

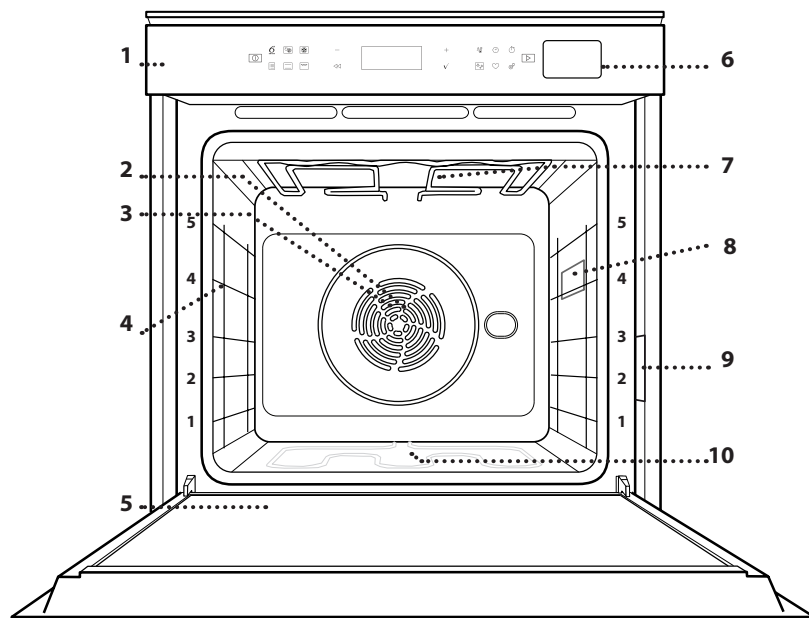


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



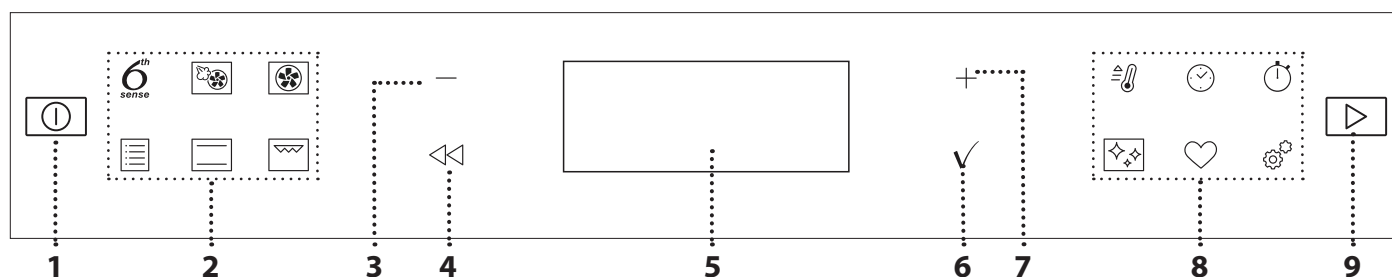
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decrease the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking allows to change settings.

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

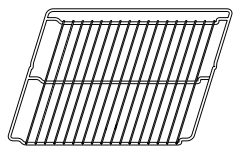
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

WIRE SHELF



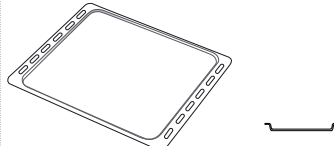
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



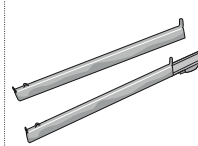
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

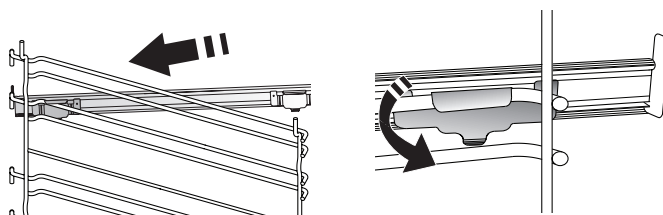
To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.

To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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



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

FUNCTIONS



6th SENSE

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salty cakes, Bread, Pizza).

To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.



FORCED AIR + STEAM

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.



FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can

be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



TRADITIONAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

• COOK 4 FUNCTIONS

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

• TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to

collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

• FROZEN BAKE

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

• SPECIAL FUNCTIONS

» MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

» RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

» DEFROST

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» ECO FORCED AIR

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

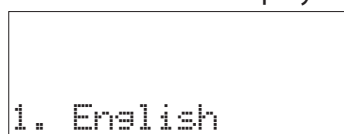
GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.



Press + or — to scroll through the list of available languages and select the one you require.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



TIMERS

For editing function time values.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



CLEANING

• SMART CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

• DRAIN

For draining the boiler automatically to prevent residual water remaining in there when the appliance will not be used for a certain period of time.

• DESCALE

For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals. If you do not, a message will appear on the display reminding you to clean the oven.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.



FAVORITE

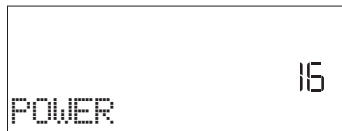
For retrieving the list of 10 favorite functions.

Press ✓ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



Turn the *adjustment knob* to select 16 "High" or 13 "Low" and press ✓ to confirm.

3. SET THE TIME

After selecting the power, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press + or – to set the current hour and press ✓ : The two digits for the minutes will flash on the display.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press ① to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or – to select the desired one, then press ✓ to confirm.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing ⏮ allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



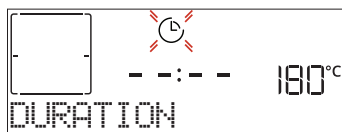
When the value flashes on the display, press + or – to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

In "Forced Air + Steam" function, you can select the amount of steam from the following values: 1 (Low), 2 (Mid), 3 (High).

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using + or –.

DURATION



When the ⌚ icon flashes on the display, press + or – to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm. You do not have to set the cooking time if you

Press + or – to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing ⚙️

4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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

want to manage cooking manually (untimed): Press ✓ or ▶ to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing ⌚ : press + or – to amend it and then press ✓ to confirm.

END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the ⌚ icon flashes.



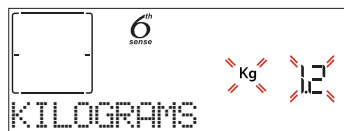
Press + or – to set the time you want cooking to end, then press ✓ to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press + or – to amend the programmed end time or press ⏮ to change other settings. By pressing ⌚, in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

6th SENSE

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

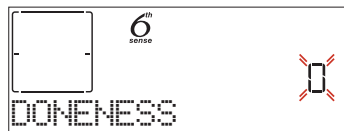
When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / HEIGHT / PIZZA (ROUND-TRAY-LAYERS)

To set the function correctly, follow the indications on the display: when prompted, press + or – to set the required value then press ✓ to confirm.

DONENESS / BROWNING

In some 6th Sense functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press + or – to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press ✓ or ▶ to confirm and start the function.

In the same way, where allowed, in some 6th Sense functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (1).

COOKING WITH STEAM

By selecting the "Forced Air + Steam" or one of the several 6th Sense dedicated recipes it is possible cook any kind of food thanks to the use of the steam.

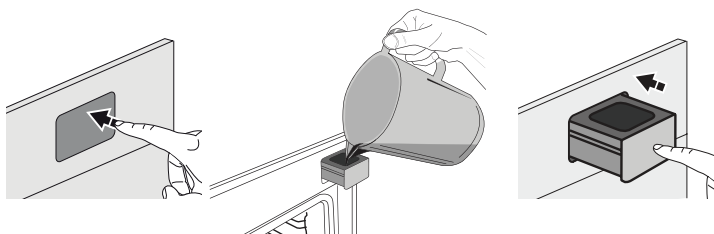
Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduce cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes.

Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

For proceed with steam cooking, it will be necessary fill the tank located inside the oven using the drawer on the control panel.

When requested on the display with "ADD WATER" or "FILL DRAWER" indications, open the drawer by pressing it lightly.

Pour in slowly some drinking water until the display shows "TANK FULL". Maximum tank capacity is approx. 1.5 litre.



It will be necessary to add water only when the tank won't be filled enough to complete the cooking. Avoid to fill the tank when the oven is switched off or up to it will requested from the display.

3. START THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press ▶ to activate the function.

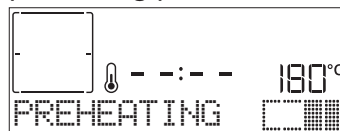
During the delay phase, by pressing ▶ the oven will start immediately the function.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function. At any time you can stop the function that has been activated by pressing 0.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. Press ◀ to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using + or –.

5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door.

Some 6th Sense functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door and resume cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

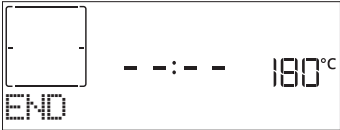


An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and resume cooking.

Please note: Press ▶ to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

6. END OF COOKING

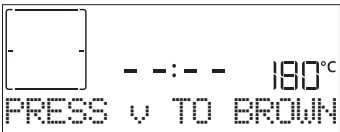
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press to continue cooking in manual mode (untimed) or press to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained. Once the food has been removed, leave the oven cooling down with the door closed.

BROWNING

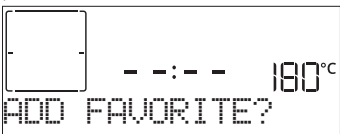
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing to switch the oven off.

. FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press otherwise, to ignore the request press .
Once has been pressed, press the or to select the number position, then press to confirm.
Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.
To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.



Press or to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

CLEANING

• SMARTCLEAN

Press to show “Smart Clean” on the display.



Press to activate the function: the display will

prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press when done. Once you have done all steps, when required press to activate the cleaning cycle.

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

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

• DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the tank. For optimal use of the appliance, it is advisable to always carry out draining everytime the oven has been used with a steam cycle.



Once selected the “Drain” function, press and follow the actions indicated: Open the door and place a large jug under the drain nozzle located at the bottom right of the panel. Once started the draining, keep the jug in position until the operation is completed. The

average duration for full load drainage is about three minutes.

If needed, it is possible to pause the draining process by pressing BACK or STOP button (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

The jug must be at least 2 liters large.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback “WATER IS HOT - PLEASE WAIT”.

• DESCALE

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

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

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

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

The average duration of the full function is around 180 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

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

» **PHASE 1: DRAINING (up to 3 min.)**

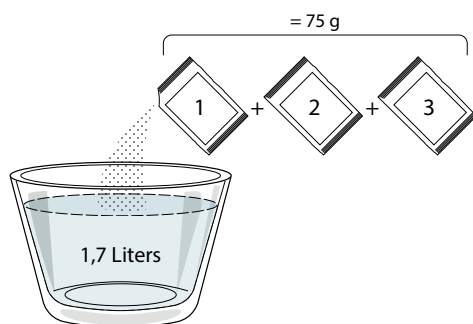
When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT - PLEASE WAIT".

The jug must be at least 2 liters large.

» **PHASE 2: DESCALING (~120 MIN.)**

When display will show <ADD 1.7 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. We recommend to prepare the descaling solution adding 3 sachets (corresponding to 75g) of the specific Oven WPRO* descaler in 1,7 liters of drinking water at ambient temperature.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

» **PHASE 3: DRAINING (up to 3 min.)**

When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

» **PHASE 4: RINSING (~20 min.)**

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

When the display shows <ADD WATER TO RINSE>, please pour drinking water in the drawer, until the display shows "TANK FULL", then press to start the first rinsing.

» **PHASE 5: DRAINING (up to 3 min.)**

» **PHASE 6: RINSING (~20 min.)**

» **PHASE 7: DRAINING (up to 3 min.)**

» **PHASE 8: RINSING (~20 min.)**

» **PHASE 9: DRAINING (up to 3 min.)**

After the last draining operation press OK to complete the descale.

When Descale procedure is completed, it will be possible to use all the steam functions.

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

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

. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press + or - : The icon will flash on the display.

Press + or - to set the length of time you require and then press to activate the timer.



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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press + or - to change the time set on the timer; press or to switch the timer off at any time.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function.

Press to switch on the oven and then select the function you require.

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

Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press to stop the function that is currently active.

. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

FOOD CATEGORIES			SUGGESTED QUANTITY	TURN (of cook time)	LEVEL AND ACCESSORIES
LASAGNA	-		0.5 - 3 kg	-	2 
MEAT	Beef roasted	Roast (doneness 0)	0.6 - 2 kg	-	3 
		Hamburgers (doneness 0)	1.5 - 3 cm	3/5	5  4 
	Pork-roasted	Roast	0.6 - 2.5 kg	-	3 
		Sausages & wurstel	1.5 - 4 cm	2/3	5  4 
	Chicken-roasted	Whole	0.6 - 3 kg	-	2 
		Fillet & breast	1 - 5 cm	2/3	5  4 
	Kebabs		one grid	1/2	5  4 
FISH	Fillets		0.5 - 3 (cm)	-	3  2 
	Fillets-frozen		0.5 - 3 (cm)	-	3  2 
VEGETABLES	Vegetables-roasted	Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	3 
		Vegetables-stuffed	0.1 - 0.5 kg cad	-	3 
		Vegetables-roasted	0.5 - 1.5 kg	-	3 
	Vegetables-gratin	Potatoes	one tray	-	3 
		Tomatoes	one tray	-	3 
		Peppers	one tray	-	3 
		Broccoli	one tray	-	3 
		Cauliflowers	one tray	-	3 
		Others	one tray	-	3 
CAKES & PASTRIES	Rising cakes in tin	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg	-	3 
	Pastries & filled pies	Cookies	0.2 - 0.6 kg	-	3 
		Choux pastry	one tray	-	3 
		Tart	0.4 - 1.6kg	-	3 
		Strudel	0.4 - 1.6kg	-	3 
		Fruit filled pie	0.5 - 2 kg	-	3 
QUICHE	-		0.8 - 1.2 kg	-	2 
BREAD	Rolls 🍞		60 - 150 g each	-	3 
	Sandwich Loaf in tin 🍞		400 - 600 g each	-	2 
	Big bread 🍞		0.7 - 2.0 kg	-	2 
	Baguettes 🍞		200 - 300 g each	-	3 
PIZZA	Thin		round - tray	-	2 
	Thick		round - tray	-	2 
	Frozen		1 - 4 layers	-	2 

ACCESSORIES


Wire shelf


Oven tray or cake tin
on wire shelf


Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf


Drip tray / Baking tray


Drip tray with
500 ml of water



FORCED AIR + STEAM COOKING TABLE

RECIPE	STEAM LEVEL	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	LOW	Yes	140 - 150	35 - 55	
Small cake / Muffin	LOW	Yes	160 - 170	30 - 40	
Leavened cakes	LOW	Yes	170 - 180	40 - 60	
Sponge cakes	LOW	Yes	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LOW	Yes	200 - 220	20 - 40	
Bread loaf	LOW	Yes	170 - 180	70 - 100	
Small bread	LOW	Yes	200 - 220	30 - 50	
Baguette	LOW	Yes	200 - 220	30 - 50	
Roast potatoes	MID	Yes	200 - 220	50 - 70	
Veal / Beef / Pork 1 kg	MID	Yes	180 - 200	60 - 100	
Veal / Beef / Pork (pieces)	MID	Yes	160 - 180	60-80	
Roast Beef rare 1 kg	MID	Yes	200 - 220	40 - 50	
Roast Beef rare 2 kg	MID	Yes	200	55 - 65	
Leg of lamb	MID	Yes	180 - 200	65 - 75	
Stew pork knuckles	MID	Yes	160 - 180	85 - 100	
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	MID	Yes	200 - 220	50 - 70	
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	MID	Yes	200 - 220	55 - 65	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	MID	Yes	180 - 200	25 - 40	
Fish fillet	HIGH	Yes	180 - 200	15 - 30	

ACCESSORIES


Wire shelf


Oven tray or cake tin
on wire shelf


Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf


Drip tray / Baking tray


Drip tray with
500 ml of water

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection bake



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

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

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray or cake tin on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

ACCESSORIES

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

BOILER

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

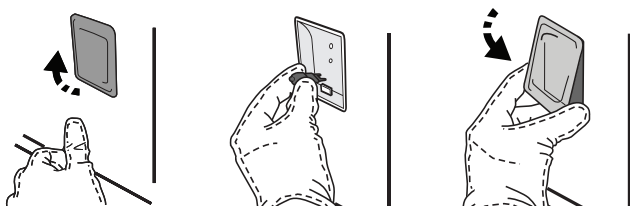
After a long period of non-use of the "Forced Air + Steam" function, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

REPLACING THE LAMP

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

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

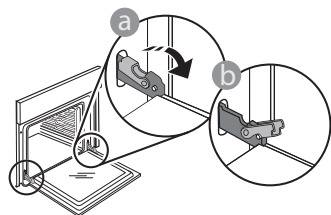
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.



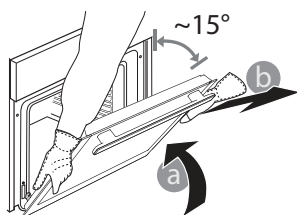
This product contains a light source of energy efficiency class G.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

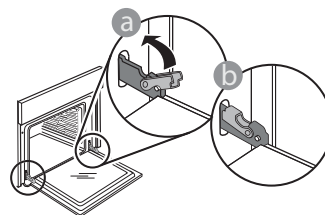


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

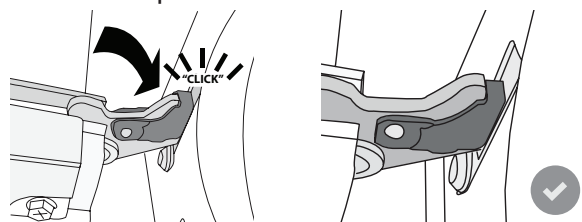


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

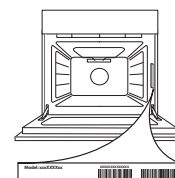
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Turn off the oven and restart it to see if the problem persists. Try to perform the "FACTORY RESET" from, selectable from "SETTINGS". Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".



