

# IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



## PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

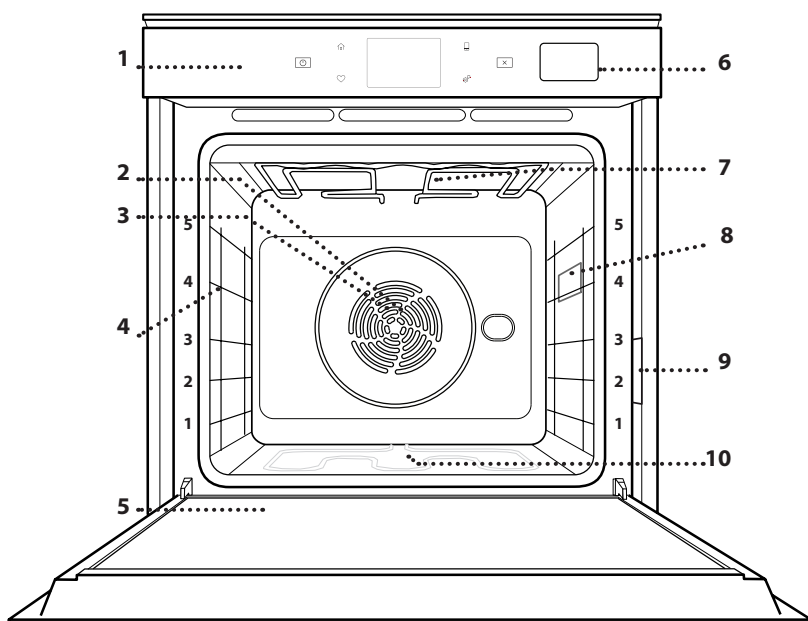


Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību varat lejupielādēt, apmeklējot tīmekļa vietni [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) un rīkojoties atbilstoši norādēm šīs instrukcijas aizmugurē.



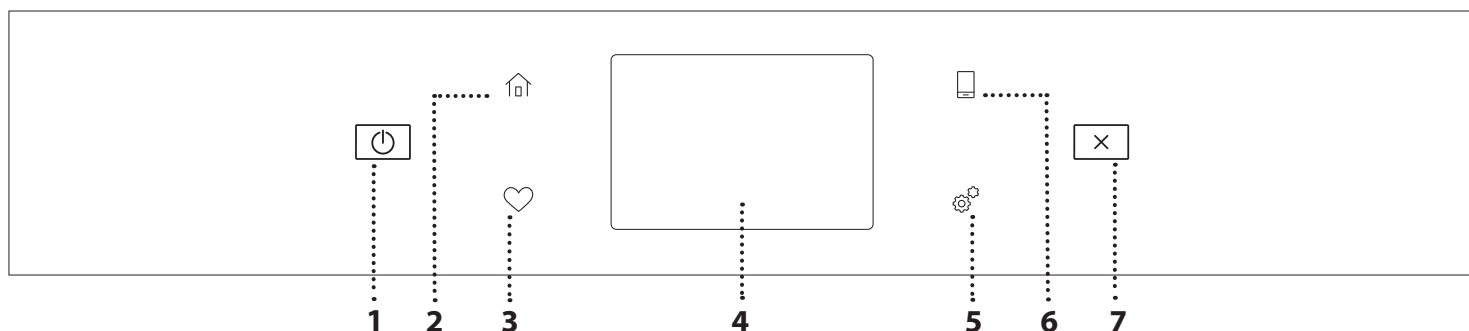
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet veselības un drošības instrukciju.**

## PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Ūdens atvilkne
7. Augšējais sildelements/grils
8. Apgaismojuma spuldze
9. Datu plāksnīte (nenonēmt)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



### 1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

### 2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlei.

### 3. IZLASE

Lai piekļūtu iecienītāko funkciju sarakstam.

### 4. DISPLEJS

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

### 5. RĪKI

### 6. TĀLVADĪBA

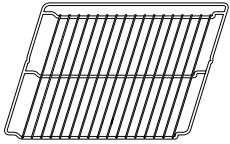
Lai iespējotu lietotnes 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool izmantošanu.

### 7. ATCELT

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

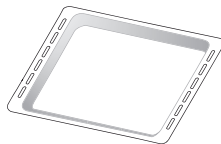
# PIEDERUMI

## STIEPĻU PLAUKTS



Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem

## NOTEKPAPLĀTE



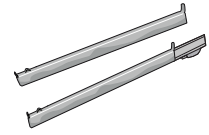
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

## CEPEŠPANNA



Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

## SLĪDOŠĀS SLIECES \*



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

\* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus ir iespējams iegādāties atsevišķi, sazinoties ar klientu apkalpošanas nodaļu.

## STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

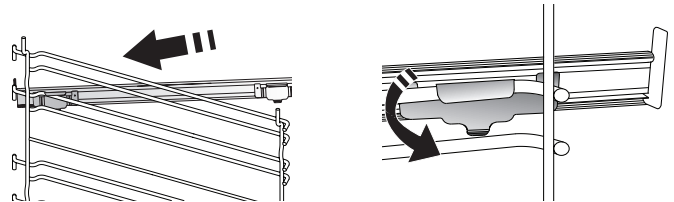
## PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, paceliet tos un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.
- Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

## SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA UZSTĀDĪTAS)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slidošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdīet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā. Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.



Lūdzu, ņemiet vērā: Slidošās slieces iespējams uzstādīt ikvienā līmenī.

# GATAVOŠANAS FUNKCIJAS



## MANUĀLĀS FUNKCIJAS

- **ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA**  
Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.
- **KONVENCIONĀLS**  
Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
- **GRILS**  
Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenus sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet šķidrumu savākšanas paplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.
- **ĀTRĀ GRILĒŠANA**  
Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.
- **PIESPIEDU GAISS**  
Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
- **PIESPIEDU GAISS + TVAIKS**  
Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, ieteicams izvēlēties AUGSTU tvaika līmeni zivju gatavošanai, VIDĒJU līmeni gaļas gatavošanai un ZEMU līmeni maizes un deserta gatavošanai.
- **COOK 4 FUNKCIJAS**  
Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.
- **KONVEKCIJAS CEPŠANA**  
Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.
- **ĪPAŠAS FUNKCIJAS**
  - » **ATLAIDINĀT**  
Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpusē.
  - » **UZTURĒT SILTU**  
Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu 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.

## » VIENKĀRŠA GATAVOŠANA

Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kēksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsnī nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

## » MAXI GATAVOŠANA

Lai gatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar ūdeni.

## » ECO PIESPIEDU GAISS

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

## • SALDĒTS PĪRĀGS


Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsnī nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt.

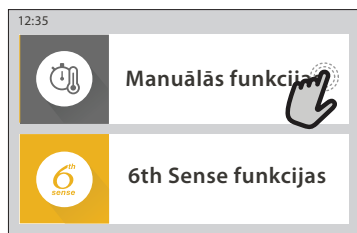



## 6<sup>th</sup> SENSE

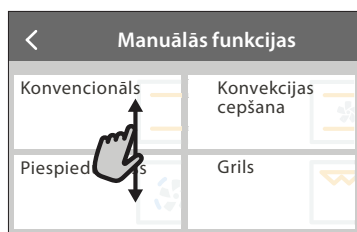
Šī funkcija sniedz iespēju pagatavot visu veidu pārtiku pilnīgi automātiski. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Cepeškrāsnī nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt.

# KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU

 **Lai atlasītu vai apstiprinātu:**  
Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.



 **Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:**  
Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu.



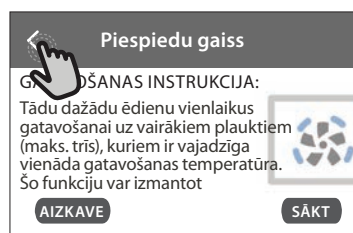
**Lai apstiprinātu iestatījumu vai dotos uz nākamo ekrānu:**

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".



**Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:**

Pieskarieties < .



## PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

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

### 1. VALODAS ATLASE

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

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

Pieskaroties , varēs atgriezties iepriekšējā ekrānā.

### 2. 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 6<sup>th</sup> Sense Live sniedz iespēju vadīt cepeškrāsni attāli, izmantojot mobilo ierīci. Lai iespējotu ierīces tālvadību, vispirms veiksmīgi jāpabeidz savienošanas process. Šis process ir nepieciešams, lai reģistrētu jūsu ierīci un savienotu to ar mājas tīklu.

- Lai iestatītu savienojumu, pieskarities "IESTATĪT TŪLĪT".

Ja vēlaties izveidot savienojumu vēlāk, pieskarities "IZLAIST".

#### KĀ IESTATĪT SAVIENOJUMU

Lai izmantotu šo funkciju ir nepieciešams: Viedtālrunis vai planšete un bezvadu maršrutētājs ar interneta savienojumu. Lūdzu, izmantojiet savu viedierīci, lai pārbaudītu, vai ierīces tuvumā mājas bezvadu tīkla signāls ir stiprs.

