

# IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



## TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE!

Ulatuslikuma abi ja toe saamiseks,  
registreerige oma toode aadressil  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

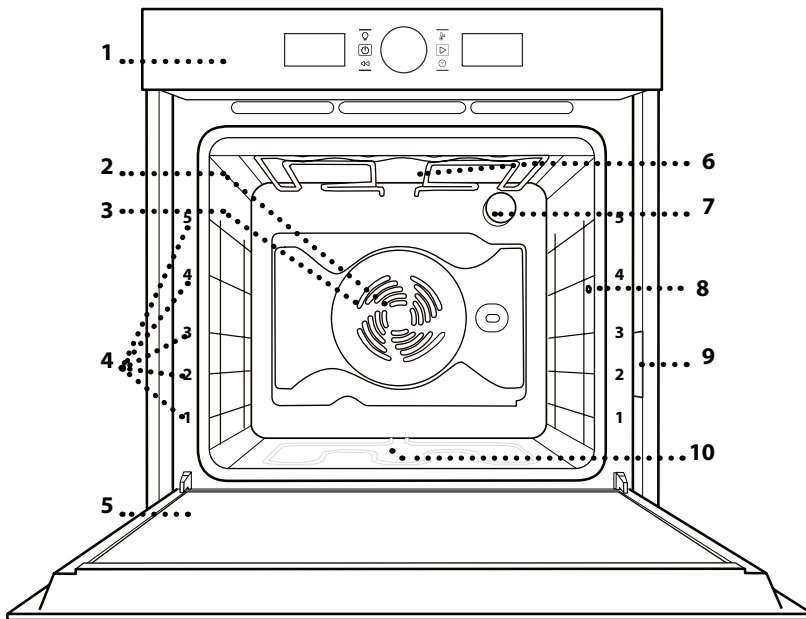


Ohutusjuhised ning kasutus- ja  
hooldusjuhendi saate alla laadida meie  
veebilehelt [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) järgides  
voldiku lõpus toodud juhiseid.



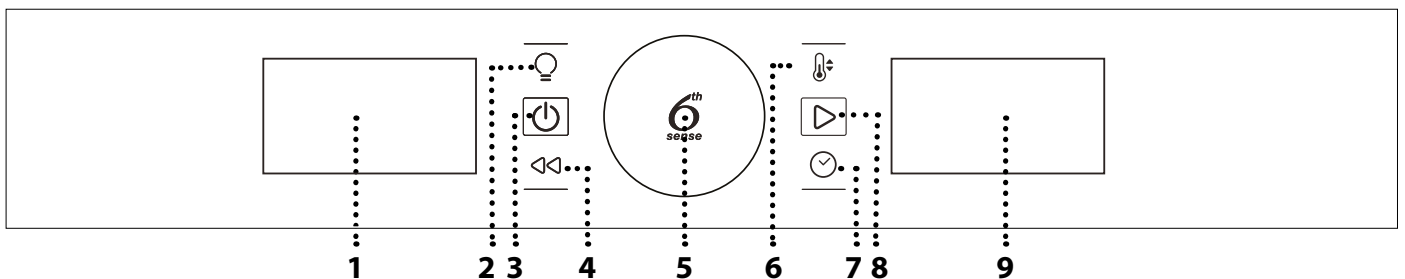
**Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.**

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha  
(ei ole näha)
4. Riiulisiinid  
(taseme number on märgitud  
ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Lamp
8. Lihatermomeetri sisestuskoht  
(kui olemas)
9. Identimisplaat  
(ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha  
(ei ole näha)

## JUHTPANEEL



### 1. VASAKPOOLNE NÄIDIK

### 2. VALGUSTUS

Lambi sisse-/väljalülitamiseks.

### 3. ON/OFF

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või  
aktiivse funktsiooni peatamiseks  
igal ajal.

### 4. TAGASI

Seadete muutmisel eelmisele  
menüüle naasmiseks.

### 5. PÖÖRDNUPP / 6TH SENSE NUPP

Seda pöörates saab liikuda  
funktsioonide vahel ja seada  
kõiki parameetreid. Vajutage  
( ), et valida, seada, avada  
või kinnitada funktsioonid  
või parameetrid ja käivitada  
küpsetusprogramm.

### 6. TEMPERatuur

Temperatuuri seadmiseks.

### 7. AEG

Aja või küpsetusaja muutmiseks  
või seadmiseks.

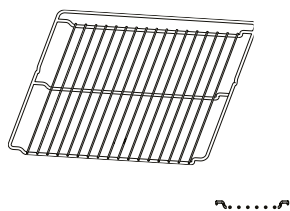
### 8. KÄIVITUS

Funktsioonide käivitamiseks ja  
seadete kinnitamiseks.

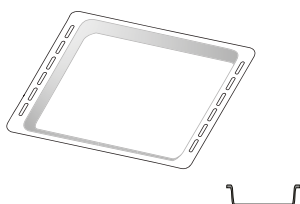
### 9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

# TARVIKUD

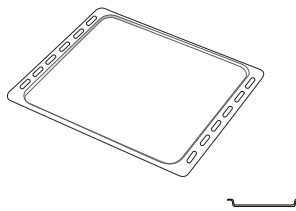
## REST



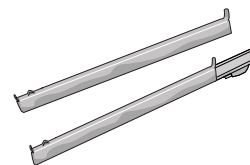
## NÕRGUMISPANN



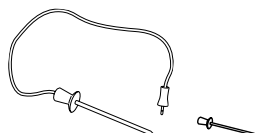
## KÜPSETUSPLAAT



## LIUGSIINID \* (AINULT MÕNEL MUDELIL)



## LIHATERMOMEETER (AINULT MÕNEL MUDELIL)



Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev. Muud tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

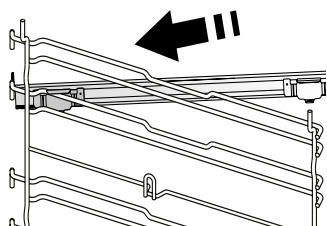
## RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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.

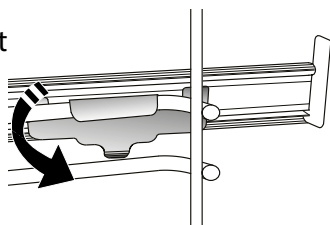
## LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.



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. Korra te toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisoonel.