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

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



400011597741



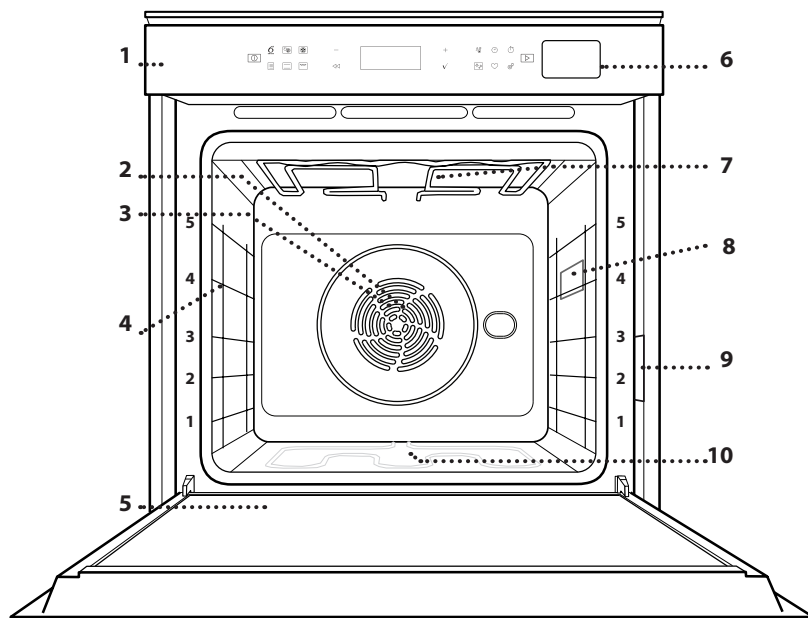
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.whirlpool.eu/register



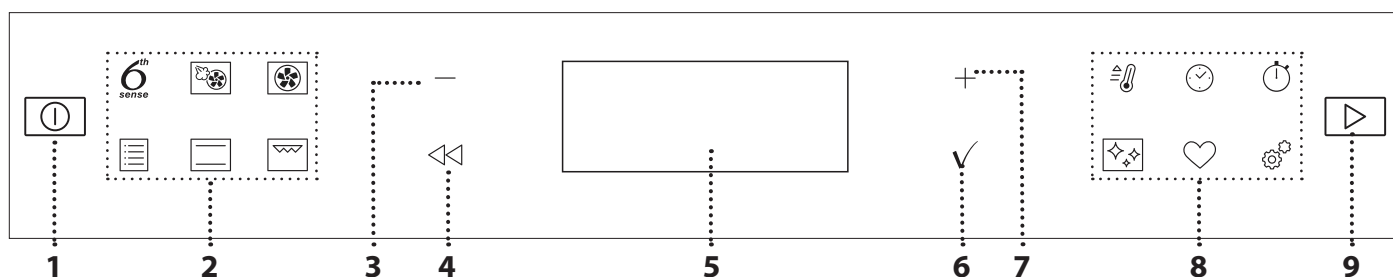
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła
(niewidoczna)
4. Prowadnice
(poziom jest zaznaczony z przodu piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna / grill
8. Oświetlenie
9. Tabliczka znamionowa
(nie zdejmować)
10. Niższy element grzewczy
(niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania lub wyłączenia piekarnika, a także wyłączenia lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCIŚK NAWIGACYJNY MINUS

Przewijanie menu oraz zmniejszanie ustawienia lub wartości funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu.

Podczas pieczenia pozwala zmienić ustawienia.

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

7. PRZYCIŚK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

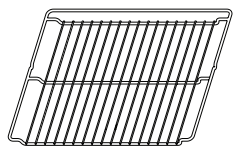
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

AKCESORIA

RUSZT



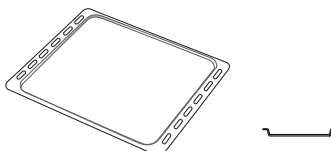
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



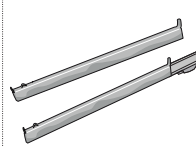
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

WYSUWANE PROWADNICE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic, upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

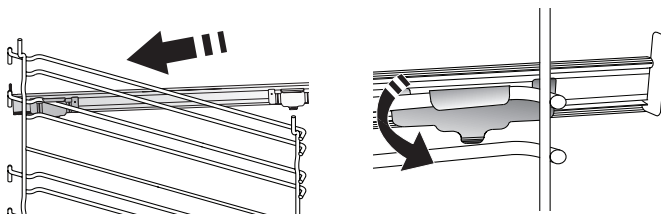
. Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

. Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE WYSUWANYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Wysuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie

FUNKCJE



6th SENSE

Umożliwiają one w pełni automatyczne pieczenie różnych typów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, słone ciasta, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.



TERMOOBIEG + PARA

Łącząc właściwości pary z wymuszonym obiegiem powietrza, ta funkcja pozwala przygotować potrawy, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, ale jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze wyniki pieczenia, zalecamy wybranie WYSOKIEGO poziomu pary do pieczenia ryb, ŚREDNIEGO do mięsa i NISKIEGO do pieczywa i deserów.



TERMOOBIEG

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



TYPOWE FUNKCJE

• PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

• FUNKCJE COOK 4

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

• TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

• WYPIEK Z MROŻ.

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

• FUNKCJE SPECJALNE

» MAXI COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na

środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

» KEEP WARM

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» WYM. OBIEG ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.



SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.



CZASOMIERZE

Do edycji wartości czasowych funkcji.



MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



CZYSZCZENIE

• SMART CLEAN

Działanie pary uwalnianej podczas specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia pozwala na łatwe usunięcie zanieczyszczeń oraz resztek potraw. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

• OPRÓŻ. WODY

Służy do automatycznego opróżniania komory piekarnika, aby nie pozostawiono resztek wody wewnątrz urządzenia, gdy planowana jest dłuższa przerwa w jego eksploatacji.

• ODKAMIENIANIE

Służy do usuwania kamienia odkładającego się w wytwornicy pary. Zaleca się włączanie tej funkcji w regularnych odstępach czasu. Jeśli funkcja nie była długo włączana, na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności wyczyszczenia piekarnika.



USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś

z przycisków. Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „włączanie”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”.

Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.



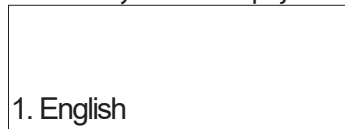
ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się „English”.



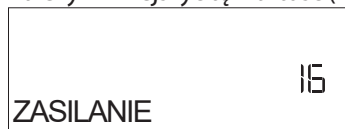
Wcisnąć **+** lub **-**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć **✓**.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka, wybierając „JĘZYK” w menu „USTAWIENIA”, dostępny po naciśnięciu przycisku

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13).



Przekręcić *pokrętło regulacji*, aby wybrać 16 „High” (wysoki) lub 13 „Low” (niski) i nacisnąć **✓**, aby potwierdzić.

3. USTAWIENIE CZASU

Po dokonaniu wyboru mocy należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić bieżącą godzinę, po czym nacisnąć **✓**: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minuty, po czym wcisnąć **✓** w celu potwierdzenia.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać opcję „ZEGAR” w menu „USTAWIENIA”, dostępny po naciśnięciu przycisku

4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. Konwek.”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

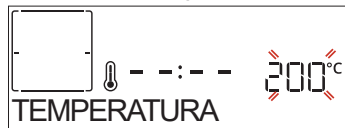
Aby włączyć kuchenkę, wcisnąć : Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu: Aby wybrać pozycję z menu (na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna pozycja), nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby wybrać żadaną, a następnie nacisnąć przycisk **✓** celem potwierdzenia.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Wciśnięcie **◀** pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć **+** lub **-**, by ją zmienić, a następnie nacisnąć **✓**, by potwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski). W funkcji „Termoobieg + Para” można wybrać ilość potrzebnej pary z następujących poziomów: 1 (niski), 2

(średni), 3 (wysoki).

Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę/poziom grillowania za pomocą **+** lub **-**.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , wcisnąć **+** lub **-**, by ustawić wybrany czas gotowania i potwierdzić, wciskając **✓**. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Wcisnąć **✓** lub , aby zatwierdzić i aktywować funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić czas ustawiony w trakcie gotowania, naciskając : Wcisnąć **+** lub **-**, aby dostosować wartość i zatwierdzić, naciskając **✓**.

KONIEC (OPÓŹNIONY START)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Gdy ikona miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia, a następnie wcisnąć **✓**, aby zatwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia gotowania/pieczczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia. W trakcie oczekiwania można nacisnąć **+** lub **-**, aby ponownie dostosować czas zakończenia, lub wcisnąć **<1**, aby zmienić inne ustawienia. Wcisnąc **⌚** w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

6th SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb gotowania, opiekania, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

WAGA / WYSOKOŚĆ / PIZZA (OKRĄGŁA -TACA-WARSTWY)



Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu: po wyświetleniu nakazu, nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby ustawić żądaną wartość, a następnie nacisnąć przycisk **✓**, aby potwierdzić.

WPIECZENIE / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



Po wyświetleniu nakazu, nacisnąć przycisk **+** lub **-**, żeby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Wcisnąć **✓** lub **▶**, aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

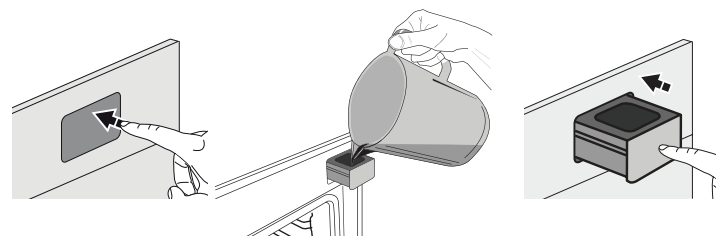
W ten sam sposób, gdy jest to dozwolone, niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie poziomu przyrumieniania między niskim (-1) i wysokim (1).

PIECZENIE NA PARZE

Wybierając „Termoobieg + Para” lub jeden z dedykowanych przepisów funkcji 6th Sense, na parze można piec każdy rodzaj potrawy.

Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte. Aby przystąpić do pieczenia na parze, konieczne będzie napełnienie zbiornika, znajdującego się wewnątrz piekarnika, za pomocą szuflady na panelu sterowania. Po pojawieniu się na wyświetlaczu oznaczeń „DODAJ WODY”

lub „ZAPEŁNIJ POZIOM”, otworzyć szufladę, lekko ją naciskając. Wlać powoli trochę wody pitnej, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „POJEMNIK PEŁNY”. Maksymalna pojemność zbiornika wynosi ok. 1,5 litra.



Dodanie wody będzie konieczne tylko wtedy, gdy zbiornik nie zostanie wystarczająco napełniony, aby zakończyć pieczenie. Należy unikać napełniania zbiornika, gdy piekarnik jest wyłączony lub gdy zostanie przełączony do żądanego sygnału funkcji na wyświetlaczu.

3. ROZPOCZĘCIE DZIAŁANIA FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć **▶** w celu aktywowania funkcji.

W trakcie fazy opóźnienia, po wcisnięciu **▶**, piekarnik automatycznie uruchomi funkcję.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk **⏏**.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Wcisnąć **<1**, aby powrócić do poprzedniego ekranu i wybrać inną funkcję lub poczekać do całkowitego ostygnięcia.

4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępnego nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Po zakończeniu tej fazy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ”. W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żądaną temperaturę za pomocą **+** lub **-**.

5. PRZERWANIE PIECZENIA / OBRÓCENIE LUB SPRAWDZENIE POTRAWY

Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejnych. Aby wznowić pieczenie, zamknąć drzwiczki.

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania

czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, aby wznowić pieczenie. W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

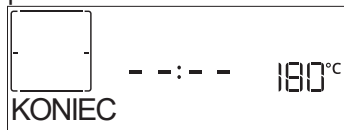


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wznowić pieczenie.

Uwaga: Aby pominąć te czynności, wcisnąć [▶]. W przeciwnym razie, jeśli żadna czynność nie zostanie wykonana po określonym czasie, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

6. KONIEC GOTOWANIA

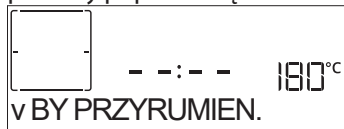
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć [▶], żeby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć +, żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane. Po wyjęciu potrawy zamknąć drzwiczki i poczekać na ochłodzenie się komory.

PRZYRUMIENIANIE

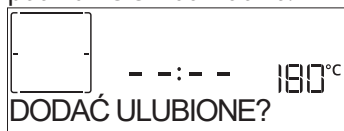
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć ✓, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania. W dowolnym momencie funkcję można zatrzymać naciskając [⏻], aby wyłączyć piekarnik.

ULUBIONE

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 10.



Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć ✓, aby ignorować nacisnąć <<.

Po wciśnięciu ✓ wcisnąć + lub -, aby wybrać numer pozycji i zatwierdzić przyciskiem ✓.

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć ♥: Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.

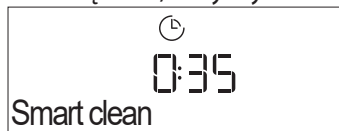


Za pomocą + lub - wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając ✓, a następnie nacisnąć [▶], aby uaktywnić.

CZYSZCZENIE

SMARTCLEAN

Nacisnąć [⚙️], żeby wyświetlić "Smart Clean" na wyświetlaczu.



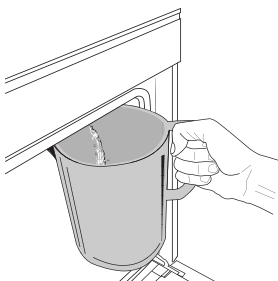
Nacisnąć [▶], żeby aktywować funkcję: na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący wszystkich czynności niezbędnych do uzyskania najlepszych wyników czyszczenia: Podążać za wskazówkami i po zakończeniu nacisnąć ✓. Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć [▶], aby aktywować cykl czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zaczną migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

OPRÓŻNIANIE

Funkcja opróżniania umożliwia taki odpływ wody, aby nie pozostawała w zbiorniku. W celu optymalnego wykorzystania urządzenia zawsze zaleca się opróżnianie piekarnika za każdym razem, gdy piekarnik był używany w cyklu gotowania na parze.



Po wybraniu funkcji „Opróżnianie” nacisnąć [▶] i wykonać wskazane czynności: Otworzyć drzwiczki i włożyć duży dzbanek pod dyszę spustową znajdującą się u dołu po prawej stronie panelu. Po rozpoczęciu opróżniania, utrzymać dzbanek w niezmienionej pozycji, aż do zakończenia operacji. Średni czas trwania opróżniania przy pełnym obciążeniu wynosi około trzech

minut.

W razie potrzeby można wstrzymać proces opróżniania, naciskając przycisk WSTECZ lub STOP (na przykład w przypadku, gdy dzbanek był już wypełniony wodą w połowie procesu opróżniania).

Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 4 godzin od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat „GORĄCA WODA! - CZEKAJ”.

ODKAMIENIAJ

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie zbiornika i przepływu pary w najlepszym stanie. Na wyświetlaczu będzie pojawiać się komunikat <ODKAMIENIAJ>przypominający o konieczności regularnego wykonywania tej operacji.

Wymóg odkamieniania jest uruchamiany przez liczbę wykonanych cykli gotowania na parze lub liczbę godzin pracy

parowaru od ostatniego cyklu odkamieniania (patrz tabela poniżej).

KOMUNIKAT „USUN KAMIEN” pojawia się po	CO ROBIĆ
15 cykli gotowania na parze 22 godziny gotowania na parze	Zaleca się odkamienianie
20 cykli gotowania na parze	Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu Gotowania na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl Odkamieniania
30 godziny gotowania na parze	

Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia zbiornika i wewnętrznego obwodu pary.

Przeciętny czas trwania całej funkcji to około 180 minut. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu.

Uwaga: Funkcję można przerwać, ale jeśli zostanie przerwana w dowolnym momencie, cały cykl odkamieniania musi być powtórzony od początku.

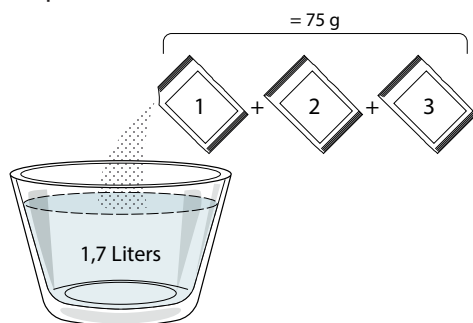
» FAZA 1: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <WŁÓŻ POJEMNIK POD DYSZĘ>, należy wykonać opróżnianie zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 4 godzin od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat „GORĄCA WODA! - CZEKAJ”. Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

» FAZA 2: ODKAMINIENIE (~120 MIN.)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 1,7 L ROZTWORU>, należy wlać roztwór odkamieniający do szuflady. Zalecane jest przygotowanie roztworu odkamieniającego poprzez dodanie 3 saszetki (co odpowiada 75 g) specjalnego odkamieniacza Oven WPRO* do piekarnika do 1,7 litra wody pitnej o temperaturze otoczenia.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć [▶], aby rozpocząć główny proces odkamieniania. Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

» FAZA 3: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <WŁÓŻ POJEMNIK POD DYSZĘ>, należy wykonać opróżnianie zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie.

» FAZA 4: PŁUKANIE (~20 min.)

Aby wyczyścić zbiornik i obwód przepływu pary, należy wykonać cykl płukania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat

<DODAJ WODY ABY WYPŁUKAĆ>, wlać wodę pitną do szuflady, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „POJEMNIK PEŁNY”, następnie nacisnąć [▶], aby rozpocząć pierwsze płukanie.

» FAZA 5: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)

» FAZA 6: PŁUKANIE (~20 MIN.)

» FAZA 7: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)

» FAZA 8: PŁUKANIE (~20 MIN.)

» FAZA 9: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)

Po ostatniej operacji opróżniania nacisnąć OK, aby zakończyć odkamienianie. Po zakończeniu procedury odkamieniania będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

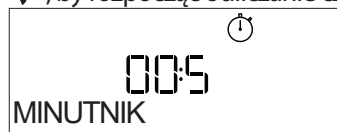
*Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji gotowania na parze w piekarniku. Prosimy przestrzegać wskazówek dotyczących użytkowania podanych na opakowaniu. W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu

Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.

. MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że kuchenka jest wyłączona, i nacisnąć + lub - : Ikona ⌚ będzie migać na wyświetlaczu.

Nacisnąć + lub - , by ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć ✓ , by rozpocząć odliczanie czasu.



Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania. Nacisnąć + lub - , aby zmienić czas ustawiony w timerze nacisnąć ⏪ lub ⏩ , aby wyłączyć timer w dowolnym momencie.

Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję. Nacisnąć [⏸], aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję. Po uruchomieniu funkcji czasomierz będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.

Uwaga: W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ⌚), ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby przywrócić ekran minutnika, wcisnąć [⏸], przerywając obecnie aktywną funkcję.

. BLOK. KAWIATURY

Aby zablokować przyciski, wcisnąć i przytrzymać <4 przez co najmniej pięć sekund. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas przygotowywania potrawy. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając [⏸].