Minimālās prasības.

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

Lietotņu veikalā noskaidrojiet lietotnes savietojamību ar Android vai iOS versijām.

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

#### 1. Lejupielādējiet lietotni 6<sup>th</sup> Sense Live App

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

#### 2. Izveidojiet kontu

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

#### 3. Reģistrējiet savu ierīci

Lai reģistrētu savu ierīci, sekojiet lietotnē sniegtajām instrukcijām. Lai pabeigtu reģistrāciju, jums būs vajadzīgs viedās ierīces identifikācijas numurs (Smart Appliance Identifier (SAID)) numurs. Tās unikālo koda

numuru jūs varat atrast uz identifikācijas plāksnītes, kas piestiprināta produktam.

#### 4. 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, jūs varat savienot produktu manuāli, izmantojot funkciju „Meklēt tīklu”.

SAID tiek izmantots, lai sinhronizētu viedierīci ar cepeškrāsni. MAC adrese tiek attēlota WiFi modulim.

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

#### 5. 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 ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu
- Pieskarities atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
  - Pieskarities „IESTATĪT”, lai apstiprinātu.

#### 4. IESTATĪET ENERĢIJAS PATĒRĪŅU

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarities labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarities „LABI”, lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.

#### 5. 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. Karsējiet cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu.

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 6<sup>th</sup> Sense.


- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

## 2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

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

### TEMPERATŪRAS / GRILĒŠANAS LĪMENIS

- Ritiniet piedāvāto vērtību sarakstu un atlasiet vajadzīgo.

Ja funkcija to atļauj, jūs varat pieskarties , lai ieslēgtu iepriekšējo uzsildīšanu.

### DARBĪBAS LAIKS

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

- Lai iestatītu darbības laiku, pieskarieties „Iestatīt gatavošanas laiku”.
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties „NĀKAMAIS”.

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

## 3. 6<sup>th</sup> SENSE FUNKCIJU IESTATĪŠANA

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

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas tiek attēlotas atbilstoši ēdienu kategorijām izvēlnē „6<sup>th</sup> 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 sākšanas jūs varat izmantot laika aizkavi: Funkcija tiks sākta vai beigta jūsu 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 aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet .

## 5. FUNKCIJAS SĀKŠANA

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

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt.

- Nospiediet , lai jebkurā laikā apturētu aktīvo funkciju.

## 6. PRIEKŠSILDĪŠANA

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

## 7. GATAVOŠANAS APTURĒŠANA (PAUZE)

Dažās 6<sup>th</sup> Sense funkcijās gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt vai maisīt ēdienu. Tiks atskaņots signāls, un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.



- Atveriet durvis.
- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties „GATAVS”, lai atsāktu gatavošanu.

Pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns var attēlot ziņojumu ar aicinājumu pārbaudīt ēdienu šajā pašā veidā. Tiks atskaņots signāls, un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu.
- Aizveriet durvis un pieskarieties „GATAVS”, lai atsāktu gatavošanu.

## 8. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažām funkcijām kad gatavošana ir pabeigta, jūs varat papildus apbrūnināt ēdienu, pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.


- Pieskarieties , lai to saglabātu izlasē.
- Atlasiet „Papildu apbrūnināšana”, lai sāktu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.
- Pieskarieties , lai saglabātu gatavošanas laika paildzināšanu.

## 9. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūs iecienītākajai receptei.


Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

### KĀ SAGLABĀT A FUNKCIJU

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

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

### KAD SAGLABĀTS

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


- Lai skatītu atbilstošos sarakstus, pieskarieties maltīšu ikonai
- Ritiniet piedāvāto sarakstu.
- Pieskarieties nepieciešamajai receptei vai funkcijai.
- Pieskarieties „SĀKT”, lai ieslēgtu gatavošanu.

### IESTATĪJUMU MAIŅA



Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties „REDIĢĒT”.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties „NĀKAMAIS”: Ekrānā būs redzami jauni raksturlielumi.
- Pieskarieties „SAGLABĀT”, lai apstiprinātu izmaiņas.

Favorītu ekrānā jūs varat arī dzēst saglabātās funkcijas:

- Pieskarieties  funkcijā.
- Pieskarieties „IZŅEMT TO”.


Jūs varat arī regulēt laiku, kad tiks attēlotas dažādas ēdienreizes:

- Nospiediet  .
- Atlasiet  „Preferences”.
- Atlasiet „Laiki un datumi”.