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

## RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

. Siinide eemaldamiseks, tõstke siine ülespoole ja tõmmake õrnale alumine osa oma pesast välja. Nüüd saab sooned eemaldada.

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



# FUNKTSIOONID



## TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



## GRILLIMINE

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



## SUNDÕHK

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



## KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha ja täidisega kookide küpsetamiseks, täidetud köögiviljade röstimiseks ainult ühel ahjutasandil. See funktsioon kasutab õrna ja hootist õhuringlust, et takistada toidu kuivamist.



## 6<sup>TH</sup> SENSE FUNKTSIOONID



## VORMIROOG

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoidude valmistamiseks.



## LIHA

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi liha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.



## SUUR KÜPSETAMINE

<sup>XL</sup> Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.



## SAI

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.



## PITSA

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.



## KOOGID JA MAGUSTOIDUD

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki kookide valmistamiseks.



## ERIFUNKTSIOONID



## KIIRE EELKUMUTAMINE

Ahju kiire eelkuumutamine. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Tavapärase küpsetamine. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud.



## TURBO GRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarrast (kui on olemas).



## SÄÄSTLIK ÕHU SUNDINGLUS\*

Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn 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.



## SOOJASHOID

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.



## KERGITAMINE

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



## SMART CLEAN

(AINULT MÖNEL MUDELIL)

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

\* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovitude kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

# SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

## 1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg.



Hakkab vilkuma kahekohaline tundide näit. Keerake nuppu, et määrata õiged tunnid ja vajutage kinnitamiseks



Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Keerake nuppu, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks

Pange tähele! Aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on väljalülitatud vähemalt sekundi jooksul all ja korrake eelkirjeldatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voluukatkestust tuleb kellaeg uuesti seada.

## 2. SEADED

Vajadusel saate muuta vaikumisi määratud mõõtühikuid, temperatuuri (°C) ja nimivoolu (16 A).

Kui ahi on väljalülitatud, hoidke vähemalt 5 sekundit all



Keerake valikunuppu, et valida mõõtühik, ja seejärel vajutage kinnitamiseks



Keerake valikunuppu, et valida nimivool, ja seejärel vajutage kinnitamiseks

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

## 3. 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).

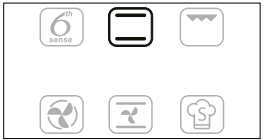
Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Kui ahi on väljalülitatud, kuvatakse ekraanile ainult kellaeg. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu . Pöörake nuppu, et vaadata vasakpoolsel näidikul saadaval olevaid peamisi funktsioone. Valige üks ja vajutage



Alamfunktsiooni (juhul, kui see on saadaval) valimiseks, valige peamine funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks ja liikuge funktsiooni menüüsse.



Pöörake nuppu, et vaadata parempoolsel näidikul saadaval olevaid alamfunktsioone. Valige üks ja vajutage kinnitamiseks

## 2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

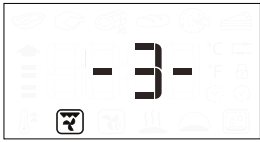
Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.


### TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



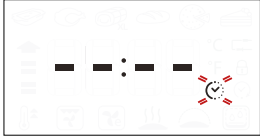
Kui ekraanil vilgub ikoon °C/°F, keerake väärtuse muutmiseks nuppu, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevat seadeid (kui on võimalik).



Samuti saate samal ajal seada grillimise taseme (3 = kõrge, 2 = keskmine, 1 = madal).




Pange tähele! Kui funktsioon on juba käimas, saate temperatuuri ja grilli tase muuta, kui vajutate , või keerate kohe nuppu.



#### KESTUS




Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata seadete nupuga, kinnitamiseks vajutage .

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon.


Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : Keerake nuppu, et muuta tunde ja vajutage kinnitamiseks .

#### KÜPSETUSE LÕPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Kui lõpuaega on võimalik muuta, kuvatakse ekraanile eeldatav lõpuaeg ja ikoon  vilgub.






Vajadusel keerake nuppu, et määrata küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks .

Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks 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.


Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

Temperatuuri ja küpsetusaja seadete muutmiseks vajutage  või . Lõpetamisel vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele! Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

### 3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

Hetkel aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks hoidke all .


### 4. EELKUUMUTAMINE

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



Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.



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

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 muuta.

### 5. KÜPSETAMISE LÕPP

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



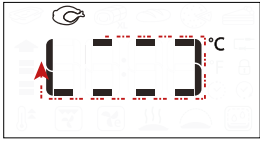
Küpsetusaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaja seadmiseks nuppu ja vajutage .

## . 6th SENSE FUNKTSIOONID

### TEMPERATUURI TAASTAMINE

Kui temperatuur ahjus peaks küpsetamise ajal avatud ukse tõttu langema, on olemas spetsiaalne funktsioon, mis aktiveerub automaatselt, et taastada algne temperatuur.

Temperatuuri taastamise ajal on näidikul „ussimängu“ animatsioon, kuni sihttemperatuur on saavutatud.



Kui programmeeritud küpsetusüksik on käimas, suurendatakse parima tulemuse tagamiseks küpsetusaega vastavalt sellele, kui pikalt uks lahti seisis.

## . ERIFUNKTSIOONID

### SMART CLEAN

Funktsiooni Smart Clean aktiveerimiseks ajage külma ahju põhjal laiali 200 ml vett ja sulgege siis ahjuuks.

Liikuge erifunktsioonide juurde ja keerake nuppu, et valida menüüst , seejärel vajutage kinnitamiseks elementi .

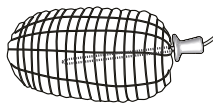
Vajutage elementi puhastusüksik viivitamatuks käivitamiseks või elementi viivitusega lõpuaja/käivituse seadistamiseks.

Tsükli lõppedes laske ahjul jahtuda ja eemaldage kogu ahju jäänud vesi ja asuge puhastama kuumas vees niisutatud käsna (puhastamine ei pruugi õnnestuda, kui möödub enam kui 15 minutit).

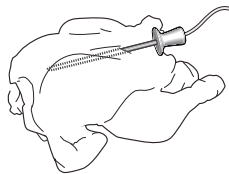
Pange tähele! Puhastusüksik kestust ja temperatuuri ei saa seadistada.

## . LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

Kaasasolev lihatermomeeter võimaldab küpsetamise ajal täpselt mõõta toidu sisetemperatuuri. Lihatermomeetrit saab kasutada ainult mõne küpsetusfunktsiooniga (tavapärane, õhu sundringlus, konvektsioonküpsetus, turbogrill, 6th Sense lihaja 6th Sense maksiküpsetus).