KATEGORIE ŻYWNOSCI			SUGEROWANA ILOŚĆ	Obrócić (czas pieczenia)	POZIOM I AKCESORIA
LASAGNE	-		0,5 - 3 kg	-	 2
MIĘSO	Pieczeń wołowa	Pieczeń (wypieczenie 0)	0,6 - 2 kg	-	 3
		Hamburgery (wypieczenie 0)	1,5 - 3 cm	3/5	 5  4
	Pieczeń wieprz.	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg	-	 3
		Kiełbaski i parówki	1,5 - 4 cm	2/3	 5  4
	Pieczony kurczak	W całości	0,6 - 3 kg	-	 2
		Filety i piersi	1 - 5 cm	2/3	 5  4
	Kebab		jeden ruszt	1/2	 5  4
RYBY	Filety		0,5 - 3 cm	-	 3  2
	Filety mrożone		0,5 - 3 cm	-	 3  2
WARZYWA	Warzywa pieczone	Ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	 3
		Warzywa nadziewane	0,1 - 0,5 kg cad	-	 3
		Warzywa pieczone	0,5 - 1,5 kg	-	 3
	Warzywa gratin	Ziemniaki	jedna taca	-	 3
		Pomidory	jedna taca	-	 3
		Papryka	jedna taca	-	 3
		Brokuły	jedna taca	-	 3
		Kalafior	jedna taca	-	 3
		Inne	jedna taca	-	 3
CIASTA I CIASTKA	Wyrastanie ciast w formie	Biskopt	0,5 - 1,2 kg	-	 3
		Herbatniki	0,2 - 0,6 kg	-	 3
	Ciastka i ciasta nadziewane	Ciasto ptysiowe	jedna taca	-	 3
		Tarta	0,4 - 1,6 kg	-	 3
		Strucla	0,4 - 1,6 kg	-	 3
		Ciasto owocowe	0,5 - 2 kg	-	 3
SŁONE CIASTA	-		0,8 - 1,2 kg	-	 2
CHLEB	Bułki 🍞		60 - 150 g na sztukę	-	 3
	Bochenek kanapkowy w formie 🍞		400 - 600 g na sztukę	-	 2
	Duży bochenek 🍞		0,7 - 2,0 kg	-	 2
	Bagietki 🍞		200 - 300 g na sztukę	-	 3
PIZZA	Cienkie ciasto		okrągła - taca	-	 2
	Grube ciasto		okrągła - taca	-	 2
	Mrożone		1 - 4 poziomy	-	 2

AKCESORIA


 Ruszt druciany


 Blacha lub forma do ciasta
na ruszcie


 Blacha na ściekający
tłuszcz / Blacha do
pieczenia lub blacha
ruszcie piekarnika


 Blacha na ściekający
tłuszcz / Blacha do
pieczenia


 Taca na ściekający tłuszcz
z 500 ml wody



TABELA PIECZENIA TERMOOBIEG + PARA

PRZEPIS	POZIOM PARY	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	PÓŁKA I AKCESORIA
Ciasteczka / herbatniki	NISKI	Tak	140 - 150	35 - 55	 3
Małe ciasta / muffiny	NISKI	Tak	160 - 170	30 - 40	 3
Ciasta drożdżowe	NISKI	Tak	170 - 180	40 - 60	 2
Biszkopty	NISKI	Tak	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	NISKI	Tak	200 - 220	20 - 40	 3
Bochenek chleba	NISKI	Tak	170 - 180	70 - 100	 3
Mały chleb	NISKI	Tak	200 - 220	30 - 50	 3
Bagietka	NISKI	Tak	200 - 220	30 - 50	 3
Pieczone ziemniaki	ŚREDNI	Tak	200 - 220	50 - 70	 3
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	ŚREDNI	Tak	180 - 200	60 - 100	 3
Cielęcina / wołowina / wieprzowina (kawałki)	ŚREDNI	Tak	160 - 180	60-80	 3
Befszyk krwisty 1 kg	ŚREDNI	Tak	200 - 220	40 - 50	 3
Befszyk krwisty 2 kg	ŚREDNI	Tak	200	55 - 65	 3
Pieczeń jagnięca	ŚREDNI	Tak	180 - 200	65 - 75	 3
Duszona gołonka wieprzowa	ŚREDNI	Tak	160 - 180	85 - 100	 3
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	ŚREDNI	Tak	200 - 220	50 - 70	 3
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	ŚREDNI	Tak	200 - 220	55 - 65	 3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	ŚREDNI	Tak	180 - 200	25 - 40	 3
Filety rybne	WYSOKI	Tak	180 - 200	15 - 30	 3

AKCESORIA

 Ruszt druciany

 Blacha lub forma do ciasta na ruszcie

 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie piekarnika

 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia

 Taca na ściekający tłuszcz z 500 ml wody

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	PÓŁKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	3
		Tak	160 - 200	35 - 90	4 1
Ciasteczka / Kruche ciasteczka		Tak	150	20 - 40	3
		Tak	140	30 - 50	4
		Tak	140	30 - 50	4 1
		Tak	135	40 - 60	5 3 1
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	3
		Tak	150	30 - 50	4
		Tak	150	30 - 50	4 1
		Tak	150	40 - 60	5 3 1
Ptyisie		Tak	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35 - 45	4 1
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	2
		Tak	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	3
		Tak	250	10 - 20	4 1
		Tak	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tarta mięsno-warzywna (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 55	3
		Tak	180 - 190	45 - 60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptyisiowego		Tak	190 - 200	20 - 30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCJE

Pieczenie tradycyjne

Wymuszony nadmuch

Piecz. Konwek.

Grill

Turbo Grill

Maxi Cooking

Cook 4

Wym. Obieg Eco

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	PÓŁKA I AKCESORIA
Lasagne/ Tarta / Z.makaronowa / Cannelloni		Tak	190 - 200	45 - 65	3
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórą 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	3
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190 - 200	80 - 130	2
Ryba pieczona/w folii (filety, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	3
Warzywa nadziewane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Tosty		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	4 3
Kiełbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	2 1
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	3
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	3
Zapiekanka warzywna		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Herbatniki	4 Herbatniki	Tak	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarty	4 Tarty	Tak	170	50 - 70	5 4 3 1
Okrągła pizza	4 Pizza	Tak	210	40 - 60	5 4 2 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	5 3 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / łazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	4 Menu	Tak	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 100 *	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	4 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80 - 120 *	3
Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50 - 100 *	3

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw.

Casy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz casy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.

Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

AKCESORIA					
	Ruszt druciany	Blacha lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub blacha ruszcie piekarnika	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Taca na ściekający tłuszcz z 500 ml wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł. Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

. Czyścić powierzchnie wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

Po każdym użyciu piekarnik pozostawić do schłodzenia. Następnie oczyścić go, najlepiej jeżeli jest jeszcze ciepły, aby usunąć resztki jedzenia lub plamy spowodowane pozostałościami żywności. Aby usunąć wilgoć, zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie wytrzeć go ściereczką lub gąbką.

. Włączyć funkcję „Smart Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.

. Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

. Aby sobie ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

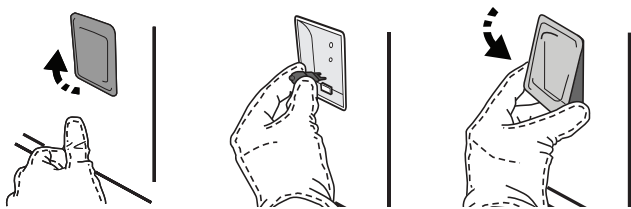
KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością i aby zapobiegać nagromadzeniu się osadów kamienia, zaleca się regularne stosowanie funkcji „Opróżnianie” i „Odkamienianie”.

Po długim okresie nieużywania funkcji „Termoobieg + para”, zaleca się aktywować cykl pieczenia z pustym piekarnikiem, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Wyjąć prowadnice półek.
3. Zdjąć osłonę lampy.
4. Wymienić lampę.
5. Zamontować osłonę lampy, wpychając ją mocno, aż zaskoczy na miejsce.
6. Włożyć z powrotem prowadnice półek.
7. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.



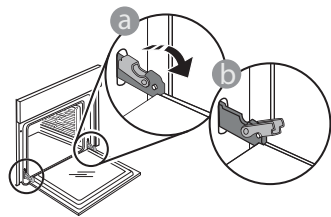
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G.

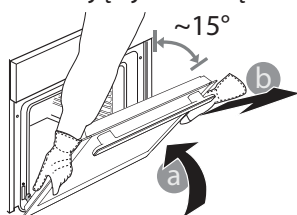
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



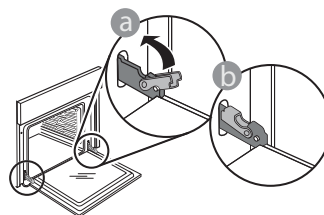
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

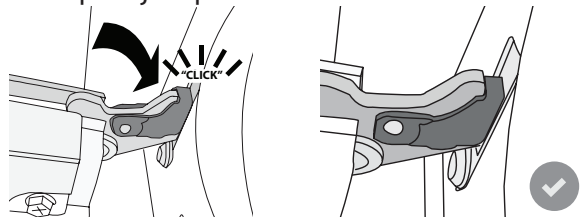


3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. W przeciwnym wypadku powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

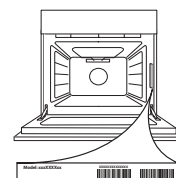
USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając, czy usterka nie ustąpiła. Spróbować przywrócić „UST. FABRYCZNE” z poziomu menu „USTAWIENIA”. Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona („On”), wszystkie polecenia są aktywne, a wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Przejdź do „DEMO” w „USTAWIENIA” i wybrać „Wył”.
Lampka wyłącza się.	Tryb „ECO” jest „Wł”.	Przejdź do „ECO” w „USTAWIENIA” i wybrać „Wył”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Przejdź do „ZASILANIE” w „USTAWIENIA” i wybrać „NISKI”.



Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.w



400011597741

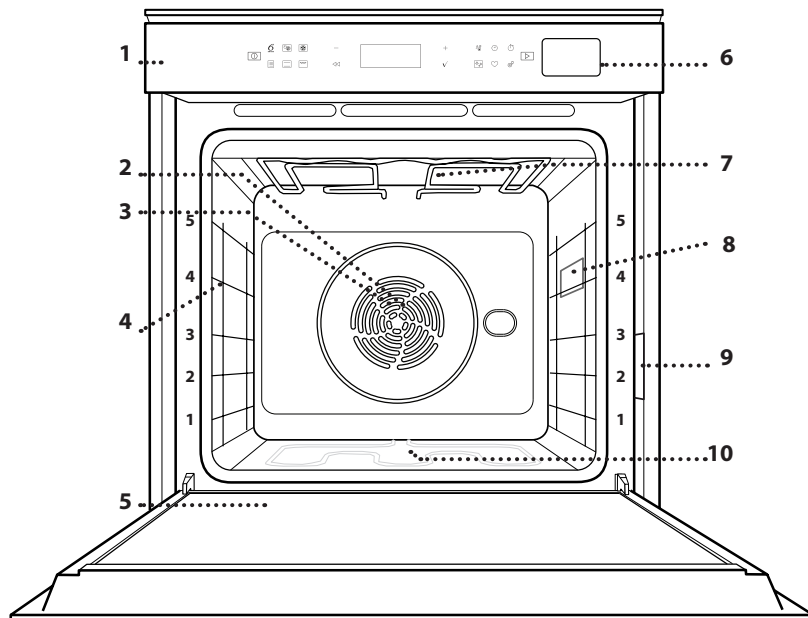


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti
pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje
www.whirlpool.eu/register



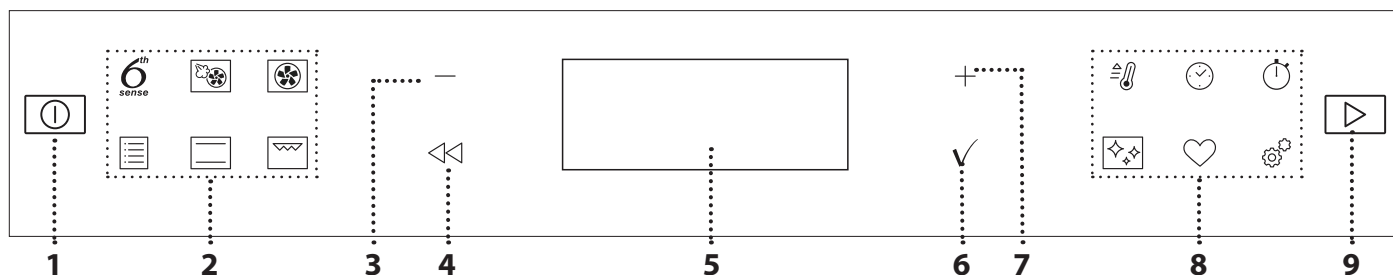
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas
(nematomas)
4. Skersinės grotelės
(lygis nurodytas
priekinėje orkaitės dalyje)
5. Durelės
6. Vandens stalčius
7. Viršutinis kaitinamasis
elementas / grilis
8. Lempa
9. Duomenų plokštelė
(nenuimkite)
10. Apatinis kaitinimo elementas
(nematomas)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją.

2. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

4. ATGAL

Grįžkite į ankstesnį ekraną. Suteikia galimybę pakeisti nustatymus gamintojo metu.

5. EKRANAS

Patvirtinkite funkcijos pasirinkimą arba nustatytą reikšmę.

6. PATVIRTINIMAS

7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLIUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ

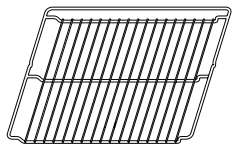
Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamiausius.

9. PALEIDIMAS

Paleiskite funkciją naudodami nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

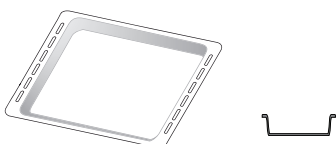
PRIEDAI

GROTELĖS



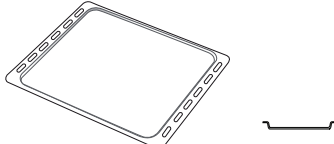
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



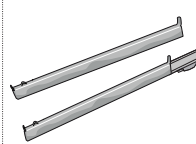
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA



Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai skersinių grotelių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

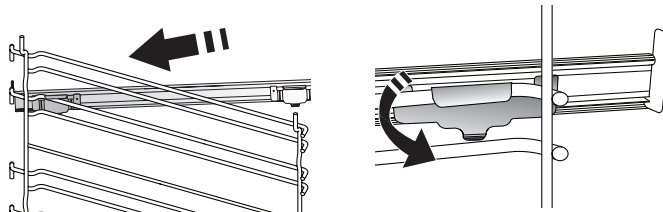
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

. Norėdami išimti lentynų laikiklius, šiek tiek pakelkite į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti lentynų laikiklius.

. Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių. Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių. Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



„6th SENSE“

Užtikrina galimybę automatiškai gaminti įvairius patiekalus (lazanija, mėsa, žuvis, daržovės, pyragai ir pyragaičiai, pikantiški pyragai, duona, pica).

Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.



PRIV. ORO SR. + GARAI

Suderinus garus ir priverstinį oro srautą, naudodamiesi šia funkcija lengvai paruošite patiekalus, kurie bus traškūs ir apskrudę išorėje, tačiau minkšti ir sultingi viduje. Siekiant geriausių gaminimo rezultatų gaminant žuvį rekomenduojame rinktis HIGH (aukštą) garų lygį, mėsei – MEDIUM (vidutinį), o duonai ir desertams – LOW (žemą) garų lygį.



PRIV. ORO SR.

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



ĮPRASTOS FUNKCIJOS

• KONVEKC. KEP.

Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.

• „COOK 4“ FUNKCIJOS

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausių rezultatų gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.

• TURBO GRILL (TURBOKEPINTUVAS)

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

• UŽŠALD. KEP.

Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

• SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

» MAXI COOKING

Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

» TEŠLOS KILD.

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliukstų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

» ATŠILDYTI

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.

» IŠLAIKYTI ŠILTĄ

Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

» „ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši ECO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate ECO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.



TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



KEPINTUVAS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepatė ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.



SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.



LAIKMAČIAI

Skirti funkcijų laiko reikšmėms redaguoti.



MINUT. LAIK.

Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.



VALYMAS

• SMART CLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.

• VANDENS IŠLEIDIMAS

Automatiškai išleidžia likusį vandenį iš maisto ruošimo kameros, kad joje neliktų vandens tuo atveju, jei prietaisas nebus naudojamas tam tikrą laiką.

• NUOSĖDŲ ŠAL.

Naudojama pašalinti kalkių nuosėdų likučius iš virintuvo. Šią funkciją rekomenduojama naudoti pastoviais intervalais. Jei taip nedarysite, ekrane pasirodys pranešimas, kuriuo primenama išvalyti orkaitę.



NUSTATYMAI

Krosnelės nustatymams reguliuoti.

Kai veikia EKO režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano

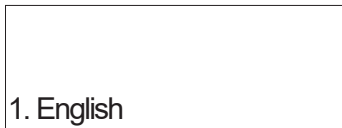
šviesumas sumažėja po kelių sekundžių ir lemputė išsijungia po 1 min. Ekranas įjungiamas automatiškai, kai tik paspaudžiamas bet kuris mygtukas.

Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Jei norite išjungti šį režimą, meniu NUSTATYMAI eikite į parinktį DEMO REŽIMAS ir pasirinkite „Off“.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką: Ekrane bus rodoma „English“ (anglų kalba).



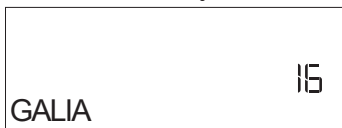
Paspauskite + arba — ir slinkdami kalbų sąrašą pasirinkite reikiamą kalbą.

Paspauskite ✓ ir patvirtinkite pasirinkimą.

Atkreipkite dėmesį: Paspaudus , kalbą taip pat galima pakeisti meniu NUSTATYMAI, pasirenkant parinktį KALBA.

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, t. y. daugiau nei 3 kW (16): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13).



Pasukite reguliavimo rankenėlę ir pasirinkite 16 „Aukšta“ arba 13 „Žema“, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Paspauskite  ir įjunkite orkaitę: ekrane bus rodoma paskutinė naudota funkcija arba pagrindinis meniu.

Funkcijas galima pasirinkti paspaudus vieną iš pagrindinių funkcijų piktogramų arba slenkant meniu. Norėdami pasirinkti meniu elementą (ekrane rodomas pirmas galimas elementas) paspauskite + arba — ir pasirinkite pageidaujamą, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka. Paspaudus << galima vėl pakeisti ankstesnį nustatymą.

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS



Kai ekrane mirksi reikšmė, naudodami + arba — ją pakeiskite, tada patvirtinkite paspausdami ✓ ir pereikite prie kitų nustatymų (jei reikia).

Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.

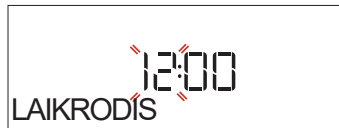


MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.

3. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę galią, turėsite nustatyti laiką. Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Paspauskite + arba — ir nustatykite valandas, tada paspauskite ✓ : Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys.

Paspauskite + arba — , nustatykite minutes ir patvirtindami paspauskite ✓ .

Atkreipkite dėmesį. Atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspaudę  pateksite į „NUSTATYMAI“, tada pasirinkite „LAIKRODIS“

4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepinimo funkciją su oro srautu (pvz., „Priverstinio oro srautas“ ar „Konvekcinis kepinimas“).

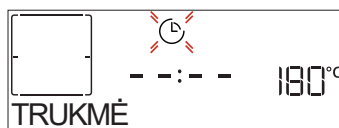
Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

Taip pat galima nustatyti ir kepinimo lygį: Kepinant galima naudoti vieną iš trijų nustatytųjų galios lygių: 3 (aukštas), 2 (vidutinis), 1 (žemas).

Naudodami funkciją Priverstinis oro srautas ir garai galite pasirinkti tokias garų kiekio reikšmes: 1 (žemas), 2 (vidutinis), 3 (aukštas).