- Pieskarieties „Jūsu ēdienreizu laiki”.
- Ritiniet sarakstu un pieskarieties atbilstošajam laikam.
- Pieskarieties atbilstošajai ēdienreizei, lai to mainītu.

Laika nišu iespējams apvienot tikai ar ēdienreizi.

## 10. RĪKI

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

### ATTĀLĀ IESPĒJOŠANA

Lai iespējotu lietotnes 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool izmantošanu.

### VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt atlasīt un aktivizēt funkciju.

Taimeris turpinās laika atskaiti 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 „NERĀDĪTS”, lai atceltu taimeri vai iestatītu jaunu taimera laika periodu.
- Lai iestatītu taimeri vēlreiz, pieskarieties „IESTATĪT JAUNU TAIMERI”.

### APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

### PYRO PAŠTĪRĪŠANA

Lai notīrītu ēdiena paliekas, izmantojot ciklu ļoti augstā temperatūrā (virs 400 °C). Ir pieejamas trīs dažāda ilguma paštīrīšanas cikli: Augsta, vidēja, zema. Ieteicams regulāri izmantot ātro ciklu, bet pilno ciklu izmantot tikai tad, kad krāsns ir īpaši netīra.

**Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).**

- Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliedzieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.
- Labākam rezultātam pirms Pyro funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli.
- Izvēlieties kādu no pieejamajiem cikliem atbilstoši savām vajadzībām.

- Pieskarieties „SĀKT”, lai ieslēgtu izvēlēto funkciju. Durtiņas automātiski tiks bloķētas un sāksies krāsns paštīrīšanas cikls: displejā parādās brīdinājuma ziņojums un sākas laika atskaite, kas norāda uz cikla progresu.

Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim.

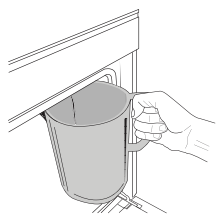
Kad cikls ir atlasīts, jūs varat aizkavēt automātiskās tīrīšanas sākumu. Pieskarieties „AIZKAVE”, lai iestatītu beigu laiku kā norādīts atbilstošajā sadaļā.



## IZLIEŠANA

Izliešanas funkcija ļauj aizvadīt ūdeni, lai novērstu tā sastāvēšanos tvertnē. Pēc cepeškrāsns izmantošanas vienmēr ieteicams veikt ūdens izliešanu.

Pēc zināma gatavošanas reižu skaita šī darbība būs jāveic obligāti un nebūs iespējams ieslēgt tvaicēšanas funkciju, līdz šī darbība tiks veikta.



Kad funkcija „Drain” (Izliešana) izvēlēta vai kad displejā parādās attiecīga uzvedne, ieslēdziet funkciju un izpildiet norādītās darbības: Atveriet ierīces durvis un zem izliešanas sprauslas, kas atrodas paneļa apakšējā daļā pa labi,

novietojiet lielu krūzi. Sākot izliešanu, turiet krūzi paredzētajā vietā, līdz izliešana ir pabeigta.

Displejā tiks norādīts, kad jāveic pilnīga tvertnes iztukšošana.

Lūdzu, ņemiet vērā: Izliešanas funkciju var izvēlēties tikai tad, kad cepeškrāsns ir atdzisusi.

Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.



## ATKAĻĶOŠANA

Šī papildu funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt gatavošanas nodalījumu un tvaika sistēmas kontūru labākajā stāvoklī.

Funkcijas darbības iedala vairākos posmos: notecināšana, atkaļķošana, skalošana. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības. Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 180 minūtes.

Lūdzu, ievērojiet: Ja funkcija tiek apturēta, viss atkaļķošanas cikls jāatkārto.

### » IZLIEŠANA

Pirms sākt atkaļķošanu, jāiztukšo tvertne: lai to paveiktu vislabāk, rīkojieties, kā aprakstīts attiecīgajā sadaļā.

Lūdzu, ņemiet vērā: Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

### » KAĻĶAKMENS TĪRĪŠANA

Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķīdumu, kuru veido 75 g WPRO izstrādājuma un 1,7 litri dzeramā ūdens.

WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsni. Lūdzu, ievērojiet lietošanas norādījumus uz iepakojuma. Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.

Kad atkaļķošana pabeigta, iztukšojiet tvertni.

### » SKALOŠANA

Lai iztīrītu tvertni un tvaika sistēmas kontūru, jāieslēdz skalošanas cikls. Uzpildiet tvertni ar dzeramo ūdeni, līdz displejā tiek parādīts ziņojums „TANK FULL” (Tvertne pilna), un pēc tam sāciet skalošanu. Pabeidzot darbību, displejā tiks parādīta uzvedne atkārtot šo procesu, vēlreiz veicot izliešanu un skalošanu.