Suurepärase valmistamistulemuse saavutamiseks on väga oluline sond õigesti oma kohale asetada. Sisestage sond täielikult liha kõige liharikkamasse osasse, vältides konte ja rasvaseid osi.



Linnuliha puhul tuleb sond sisestada külgsuunaliselt rinnakuosa keskel, jälgides, et sondi ots ei satuks tühja kohta. Väga ebaregulaarse paksusega liha puhul kontrollige enne ahjust võtmist, kas liha on korralikult valminud. Ühendage termomeetri ots ahju parempoolses siseseinas asuvasse avasse.

Kui lihatermomeeter on ahjus ühendatud, kõlab helisignaali ja näidikule ilmub ikoon koos sihttemperatuuriga.

Kui lihatermomeeter ühendatakse funktsiooni valimise ajal, kuvatakse näidikul lihatermomeetri vaikimisi sihttemperatuur.



Praeguste seadetega käivitamiseks vajutage nuppu . Pöörake nuppu, et seada lihatermomeetri sihttemperatuur. Kinnitamiseks vajutage . Pöörake nuppu ahju temperatuuri seadmiseks.



Kinnitamiseks ja küpsetusüksik käivitamiseks vajutage nuppu või .

Küpsetusüksik ajal kuvatakse näidikul lihatermomeetri sihttemperatuur. Kui liha jõuab seadud sihttemperatuurini, küpsetusüksik peatub ja näidikul kuvatakse tekst END.

Küpsetusüksik uuesti käivitamiseks, kui kuvatakse tekst End, saab nuppu pöörates seada lihatermomeetri sihttemperatuuri, nagu kirjeldatud eespool. Kinnitamiseks ja küpsetusüksik uuesti käivitamiseks vajutage nuppu või .

Pange tähele! Lihatermomeetrit kasutava küpsetusüksik ajal saab nuppu pöörates muuta lihatermomeetri sihttemperatuuri. Ahju temperatuuri seadmiseks vajutage . Lihatermomeetri saab sisestada igal ajal, ka küpsetusüksik kestel. Sellisel juhul tuleb küpsetusüksik parameetrid uuesti seada.

Kui lihatermomeeter vastava funktsiooniga kasutamiseks ei sobi, lülitab ahi küpsetusüksik välja ja kõlab hoiatussignaal. Sellisel juhul eemaldage lihatermomeeter või vajutage teise funktsiooni seadmiseks. Viitkäivitust ja eelkuumutuse faasi ei saa lihatermomeetriga kasutada.

## . KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Nuppude avamiseks korrake toimingut.

Pange tähele! Klahviluku saab aktiveerida ka siis, kui küpsetamine parasjagu käib.

Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage .

# KASULIKUD NÄPUNÄITED

## KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude 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.

## ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundõhu funktsiooni, saate küpsetada korraga erinevaid samal temperatuuril valmistatavaid roogasid (näiteks kala ja köögiviljad), paigutades toidud erinevatele ahjutasanditele. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

## LIHA

Kasutage liha küpsetamiseks sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või püreklaasist nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitatav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toiminguga käigus eraldub aur. Kui praad on valmis, laske sellel ahjus seista 10-15 minutit või mähkige fooliumisse.

Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla, millele toit on asetatud, rasvavann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

## MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlema.

Kui soovite kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatikk. Kui tikk on koogist välja tõmmates puhas, on kook valmis.

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvainega vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt.

Niiske sisu või kattega kookide puhul (nt juustukook või puuviljapirukad) kasutage Konvektsioonküpsetuse funktsiooni. Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

















































































## PITSA

Määrige küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarella.

## KERGITAMINE

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
<b>Kerkinud/biskviitkoogid</b>		-	170	30-50	2 
		Jah	160	30-50	2 
		Jah	160	30-50	4 1  
<b>Täitega koogid</b> (juustukook, struudel, õunapirukas)		-	160-200	30-85	3 
		Jah	160-200	35-90	4 1  
<b>Küpsised / väikesed koogid</b>		-	160-170	20-40	3 
		Jah	150-160	20-40	3 
		Jah	150-160	20-40	4 1  
<b>Tuuletaskud</b>		-	180-200	30-40	3 
		Jah	180-190	35-45	4 1  
		Jah	180-190	35-45*	5 3 1   
<b>Besee</b>		Jah	90	110-150	3 
		Jah	90	130-150	4 1  
		Jah	90	140-160*	5 3 1   
<b>Pitsa</b> (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		-	220-250	20-40	2 
		Jah	220-240	20-40	4 1  
		Jah	220-240	25-50*	5 3 1   
<b>Saiapäts</b> 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
<b>Väike sai</b>		-	180-220	30-50	3 
<b>Sai</b>		Jah	180-220	30-60	4 1  
<b>Külmutatud pitsa</b>		-	250	10-20	2 
		Jah	250	10-20	4 1  
<b>Pikantsed saiakesed</b> (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180-190	45-60	2 
		Jah	180-190	45-60	4 1  
		Jah	180-190	45-70*	5 3 1   
<b>Volovanid / lehttainast küpsised</b>		Jah	190-200	20-30	3 
		Jah	180-190	20-40	4 1  
		Jah	180-190	20-40*	5 3 1   
<b>Lasanje / lahtised pirukad</b>		-	190-200	40-65	3 
<b>Küpsetatud makaroniroad / täidetud makaronitorud</b>		-	190-200	25-45	3 



RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg		-	190–200	60–90	3
Seapraad krõbeda kamaraga 2 kg		-	170	110–150	2
Kana/küülik/part 1 kg		-	200–230	50–80 **	3
Kalkun/hani 3 kg		-	190–200	90–150	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		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
Kalafleed/-steigid		-	2 (keskmine)	20–30***	4 3
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		-	2–3 (keskmine – kõrge)	15–30***	5 4
Röstitud kana 1-1,3 kg		-	2 (keskmine)	55–70**	2 1
Poolküps loomalihapraad 1 kg		-	2 (keskmine)	35–50**	3
Lambakoot / -jalg		-	2 (keskmine)	60–90**	3
Ahjukartulid		-	2 (keskmine)	35–55**	3
Köögiviljagrataän		-	3 (kõrge)	10–25	3
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40–120*	5 3 1
Lasanje ja liha		Jah	200	50–120*	4 1
Liha ja kartulid		Jah	200	45–120*	4 1
Kala ja köögivili		Jah	180	30–50	4 1
Täidetud praad		-	200	80–120*	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammast)		-	200	50–120*	3

\* Arvestuslik ajakulu. toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

\*\* Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

\*\*\* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Pange tähele! 6th Sense küpsetite funktsioon Pastry Cakes kasutab ainult ülemisi ja alumisi küttekehi, ilma õhu sundringluseta. See ei vaja eelkuumutust.