Atkreipkite dėmesį: Suaktyvinus funkciją temperatūros / kepinimo lygį galima keisti naudojant + arba — .

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi + arba — nustatykite reikiamą gaminimo laiką, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite. Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia (neribotas). Patvirtinkite paspausdami ✓ arba  ir paleiskite funkciją. Pasirinkę šį režimą negalite užprogramuoti atidėtos paleisties.

Atkreipkite dėmesį: Paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo

metu nustatytą gaminimo laiką: paspauskite **+** arba **—**, koreguokite laiką ir patvirtindami paspauskite **✓**.

PABAIGOS LAIKAS (PRADŽIOS ATIDĖJIMAS)

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Ekrane rodomas pabaigos laikas, o  piktograma mirksi.



Paspauskite **+** arba **—** ir nustatykite norimą gaminimo pabaigos laiką, tada paspauskite **✓**, kad patvirtintumėte ir suaktyvintumėte funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį. Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Kol laukiate, galite paspausti **+** arba **—** ir koreguoti užprogramuotą pabaigos laiką, arba galite paspausti **<<** ir pakeisti kitus nustatymus. Jei paspausite , kad pamatytumėte informaciją, turėsit galimybę perjungti pabaigos laiko ir trukmės parinktis.

„6th SENSE“

Ruošiant bet kokį maistą šios funkcijos automatiškai parenka geriausiai troškinimui, kepinimui ar kepinimui tinkamą režimą, galingumą, temperatūrą ir trukmę.

Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

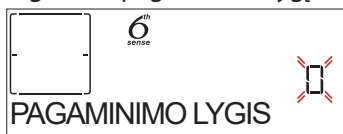
SVORIS / AUKŠTIS / PICA (APVALUS-PADĖKLAS-SLUOKSNIAI)



Norėdami tinkamai nustatyti funkciją vadovaukitės ekrane pateikiamomis instrukcijomis. Paraginti paspauskite **+** arba **—** ir nustatykite reikiamą reikšmę, tada paspauskite **✓** ir patvirtinkite.

PAGAMINIMO LYGIS / SKRUDINIMAS

Naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti pagaminimo lygį.



Paraginti paspauskite **+** arba **—** ir pasirinkite pageidaujamą lygį: pusžalis (-1) arba gerai paruoštas (+1). Patvirtinkite paspausdami **✓** arba  ir paleiskite funkciją.

Tokiu pačiu būdu naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti apskrudinimo lygį: žemas (-1) ir aukštas (1).

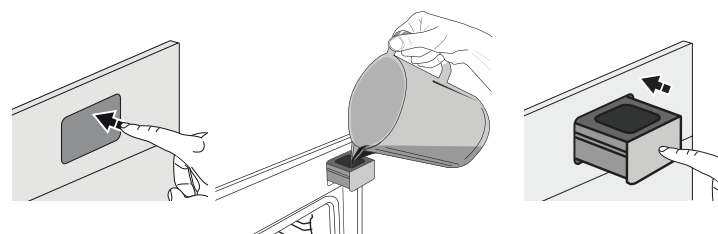
GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Priverstinio oro srauto + Garų“ arba vieną iš kelių „6th Sense“ skirtų receptų galima gaminti įvairius patiekalus naudojant garus.

Lyginant su karštu oru naudojamu gaminant įprastai, garai pasklinda greičiau ir tolygiau. Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, patiekaluose lieka daugiau maistingų medžiagų, o jūs

galite mėgautis puikiais ir tikrai skaniais receptais. Gaminimui naudojant garus, durelės turi būti uždarytos viso proceso metu.

Jei norite gaminti naudodami garus, naudodamiesi valdymo skydelio stalčiuuku užpildykite orkaitės rezervuarą. Kai ekrane pasirodo užrašas „PILKITE VANDENS“ arba „PRIPILD. STALČIŲ“, lengvai spustelėkite ir atidarykite stalčiuuką. Lėtai pilkite į jį geriamą vandenį kol ekrane bus parodytas užrašas „TALPA PILNA“. Maks. rezervuaro talpa 1,5 l.



Vandens reikia įpilti tik tuo atveju, jei rezervuare nepakanka vandens gaminimo procesui pabaigti.

Nepilkite vandens, jei orkaitė yra išjungta, arba kol ekrane neparodomas prašymas tai padaryti.

3. PRADĖKITE FUNKCIJĄ

Bet kuriuo metu, jei numatytosios reikšmės atitinka pageidaujamas arba, jei pritaikėte norimus nustatymus, paspauskite  ir suaktyvinkite funkciją.

Jei atidėjimo etapo metu paspausite  krosnelė nedelsdama suaktyvins funkciją.

Atkreipkite dėmesį: pasirinkus funkciją, ekrane bus rodomas rekomenduojamas ir geriausiai kiekvienai funkcijai tinkantis lygis. Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Paspauskite **<<** ir grįžkite į ankstesnį ekraną, pasirinkite kitą funkciją arba palaukite, kol ji atvės.

4. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą ir busite paraginti „ĮDĖKITE MAISTĄ“.

Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles ir pradėkite gaminti.

Atkreipkite dėmesį: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Naudodamiesi **+** arba **—** galite bet kada pakeisti pageidaujamą krosnelės temperatūrą.

5. GAMINIMO PRISTABDYMAS / MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Atidarius dureles gaminimas laikinai pristabdomas išjungiant kaitinimo elementus.

Jei norite tęsti gaminimo procesą, uždarykite dureles.

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijas gaminimo metu

maistą reikia apversti.



Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Atidarykite dureles, atlikite ekrane nurodytą veiksmą ir uždarykite dureles, kad gaminimas būtų tęsiamas. Likus 10 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

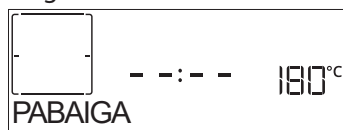


Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Patikrinkite maistą, uždarykite duris ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: Paspauskite , jei norite šiuos veiksmus praleisti. Kitu atveju, jei nebus atliktas joks veiksmas, orkaitė tęs gaminimo procesą.

6. GAMINIMO PABAIGA

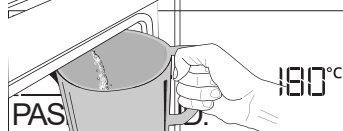
Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Paspauskite , jei norite, kad gaminimas būtų tęsiamas rankiniu būdu (neribojant laiko), arba paspauskite  ir pratęskite gaminimo laiką, nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais gaminimo parametrai bus išlaikyti. Išėmę maistą palikite krosnelę atvėsti su uždarytomis durelėmis.

SKRUDINIMAS

Naudojant tam tikras orkaitės funkcijas galima paskrudinti maisto paviršius. Tereikia baigus gaminti įjungti kepinimo funkciją.



Kai ekrane rodoma susijusi žinutė, paraginti paspauskite , kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas. Jei norite sustabdyti funkciją, bet kuriuo metu paspauskite mygtuką  ir išjunkite orkaitę.

1. MĖGSTAMA

Kai baigiasi gaminimo procesas, ekrane matysite raginimą išsaugoti funkciją 1–10 mėgstamiausių sąrašo padėtyje.



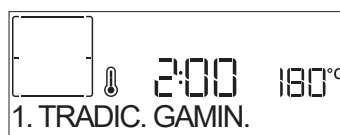
Jei pageidaujate išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią, o dabartinius jos nustatymus naudoti ateityje, paspauskite  arba, jei norite ignoruoti, paspauskite .

Po to, kai paspaudėte , paspauskite  arba , kad pasirinktumėte eilės numerį, tada paspauskite  ir patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei atmintis pilna arba pasirinktas eilės numeris

jau užimtas, krosnelė paragins patvirtinti, kad norite perrašyti ankstesnę funkciją.

Norėdami vėliau iškviešti išsaugotas funkcijas, spauskite  : Ekrane bus rodomas mėgstamiausių funkcijų sąrašas.

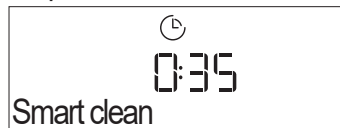


Paspauskite  arba  ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami , o tada paspauskite  ir suaktyvinkite.

VALYMAS

• SMARTCLEAN

Paspauskite , kad ekrane būtų rodoma „Smart Clean“.



Paspauskite , kad aktyvintumėte funkciją: ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus, kad būtų gauti geriausi valymo rezultatai: Vykdykite nurodymus, o viską atlikę paspauskite  . kai atliksite visus veiksmus, paspausdami  suaktyvinkite valymo ciklą.

Atkreipkite dėmesį: Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepašalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

Kai ciklas bus baigtas, ekrane ims mirksėti atitinkamas pranešimas. Leiskite orkaitai atvėsti, o tada nusauskite vidinius paviršius šluoste ar kempine.

• IŠLEIDIMAS

Išleidimo funkcija yra skirta vandeniui išleisti, kad rezervuare nesusidarytų nuosėdos. Siekiant užtikrinti optimalų prietaiso veikimą, vandenį rekomenduojame išleisti po kiekvieno orkaitės garų ciklo naudojimo.

Pasirinkę „Išleidimo“ funkciją paspauskite  ir atlikite nurodytus veiksmus: Atidarykite dureles ir padėkite didelį indą po išleidimo antgaliu, kuris yra prie apatinio dešiniojo ekrano kampo. Prasidėjus išleidimui nepatraukite indo, kol operacija nebus baigta. Vidutinė viso išleidimo trukmė yra apie trys minutes.

Jei reikia, paspaudžiant mygtukus BACK (atgal) ar STOP (stabdyti), galima pristabdyti išleidimo procesą (pvz., jei įpusėjus išleidimo procesui ašotis jau yra užpildytas išleidžiamu vandeniu).

Ašotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepaėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane bus rodomas pranešimas „VANDUO KARŠTAS - PALAUKITE“.

• KALKIŲ ŠALINIMAS

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią talpyklos ir garų kontūro būklę.

Ekrane bus rodomas pranešimas <PAŠAL. NUOSĖDAS> (atlikite kalkių šalinimą), primenantis atlikti šią operaciją reguliariai. Raginimas atlikti kalkių šalinimą suaktyvinamas po tam tikro gaminimo garuose ciklų skaičiaus arba praėjus tam tikram garų įrenginio darbo valandų skaičiui nuo paskutinio kalkių šalinimo ciklo (žr. toliau pateiktą lentelę).

Pranešimas „PAŠAL. NUOSĖDAS“ parodomas po	KĄ DARYTI
15 gaminimo garuose ciklą	Rekomenduojame atlikti kalkių šalinimą
22 val. trukmės gaminimo garuose	
20 gaminimo garuose ciklą	Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas
30 val. trukmės gaminimo garuose	

Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti talpyklą ir vidinį garų kontūrą.

Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 180 minučių. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus.

Atkreipkite dėmesį: Funkciją galima pristabdyti, bet jei funkcija bet kuriuo metu atšaukiama, visą kalkių šalinimo ciklą reikės pakartoti nuo pradžių.

» ETAPAS 1: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

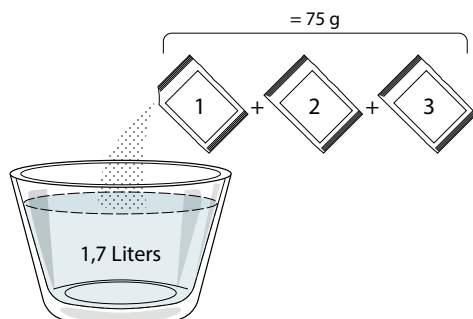
Kai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDĄ PO ANTGALIU>, išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepraėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane bus rodomas pranešimas „VANDUO KARŠTAS - PALAUKITE“.

Ašotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

» ETAPAS 2: KALKIŲ ŠALINIMAS (~120 MIN.)

Kai ekrane pamatysite pranešimą <ĮPILKITE 1.7 TIRPALO>, į stalčių įpilkite kalkių šalinimo tirpalo. Siekiant geriausi rezultatų rekomenduojame paruošti nuovirų šalinimo tirpalą, kurį sudaro 3 paketėliai (po maždaug 75 g) specialios orkaitės WPRO* nuovirų šalinimo priemonės 1,7 l kambario temperatūros geriamo vandens.



Supylę kalkių šalinimo tirpalą į stalčių, paspauskite , kad būtų pradėtas pagrindinis kalkių šalinimo procesas. Kalkių šalinimo etapų metu jums nereikia stovėti prie prietaiso. Pasibaigus kiekvienam etapui pasigirs garsinis signalas, o krane bus rodomos perėjimo į kitą etapą instrukcijos.

» ETAPAS 3: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

Kai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDĄ PO ANTGALIU>, (pastatykite indą po išleidimo angą), išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu.

» ETAPAS 4: SKALAVIMAS (~20 min.)

Kad būtų išvalytas rezervuaras ir garų kontūras, būtina atlikti skalavimo ciklą.

Kai ekrane parodomas pranešimas <ADD ĮPILKITE VANDENS IR IŠSKALAUKITE>, pilkite į stalčių geriamąjį vandenį, kol ekrane bus parodyta „TALPA PILNA“ tada paspauskite , kad būtų pradėtas pirmas skalavimas.

- » ETAPAS 5: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)
- » ETAPAS 6: SKALAVIMAS (~20 min.)
- » ETAPAS 7: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)
- » ETAPAS 8: SKALAVIMAS (~20 min.)
- » ETAPAS 9: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

Pasibaigus paskutinei išleidimo operacijai paspauskite OK ir kalkių šalinimas bus baigtas.

Pasibaigus kalkių šalinimo procedūrai galėsite naudotis visomis garų funkcijomis.

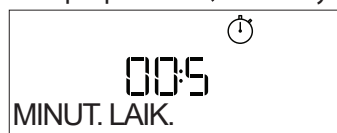
* WPRO kalkių šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų nepriekaištingai. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais naudojimo nurodymais. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu „Whirlpool“ neprisiims atsakomybės dėl bet kokios žalos, jei naudosite kitus rinkoje siūlomus valymo produktus.

. MINUT. LAIK.

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį.

Prieš įjungdami funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir paspauskite + arba – : ekrane mirksės piktograma .

Paspauskite + arba – ir nustatykite reikiamą laiko trukmę, tada paspauskite  ir suaktyvinkite laikmatį.



Kai baigsis atgalinė minučių laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

Atkreipkite dėmesį. Minutinis laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo. Paspauskite + arba – , kad pakeistumėte nustatytą laikmačio laiką. Paspauskite  arba  ir išjunkite laikmatį bet kuriuo metu.

Suaktyvinę minutinį laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

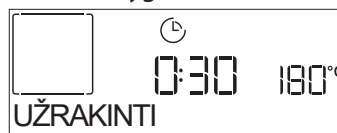
Paspauskite  ir įjunkite orkaitę, tada pasirinkite reikiamą funkciją.

Įjungus funkciją laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.

Atkreipkite dėmesį: Šio etapo metu minutinis laikmatis, fone vykdamas atgalinę atskaitą, nėra matomas (rodoma tik  piktograma). Jei norite pamatyti minutinio laikmačio ekraną, paspauskite  ir sustabdykite tuo metu veikiančią funkciją.

. UŽRAKINTI

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir mažiausiai penkis sekundes palaikykite  . Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite atrakinti mygtukus.



Atkreipkite dėmesį. Šią funkciją galima aktyvinti ir gaminant. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			SIŪLOMAS KIEKIS	APVERTIMAS (gaminant)	LYGIS IR PRIEDAI
LAZANIJA	-		0,5–3 kg	-	 2
MĖSA	Kepta jautiena	Kepsnys (pagaminimo lygis 0)	0,6–2 kg	-	 3
		Mėsainiai (pagaminimo lygis 0)	1,5–3 cm	3/5	 5  4
	Kepta kiauliena	Kepsnys	0,6–2,5 kg	-	 3
		Dešrelės ir dešros	1,5–4 cm	2/3	 5  4
	Kepta vištiena	Visa	0,6–3 kg	-	 2
		Filė ir krūtin.	1–5 cm	2/3	 5  4
	Kebabas		vienerios grotelės	1/2	 5  4
ŽUVIS	Filė		0,5–3 (cm)	-	 3  2
	Šaldyta filė		0,5–3 (cm)	-	 3  2
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Bulvės	0,5–1,5 kg	-	 3
		Įdarytos daržovės	0,1–0,5 kg	-	 3
		Keptos daržovės	0,5–1,5 kg	-	 3
	Daržovių apkepas	Bulvės	vienas padėklas	-	 3
		Pomidorai	vienas padėklas	-	 3
		Pipirai	vienas padėklas	-	 3
		Brokoliai	vienas padėklas	-	 3
		Žiedinis kopūstas	vienas padėklas	-	 3
		Kita	vienas padėklas	-	 3
PYRAGAI IR TEŠLOS GAMINIAI	Tešlos kild. Formoje	Biskv. pyragas	0,5–1,2 kg	-	 3
	Pyragai ir pyragai su įdara	Sausainiai	0,2–0,6 kg	-	 3
		Plikyta tešla	vienas padėklas	-	 3
		Pyragas	0,4–1,6 kg	-	 3
		Štrudelis	0,4–1,6 kg	-	 3
		Vaisinis pyragas	0,5–2 kg	-	 3
PIKANT. PYRAGAI	-		0,8–1,2 kg	-	 2
DUONA	Bandelės 🍞		60–150 g kiekvienas	-	 3
	Sumuštinis skardoje 🍞		400–600 g kiekvienas	-	 2
	Didelis duonos kepalas 🍞		0,7–2,0 kg	-	 2
	Pranc. batonas 🍞		200–300 g kiekvienas	-	 3
PICA	Plonas		apvalus padėklas	-	2
	Storas		apvalus padėklas	-	2
	Šaldytos		1–4 sluoksniai	-	2

PRIEDAI



Grotelės

Orkaitės padėklas arba
pyrago skarda ant grotelių
lentynosSkysčių surinkimo
padėklas / kepimo skarda
orkaitės padėklas ant
grotelių lentynosSkysčių surinkimo
padėklas / kepimo skardaSurinkimo padėklas
500 ml vandens



GAMINIMO LENTELĖ FUNKCIJAI PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS + GARAI

RECEPTAS	GARŲ LYGIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	ŽEMAS	Taip	140–150	35–55	 3
Pyragėliai / bandelės	ŽEMAS	Taip	160–170	30–40	 3
Mieliniai pyragai	ŽEMAS	Taip	170–180	40–60	 2
Biskv. pyragas	ŽEMAS	Taip	160–170	30–40	 2
Itališka duonelė	ŽEMAS	Taip	200–220	20–40	 3
Duonos kepalas	ŽEMAS	Taip	170–180	70–100	 3
Duonelė	ŽEMAS	Taip	200–220	30–50	 3
Prancūziškas batonas	ŽEMAS	Taip	200–220	30–50	 3
Keptos bulvės	VID.	Taip	200–220	50–70	 3
Veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	VID.	Taip	180–200	60–100	 3
Veršiena / jautiena / kiauliena (gabaliukai)	VID.	Taip	160–180	60–80	 3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	VID.	Taip	200–220	40–50	 3
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	VID.	Taip	200	55–65	 3
Ėriuko koja	VID.	Taip	180–200	65–75	 3
Kiaulienos kojos troškinys	VID.	Taip	160–180	85–100	 3
Vištiena / perlinė višta / antiena 1–1,5 kg	VID.	Taip	200–220	50–70	 3
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabaliukai)	VID.	Taip	200–220	55–65	 3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	VID.	Taip	180–200	25–40	 3
Žuvies filė	AUKŠTAS	Taip	180–200	15–30	 3

PRIEDAI



Grotelės



Orkaitės padėklas arba
pyrago skarda ant grotelių
lentynos



Skysčių surinkimo
padėklas / kepimo skarda
orkaitės padėklas ant
grotelių lentynos

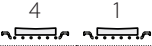
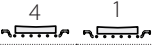
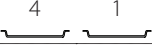
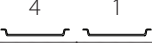
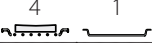
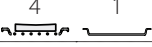
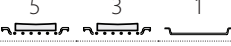
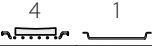
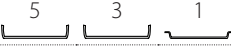
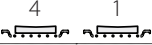
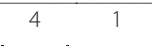
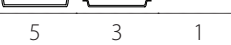


Skysčių surinkimo
padėklas / kepimo skarda



Surinkimo padėklas
500 ml vandens

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	30–50	
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160–200	30–85	
		Taip	160–200	35–90	
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai		Taip	150	20–40	
		Taip	140	30–50	
		Taip	140	30–50	
		Taip	135	40–60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20–40	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	40–60	
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	
		Taip	180–190	35–45	
		Taip	180–190	35–45 *	
Morengai		Taip	90	110–150	
		Taip	90	130–150	
		Taip	90	140–160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190–250	15–50	
		Taip	190–230	20–50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	220–240	25–50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10–15	
		Taip	250	10–20	
		Taip	220–240	15–30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–190	45–55	
		Taip	180–190	45–60	
		Taip	180–190	45–70 *	
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20–40	
		Taip	180–190	20–40 *	

FUNKCIJOS



Tradic. gamin.