Neizslēdziet cepeškrāsni, kamēr nav izpildītas visas nepieciešamās funkcijas darbības.

Tīrīšanas cikla laikā nevar ieslēgt gatavošanas funkcijas.

Lūdzu, ņemiet vērā: Displejā tiks parādīts paziņojums, kas atgādinās, ka šī darbība veicama regulāri.



## IZSLĒGT SKAŅU

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



## VADĪBAS BLOĶĒŠANA

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

Lai aktivizētu bloķēšanu:

- Pieskarieties ikonai .

Lai izslēgtu bloķēšanu:

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



## CITI REŽĪMI

Lai atlasītu režīmu „Svētdiena” un piekļūtu opcijai „Barošanas”.



## 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.



# GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS	ILGUMS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga miklas izstrādājumi / biskvīti		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	 
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	
		Jā	160 - 200	35 - 90	 
Cepumi / smilšu cepumi		Jā	150	20 - 40	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	140	30 - 50	 
		Jā	135	40 - 60	  
Small cakes / Muffin		Jā	170	20 - 40	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	30 - 50	 
		Jā	150	40 - 60	  
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30 - 40	
		Jā	180 - 190	35 - 45	 
		Jā	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezē		Jā	90	110 - 150	
		Jā	90	130 - 150	 
		Jā	90	140 - 160 *	  
Pica / maize / fokača		Jā	190 - 250	15 - 50	
		Jā	190 - 230	20 - 50	 
Pica (plānā, biežā, fokača)		Jā	220 - 240	25 - 50 *	  
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	 
		Jā	220 - 240	15 - 30	  
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 190	45 - 55	
		Jā	180 - 190	45 - 60	 
		Jā	180 - 190	45 - 70 *	  
Volovāni / kārtainās miklas cepumi		Jā	190 - 200	20 - 30	
		Jā	180 - 190	20 - 40	 
		Jā	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNKCIJAS



Konvencionāls



Piespiedu gaiss

Konvekcijas  
cepšana

Grils



Ātrā grilēšana



MaxiCooking



Cook 4

Eco piespiedu  
gaiss

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDIŠANA	TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS	ILGUMS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni		Jā	190 - 200	45 - 65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190 - 200	80 - 110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		—	170	110 - 150	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200 - 230	50 - 100	
Titara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190 - 200	80 - 130	
Cepta zivs / pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40 - 60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		—	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs filejas / steiki		—	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas / kebabi / ribiņas / hamburgeri		—	2 - 3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vistas gaļa 1–1,3 kg		—	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra kāja / apakšstilbs		—	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		—	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu gratini (sacepums)		—	3 (augsts)	10 - 25	
Cepumi	 Cepumi	Jā	135	50 - 70	
Pīrāgi	 Pīrāgi	Jā	170	50 - 70	
Apaļas picas	 Apaļa pica	Jā	210	40 - 60	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis) / lazanja (2. līmenis) / gaļas gabaliņi (1. līmenis)	 Izvēlne	Jā	190	40 - 120	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepeši ar pildījumu		—	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)		—	200	50 - 100 *	

\* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

\*\* Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

\*\*\* Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

#### KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulu saraksts: receptes, ja nepieciešama priekšsildīšana, temperatūra (°C) / grila līmenis, gatavošanas laiks (minūtes), gatavošanai ieteicamie piederumi un līmenis. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos temperatūru un laiku iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlamus tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, rūpīgi ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus par piederumu (komplektā iekļauto) izvēli, un izvietojumu dažādos plauktos.