FUNKTSIOONID	 Tavapärane küpsetamine	 Grill	 Turbo Grill	 Sundõhk	 Konvektiooniküpsetus	 Säästlik sundõhk
AUTOMAAT-FUNKTSIOONID	 Vormiroog	 Liha	 Suur küpsetamine	 Sai	 Pitsa	 Koogid ja magustoidud
TARVIKUD	 Rest	 Ahjuplaat või koogivorm restil	 Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat restil	 Nõrgumispann / küpsetusplaat	 Nõrgumispann 500 ml veega	

# SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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 välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme mõne pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

## SISEPIND

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

- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Sisepindade parimaks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean (kui on olemas).
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.
- Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta.

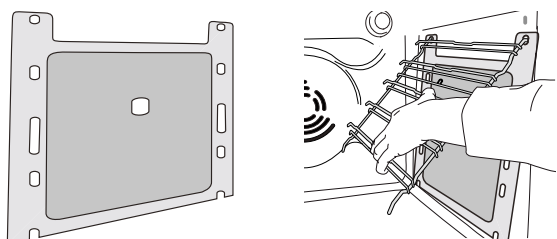
## TARVIKUD

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

## KATALÜÜTILISTE PINDADE PUHASTAMINE

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

Ahi on varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riiulisiinidele. Riiulisiinide ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.



Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitame ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga Konvektsioonkühvetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

Pange tähele! Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda!

Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele! Kasutage ainult hõõglampe 25-40 W / 230 V, tüüp E-14, T300°C, või halogeenlampe 20-40 W / 230 V, tüüp G9, T300°C. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

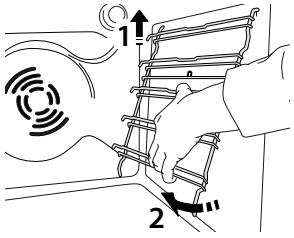
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.



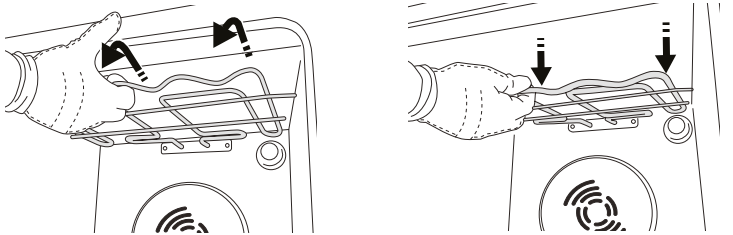
## LANGETAGE ÜLEMINE KÜTTEKEHA

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

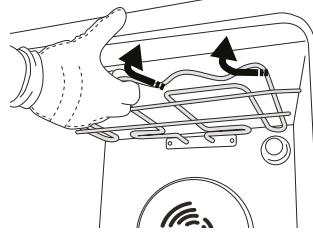
1. Eemaldage külgmised riulisiinid.



2. Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.



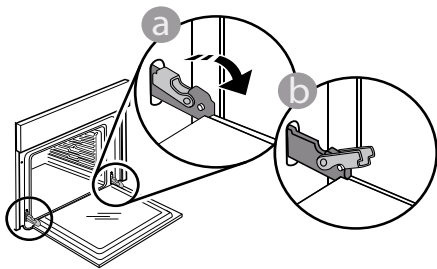
3. Kütteelemendi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jääks külgmistele tugedele toetuma.



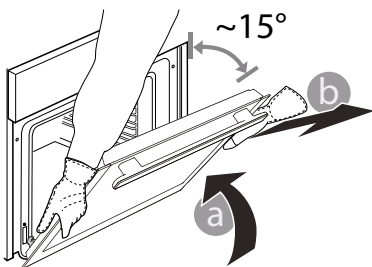
## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

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



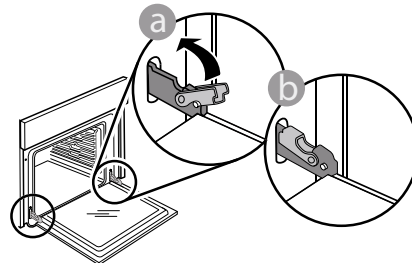
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



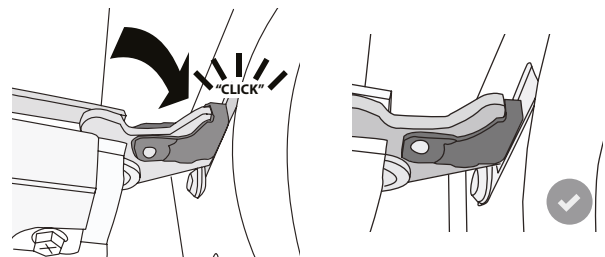
3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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 korralikult ei käi, 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.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima teenindusega.

## TOOTE KIRJELDUS

 [www](http://www.whirlpool.eu) Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida Whirlpooli veebilehelt [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND

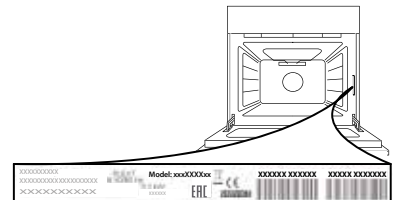
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla meie veebilehelt [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.



> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.

## TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiate garantiijuhendist. Kui võtate ühendust teenindusega, palun öelge oma toote andmeplaadil olevad koodid.