Priv. oro sr.



Konvektinis kepinimas



Grill (Kepti ant grotelių)



TurboGrill (Intensyvus kepinimas)



Maxi Cooking



Cook 4



„Eco“ Priverstinė oro cirkuliacija

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190–200	45–65	3 
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	3 
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110–150	2 
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	3 
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190–200	80–130	2 
Kepta žuvis / kepama kepimo popieriuje (filė / visa žuvis)		Taip	180–200	40–60	3 
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–60	2 
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3–6	5 
Žuvies filė, kepsniai		-	2 (vid.)	20–30 **	4  3 
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15–30 **	5  4 
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55–70 ***	2  1 
Ėriuoko koja / kojos		-	2 (vid.)	60–90 ***	3 
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35–55 ***	3 
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	3 
Sausainiai	 Sausainiai	Taip	135	50–70	5  4  3  1 
Pyragai	 Pyragai	Taip	170	50–70	5  4  3  1 
Apvali pica	 Pica	Taip	210	40–60	5  4  2  1 
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	5  3  1 
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjaušniai (1 lygis)	 Meniu	Taip	190	40–120 *	5  4  2  1 
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	4  1 
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45–100 *	4  1 
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50 *	4  1 
Įdaryti dideli mėsos gabalai		-	200	80–120 *	3 
Mėsos pjaušniai (triušis, viščiukas, ėriena)		-	200	50–100 *	3 

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gamtinimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gamtinimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus.

Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas).

Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo.

Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes.

Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago skarda ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas 500 ml vandens

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

. Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

. Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

. Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją išvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių. Norėdami nuvalyti drėgno maisto gaminimo metu susidariusį kondensatą, palaukite, kol orkaitė atvės, tada išvalykite šluoste ar kempine.

. Įjungę „Smart Clean“ (išmanaus valymo) funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius.

. Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

. Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

VIRINTUVAS

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliariai naudoti „Vand. išleid.“ ir „Nuosėdų šal.“ funkcijas.

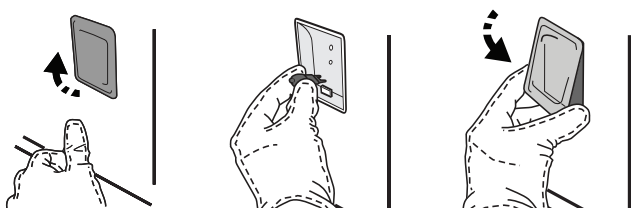
Jei ilgą laiką nenaudojote „Priverstinis oro srautas + Garai“ funkcijos, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaitėi ir visiškai užpildžius rezervuarą.

LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
2. Išimkite skersines groteles.
3. Nuimkite lemputės gaubtą.
4. Pakeiskite lemputę.
5. Uždėkite lemputės gaubtą stipriai paspausdami, kol jis užsifiksuos.
6. Įstatykite skersines groteles.
7. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį. Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

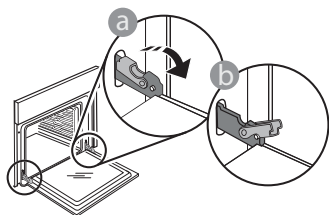
– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.



Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.

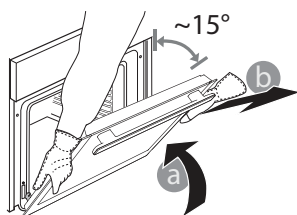
DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



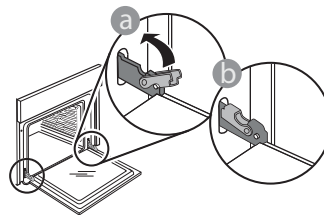
2. Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

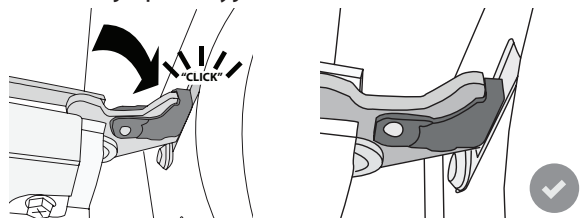


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

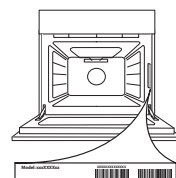
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta. Bandykite atlikti ATKURTI GAM.PAR. pasirinkę iš NUSTATYMAI. Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po raidės „F“.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ ir pasirinkite „Off“.
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „EKO“ ir pasirinkite „Off“.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:

- Apsilankę svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu**
- Naudodami QR kodą
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.





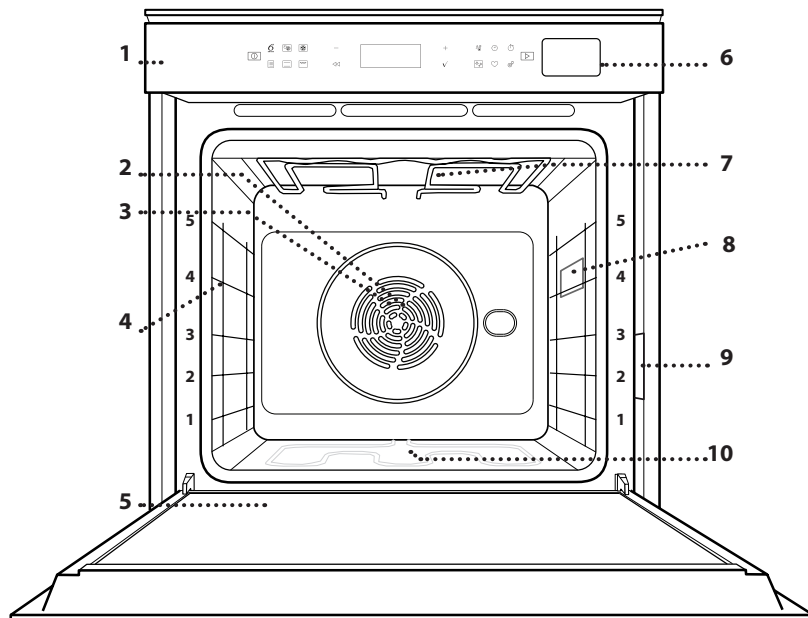
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU**

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



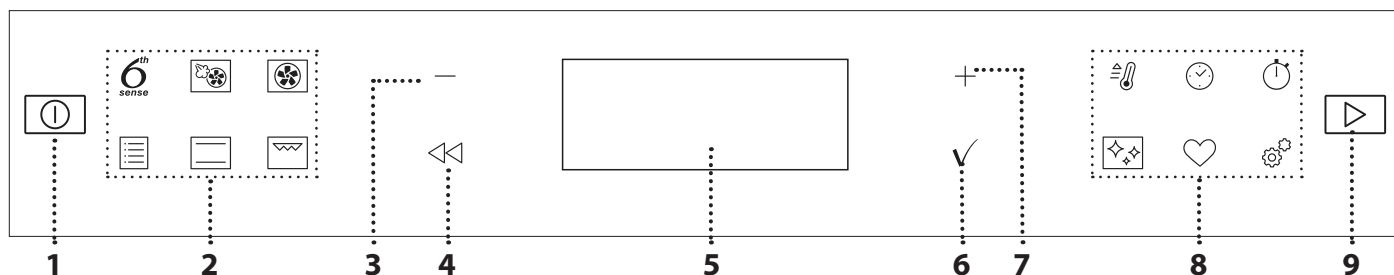
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements
(nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi
(līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Ūdens atvilktnē
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 mikroviļņu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

2. TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Gatavošanas laikā ļauj mainīt iestatījumus.

5. DISPLEJS

6. APSTIPRINĀT

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM

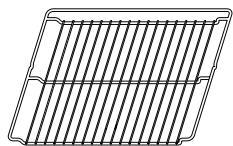
Lai ātri piekļūtu funkcijām, ilgumam, iestatījumiem un izlasei.

9. PALAIST

Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



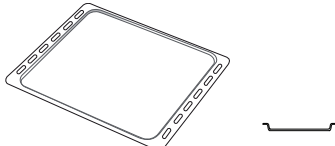
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE



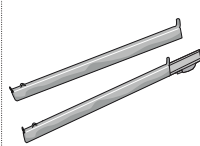
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

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 centru.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

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

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

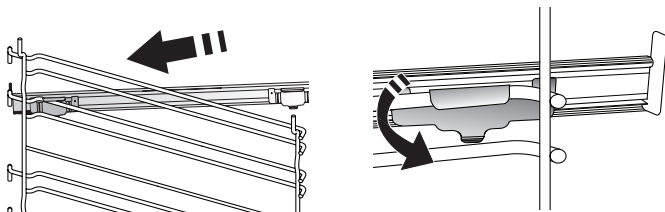
Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā stāvoklī. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā. Lai 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: Slīdošās slieces iespējams uzstādīt ikvienā līmenī.

FUNKCIJAS



6th SENSE

Šīs funkcijas nodrošina pilnīgi automātisku visu veidu produktu gatavošanu (piemēram, lazanju, gaļu, zivis, dārzeņus, pīrāgus un konditorejas izstrādājumus, sālās kūkas, maizi, picu).

Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdiena gatavošanas tabulā.



PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJAS UN TVAIKA REŽĪMS

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patikami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mikstu 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.



FORC.CIRKUL.

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdiena pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdiena aromātiem.



TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

• KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

• 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.

• TURBO GRILL

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 stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

• SALDĒTS ĒDIENS

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

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» MAXI COOKING

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

» RAUDZĒŠANA

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

» ATKAUSĒŠANA

Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdiena uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdiena, lai nepieļautu tā izžušanu no ārpuses.

» KEEP WARM

Lai tikko pagatavotu ēdiena uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo EKO 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.



KONVENCIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.



GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.



ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.



TAIMERIS

Funkciju darbības laika rediģēšanai.



TAIMERIS

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.



TĪRĪŠANA

• SMART CLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdiena paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksts.

• IZLIEŠANA

Lai automātiski izžāvētu gatavošanas nodalījumu un atbrīvotos no tajā esošā liekā ūdens, ja ierīce noteiktu laiku netiek lietota.

• ATKAĻĶOŠANA

Lai atbrīvotu gatavošanas nodalījumu no kaļķakmens nogulsnešiem. Mēs iesakām regulāri izpildīt šo funkciju. Ja tas netiek darīts, ekrānā parādīsies paziņojums, kas atgādinās iztīrīt krāsni.



IESTATĪJUMI

Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai.

Ja ir aktivizēts režīms "EKO", lai taupītu enerģiju, samazināsies displeja spilgtums un apgaismojums izslēgsies pēc 1 minūtes. Tiklīdz tiek nospiesta kāda poga, tas tiks atkal automātiski aktivizēts.

Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (izslēgts).

Atlasot "IESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.



IZLASE

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLASE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Displejā tiks parādīts "English" (Angļu).

1. English

Nospiediet + vai —, lai ritinātu pieejamo valodu izvēlni, un atlasiet vēlamu.

Nospiediet ✓, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Vēlāk valodu var mainīt, nospiežot , lai izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasītu iespēju "VALODA".

2. IESTATĪET ENERĢIJAS PATĒRĪŅU

Cepeškrāsns ir iestatīts tā, lai patērētu elektroenerģiju, kas atbilst mājas tīklam ar vairāk nekā 3 kW jaudu (16): Ja jūsu mājāsaimniecībā izmanto mazāku elektrotīkla jaudu, šī vērtība būs jāsamazina (13).

JAUDA

16

Grieziet regulēšanas slēdzi, lai atlasītu 16 "High" (Daudz) vai 13 "Low" (Maz) un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Nospiediet , lai ieslēgtu mikroviļņu krānsi: displejā būs redzama pēdējā izmantotā galvenā funkcija vai galvenā izvēlne. Funkcijas var atlasīt, nospiežot kādas galvenās funkcijas ikonu vai ritinot izvēlni: Lai izvēlētos kādu no izvēlnes vienumiem (ekrānā tiks parādīts pirmais pieejamais vienums), nospiediet + vai —, lai atlasītu vēlamu vienumu, un pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otra mainīt. Nospiežot , varēsiet vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu.

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS

TEMPERATŪRA

200°C

Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet + vai —, lai to mainītu,

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Kad jauda izvēlēta, jāiestata pašreizējais laiks: Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmē stundas.

12:00
PULKSTENIS

Nospiediet + vai —, lai iestatītu stundas, un nospiediet ✓: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmē minūtes.

Nospiediet + vai —, lai iestatītu minūtes, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ilgstošākiem energoapgādes pārrāvumiem laiks būs jāiestata no jauna. Nospiežot , izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasiet "PULKSTENIS".

4. CEPEŠKRĀSNS UZSILDĪŠANA

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir parasta parādība.

Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krānsi, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartona elementus un caurspīdīgās plēves, kā arī visus piederumus. Krānsi ieteicams iesildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Fors.Cirkul." vai "Konvekcija").

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

pēc tam nospiediet ✓, lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamās iestatījumus (ja iespējams).

Tādā pašā veidā ir iespējams iestatīt grilēšanas līmeni: Ir trīs noteikti grilēšanas jaudas līmeņi: 3 (augsta intensitāte), 2 (vidēja), 1 (zema).

Izmantojot funkciju "Piespiedu gaisa cirkulācija un Tvaiks", varat atlasīt tvaika daudzumu ar šādām vērtībām: 1 (zems), 2 (vidējs), 3 (augsts).

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ieslēgta, varat mainīt temperatūru/ grilēšanas līmeni, izmantojot + vai —.

DARBĪBAS LAIKS

DARBĪBAS LAIKS

180°C

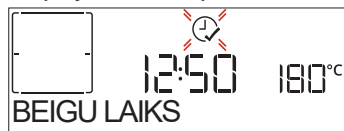
Kad displejā mirgo ikona , nospiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo gatavošanas laiku, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu. Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata (bez taimera): Nospiediet ✓ vai , lai apstiprinātu un ieslēgtu funkciju. Atlasot šo režīmu, nevarat ieprogrammēt aizkavēto

palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot ☺ : nospiediet + vai — , lai to mainītu un tad nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas laika beigu. Displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo ☺ ikona.



Nospiediet + vai — , lai iestatītu laiku, kad gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet ✓ , lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju. Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota mikroviļņu krāsns priekšsildīšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā. Gaidīšanas laikā varat nospiegt + vai — , lai mainītu ieprogrammēto gatavošanas beigu laiku, vai nospiegt << , lai mainītu citus iestatījumus. Nospiežot ☺ , lai vizualizētu informāciju, iespējams pārslēgties starp beigu laiku un ilgumu.

6th SENSE

Šīs funkcijas automātiski atlasa piemērotāko gatavošanas režīmu, temperatūru un gatavošanas vai cepšanas ilgumu visiem pieejamiem ēdieniem.

Kad nepieciešams, vienkārši norādiet pārtikas produktu īpašības, lai iegūtu optimālu rezultātu.

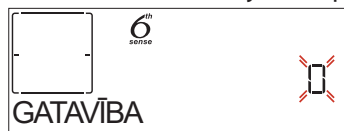
SVARS / AUGSTUMS / PICA (APALŠ TRAUKS, KĀRTAS)



Lai iestatītu funkciju pareizi, rīkojieties saskaņā ar norādījumiem displejā. Pēc uzvednes parādīšanas nospiediet + vai — , lai iestatītu vajadzīgo vērtību, un pēc tam nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

GATAVĪBA / APBRŪNINĀŠANA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.



Kad tiek parādīta uzvedne, nospiediet + vai — , lai atlasītu vēlamo līmeni no nedaudz apcepts (-1) līdz labi izcepts (+1). Nospiediet ✓ vai >> , lai apstiprinātu un ieslēgtu funkciju.

Tāpat, ja paredzēts, dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt apbrūnīšanas līmeni no nedaudz apbrūnīnāts (-1) līdz labi apbrūnīnāts (+1).

GATAVOŠANA AR TVAIKU

Atlasot iespēju "Piespiedu gaisa cirkulācijas un tvaika režīms" vai kādu no vairākām 6th Sense īpašajām receptēm, varat gatavot jebkura veida ēdienu ar tvaiku.

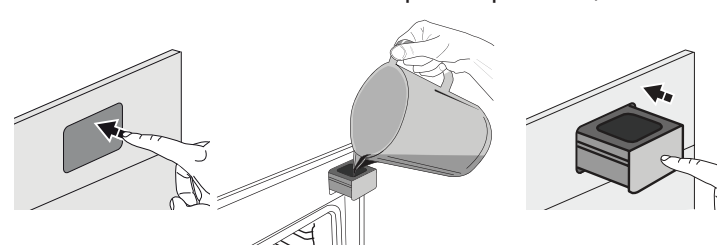
Tvaiks produktos izplatās ātrāk un vienmērīgāk salīdzinājumā tikai

ar karstu gaisu, ko parasti izmanto standarta funkcijās: tādējādi tiek samazināts gatavošanas laiks, saglabājot vērtīgās uzturvielas un nodrošinot izcilu, patiesi garšīgu rezultātu visām kulinārijas receptēm.

Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām.