FUNKCIJAS



Konvencionāls



Piespiedu gaiss



Konvekcijas  
cepšana



Grils



Ātrā grilēšana



MaxiCooking





































Cook 4



Eco piespiedu  
gaiss

## PIESPIEDU GAISS + TVAIKS

Recepte	Tvaika līmenis	Priekšsildīšana	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)	Līmenis un piederumi
Smilšu cepumi/šokolādes cepumi	ZEMS	—	140 - 150	35 - 55	3
	ZEMS	—	140	30 - 50	4 1
	ZEMS	—	140	40 - 60	5 3 1
Neliela kūka/smalkmaizīte	ZEMS	—	160 - 170	30 - 40	3
	ZEMS	—	150	30 - 50	4 1
	ZEMS	—	150	40 - 60	5 3 1
Rauga miklas pīrāgi	ZEMS	—	170 - 180	40 - 60	2
Biskvīta kūkas	ZEMS	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	ZEMS	—	200 - 220	20 - 40	3
Maizes klaips	ZEMS	—	170 - 180	70 - 100	3
Maizītes	ZEMS	—	200 - 220	30 - 50	3
Bagete	ZEMS	—	200 - 220	30 - 50	3
Cepti kartupeļi	VID.	—	200 - 220	50 - 70	3
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	VID.	—	180 - 200	60 - 100	3
Teļa/liellopa/cūkas gaļa (gabali)	VID.	—	160 - 180	60-80	3
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	VID.	—	200 - 220	40 - 50	3
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	VID.	—	200	55 - 65	3
Jēra stilbs	VID.	—	180 - 200	65 - 75	3
Sautēta cūkgaļa	VID.	—	160 - 180	85 - 100	3
Cālis/pērļu vistiņa/pīle, 1 - 1,5 kg	VID.	—	200 - 220	50 - 70	3
Cālis/pērļu vistiņa/pīle (gabali)	VID.	—	200 - 220	55 - 65	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)	VID.	—	180 - 200	25 - 40	3
Zivs fileja	AUGSTS	—	180 - 200	15 - 30	3

Ēdienu kategorijas		Līmenis un piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija	
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Svaiga lazanja	 2	500 - 3000 g		
	Saldēta lazanja	 2	500 - 3000 g	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūnījumu	
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepta liellopu gaļa	 3	600 - 2000 g	Ieziediet 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
		Hamburgers	 5  4	1,5 - 3 cm	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 3/5 no gatavošanas laika.
	Cūkgaļa	Cepta cūkgaļa	 3	600 - 2500 g	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.
		Cūkgaļas ribiņas	 5  4	500 - 2000 g	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika
		Desas	 5  4	1,5 - 4 cm	Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa. Apgrieziet, kad pagājušas 3/4 no gatavošanas laika
	Vista	Cepta vistas gaļa	 2	600 - 3000 g	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Ievietojiet krāsni ar krūtiņu uz augšu
		Fileja / krūtiņa	 5  4	1 - 5 cm	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika
	Kebabs	 5  4	viens režģis	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 1/2 no gatavošanas laika	
DĀRZEŅI	Svaigas filejas	 3  2	0,5 - 3 cm	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem.	
	Saldētas filejas	 3  2	0,5 - 3 cm	Pievienojiet ķiplokus un garšvielas pēc saviem ieskatiem	
	Grilētas jūras veltes	Eskalopi	 4	viena panna	Pārklājiet ar rīvmaizi un pievienojiet eļļu, ķiplokus, piparus un pētersīļus
		Mīdiju gratēns	 4	viena panna	
		Garneles	 4  3	viena panna	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem.
		Garneles	 4  3	viena panna	Pievienojiet ķiplokus un garšvielas pēc saviem ieskatiem
DĀRZEŅI panējumā	Cepti dārzeņi	Kartupeļi	 3	500 - 1500 g	Pirms likšanas cepeškrāsni sagrieziet gabaliņos, pievienojiet eļļu, sāli un zaļumus
		Pildīti dārzeņi	 3	100 - 500 g katrs	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem.
		Citi dārzeņi	 3	500 - 1500 g	Pievienojiet ķiplokus un garšvielas pēc saviem ieskatiem
	Dārzeņi panējumā	Kartupeļi	 3	1 panna	Pirms likšanas cepeškrāsni sagrieziet gabaliņos, pievienojiet eļļu, sāli un zaļumus
		Tomāti	 3	1 panna	Pārklājiet ar rīvmaizi un pievienojiet eļļu, ķiplokus, piparus un pētersīļus
		Pipari	 3	1 panna	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Lai panāktu teicamu apbrūnījumu, pārkaisiet ar sieru
		Brokoļi	 3	1 panna	
		Ziedkāposti	 3	1 panna	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūnījumu
Citi	 3	1 panna			