400011596251

# IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



## PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

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

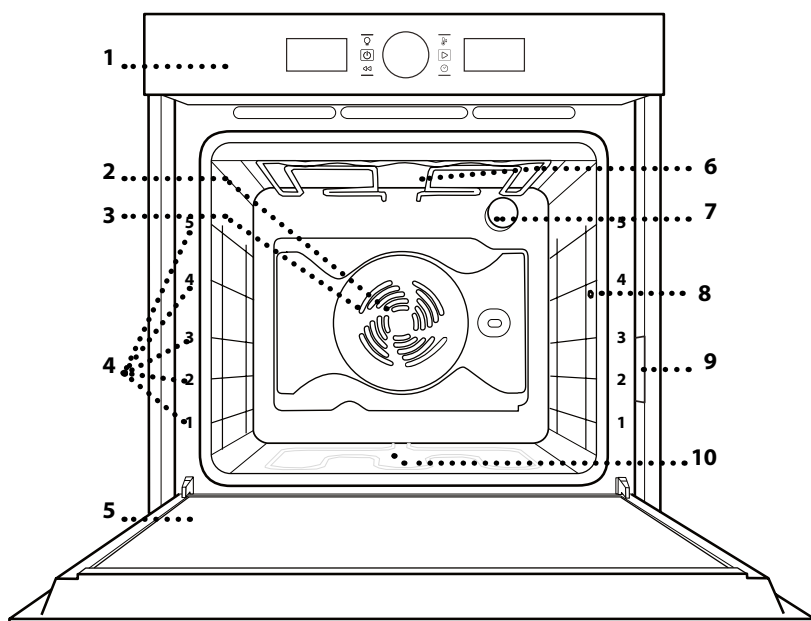


Lejuplādējiet Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību, apmeklējot mūsu tīmekļa vietni [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) un sekojot norādēm šīs rokasgrāmatas aizmugurē.



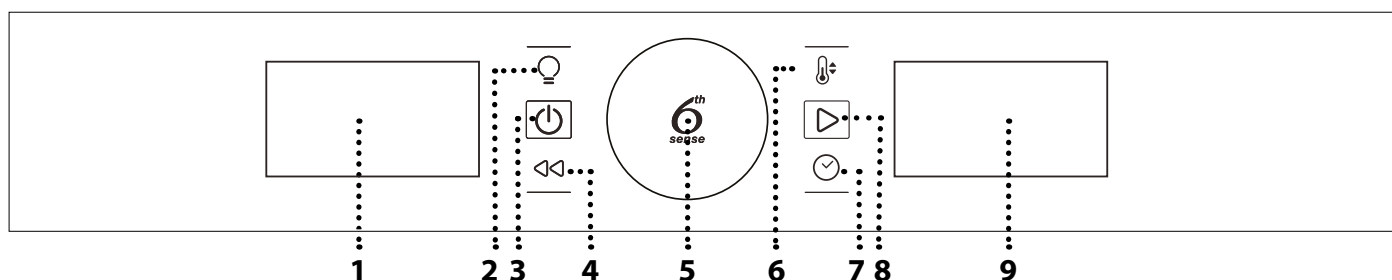
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.**

## IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements / grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Gaļas temperatūras zonde (ja ir iekļauta)
9. Datu plāksnīte (nenovērt)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

## VADĪBAS PANELIS



### 1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

#### 2. APGAISMOJUMS

Lampas ieslēgšanai/izslēgšanai.


#### 3. IESL./IZSL.

Lai jebkurā laikā ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns un apturētu aktīvo funkciju.

#### 4. ATPAKAĻ

Lai iestatījumu konfigurēšanas laikā atgrieztos pie iepriekšējās izvēlnes.

### 5. GROZĀMĀ POGA / 6TH SENSE POGA

Pagrieziet slēdzi, lai izpētītu visas funkcijas un pielāgotu visus gatavošanas parametrus. Piespiediet , lai izvēlētos, iestatītu, piekļūtu vai apstiprinātu funkcijas vai parametrus, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.

### 6. TEMPERATŪRA

Lai iestatītu temperatūru.

### 7. LAIKS

Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī lai pielāgotu gatavošanas laiku.

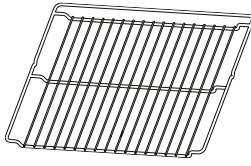
### 8. STARTA POGA

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus.

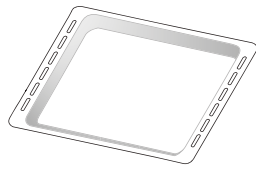
### 9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

# PIEDERUMI

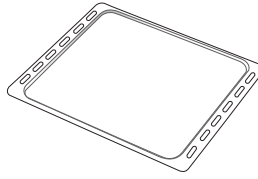
## STIEPĻU PLAUKTS



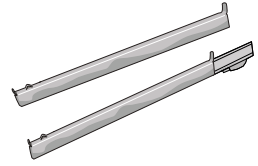
## NOTEKPAPLĀTE



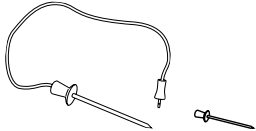
## CEPEŠPANNA



## SLĪDOŠĀS SLIECES \* (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)



## GĀLAS TERMOMETRA ZONDE (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)



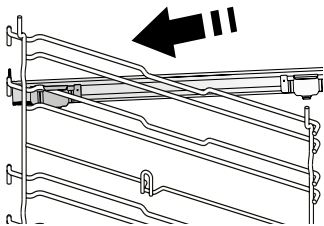
Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas apkopes centrā.

**STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA**  
Ievietojiet stieplju plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

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

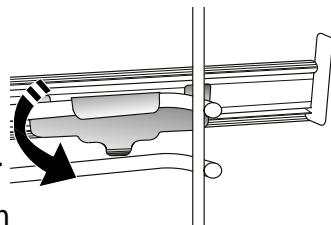
## SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA UZSTĀDĪTAS)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebidiet to iespējami dziļi. Nolaidiet 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.

## 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 pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

# FUNKCIJAS

	<b>GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU</b> Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
	<b>GRILĒŠANA</b> Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.
	<b>PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA</b> Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
	<b>CEPŠANA AR KONVEKCIJU</b> Lai gatavotu gaļu, ceptu kūkas ar pildījumu vai gatavotu pildītus dārzeņus tikai vienā plauktā. Šajā funkcijā tiek izmantota maiga un intermitējoša gaisa plūsma, kas neļauj produktiem izžūt.
 <b>6<sup>TH</sup> SENSE FUNKCIJAS</b>	
	<b>GATAVOŠANA KATLĀ</b> Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.
	<b>GAĻA</b> Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi gaļas pagatavošanai. Šī funkcija periodiski aktivizē ventilatoru ar zemu ātrumu, lai tādējādi neļautu ēdienam pārāk izžūt.
	<b>MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA</b> Šī funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru lielu gaļas gabalu pagatavošanai (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.
	<b>MAIZE</b> Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.
	<b>PIZZA</b> Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picas veidu pagatavošanai.
	<b>DESERTI</b> Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu kūku pagatavošanai.