Lai gatavotu ar tvaiku, vajadzēs uzpildīt tvertni, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē, lietojot atvilktni uz vadības paneļa. Kad displejā parādās norāde "PIEV. ŪDENI" vai "PIEPILDĪT", atveriet atvilktni, viegli to piespiežot.

Lēni iepildiet dzeramo ūdeni, līdz displejā tiek parādīts ziņojums "Kont. Pilns". Maksimālā tvertnes ietilpība ir aptuveni 1,5 litri.



Pievienot ūdeni ir nepieciešams tikai tad, ja tvertnē nav vajadzīgā ūdens daudzuma gatavošanas pabeigšanai.

Neuzpildiet tvertni, kad cepeškrāsns ir izslēgta vai kamēr displejā netiek parādīta attiecīga norāde.

3. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

Jebkurā laikā, ja noklusējuma vērtības atbilst vēlamajām, vai, kad piemēroti vēlami iestatījumi, nospiediet >> , lai palaistu funkciju.

Aizkaves laikā, nospiežot >> , cepeškrāsns nekavējoties ieslēgs funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ir atlasīta, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis.

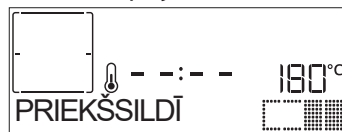
Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot ① .

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

Nospiediet << , lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā un atlasītu citu funkciju vai nogaidītu, līdz pilnīgai atdzišanai.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ir cepeškrāsns priekšsildīšanas fāze: Kad funkcija atlasīta, displejā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Kad šī fāze pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka cepeškrāsns ir iesilusi līdz iestatītajai temperatūrai un jāievieto pārtikas produkti (norāde "PIEVIEENOJĒT").

Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jebkurā laikā varat nomainīt vēlamo maksimālo temperatūru, izmantojot + vai — .

5. APTURĒT GATAVOŠANU/APGRIEZT UZ OTRU PUSI VAI

PĀRBAUDĪT ĒDIENU

Atverot durvis, gatavošana tiks uz laiku apturēta, izslēdzot sildelementus.

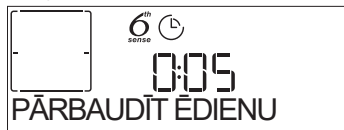
Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durvis.

Dažās 6th Sense funkcijās gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt ēdienu.



Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Atveriet ierīces durvis, veiciet displejā norādīto darbību, aizveriet durvis un atsāciet gatavošanu.

Tādā pašā veidā, kad palikuši 10 % laika pirms gatavošanas beigām, tiks parādīta uzvedne pārbaudīt ēdienu.

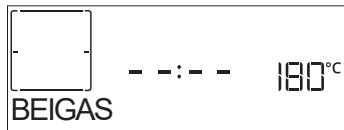


Tiks atskaņots signāls, un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet ierīces durvis un atsāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Nospiediet [▶], lai izlaistu šīs darbības. Citādi, ja zināmā laika periodā netiks veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns turpinās gatavošanu.

6. GATAVOŠANAS LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.



Nospiediet [▶], lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (bez taimera) vai nospiediet +, lai pagarinātu gatavošanas laiku, iestatot jaunu ilgumu. Abos gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti.

Pēc ēdiena izņemšanas ļaujiet, lai cepeškrāsns atdziest, neatverot ierīces durvis.

APBRŪNINĀŠANA

Dažas no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdiena virsmu, izslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.



Kad displejā redzams attiecīgs ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet ✓, lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu. Varat jebkurā brīdī apturēt funkciju, nospiežot [⏏], lai izslēgtu cepeškrāsni.

IZLASE

Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā parādīsies norāde saglabāt funkciju izlases sarakstā atbilstoši kādam no cipariem (no 1 līdz 10).



Ja vēlaties kādu funkciju saglabāt kā izlasi un saglabāt faktiskos iestatījumus atkārtotai lietošanai, pēc gatavošanas nospiediet ✓, bet lai ignorētu pieprasījumu, nospiediet <<.

Pēc ✓ nospiešanas nospiediet + vai —, lai atlasītu atbilstošo skaitli, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja atmiņa ir pilna vai izvēlētais numurs jau ir aizņemts, mikroviļņu krāsns aicinās apstiprināt iepriekšējās funkcijas pārrakstīšanu.

Lai izsauktu iepriekš saglabātās funkcijas, nospiediet ♥ : Displejā būs redzams jūsu izlases funkciju saraksts.



Nospiediet + vai —, lai atlasītu funkciju, apstipriniet to ar ✓, bet pēc tam nospiediet [▶], lai to aktivizētu.

TĪRĪŠANA

• SMARTCLEAN

Nospiediet [⏏], lai displejā parādītu funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana).



Nospiediet [▶], lai ieslēgtu funkciju: displejā tiks parādīta norāde veikt visas nepieciešamās darbības, lai panāktu labāko tīrīšanas rezultātu. izpildiet norādījumus un tad nospiediet ✓, kad darbība pabeigta. Kad visas darbības pabeigtas, ja nepieciešams, nospiediet [▶], lai ieslēgtu tīrīšanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai izvairītos no ūdens tvaiku daudzuma samazināšanās tīrīšanas cikla laikā un tādējādi nepanāktu pretējo tīrīšanas cikla iedarbību, cikla laikā nav ieteicams atvērt cepeškrāsns durvis.

Tiklīdz cikls būs pabeigts, ekrānā sāks mirgot attiecīgs ziņojums. Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet iekšējās virsmas ar drānu vai sūkli.

• IZLIEŠANA

Izliešanas funkcija ļauj aizvadīt ūdeni, lai novērstu tā sastāvēšanos tvertnē. Lai ierīci izmantotu optimāli, pēc krāsns lietošanas ar tvaika ciklu ieteicams vienmēr veikt iztukšošanu.



Kad ir atlasīta funkcija "Izliešana", nospiediet [▶] un veiciet 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. Vidējais pilnas izliešanas ilgums ir apmēram trīs

minūtes.

Ja nepieciešams, izliešanu var apturēt, nospiežot pogu BACK (Atpakaļ) vai STOP (Apturēt) (piemēram, gadījumā, ja izliešanas laikā krūze jau ir pilna, bet iztukšošana nav pabeigta).

Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai pārliedz regulāri, lai uzturēt tvertni un tvaika sistēmas kontūru labākajā stāvoklī. Displejā tiks parādīts ziņojums <ATKALĶKOJĒT>, lai atgādinātu, ka šī darbība jāveic regulāri.

• ATKALĶKOŠANA

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

Displejā tiks parādīts ziņojums <ATKALĶKOJĒT>, lai atgādinātu, ka šī darbība jāveic regulāri.

Atkalķošanas pieprasījums ir tiek aktivizēts pēc noteikta gatavošanas ar tvaiku ciklu skaita vai pēc noteikta tvaika katla darba stundu skaita kopš pēdējā atkalķošanas cikla (sk. tālāk pievienoto tabulu).

pēc tam tiek parādīts ZIŅOJUMS "ATKALĶKOJĒT"	KĀ RĪKOTIES
15 cikli, gatavošana ar tvaiku 22 stundas, gatavošana ar tvaiku	Atkalķošana ir ieteicama
20 cikli, gatavošana ar tvaiku 30 stundas, gatavošana ar tvaiku	Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkalķošanas cikls

Atkalķošanu var veikt arī tad, ja lietotājam nepieciešama pamatīgāka tvertnes un iekšējā tvaika kontūra tīrīšana.

Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 180 minūtes. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības.

Lūdzu, ņemiet vērā: Funkciju jābūvē brīdī var apturēt; ja tā tiek atcelta, viss atkalķošanas cikls jāatkārto no sākuma.

» 1. POSMS: IZLIEŠANA (līdz 3 min)

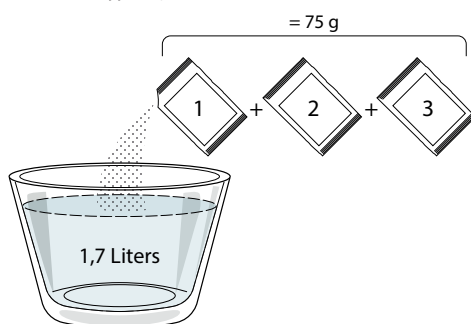
Kad displejā parādās ziņojums <NOVIETOT A TVERTNE ZEM SPRAUSLAS>, turpiniet izliešanu, kā aprakstīts sadaļā "Izliešana".

Lūdzu, ņemiet vērā: lai pārliedz regulāri, lai uzturēt tvertni un tvaika sistēmas kontūru labākajā stāvoklī. Displejā tiks parādīts ziņojums <ATKALĶKOJĒT>, lai atgādinātu, ka šī darbība jāveic regulāri.

Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

» 2. POSMS: ATKALĶKOŠANA (~120 MIN)

Kad displejā parādās ziņojums <PIEV. 1.7 L NO RISINĀJUMA>, lūdzu, ielejiet atkalķošanas šķidrumu atvilktnē. Iesakām sagatavot atkalķošanas šķidrumu, pievienojot 3 maisījumus (atbilst 75 g) īpašā Oven WPRO* atkalķotāja 1,7 litriem dzeramā ūdens.



Pēc atkalķošanas šķidruma iepildes atvilktnē nospiediet [▶], lai sāktu galveno atkalķošanas procesu. Katrā posmā tiks parādīts norādījums, kā turpināt nākamo posmu.

» 3. POSMS: IZLIEŠANA (līdz 3 min)

Kad displejā parādās ziņojums <NOVIETOT A TVERTNE ZEM SPRAUSLAS>, turpiniet izliešanu, kā aprakstīts sadaļā "Izliešana".

» 4. POSMS: SKALOŠANA (~20 min)

Lai iztīrītu tvertni un tvaika sistēmas kontūru, jāieslēdz skalošanas cikls. Kad displejā parādās ziņojums <PIEV. ŪDENI SKALOT>, ielejiet atvilktnē dzeramo ūdeni, līdz displejā tiek parādīts ziņojums "Kont. Pilns", un pēc tam nospiediet [▶], lai sāktu pirmo skalošanu.

» 5. POSMS: IZLIEŠANA (līdz 3 min)

» 6. POSMS: SKALOŠANA (~20 min)

» 7. POSMS: IZLIEŠANA (līdz 3 min)

» 8. POSMS: SKALOŠANA (~20 min)

» POSMS 9: IZLIEŠANA (līdz 3 min)

Pēc pēdējās izliešanas reizes nospiediet OK (Labi), lai pabeigtu atkalķošanu. Kad atkalķošana būs pabeigta, varēsiet izmantot visas tvaika funkcijas.

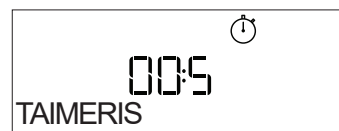
* WPRO atkalķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lūdzu, ievērojiet lietošanas norādījumus uz iepakojuma. Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu

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

. TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgts, displeju iespējams izmantot kā taimeru. Lai aktivizētu šo funkciju, pārliedz regulāri, lai uzturēt tvertni un tvaika sistēmas kontūru labākajā stāvoklī.

Nospiediet + vai - , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet ✓ , lai aktivizētu taimeru.



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

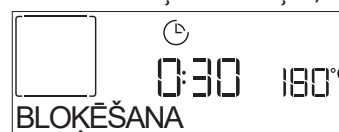
Lūdzu, ņemiet vērā: Taimeris neieslēdz nevienu no gatavošanas cikliem. Nospiediet + vai - , lai mainītu taimeru iestatīto laiku. Nospiediet << vai [▶] , lai jebkurā laikā izslēgtu taimeru.

Kad ir aktivizēts taimeris, varat atlasīt un aktivizēt vēl kādu funkciju. Nospiediet [▶] , lai ieslēgtu mikroviļņu krāsni, un pēc tam atlasiet vēlamo funkciju. Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Šajā posmā nav iespējams redzēt taimeru (tika parādīta tikai [▶] ikona), kas turpinās veikt atskaiti fonā. Lai atkal redzētu taimera ekrānu, nospiediet [▶] , lai apturētu aktīvo funkciju.

. BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, vismaz piecas sekundes turiet nospiektu <<. Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet šo pašu darbību.



Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot [▶] .

ĒDIENU KATEGORIJAS			IETEICAMĀIS DAUDZUMS	IESLĒGT (no gatavošana laika)	LĪMENIS UN PIEDERUMI
LAZANJA	-		0,5–3 kg	-	2 
GAĻA	Liellopa cepetis	Cepetis (gatavība 0)	0,6–2 kg	-	3 
		Hamburgeri (gatavība 0)	1,5–3 cm	3/5	5  4 
	Cūkgaļas cepetis	Cepetis	0,6–2,5 kg	-	3 
		Desiņas un cīsiņi	1,5–4 cm	2/3	5  4 
	Vistas cepetis	Veseli	0,6–3 kg	-	2 
		Fileja /krūtiņa	1–5 cm	2/3	5  4 
	Kebabs		viens režģis	1/2	5  4 
ZIVS	Fileja		0,5–3 cm	-	3  2 
	Fileja-sasaldēta		0,5–3 cm	-	3  2 
DĀRŽENI	Dārzeni-cepti	Kartupeļi	0,5–1,5 kg	-	3 
		Dārzeni-pildīti	0,1–0,5 kg	-	3 
		Dārzeni-cepti	0,5–1,5 kg	-	3 
	Dārzeni-rīvēti	Kartupeļi	viena panna	-	3 
		Tomāti	viena panna	-	3 
		Pipari	viena panna	-	3 
		Brokoļi	viena panna	-	3 
		Puķkāposti	viena panna	-	3 
		Citi	viena panna	-	3 
KŪKAS/ KONDITOREJA	Raudzēšanas kūkas folijā	Biskvītkūka	0,5–1,2 kg	-	3 
	Konditoreja/pildīti pīrāgi	Cepumi	0,2–0,6 kg	-	3 
		Kārtainā mīkla	viena panna	-	3 
		Pīrāgi	0,4–1,6 kg	-	3 
		Štrūdele	0,4–1,6 kg	-	3 
	Augļu pīrāgs		0,5–2 kg	-	3 
SĀĻĀS KŪKAS	-		0,8–1,2 kg	-	2 
MAIZE	Bulciņas 🥞		60–150 g katra	-	3 
	Sendviču maize skārda formā 🥞		400–600 g katra	-	2 
	Liela maize 🥞		0,7–2,0 kg	-	2 
	Bagetes 🥞		200–300 g katra	-	3 
PICA	Plāns		apaļa panna	-	2 
	Biezs		apaļa panna	-	2 
	Saldēts		1–4 kārtas	-	2 

PIEDERUMI


 Stieplu plaukts


 Cepešpanna vai pīrāgu
veidne uz stieplu plaukta


 Notekaptalē/cepešpanna
vai cepešpanna uz stieplu
plaukta


 Notekaptalē/cepešpanna


 Notekaptalē ar
500 ml ūdens



PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA UN TVAIKA REŽĪMS

KULINĀRIJAS RECEPTĒ	TVAIKA LĪMENIS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Smilšu cepumi/šokolādes cepumi	ZEMS	Jā	140–150	35–55	3
Neliela kūka/smalkmaizīte	ZEMS	Jā	160–170	30–40	3
Rauga mīklas pīrāgi	ZEMS	Jā	170–180	40–60	2
Biskvītkūka	ZEMS	Jā	160–170	30–40	2
Focaccia	ZEMS	Jā	200–220	20–40	3
Maizes klaips	ZEMS	Jā	170–180	70–100	3
Maizītes	ZEMS	Jā	200–220	30–50	3
Bagete	ZEMS	Jā	200–220	30–50	3
Cepti kartupeļi	VID.	Jā	200–220	50–70	3
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	VID.	Jā	180–200	60–100	3
Teļa/liellopa/cūkas gaļa (gabalos)	VID.	Jā	160–180	60–80	3
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	VID.	Jā	200–220	40–50	3
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	VID.	Jā	200	55–65	3
Jēra stilbs	VID.	Jā	180–200	65–75	3
Sautēta cūkgaļa	VID.	Jā	160–180	85–100	3
Cālis/pērļu vīstīna/pīle, 1–1,5 kg	VID.	Jā	200–220	50–70	3
Cālis/pērļu vīstīna/pīle (gabali)	VID.	Jā	200–220	55–65	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)	VID.	Jā	180–200	25–40	3
Zivs fileja	AUGSTS	Jā	180–200	15–30	3

PIEDERUMI

Stiepļu plaukts

Cepešpanna vai pīrāgu
veidne uz stiepļu plaukta

Notekaplate/cepešpanna
vai cepešpanna uz stiepļu
plaukta

Notekaplate/cepešpanna

Notekaplate ar
500 ml ūdens

GATAVOŠANAS TABULA

KULINĀRIJAS RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30–50	
		Jā	160	30–50	
		Jā	160	30–50	 
Pildītie mīklas izstrādājumi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)		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	  
Neliela kūka/smalkmaizīte		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 *	  
Olas baltuma glazūras kūkas		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, biezā, fokača)		Jā	220–240	25–50 *	  
Saldēta pica		Jā	250	10–15	
		Jā	250	10–20	 
		Jā	220–240	15–30	  
Pīrādziņi (dārzenų pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180–190	45–55	
		Jā	180–190	45–60	 
		Jā	180–190	45–70 *	  
Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi		Jā	190–200	20–30	
		Jā	180–190	20–40	 
		Jā	180–190	20–40 *	  

FUNKCIJAS

Konvekcijā

Forc.cirkul.

Konvekcijas cepšana

Grils

Ātrā grilēšana

Maxi Cooking

Cook 4

Eko piespiedu gaisa plūsma

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

* 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

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskatot 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 iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus.

Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlamās tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

PIEDERUMI					
	Stiepļu plaukts	Cepešpanna vai pīrāgu veidne uz stiepļu plaukta	Notekplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stiepļu plaukta	Notekplāte/cepešpanna	Notekplāte ar 500 ml ūdens

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Izmantojiet virtuves cimdus.

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 ar sausu drānu.

. Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem līdzekļiem 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.

. Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas.

. Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

. Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

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

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

Lai nodrošinātu nepārtrauktu un optimālu cepeškrāsns veiktspēju, kā arī lai novērstu kaļķakmens rašanos laikā gaitā, ieteicams regulāri izmantot funkcijas "Ūdens izliešana" un "Atkaļķošana".

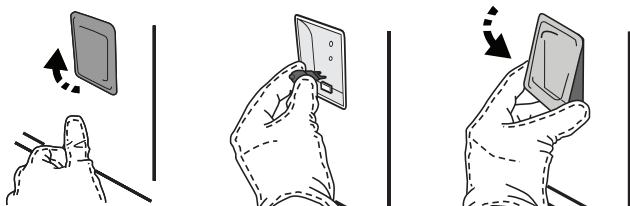
Pēc funkcijas "Piespiedu gaisa cirkulācija un tvaiks" ilgstošas neizmantošanas, noteikti ieteicams ieslēgt gatavošanas ciklu, neievietojot cepeškrāsnī produktus un pilnībā uzpildot tvertni.

SPULDZES NOMAIŅA

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

Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēnlampas. Ierīcē uzstādītā spuldze 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.