PIEDERUMI
























  
Stieplu plaukts


  
Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta


  
Notekplāte/  
cepešpanna vai paplāte  
uz stieplu plaukta



  
Notekplāte/  
cepešpanna


  
Cepešpanna ar  
500 ml ūdens

Ēdienu kategorijas		Līmenis un piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija	
KŪKAS UN KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Biskvīta kūka skārda formā	2 	500 - 1200 g	lejauciet 500–900 g beztauku mīklas biskvītkūcai. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā	
	Konditorejas izstrādājumi un pildīti pīrāgi	Cepumi	3 	200–600 g	lejauciet mīklu no 500 g miltu, 200 g sālīta sviesta, 200 g cukura un 2 olām. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu un piešķiriet tai vajadzīgo formu. Lieciet cepumus uz cepešpannas
		Kruasāni (svaigi)	3 	viena panna	Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas. Pirms pasniegšanas ļaujiet atdzist
		Plaucētā mīkla	3 	viena panna	
		Pīrāga skārda forma	3 	400 - 1600 g	lejauciet mīklu no 500 g miltu, 200 g sālīta sviesta, 200 g cukura un 2 olām. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu un ievietojiet veidnē. Iepildiet ievārījumu
		Strūdele	3 	400 - 1600 g	Sagatavojiet maisījumu no ābolu kubiņiem, ciedru riekstiem, kanēļa un muskatrieksta. Lieciet pannā nedaudz sviesta, apkaisiet ar cukuru un cepiet 10-15 minūtes. Ierullējiet mīklā un salociet ārējo daļu
Pīrāgs ar augļu pildījumu	2 	500 - 2000 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		
SĀLĀS KŪKAS		2 	800 - 1200 g	Rindojiet pīrāgu 8–10 porcijām ar mīklu un caurduriet to ar dakšiņu, pildiet mīklu atbilstoši iecienītajai receptei	
MAIZE	Rolli 	3 	60 - 150 g katrs	lejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Veidojiet kukulišus pirms raudzēšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju	
	Sendviču maize skārda formā 	2 	400 - 600g katrs	lejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Ievietojiet maizes traukā pirms mīklas uzrūgšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju	
	Liela maize 	2 	700 - 2000 g	lejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītajai receptei un lieciet uz cepešpannas	
	Bagetes 	3 	200 - 300g katrs	lejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Veidojiet bagetes kukulišus pirms raudzēšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju	
PICA	Plāna pica	2 	apaļa panna	lejauciet picas mīklu no 150 ml ūdens, 15 g rauga, 200 – 225 g miltu, eļļas un sāls. Raudzējiet, izmantojot atbilstošo cepeškrāsns funkciju. Izklājiet mīklu uz viegli ietaukotas cepešpannas. Pievienojiet garnējumu, piemēram, tomātus, mocarellas sieru un šķiņķi	
	Bieza pica	2 	apaļa panna		
	Saldēta pica	2  4 1  5 3 1  5 4 2 1 	1 - 4 kārtas	Izņemiet no iepakojuma. Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa	

PIEDERUMI


  
Stieplu plaukts


  
Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta


  
Notekpaplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta


  
Notekpaplāte/cepešpanna


  
Cepešpanna ar 500 ml ūdens

# TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pārlicinieties, ka pirms ierīces apkopes darbu veikšanas tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Izmantojiet virtuves cimds.  
Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas cepeškrāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

## ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.
- Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus mazgājamus līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

## IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Ja uz cepeškrāsns iekšpuses virsmām ir grūti notīrāmi netīrumi, lai panāktu optimālus tīrīšanas rezultātus, mēs iesakām izmantot automātiskās tīrīšanas funkciju.

- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvīņas var izņemt.

## PIEDERUMI

- Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas; bet, ja tie vēl ir karsti, izmantojiet virtuves cimds. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

## GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

Lai cepeškrāsns vienmēr darbotos optimāli, kā arī lai novērstu kaļķakmens rašanos laika gaitā, ieteicams regulāri izmantot funkciju "Drain" (Izliešana) un "Descal" (Atkaļķošana).

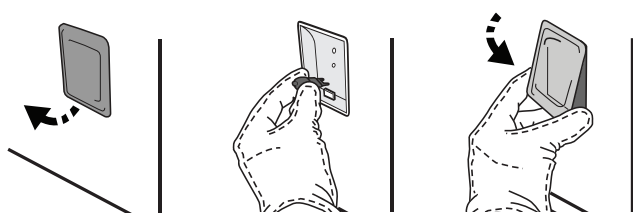
Pēc funkcijas "Piespiedu gaiss + tvaiks" ilgstošas neizmantošanas, noteikti ieteicams ieslēgt gatavošanas ciklu, neievietojot cepeškrāsnī produktus un pilnībā uzpildot tvertni.