## ĪPAŠĀS FUNKCIJAS



### ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, cepeškrāsns automātiski izmantos funkciju „Gatavošana ar konvekciju”. Pagaidiet līdz ir beigusies priekšsildīšana un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.



### TURBOGRILS

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Notekaplāti ieteicams izmantot, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir iekļauts).



### EKO PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA\*

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, ierices durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.



### SAGLABĀT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.



### RAUDZĒŠANA

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



### SMART CLEAN

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

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


\* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

# IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE


## 1. IESTATIET LAIKU


Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, jums būs jāiestata laiks.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas:  
Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.




Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.  
Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai mainītu laiku vēlāk, turiet piespiestu  vismaz vienu sekundi, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības.

Pēc ilgstošākiem elektropadeves pārrāvumiem laiks būs jāievada no jauna.

## 2. IESTATĪJUMI


Ja nepieciešams, varat mainīt noklusējuma mērvienības, temperatūru (°C) un nominālo strāvu (16 A).

Kad krāsns ir izslēgta, nospiediet  un turiet to vismaz 5 sekundes.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu mērvienību, un nospiediet , lai apstiprinātu.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu nominālo strāvu, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu tādā līmenī, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 A) jaudu: ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina (13 A).

## 3. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.


Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, „Piespiedu gaisa cirkulācija” vai „Cepšana ar konvekciju”).


Tagad ievērojiet norādījumus, lai pareizi iestatītu funkciju.

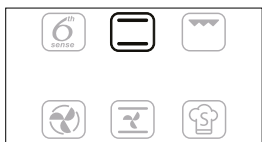
Lūdzu, ņemiet vērā: pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.


# IKDIENAS LIETOŠANA

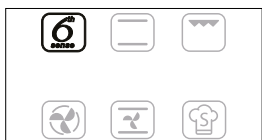
## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE


Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai pulkstenis. Nospiediet un pieturiet , lai ieslēgtu krāsni.

Pagrieziet slēdzi, lai kreisās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet .



Lai atlasītu papildfunkciju (ja tādas ir pieejamas), atlasiet galveno funkciju un nospiediet , lai to apstiprinātu un dotos uz funkciju izvēlni.



Pagrieziet slēdzi, lai labās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet , lai apstiprinātu.


## 2. IESTATIET FUNKCIJU

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus.

Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otra mainīt.

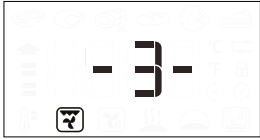
### TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



Kad displejā mirgo ikona °C/°F, pagrieziet slēdzi, lai mainītu vērtību, pēc tam nospiediet , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamās iestatījumus (ja iespējams).

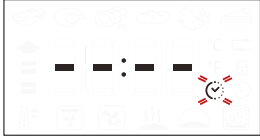


Tāpat varat vienlaikus iestatīt arī grila līmeni (3 = augsts, 2 = vidējs, 1 = zems).



Lūdzu, ņemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat mainīt grila līmeņa temperatūru, nospiežot vai pagriežot slēdzi konkrētajā pozīcijā.

#### DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona , izmantojiet pielāgošanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet , lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju.

Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot : Pagrieziet slēdzi, lai mainītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.

#### GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas laika beigu.

Mainot gatavošanas beigu laiku, displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo ikona.



Ja nepieciešams, pagrieziet slēdzi, lai iestatītu laiku, cikos 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 priekšsildīšanas fāze. Krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

Gaidīšanas laikā varat izmantot slēdzi, lai mainīt gatavošanas beigu laiku.

Izmantojiet vai , lai mainītu temperatūras un gatavošanas laika iestatījumus. Nospiediet , lai apstiprinātu, kad pabeigts.

Lūdzu, ņemiet vērā: Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

### 3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet , lai aktivizētu funkciju.

Jūs varat jebkurā laikā nospiegt un turēt , lai apturētu aktīvo funkciju.

### 4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ietilpst krāsns priekšsildīšanas fāze: Tiklīdz funkcija būs atlasīta, ekrānā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai.



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

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļautas priekšsildīšanas fāze.

Izmantojot slēdzi, jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru.

### 5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

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

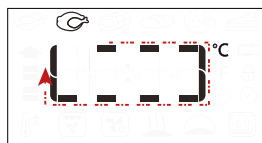


Lai pagarinātu gatavošanas laiku nemainot iestatījumus, pagrieziet slēdzi uz jaunu gatavošanas laiku un nospiediet .

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

### TEMPERATŪRAS ATĢŪŠANA

Ja atvērtu durvju dēļ temperatūra cepeškrāsnī gatavošanas laikā samazinās, automātiski tiks aktivizēta īpaša funkcija, kas atgūs oriģinālo temperatūru. Temperatūras atgūšanas laikā displejā būs redzama „čūskas” animācija līdz brīdim, kad būs sasniegta iestatītā temperatūra.








Kamēr darbojas kāds no ieprogrammētajiem gatavošanas cikliem, gatavošanas laiks tiks palielināts, ņemot vērā to, cik ilgi durvis bijušas atvērtas, lai garantētu labākos rezultātus.

### . ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

#### SMART CLEAN

Lai aktivizētu „Smart Clean” funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta, ielejiet 200 ml ūdens cepeškrāsns apakšdaļā un aizveriet cepeškrāsns durvis.

Piekļūstiet īpašajām funkcijām  un pagrieziet pogu, lai atlasītu  no izvēlnes, tad nospiediet , lai apstiprinātu.

Nospiediet , lai nekavējoties palaistu funkciju tīrīšanas ciklu, vai nospiediet , lai iestatītu darbības beigu laiku/aizkavētās palaišanas laiku.

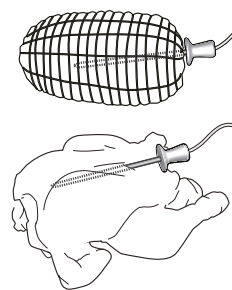
Tīrīšanas cikla beigās izslaukiet no krāsns atlikušo ūdeni un pēc tam sāciet tīrīšanu, izmantojot ar karstu ūdeni samitrinātu sūkli (ja tīrīšana tiek atlikta uz vairāk nekā 15 minūtēm, rezultāts var nebūt tik labs).