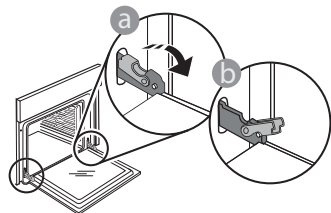
– Izmantojot halogēnlampas, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.



Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G.

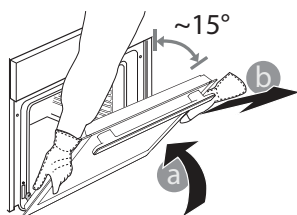
DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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



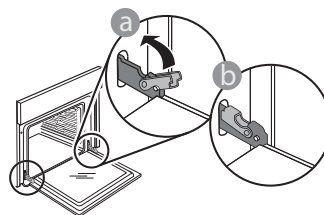
2. Aizveriet durvis iespējami stingri. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

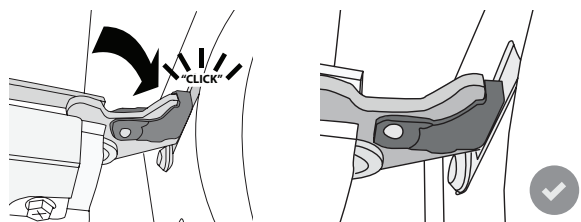


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās uz cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

4. 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 fiksatori ir pareizā stāvoklī.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliedzinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

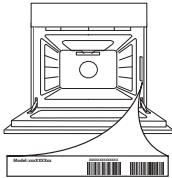
PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta. Mēģiniet veikt funkciju "RŪPNĪCAS IESTATĪJUMU ATIESTATE", ko varat izvēlēties sadaļā "IESTATĪJUMI". Sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas dienestu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliecinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija par produktu ir pieejama:

- Apmeklējot tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālruna numurs ir norādīts garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



400011597741

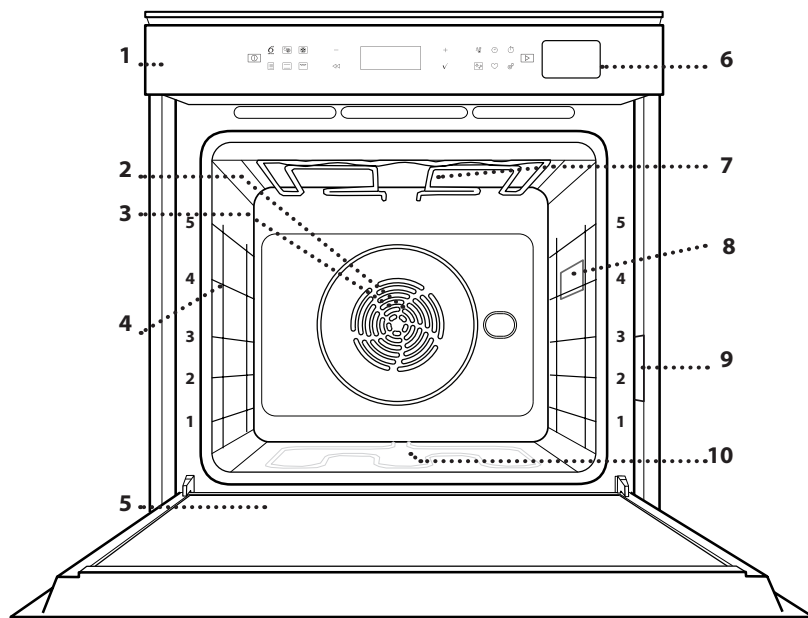


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
seade aadressil www.whirlpool.eu/register



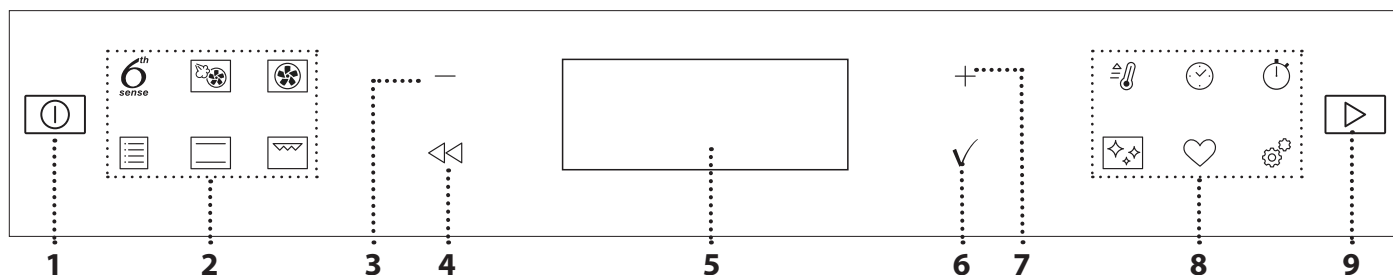
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Ringikujuline kütteelement
(pole nähtav)
4. Riilite juhised
(tasandi number on märgitud
ahju esiküljel)
5. Uks
6. Veesahtel
7. Ülemine soojenduselement/grill
8. Lamp
9. Andmeplaat
(ärge eemaldage)
10. Alumine kütteelement
(pole nähtav)

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. ON / OFF

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või
aktiivse funktsiooni peatamiseks.

2. OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Kiirtee funktsioonide ja menüü
juurde.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni
seadistuste ja väärtuste
vähendamiseks.

4. TAGASI

Tagasi eelmisele lehele minekuks.
Võimaldab küpsetamise ajal
seadistusi muuta.

5. EKRAAN

6. KINNITAGE

Valitud funktsiooni või seadud
väärtuse kinnitamiseks.

7. NAVIGEERIMISNUPP PLUS

Menüü kerimiseks ning
funktsiooni seadete ja väärtuste
suurendamiseks.

8. LISAVÕIMALUSED / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

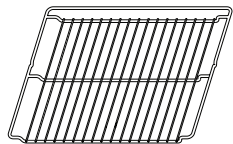
Kiirtee funktsioonide, kestuse,
seadete ja lemmikute juurde.

9. KÄIVITUS

Funktsiooni käivitamiseks määratud
seadete või põhiseadetega.

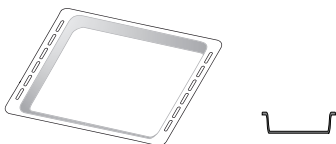
TARVIKUD

TRAATREST



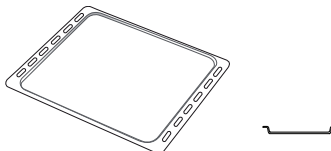
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÖRGUMISPANN



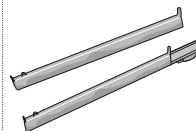
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT



Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisooni ahju.

Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

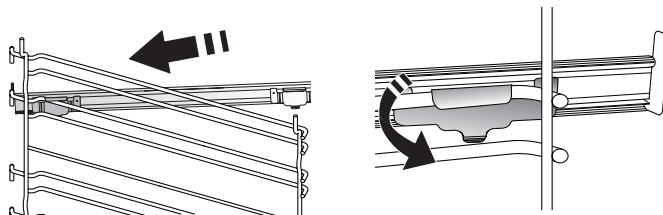
. Siinide eemaldamiseks, tõstke siine ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab siinid eemaldada.

. Riiulisiinide tagasi paigaldamisel paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta. Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID



6th SENSE

Need võimaldavad igat tüüpi toitude täisautomaatset valmistamist (lasanje, liha, kala, köögivilj, koogid ja pagaritooted, soolased koogid, leib, pitsa). Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.



SUNDÕHK + AUR

Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlasaks. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitage valida kalale KÕRGE aurutaseme, lihale KESKMISE aurutaseme ja leivale ning magustoitudele MADALA aurutaseme.



SUNDÕHK

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.



TRADITSIOONILISED FUNKTSIOONID

KONVEKTSIOON

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riulil.

COOK 4 FUNKTSIOONI

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve söögikorra valmistamiseks. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.

TURBO GRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.

KÜLMUTATUD

Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

ERIFUNKTSIOONID

» MAXI COOKING

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

» KERGITAMINE

Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

» ÜLESSULATAMINE

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.

» SOOJASHOIDMINE

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Örn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ÖKOFUNKTSIOONI kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.



TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



GRILL

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitage asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.



EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.



TAIMER

Funktsiooni ajaväärtuste muutmiseks.



TAIMER

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.



PUHASTAMINE

• SMART CLEAN

Spetsiaalne puhastustsükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.

• ÄRAVOOL

Aurustist vee automaatseks eemaldamiseks, et sinna ei jääks jääkvett, kui seade jääb mõneks ajaks kasutusesta.

• KATLAKIVI

Katlakivi jääkide eemaldamiseks aurustist. Soovitame seda funktsiooni regulaarselt kasutada. Kui te seda ei tee, kuvatakse displeile sõnum, mis tuletab meelde, et ahju tuleks puhastada.



SEADED

Ahju seadistuste muutmiseks.

Kui "ECO" režiim on aktiivne, siis vähendatakse energia säästmiseks ekraani heledust ning lap lülitub 1 minuti

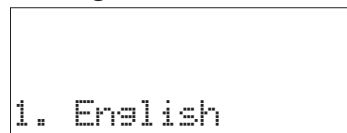
möödudes välja. See aktiveeritakse ükskõik, millist nuppu vajutades automaatselt uuesti.

Kui DEMOFUNKTSIOON on sisselülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Selle režiimi sisselülitamiseks minge SEADED DEMOFUNKTSIOONI ja valige Väljas (Off).

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KEELE VALIMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg: Ekraanil kuvatakse inglise keel „English“.



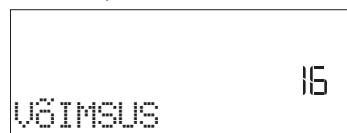
Vajutage + või —, et liikuda mööda pakutavate keelte loendit ja valige soovitud keel.

Valiku kinnitamiseks vajutage ✓.

Pange tähele: Keelt saab hiljem muuta, kui SEADED valida KEEL, milleks vajutada ⚙.

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16): Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13).



Keerake *reguleerimisnuppu*, et valida 16 „Kõrge“ või 13 „Madal“ ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

Kui valite tehase seadmete lähtestamise TEHASELÄHTESTUS, siis lülitub seade välja ja seejärel taastatakse esimese lülituse olek. Kõik seaded kustutatakse.



LEMMIK

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.

3. AJA SEADISTAMINE

Pärast võimsuse määramist tuleb sisestada kellaaeg: Ekraanil vilguvad tunninäidu kaks numbrit.



Vajutage tundide valimiseks nuppu + või — ja vajutage nuppu ✓: Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit.

Vajutage minutite määramiseks + või — ja vajutage kinnitamiseks ✓.

Pange tähele: Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti seada. Valige „KELL“ menüüs „SEADED“, mis kuvatakse nupu ⚙ vajutamisel.

4. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitatavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).

Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

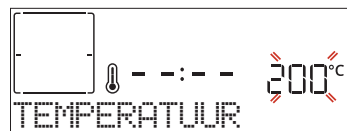
Ahju sisselülitamiseks vajutage [ON]: ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü.

Funktsioonide valimiseks vajutage ühe põhifunktsiooni ikooni või kerige läbi menüü: Soovitud menüükirje valimiseks (ekraanil kuvatakse esimene saadavalolev kirje) vajutage nuppu + või —, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta. ⏪ vajutamine võimaldab uuesti eelnevat seadet muuta.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE



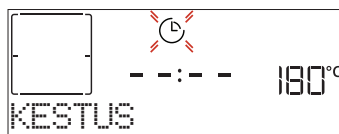
Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage muutmiseks + või —, ja seejärel vajutage kinnitamiseks ✓. Pärast seda muutke järgnevat seadeid (kui on võimalik).

Samamoodi on võimalik valida grillimise taset: Grillimiseks on määratud kolm võimsustaset: 3 (kõrge), 2 (keskmine), 1 (madal).

Funktsioonis „Sundõhk + aur“ saate valida auru koguse järgmise väärtuste hulgast: 1 (madal), 2 (keskmine), 3 (kõrge).

Pange tähele: kui funktsioon on aktiveeritud, saab temperatuuri / grillimise taset muuta nuppudega + ja —.

KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon ⌚, saate soovitud küpsetusaja määrata nuppudega + või — ja kinnitada nupuga ✓. Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida (aeg määramata), ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage kinnitamiseks ✓ või [▶] ja käivitage funktsioon. Selle režiimi valimisel ei saa viitkäivitust programmeerida.

Pange tähele: Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga ⌚: vajutage muutmiseks + või — ja seejärel vajutage kinnitamiseks ✓.

LÕPUAEG (VIITSTART)

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Ekraanil kuvatakse lõpuage ja

ikoon  vilgub.



Soovitud + küpsemise lõppemise aja seadmiseks vajutage või — ja seejärel vajutage funktsiooni kinnitamiseks ja aktiveerimiseks ✓. Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.

Pange tähele: Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud. Ootamise ajal võite vajutada + või —, et muuta programmeeritud lõpuaja, või vajutada muude seadete muutmiseks <<. Kui vajutate teabe nägemiseks , on võimalik lülitada lõpuaja ja kestuse vahel.

6th SENSE

Need funktsioonid valivad automaatselt parima küpsetusrežiimi, temperatuuri ja kestuse kõigi saadaolevate roogade valmistamiseks.

Vajaduse korral lihtsalt näidake lihtsalt toidu omadus, et saavutada optimaalne tulemus.

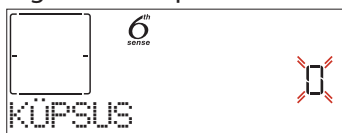
KAAL / KÕRGUS / PITSA (ÜMAR-ALUS-KIHID)



Funktsiooni õigesti seadistamiseks järgige ekraanil kuvatud juhiseid: vastava viiba kuvamisel vajutage nuppu + või —, et valida nõutud väärtus, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

KÜPSUS / PRUUNISTAMINE

Osades režiimi 6th Sense funktsioonides on võimalik reguleerida küpsustaset.



Vastava viiba kuvamisel vajutage nuppu + või —, et valida soovitud tase vahemikus pooltoores (–1) kuni küps (+1). Vajutage kinnitamiseks ✓ või  ja käivitage funktsioon.

Kui see on võimalik, saab samal viisil osades režiimi 6th Sense funktsioonides reguleerida pruunistustaset vahemikus madal (–1) kuni kõrge (1).

AURUGA KÜPSETAMINE

Kui valite funktsiooni „Sundõhk + aur“ või ühe režiimi 6th Sense valmisretseptidest, on võimalik auru kasutades valmistada igat tüüpi toite.

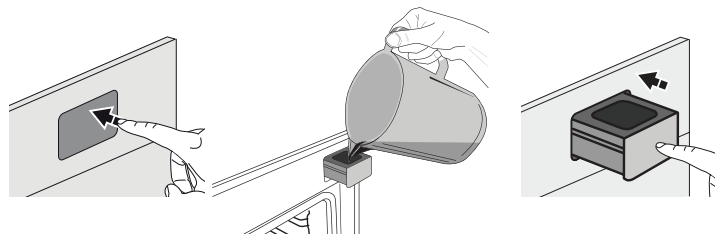
Aur levib toidus võrreldes tavapära funktsioonides kasutatava kuuma õhuga kiiremini ja ühtlasemalt: see lühendab küpsetusaega, säilitab toidus väärtuslikud toitained ja tagab imemaitsva tulemuse iga retseptiga.

Auruga küpsetamise ajal peab uks alati kinni olema.

Auruga küpsetamiseks tuleb juhtpaneelil olevat sahtlit kasutades täita paak, mis asub ahju sees.

Kui ekraanil kuvatakse viip „LISAGE VESI“ või „TÄITKE SAHTEL“, vajutage õrnalt sahtlit, et see avada.

Kallake sellesse aeglaselt joogivett, kuni ekraanil kuvatakse tekst „PAAK TÄIS“. Paaki maksimaalne maht on 1,5 liitrit.



Vett tuleb lisada ainult siis, kui paak pole lõpuni küpsetamiseks piisavalt täis.

Ärge täitke paaki, kui ahi on välja lülitatud ega enne vastava viiba kuvamist ekraanil.

3. FUNKTSIOONI KÄIVITAMINE

Kui vaikimisi väärtused on need, mida soovite, või kui olete vajaminevad seadistused määranud, siis vajutage funktsiooni käivitamiseks .

Kui vajutate viitfaasis nuppu , käivitab ahi funktsiooni kohe.

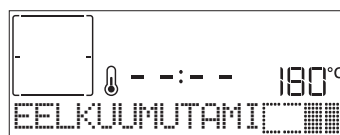
Pange tähele: Kui funktsioon on valitud, näitab ekraan iga funktsiooni jaoks kõige sobivamat tasandit.

Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Vajutage eelmisele ekraanile naasmiseks << ja valige mõni teine funktsioon või oodake täieliku jahtumiseni.

4. EELKUUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelsoojenduse etapp: Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelsoojendus on aktiveeritud.



Kui see etapp on lõppenud, kõlab helisignaal ja kuval viidatakse, tekstiga „LISAGE TOIT“, et ahi on saavutanud seatud temperatuuri ja toit tuleb ahju panna.

Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist.

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

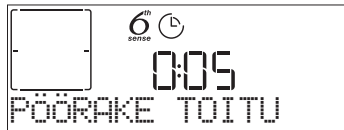
Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega. Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga + või — muuta.

5. KÜPSETAMISE SEISKAMINE / PÖÖRAMINE VÕI TOIDU KONTROLLIMINE

Ukse avades patatakse ajutiselt söögivalmistamine, lülitades soojenduselemendid välja.

Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

Osad režiimi 6th Sense funktsioonid nõuavad toidu pööramist küpsetamise ajal.



Kõlab helisignaali ja ekraanil viidatakse vajalikule toimingule. Avage uks, tehke ekraanil viidatud toiming ja sulgege uks küpsetamise jätkamiseks.

Sarnaselt eelnevaga kuvatakse 10% enne küpsetamise lõpu aega ekraanil viip, mis palub toitu kontrollida.

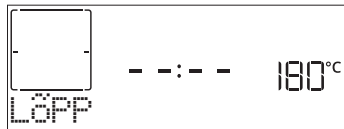


Kõlab helisignaali ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha. Kontrollige toitu ja seejärel sulgege küpsetamise jätkamiseks uks.

Pange tähele: Vajutage nende toimingute vahelejätmiseks [▶]. Vastasel korral jätkab ahi küpsetamist, kui teatud aja jooksul ühtegi toimingut ei tehta.

6. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

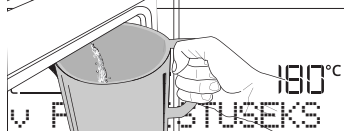


Vajutage küpsetamise jätkamiseks manuaalrežiimis (aeg määramata) nuppu [▶] või vajutage nuppu +, et küpsetusaega uut kestust valides pikendada. Mõlemal juhul säilitatakse küpsetusparameetrid.

Kui toit on eemaldatud, jätke ahi suletud uksega jahtuma.