## SPULDZES NOMAĪŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
2. Izņemiet plauktu stiprinājumus.
3. Noņemiet spuldzes vāku.
4. Nomainiet lampu.
5. Uzlieciet lampas pārsegu, stingri piespiežot, līdz tas fiksējas.
6. Ievietojiet atpakaļ plauktu stiprinājumus.
7. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

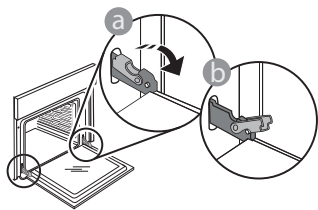
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēna spuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Gaismas spuldze ir iespējams iegādāties, sazinoties ar pēcpārdošanas centru.

Izmantojot halogēnlampas, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

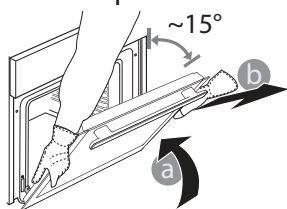


## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.

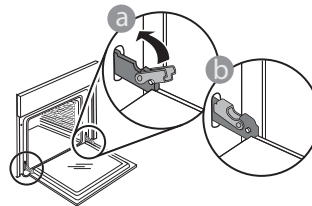


- Aizveriet durvis, cik vien tas ir iespējams. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura. Izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no savas ligzdas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

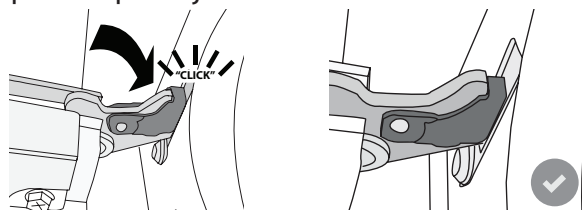


ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķišus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

- Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliedzinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



- Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



- Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliedzināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

## 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 pogu "Settings" (Iestatījumi), tad pieskarieties Wi-Fi ikonai vai skatiet ierīci: uz tās jābūt apzīmējumam ar SAID un MAC adresēm. Mac MAC adresē ir ciparu un burtu kombinācija, sākot ar "88:e7".

### Kā pārbaudīt, vai ir ieslēgta ierīces bezvadu funkcija?

Lai noskaidrotu, vai ierīces tīkls ir atpazīts un ir izveidots savienojums ar mākonī, izmantojiet savu viedierīci un lietotni 6<sup>th</sup> 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 ierīces?

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 jādara, 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.

**Kā jārikojas, 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, ugunsūmīr 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 ierīci, uzgaidiet 20 sekundes un tad atkal ieslēdziet to. Pārbaudiet, vai lietotne uzrāda ierīces UI statusu.

Dažu iestatījumu parādīšanai lietotnē nepieciešamas vairākas sekundes.










**Kā mainīt savu Whirlpool kontu, saglabājot savienojumu ar ierīcēm?**

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

**Es nomainīju maršrutētāju. Kā 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  un pēc tam atlasiet “Factory Reset” (Atstatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem). Visi saglabātie iestatījumi tiks izdzēsti.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedzinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Lai mainītu, nospiediet  , atlasiet  „Citi režīmi”, pēc tam atlasiet „Barošanas”.
Cepeškrāsns neiesilst.	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms.	Nospiediet  , pieskarieties  „Informācija”, tad atlasiet “Saglabāt demo režīmu”, lai izietu.
Ekrānā ir redzama ikona  .	WiFi maršrutētājs ir izslēgts. Maršrutētāja iestatītie rekvizīti ir mainīti. Kas jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci. Krāsns nespēj nodrošināt stabilu savienojumu ar mājas tīklu. Savienošana netiek atbalstīta.	Pārliedzinieties, vai WiFi maršrutētājs ir pieslēgts internetam. Pārliedzinieties, vai WiFi signāls ierīces tuvumā ir pietiekami stiprs. Mēģiniet pārstartēt maršrutētāju. Skatiet punktu „BUJ WiFi” Ja ir mainīti jūsu mājas bezvadu tīkla rekvizīti, veiciet savienošanu pāri ar tīklu: Nospiediet  , pieskarieties  „WiFi” un pēc tam atlasiet „Pieslēgties tīklam”.
Savienošana netiek atbalstīta.	Tālvadības iespējošana jūsu valstī nav atļauta.	Pirms iegādes pārliedzinieties, vai jūsu valstī ir atļauta elektroierīču tālvadība.
Tvaiks izplūst no atvilktnes gatavošanas laikā.	Zems ūdens līmenis tvertnē.	Pievienojiet glāzi dzeramā ūdens.



400011219182

Iespiests Itālijā