Lūdzu, ņemiet vērā: Tīrīšanas cikla darbības laiku nevar iestatīt

### . GAĻAS TERMOMETRA ZONDES IZMANTOŠANA (JA IĒTILPST APRĪKOJUMĀ)

Ar gaļas temperatūras zondi gatavošanas laikā iespējams izmērīt precīzu produkta iekšējo temperatūru.

Gaļas temperatūras zondi var lietot izmantojot tikai dažas funkcijas (Konvekcijas, Siltās gaisa plūsmas, Konveccionālās cepšanas, Turbo Grila, 6th Sense Gaļas un 6th Sense Maxicooking).



Lai iegūtu ideālu gatavošanas rezultātu, ir ļoti svarīgi precīzi ievietot zondi. Pilnībā ievietojiet zondi gaļas mikstumā, izvairoties no kauliem un speķa.

Putnu gaļai zonde jāievieto sāniski, krūšu vidū, pievēršot uzmanību tam, lai zondes gals neatrastos dobumā. Ja gatavojat ļoti nevienāda biezuma gaļu, pārlicinieties, vai tā ir izcepta, pirms izņemt to no krāsns.



Pievienojiet zondes galu caurumā,

kas atrodas krāsns iekšpusē uz labās sienas.



Kad gaļas temperatūras zonde būs pievienota krāsnij, atskanēs skaņas signāls un displejā būs redzama ikona, un paredzētā temperatūra.

Ja gaļas temperatūras zonde tiek pievienota funkcijas izvēles laikā, displejā ieslēgsies noklusētā gaļas zondes mērķa temperatūra.






Nospiediet , lai ieslēgtu uzstādītos iestatījumus. Pagrieziet pogu, lai iestatītu gaļas zondes mērķa temperatūru. Nospiediet , lai apstiprinātu. Pagrieziet pogu, lai iestatītu cepeškrāsns temperatūru.




Nospiediet  vai  lai apstiprinātu un sāktu gatavošanas ciklu.

Gatavošanas cikla laikā, displejā būs redzama gaļas zondes mērķa temperatūra. Kad gaļa sasniegs iestatīto temperatūru, gatavošanas cikls beigsies un displejā būs redzams uzraksts „End”.


Atsākt gatavošanas ciklu, kad tas ir beidzies, pagriežot slēdzi ir arī iespējams regulēt gaļas zondes mērķa temperatūru, kā tas ir minēts iepriekš. Nospiediet  vai , lai apstiprinātu vai atsāktu gatavošanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: gatavošanas cikla laikā, izmantojot gaļas temperatūras zondi, iespējams pagriezt pogu, lai mainītu paredzēto zondes temperatūru. Nospiediet , lai pielāgotu cepeškrāsns temperatūru.

Gaļas temperatūras zonde var tikt pievienota jebkurā brīdī, arī gatavošanas cikla laikā. Tādā gadījumā nepieciešams no jauna iestatīt gatavošanas funkcijas parametrus.

Ja gaļas temperatūras zonde nav savienojama ar izvēlēto funkciju, tad krāsns pārtrauks gatavošanas ciklu un atskanēs brīdinājuma signāls. Tādā gadījumā atvienojiet gaļas temperatūras zondi vai nospiediet , lai iestatītu citu funkciju. Aizkavētā starta un priekšsildīšanas fāzes laikā gaļas temperatūras zondi nevar izmantot.

### . TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet  un turiet to vismaz 5 sekundes.



Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taustiņu bloķēšanu var aktivizēt arī tad, kad aktivizēta gatavošana.

Drošības nolūkos varat krāsnī jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .



# NODERĪGI PADOMI

## 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, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

## DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

Izmantojot funkciju „Piespiedu gaisa cirkulācija”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivī un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

## GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Apklājiet, ja nepieciešams.

## DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamīšus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

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

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Cepšana ar konvekciju”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

















































































## PIZZA

Nedaudz ieziediet pannu ar taukvielām, lai picai būtu kraukšķīga pamatne. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, pārkaisiet picu ar mocarellas sieru.

## RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

# GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
<b>Rauga mīklas izstrādājumi / biskvīti</b>		-	170	30 – 50	2 
		Jā	160	30 – 50	2 
		Jā	160	30 – 50	4 1  
<b>Pildītie mīklas izstrādājumi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)</b>		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Jā	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Cepumi / kūciņas</b>		-	160 - 170	20 – 40	3 
		Jā	150 - 160	20 – 40	3 
		Jā	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Vēja kūkas</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Jā	180-190	35-45	4 1  
		Jā	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)</b>		Jā	90	110-150	3 
		Jā	90	130 - 150	4 1  
		Jā	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pica (plānā, biezā, fokača)</b>		-	220 - 250	20 – 40	2 
		Jā	220-240	20-40	4 1  
		Jā	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Maizes klaips 0,5 kg</b>		-	180 - 220	50 – 70	2 
<b>Maizītes</b>		-	180 - 220	30 – 50	3 
<b>Maize</b>		Jā	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Saldēta pica</b>		-	250	10 – 20	2 
		Jā	250	10 - 20	4 1  
<b>Pīrādžiņi (dārzenų pīrāgs, sāļais pīrāgs)</b>		Jā	180 - 190	45 - 60	2 
		Jā	180-190	45-60	4 1  
		Jā	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Volovāni / kārtainās mīklas cepumi</b>		Jā	190 – 200	20 - 30	3 
		Jā	180-190	20-40	4 1  
		Jā	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lazanja / pīrāgi</b>		-	190 – 200	40 - 65	3 
<b>Cepti makaroni / kaneloni</b>		-	190 – 200	25 – 45	3 

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		-	190 – 200	60 - 90	3
Gaļas cepeši 2 kg		-	170	110 - 150	2
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Tītara/zoss gaļa, 3 kg		-	190 – 200	90 - 150	2
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		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
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	2 (Vid.)	35 - 50**	3
Jēra kāja / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90**	3
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55**	3
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	3 (augsts)	10 - 25	3
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120*	5 3 1
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 120*	4 1
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 120*	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 – 50	4 1
Gaļas cepeši ar pildījumu		-	200	80 - 120*	3
Gaļas šķēles (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 120*	3

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

\*\* Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

\*\*\*Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

Lūdzu, ņemiet vērā: 6th Sense „Desertu” funkcija izmanto tikai augšējos un apakšējos sildelementus bez piespiedu gaisa cirkulācijas. Cepeškrāsns priekšsildīšana nav nepieciešama.

