS BLOĶĒŠANA

Funkcija „Vadības bloķēšana” ļauj bloķēt pogas skārienekrānā, lai tās nevarētu nospiegt netīšām.

Lai aktivizētu bloķēšanu:

- Pieskarieties ikonai  .

Lai izslēgtu bloķēšanu:

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



PREFERENCES

Lai mainītu atsevišķus cepeškrāsns iestatījumus.



WI-FI

Lai mainītu iestatījumus vai konfigurētu jaunu mājas tīklu.



INFORMĀCIJA

Lai izslēgtu „Saglabāt demo režīmu”, atiestatītu produktu un iegūtu papildu informāciju par produktu.

NODERĪGI PADOMI

MIKROVIĻŅU GATAVOŠANA

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

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

Lielākā daļa produktu turpinās gatavoties, pat tad, ja mikroviļņu krāsns būs pārtraukusi darboties. Tāpēc vienmēr atstājiet ēdienu krāsnī, lai tas pagatavojas izmantojot jau saražoto siltumu.

Noņemiet jebkādas stieplu aizdares no papīra vai plastmasas maisiņiem pirms izmantojat tos mikroviļņu krāsnī vai mikroviļņu režīmā.

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

ŠĶIDRUMI

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

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

SALDĒTI PRODUKTI

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

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

ĒDIENS MAZUĻIEM

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

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

KŪKAS UN MAIZE

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

Ar funkciju "Piespiedu gaiss", izmantojiet tumša metāla kūku veidnes un vienmēr tās novietojiet uz stieplu plaukta.

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

Ja izmantojat funkciju "Piespiedu gaiss + MV", lietojiet tikai tādus traukus, kas paredzēti izmantošanai mikroviļņu krāsnī un novietojiet tos uz komplektā iekļautā stieplu plaukta.

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

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

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

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

PICA





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

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

GAĻA UN ZIVIS

Lai sasniegtu labāko virsmas apbrūninājumu īsā laika periodā, saglabājot gaļu vai zivi mīkstu un sulīgu, ieteicams izmantot funkcijas, kas apvieno gaisa cirkulācijas un mikroviļņu režīmu, piemēram, "Ātrā grilēšana + Mikroviļņi" vai "Piespiedu gaiss + mikroviļņi".

Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, iestatiet mikroviļņu krāsns jaudas līmeni 350 W.

Ēdienu kategorijas		Piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija		
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Lazanja		4–10 porcijas	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu		
	Kaneloni		400–1500 g			
	Lazanja *		500–1200 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir		
	Kaneloni *		400–1500 g			
RĪSI, PASTA UN PUTRAS	RĪSI UN PASTA		Rīsi	100–400 g ◯●	Iestatiet rīsiem ieteicamo gatavošanas laiku. Pielejiet sālsūdeni, ieberiet rīsus tvaicētāja apakšā un uzlieciet vāku. Uz katru krūzi rīsu pielejiet 2–3 krūzes ūdens.	
			Rīsu putra	2-4 porcijas ◯●	Pielejiet ūdeni, ieberiet rīsus tvaicētāja apakšā un uzlieciet vāku. Pēc ierīces ieteikuma pielejiet pienu. Divām porcijām izmantojiet 75 ml rīsu, 200 ml ūdens un 300 ml piena.	
			Pasta	1–4 porcijas ◯●	Iestatiet makaroniem ieteicamo gatavošanas laiku. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma pievienojiet makaronus un gatavojiet, uzliekot vāku. Uz katriem 100 g makaronu izmantojiet aptuveni 750 ml ūdens	
	SĒKLAS UN PUTRAS			Bulgurs	100–400 g	Ielejiet sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi bulgura pielejiet divas krūzes ūdens
				Kvinoja		Ielejiet sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi kvinojas pielejiet 2 krūzes ūdens
				Prosa		Ielejiet sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi prosas pielejiet trīs krūzes ūdens
				Amarants		Ielejiet sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi amaranta pielejiet 3–4 krūzes ūdens
				Speltas kvieši		Ielejiet sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi speltas kviešu pielejiet 3–4 krūzes ūdens
				Mieži		Ielejiet sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi miežu pielejiet 3–4 krūzes ūdens
				Griķi		Ielejiet sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz 3 krūzi griķu pielejiet trīs krūzes ūdens
				Kuskuss		Ielejiet sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi kuskusa pielejiet 2 krūzes ūdens
				Auzu putra		

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

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

PIEDERUMI



Izmantot pievienoto konteineru



Tvaicētājs (pilns komplekts)



Tvaicētājs (Apakšdaļa un vāks)



Tvaicētājs (apakšdaļa)