PRUUNISTAMINE

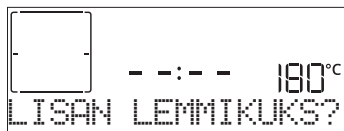
Mõned funktsioonid võimaldavad toidu pealispinda pruunistada või käivitavad selleks pärast küpsetamise lõppu.



Kui ekraanil kuvatakse vastav teade, vajutage vajaduse korral nuppu ✓ või minutilise pruunistustsükli käivitamiseks. Võite funktsiooni mis tahes ajal peatada, vajutades nuppu [⏏].

LEMMIK

Kui küpsetamine on lõppenud, kuvatakse viip funktsiooni salvestamiseks lemmikute loendisse numbriga vahemikus 1 kuni 10.



Kui soovite funktsiooni hetke seadetega lemmikuks salvestada, vajutage ✓, muul juhul vajutage palve eiramiseks <<.

Pärast nupu ✓ vajutamist vajutage nuppu + või –, et valida number, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

Pange tähele: Kui kogu mälu on täis või valitud mälupea on juba kasutusel, palub ahi teile eelmise funktsiooni ülekirjutamist

kinnitada.

Salvestatud funktsioonide kuvamiseks vajutage ♥: Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.

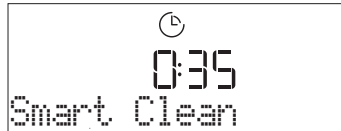


Funktsiooni valimiseks vajutage + või –, kinnitamiseks vajutage ✓, ja seejärel vajutage aktiveerimiseks [▶].

PUHASTAMINE

• SMARTCLEAN

Vajutage nuppu [▶], et kuvada ekraanil Smart Clean.



Vajutage funktsiooni aktiveerimiseks nuppu [▶]: kuvatakse viip toimingutega, mis on vajalikud puhastamisel parima tulemuse saavutamiseks: Järgige juhiseid ja kui olete lõpetanud, vajutage nuppu ✓. Kui kõik etapid on läbitud, vajutage puhastustsükli käivitamiseks nuppu [▶].

Pange tähele: Puhastustsükli ajal on soovitatav ahju ust mitte avada, et vältida veeauru kadu, mis võib mõjuda halvasti puhastamise tulemusele.

Kui tsükkel on lõpetatud, hakkab teade ekraanil vilkuma. Laske ahjul jahtuda ja seejärel pühkige ja kuivatage sisepinnad lapi või svammiga.

• ÄRAVOOL

Äravoolu funktsioon võimaldab vee väljalaskmist, et see katlasse paaki ei jääks. Seadme optimaalseks kasutuseks on soovitatav iga kord pärast aurutsükli kasutamist paak tühjendada.

Pärast tühjendusfunktsiooni valimist vajutage nuppu [▶] ja tehke viidatud toimingud: Avage uks ja asetage suur kann äravooluotsaku alla, mis asub paneelist all paremal. Kui äravoolamine on alanud, hoidke kannu paigal, kuni toiming on lõpetatud. Täiskoguse äravooluks kulub ligikaudu kolm minutit.

Vajaduse korral on võimalik tühjendamine katkestada, vajutades nuppu TAGASI või STOPP (nt kui kann saab tühjenduse käigus täis).

Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

Pange tähele: et vesi oleks külm, ei saa seda toimingut teha enne, kui viimasest tsüklist on möödunud 4 tundi (või kui toodet on viimati toidetud). Ooteajal on ekraanil kuvatud tekst „VESI ON KUUM – PALUN OODAKE“.

• KATLAKIVI

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab paagi ja auruahela heas korras.

Ekraanil kuvatakse teade <KATLAKIVI EEM.>, mis tuleb teile meelde toimingut regulaarselt teha.

Katlakivi eemaldamise nõude käivitab aurutamise tsüklite arv või aurukatla töötunnid viimasest katlakivi eemaldamise tsüklist (vt allolevat tabelit).

"KATLAKIVI EEM." SÕNUM ilmub peale	MIDA TEHA
15 aurutamise tsüklit 22 tundi aurutamist kestvus	Katlakivi eemaldamine on soovitatav
20 aurutamise tsüklit 30 tundi aurutamist kestvus	Aurutamise-tsüklit pole võimalik käivitada enne katlakivi eemaldamist

Katlakivi eemaldamise protseduuri võib teha ka siis, kui kasutaja soovib paaki ja sisemist auruahelat põhjalikumalt puhastada.

Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 180 minutit. Pärast funktsiooni käivitamist järgige ekraanil kuvatud juhiseid.

Pange tähele: Funktsiooni saab peatada, kuid kui see suvalisel ajal tühistatakse, tuleb kogu katlakivi eemaldamise tsüklil algusest peale uuesti korrata.

» FAAS 1: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

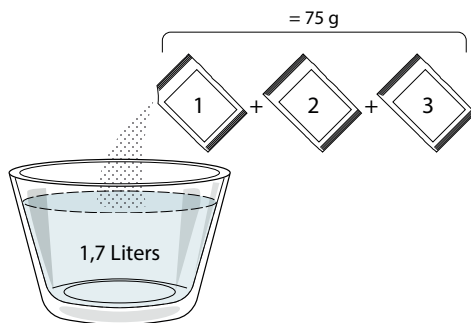
Kui ekraanil on kuvatud <ASETAGE MAHUTI DÜÜSI ALLA>, tühjendage paak, nagu on kirjeldatud jaotises „Äravool“.

Pange tähele: et vesi oleks külm, ei saa seda toimingut teha enne, kui viimasest tsüklist on möödunud 4 tundi (või kui toodet on viimati toidetud). Ooteajal on ekraanil kuvatud tekst „VESI ON KUUM – PALUN OODAKE“.

Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

» FAAS 2: KATLAKIVI EEMALDAMINE (~120 MIN.)

Kui ekraanil kuvatakse <LISAGE 1.7 L LAHUSEST>, valage katlakivieemaldi lahuse sahtlisse. Me soovime valmistada katlakivieemaldi lahuse, lisades 3 kotti (75 g) spetsiaalset katlakivieemaldit Oven WPRO* 1,7 liitri toatemperatuuril joogivee hulka.



Kui olete katlakivieemaldi lahuse sahtlisse valanud, vajutage nuppu , et käivitada katlakivi eemaldamise põhiprotsess. Katlakivi eemaldamise etapid ei nõua seadme ees viibimist. Pärast iga faasi lõppu esitatakse akustiline tagasiside ja ekraanil kuvatakse juhised järgmise etapi jätkamiseks.

» FAAS 3: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

Kui ekraanil on kuvatud <ASETAGE MAHUTI DÜÜSI ALLA>, tühjendage paak, nagu on kirjeldatud jaotises „Äravool“.

» FAAS 4: LOPUTAMINE (~20 min)

Paagi ja auruahela puhastamiseks kasutage loputustsüklit.

Kui ekraanil on kuvatud <LISAGE VESI LOPUTAMISEKS>, kallake sahtlisse joogivett, kuni ekraanil kuvatakse „PAAK TÄIS“, seejärel vajutage nuppu , et alustada esimest loputust.

» FAAS 5: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

» FAAS 6: LOPUTAMINE (~20 MIN.)

» FAAS 7: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

» FAAS 8: LOPUTAMINE (~20 MIN.)

» FAAS 9: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

Pärast viimast toimingut vajutage nuppu OK, et katlakivi eemaldamine lõpetada.

Kui katlakivi eemaldamine on lõpetatud, saab kasutada kõiki aurufunktsioone.

Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav kasutada *WPRO katlakivieemaldit. Järgige pakendil olevaid kasutusjuhiseid. Tellimine ja lisateave müügi järgsest teenindusest või veebisaidil www.whirlpool.eu

Whirlpool ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad muu puhastusvahendi kasutamisest.

. TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Funktsiooni käivitamiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja seejärel vajutage + või – : Ekraanil vilgub ikoon . Soovitud kestuse seadmiseks vajutage + või – ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks .



Kui minutilugeja on seadud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.

Pange tähele: Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi toiduvalmistamise tsüklit. Taimeril valitud aja muutmiseks vajutage nuppu + või – ; taimeri väljalülitamiseks võite ükskõik millal vajutada nuppu  või .

Kui minutilugeja on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Vajutage nuppu  ahju sisselülitamiseks ja valige siis soovitud funktsioon.

Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.

Pange tähele: Selles faasis ei ole minutilugejat võimalik näha (kuvatakse ainult ikoon ) , mis jätkab taustal minutite lugemist. Minutilugeja ekraani leidmiseks vajutage , et peatada hetkel aktiivne funktsioon.

. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all . Nuppude avamiseks korrake toimingut.



Pange tähele: Selle funktsiooni saab aktiveerida ka toiduvalmistamise ajal. Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage .

TOIDUKATEGOORIAD			SOOVITUSLIK KOGUS	PÖÖRAMINE (küpsetusajast)	TASE JA TARVIKUD
LASANJE	-		0,5–3 kg	-	 2
LIHA	Röst. loomaliha	Praeliha (küpsus 0)	0,6–2 kg	-	 3
		Kotletid (küpsus 0)	1,5–3 cm	3/5	 5  4
	Röstitud sealih	Praeliha	0,6–2,5 kg	-	 3
		Vorstikesed	1,5–4 cm	2/3	 5  4
	Röstitud kana	Terve	0,6–3 kg	-	 2
		Filee ja rinnak	1–5 cm	2/3	 5  4
	Kebab		üks rest	1/2	 5  4
KALA	Fileed		0,5–3 (cm)	-	 3  2
	Külmutatud fileed		0,5–3 (cm)	-	 3  2
KÖÖGIVILI	Röstitud juurviljad	Kartulid	0,5–1,5 kg	-	 3
		Täidetud juurviljad	0,1–0,5 kg cad	-	 3
		Röstitud juurviljad	0,5–1,5 kg	-	 3
	Gratäänitud juurviljad	Kartulid	üks alus	-	 3
		Tomatid	üks alus	—	 3
		Paprika	üks alus	—	 3
		Brokoli	üks alus	—	 3
		Lillkapsad	üks alus	—	 3
		Muu	üks alus	—	 3
KOOGID JA PAGARITOOTED	Koogi kergitamine ahjuvormis	Biskviitkook	0,5–1,2 kg	-	 3
	Koogid ja täidisega pirukad	Küpsised	0,2–0,6 kg	-	 3
		Keedutaigen	üks alus	—	 3
		Tort	0,4–1,6 kg	-	 3
		Struudel	0,4–1,6 kg	-	 3
		Puuviljapirukas	0,5–2 kg	-	 3
SOOLASED KOOGID	-		0,8–1,2 kg	-	 2
LEIB	Kuklid 🍞		60–150 g tk	—	 3
	Võileiva viil ahjuvormis 🍞		400–600 g tk	—	 2
	Suur leib 🍞		0,7–2,0 kg	-	 2
	Bagetid 🍞		200–300 g tk	-	 3
PITSA	Õhuke		ümar, alus	—	 2
	Paks		ümar, alus	-	 2
	Külmutatud		1–4 kihti	-	 2

TARVIKUD



Traatrest

Ahjualus või koogivorm
traatrestilNõrgumispann /
küpsetusplaat
või ahjualus traatrestilNõrgumispann /
küpsetusplaatNõrgumispann ja
500 ml vett



FUNKTSIOONI SUNDÕHK + AUR KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	AURUTASE	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)	REST JA TARVIKUD
Küpsised	MADAL	Jah	140 - 150	35 - 55	 3
Väike kook / muffin	MADAL	Jah	160 - 170	30 - 40	 3
Pärmitainast koogid	MADAL	Jah	170 - 180	40 - 60	 2
Biskviitkook	MADAL	Jah	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	MADAL	Jah	200 - 220	20 - 40	 3
Saiapäts	MADAL	Jah	170 - 180	70 - 100	 3
Väike sai	MADAL	Jah	200 - 220	30 - 50	 3
Bagett	MADAL	Jah	200 - 220	30 - 50	 3
Ahjukartulid	KESKM	Jah	200 - 220	50 - 70	 3
Vasikas/loomaliha/sealiha 1 kg	KESKM	Jah	180 - 200	60 - 100	 3
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	KESKM	Jah	160 - 180	60-80	 3
Veisepraad pooltoores 1 kg	KESKM	Jah	200 - 220	40 - 50	 3
Veisepraad pooltoores 2 kg	KESKM	Jah	200	55 - 65	 3
Lambajalg	KESKM	Jah	180 - 200	65 - 75	 3
Hautatud seakoot	KESKM	Jah	160 - 180	85 - 100	 3
Kana/pärilkana/part 1-1,5 kg	KESKM	Jah	200 - 220	50 - 70	 3
Kana/pärilkana/part (tükid)	KESKM	Jah	200 - 220	55 - 65	 3
Täidetud aedvili (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)	KESKM	Jah	180 - 200	25 - 40	 3
Kalafilee	KÕRGE	Jah	180 - 200	15 - 30	 3

TARVIKUD



Traatrest

Ahjualus või koogivorm
traatrestilNõrgumispann /
küpsetusplaat
või ahjualus traatrestilNõrgumispann /
küpsetusplaatNõrgumispann ja
500 ml vett

KÜPSETAMISTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)	REST JA TARVIKUD
Kerkinud/biskviitkoogid		Jah	170	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
Täitega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		Jah	160 - 200	30 - 85	
		Jah	160 - 200	35 - 90	
Küpsised		Jah	150	20 - 40	
		Jah	140	30 - 50	
		Jah	140	30 - 50	
		Jah	135	40 - 60	
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 - 40	
		Jah	150	30 - 50	
		Jah	150	30 - 50	
		Jah	150	40 - 60	
Tuuletaskud		Jah	180 - 200	30 - 40	
		Jah	180 - 190	35 - 45	
		Jah	180 - 190	35 - 45 *	
Besee		Jah	90	110 - 150	
		Jah	90	130 - 150	
		Jah	90	140 - 160 *	
Pitsa/sai/focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	
		Jah	190 - 230	20 - 50	
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		Jah	220 - 240	25 - 50 *	
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 15	
		Jah	250	10 - 20	
		Jah	220 - 240	15 - 30	
Pikantsed saiakesed (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180 - 190	45 - 55	
		Jah	180 - 190	45 - 60	
		Jah	180 - 190	45 - 70 *	
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 - 200	20 - 30	
		Jah	180 - 190	20 - 40	
		Jah	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKTSIOONID



Tavapärane



Sundõhk



Konvektsioonküpsetus



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Säästlik sundõhk

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)	REST JA TARVIKUD
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid		Jah	190 - 200	45 - 65	3
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg		Jah	190 - 200	80 - 110	3
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		-	170	110 - 150	2
Kana/küülik/part 1 kg		Jah	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/hani 3 kg		Jah	190 - 200	80 - 130	2
Küpsetatud kala / kalalõigud (fileed, terved)		Jah	180 - 200	40 - 60	3
Täidetud aedvili (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)		Jah	180 - 200	50 - 60	2
Röstleib ja -sai		-	3 (kõrge)	3 - 6	5
Kalafileed/-steigid		-	2 (keskmine)	20 - 30 **	4 3
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		-	2-3 (keskmine – kõrge)	15 - 30 **	5 4
Rõstitud kana 1-1,3 kg		-	2 (keskmine)	55 - 70 ***	2 1
Lambakoot / -jalg		-	2 (keskmine)	60 - 90 ***	3
Ahjukaartulid		-	2 (keskmine)	35 - 55 ***	3
Köögiviljagratään		-	3 (kõrge)	10 - 25	3
Küpsised	 Küpsised	Jah	135	50 - 70	5 4 3 1
Tordid	 Tordid	Jah	170	50 - 70	5 4 3 1
Ümarpitsad	 Pitsa	Jah	210	40 - 60	5 4 2 1
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40 - 120 *	5 3 1
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / rõstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)	 Menu	Jah	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasanje ja liha		Jah	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 100 *	4 1
Kala ja köögivili		Jah	180	30 - 50 *	4 1
Täidetud praad		-	200	80 - 120 *	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		-	200	50 - 100 *	3

* Arvestuslik ajakulu: Toidu võib vastavalt isiklike maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

*** Vajaduse korral pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitade küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed.

Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega.

Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust.

Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid.

Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjualus või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann / küpsetusplaat või ahjualus traatrestil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann ja 500 ml vett

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

. Puhastage pindu niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

. Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

. Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

. Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean.

. Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

. Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

AURUTI

Et tagada ahju parim jõudlus ja ära hoida katlakivi teket, soovime regulaarselt kasutada funktsioone Äravool ja Katlakivi eemaldamine.

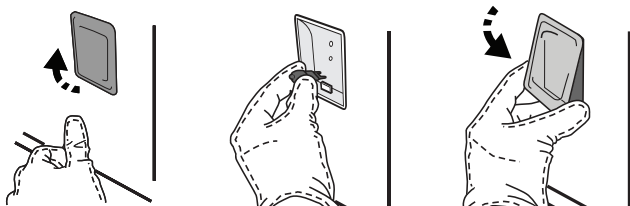
Kui funktsiooni Sundõhk + aur ei kasutata pikka aega, tuleks aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud paagiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Eemaldage riiulisiinid.
3. Eemaldage lambi kate.
4. Asendage lamp.
5. Pange lambikate tagasi, vajutades selle kindlalt oma kohale.
6. Paigaldage riiulisiinid tagasi.
7. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele: Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

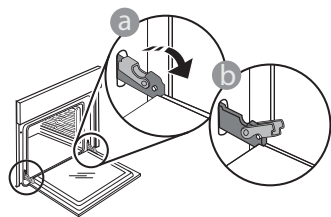
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.



Tootes on kasutusel energiaklassi G valgusallikas.

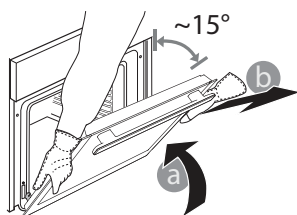
UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



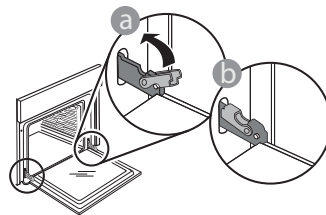
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

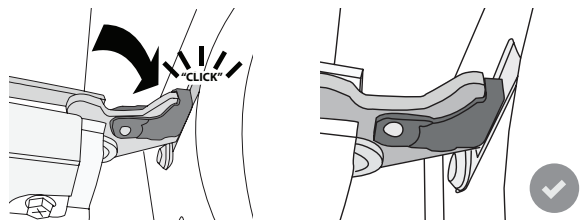


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.



5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

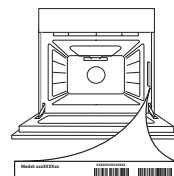
RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. Proovige teha „TEHASELÄHTESTUS“, mille saate valida menüüst „SEADED“. Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui DEMOFUNKTSIOON on sisselülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige menüüst SEADED suvand DEMO ja valige selle väljalülitamiseks Off.
Tuli kustub.	ÖKO-režiim on sisse lülitatud.	Valige menüüst SEADED suvand ÖKO ja valige selle väljalülitamiseks Off.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige MADAL.



Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Külastage meie veebilehte **docs.whirlpool.eu**
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müüjijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müüjijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



Whirlpool



400011597741/B