Stieplu režģis


















Taisnstūra formas cepešpanna



Kraukšķu šķīvis

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

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

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

PIEDERUMI



Izmantot pievienoto konteineru



Tvaicētājs (pilns komplekts)



Tvaicētājs (Apakšdaļa un vāks)



Tvaicētājs (apakšdaļa)













Stieplu režģis



Taisnstūra formas cepešpanna



Kraukšķu šķīvis

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

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

Ēdienu kategorijas		Piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija	
KUKAS UN KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI UN PILDĪTI PIRĀGI	Cepumi		1 porcija	lejauciet mīklu no 250 g miltu, 100 g sāļta sviesta, 100 g cukura un 1 olas. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Uz ietaukotas cepešpannas izvietojiet 10–12 cepumu rindas
		Šokolādes cepumi		1 porcija	lejauciet mīklu no 250 g miltu, 150 g sviesta, 100 g cukura, 1 olas, 25 g kakao pulvera, sāls un cepamā pulvera. Pievienojiet vaniļas esenci. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu 5 mm biežā kārtā, izveidojiet cepumu formu un vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
		Bezē		1 porcija	Sagatavojiet maisījumu no 2 olas baltumiem, 80 g cukura un 100 g žāvētu kokosriekstu. Pievienojiet vaniļu un mandeļu esenci. Uz ietaukotas cepešpannas izvietojiet 20–24 cepumu rindas
		Pīrāgs ar augļu pildījumu		800–1500 g	Izvietojiet pīrāgu traukā mīklu un pārkaisiet apakšu ar maizes drupatām, lai absorbētu augļu sulu. Pievienojiet gabaliņos sagrieztus augļus un pārkaisiet ar cukuru un kanēli
		Augļu pīrāgs		1 porcija	lejauciet mīklu no 180 g miltu, 125 g sviesta un 1 olas. Nolidziniet mīklas pamatni pēc kraukšķu plātes un piepildiet ar 700–800 g svaigu augļu, kas sagriezti gabaliņos un pārkaisīti ar cukuru un kanēli
		Augļu pīrāgs*		300–800 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir
	MAFINI UN KĒKSI	Kēksi		1 porcija	lejauciet mīklu 16–18 kēksiem saskaņā ar savu iecienītāko kulinārijas recepti un iepildiet mīklu papīra veidnēs. Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas
		Suflē		2–6 porcijas	Sagatavojiet suflē maisījumu, izmantojot citronu, šokolādi vai augļus, un maisījumu iepildiet siltumizturīgā traukā ar augstām malām
		Siera kēkss		1 porcija	Sagatavojiet maisījumu 12–15 gabaliem, izmantojot sasmalcinātu mīkstu sieru un sagrieztu speķi vai šķiņķi. Iepildiet maisījumu vienreiz izmantojamās kēksu veidnēs.
DESERTS	Augļu kompots		300–800 ml	Nomizojiet augļus un izgrieziet serdes. Sagrieziet gabalos un ievietojiet tvaicētāja režģī	
	Cepti āboli		4–8 gabali	Izgrieziet ābolu serdes un piepildiet ābolus ar marcipānu vai kanēli, cukuru un sviestu	
	Karstā šokolāde		2–8 porcijas	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei vienā traukā. Pievienojiet vaniļu vai kanēli. Pievienojiet cieti, lai palielinātu blīvumu	
	Šokolādes kūkas		1 porcija	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Izklājiet mīklu uz cepešpannas, pirms tam iekļājot tajā cepampapīru	
OLAS	Kultenis		2–10 gabali	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei vienā traukā	
	Vēršacs		1–6 gabali	Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķīvi pirms priekšsildīšanas	
	Omlete		1 porcija		
	Olu krēms		1–2 porcijas	Sagatavojiet 0,5 litru piena, 4 olas dzeltenumus, 100 g cukura un 40 g miltu. Iepildiet traukā pienu un trauku ievietojiet krāsnī. Pēc cepeškrāsns uzvednes uzmanīgi iepildiet karsto pienu olu dzeltenumu, miltu un cukura maisījumā un turpiniet gatavošanu	
UZKODAS	Popkorns	—	90–100 g	Vienmēr novietojiet maisiņu tieši uz stikla rotējošās stikla plāksnes. Vienā gatavošanas reizē tikai viens iepakojums	
	Vistas spārniņi *		300–600 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja	
	Vistas nageti *		200–600 g		
	Panēts siers *		100–400 g	Pirms gatavošanas sieru nedaudz ieziediet ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja	
	Sīpolu gredzeni *		100–500 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja	
	Graudzēti rieksti		50–200 g		

PIEDERUMI

Izmantot pievienoto konteineru

Tvaicētājs (pilns komplekts)

Tvaicētājs (Apakšdaļa un vāks)

Tvaicētājs (apakšdaļa)

Stieplu režģis

Taisnstūra formas cepešpanna

Kraukšķu šķīvis

TĪRĪŠANA

Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes darbiem tā ir atdzisusi.

Nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu.

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

IEKŠĒJĀS UN ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

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

PIEDERUMI

Visus piederumus, izņemot kraukšķu šķīvi, iespējams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Kraukšķu plate jāmazgā ar ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. Noturīgus netīrumus paberziet ar drāniņu. Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet kraukšķu platei atdzist.

WIFI BUJ

Kādi Wi-Fi protokoli tiek atbalstīti?

Uzstādītais Wi-Fi adapteris atbalsta Wi-Fi b/g/n Eiropas valstīs.

Kādi iestatījumi jākonfigurē maršrutētāja programmatūrā?

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

Kāda WPS versija tiek atbalstīta?

WPS 2.0 vai jaunāka. Pārbaudiet maršrutētāja dokumentāciju.

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

Varat izmantot jebkuru operētājsistēmu; atšķirību nav.

Vai var izmantot mobilo 3G piesaisti maršrutētāja vietā?

Jā, taču mākoņpakalpojumi paredzēti pastāvīgi pievienotām ierīcēm.



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

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

Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?

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

Kur atrast ierīces MAC adresi?

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

Kā pārbaudīt, vai ir ieslēgta ierīces bezvadu funkcija?

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

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

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

Cik tālu maršrutētājam jāatrodas no cepeškrāsns?

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

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

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

Kā noskaidrot sava bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?

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

Kā jārikojas, ja maršrutētājs izmanto apkārtnes Wi-Fi kanālu?

Iestatiet, lai maršrutētājs izmanto mājas Wi-Fi kanālu.

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

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

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

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

Kā pārbaudīt, vai dati tiek pārraidīti?

Pēc tīkla iestatīšanas, izslēdziet strāvas padevi, uzgaidiet 20 sekundes un tad atkal ieslēdziet cepeškrānsi: Pārbaudiet, vai lietotne uzrāda ierīces UI statusu. Atlasiet ciklu vai citu iespēju un lietotnē pārbaudiet tās stāvokli.

Dažu iestatījumu parādīšanai lietotnē nepieciešamas vairākas sekundes.







Kā mainīt savu Whirlpool kontu, saglabājot savienojumu ar ierīcēm?

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


Es nomainīju maršrutētāju. Kā jārikojas?

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


PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis vai burts.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”. Nospiediet  , pieskarieties  "Info" (Informācija) un pēc tam atlasiet "Factory Reset" (Rūpnīcas iestatījumi). Visi saglabātie iestatījumi tiks izdzēsti.
Cepeškrāsns rada trokšņus arī tad, ja tā ir izslēgta.	Darbojas dzesēšanas ventilators.	Atveriet durvis, turiet tās atvērtas vai pagaidiet, līdz dzesēšana ir beigusies.
Nevar ieslēgt funkciju. Funkcija nav pieejama demonstrācijas režīmā.	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms.	Nospiediet  , pieskarieties  "Informācija" un pēc tam atlasiet "Saglabāt demo režīmu", lai aizvērtu izvēlni.
Ekrānā ir redzama ikona  .	Izslēgts Wi-Fi maršrutētājs. Mainīti maršrutētāja iestatījumi. Kas jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci. Krāsns nespēj izveidot stabilu savienojumu ar mājas tīklu. Savienošana netiek atbalstīta.	Pārbaudiet, vai Wi-Fi maršrutētājs ir savienots ar internetu. Pārbaudiet, vai Wi-Fi signāls ierīces tuvumā ir spēcīgs. Mēģiniet pārstartēt maršrutētāju. Skatiet sadaļu "Wi-Fi BUJ". Ja mājas bezvadu tīkla iestatījumi mainīti, izveidojiet savienojumu ar tīklu: Nospiediet  , pieskarieties  "Wi-Fi" un pēc tam atlasiet "Pieslēgties tīklam".
Savienošana netiek atbalstīta.	Jūsu valstī nav atļauta attāla savienojuma izveide.	Pirms elektronisko ierīču iegādes pārlicinieties, ka jūsu valstī ir atļauta attālā savienojuma izveide.

IZSTRĀDĀJUMA DATU LAPA

 Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejupielādēt Whirlpool tīmekļa vietnē docs.whirlpool.eu

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

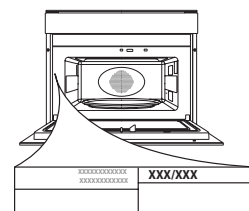
>  Lejupielādējiet lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē docs.whirlpool.eu (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpnīcisko kodu.



> Varat arī sazināties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu.

SAZINIETIES AR KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatiņā. Sazinoties ar klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



400011300330

lespiests Itālijā