FUNKCIJAS	 Gatavošana ar konvekciju	 Grilēšana	 Turbogrils	 Piespiedu gaisa cirkulācija	 Cepšana ar konvekciju	 Eko piespiedu gaisa cirkulācija
AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS	 Gatavošana katlā	 Gaļa	 Maksimāla gatavošana	 Maize	 Pizza	 Kūkas
PIEDERUMI	 Stieplu plaukts	 Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna	 Cepšpanna ar 500 ml ūdens	

# APKOPE UN TĪRĪŠANA

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

**Neizmantojiet tvaika tīrītājus.**

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

**Izmantojiet virtuves cimdus.**

**Pirms ierīces apkopes darbu veikšanas, tai jābūt atvienotai no elektrotīkla.**

## ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

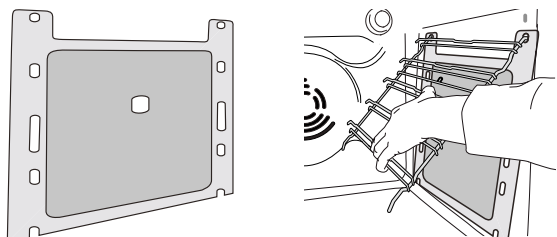
## IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

## KATALĪTISKO PLĀTŅU TĪRĪŠANA

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

Šī cepeškrāsns aprīkota ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kas, pateicoties to paštīrošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: Mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakaļ, pārliecinieties, ka augšējie āķi ir ieāķēti attiecīgajos plātņu caurumos.



- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai labāk notīrītu iekšējās virsmas, aktivizējiet „Smart Clean” funkciju (ja ietilpst aprīkojumā).
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvīņas var izņemt.
- Lai notīrītu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu var nolaist.

## 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.

Lai nodrošinātu labāko katalītisko plātņu paštīrošo īpašību sniegumu, krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju „Cepšana ar konvekciju”. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai tad iztīriet ēdiena atliekas, izmantojot maigu sūkli.

Lūdzu, ņemiet vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cietas birstes, asi sūkļi vai krāsns aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt ierīces paštīrošās īpašības.

Ja nepieciešama plātņu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcārdošanas servisu.

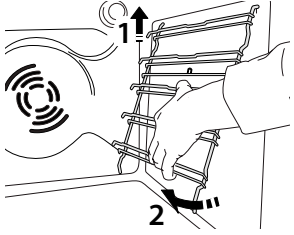
## LAMPIŅAS NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

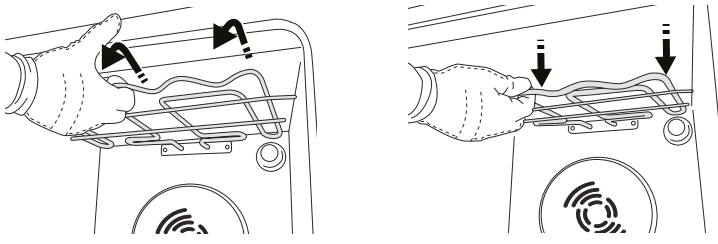
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 25-40 W / 230 V E-14 tipa T300 °C kvēlspuldzes vai 20-40 W / 230 V G9 tipa T300 °C halogēna spuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcārdošanas servisā.  
– Izmantojot halogēna spuldzes, neaiztieciat tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

## NOLAIDIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

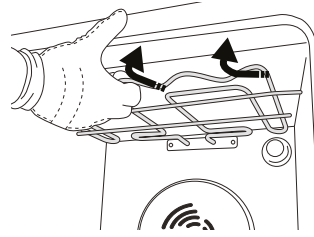
1. Izņemiet malējos plauktu stiprinājumus.



2. Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu un nolaidiet to.



3. Lai sildelementu uzliktu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz pret sevi, un pārliecinieties, vai tas balstās uz sānu atbalstiem.

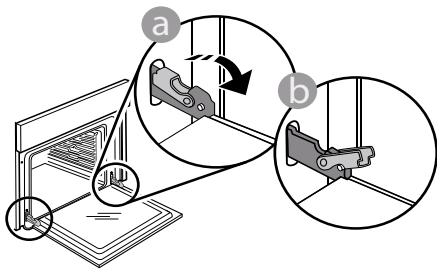


## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

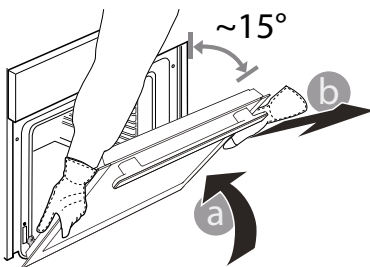
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.

2. Aizveriet durvis pēc iespējas ciešāk.

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

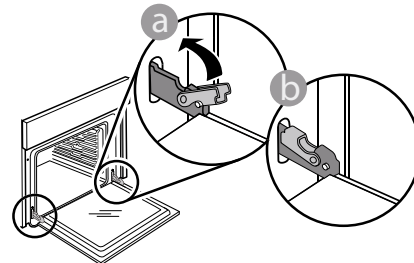


Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

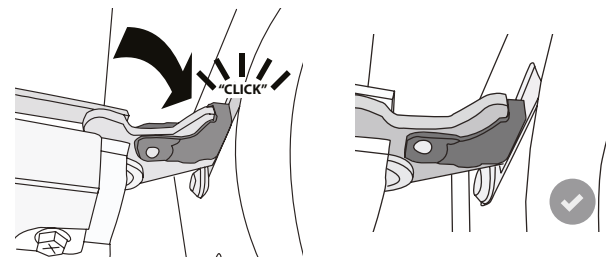


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.




5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: 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 vai burts.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.

## IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Izstrādājuma īpašo zīmi par ierīces enerģijas lietojuma datiem variet lejuplādēt tīmekļa vietnē [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

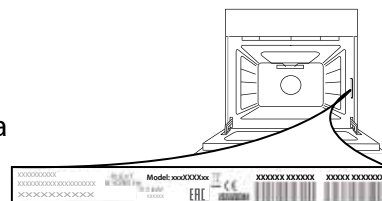
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.



> Tāpat varat arī sazināties ar pēcpārdošanas klientu apkalpošanas dienestu.

## SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU

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



400011596251

# KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



## DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE WHIRLPOOL GAMINĮ

Kad gautumėte visapusišką pagalbą ir palaikymą, savo prietaisą užregistruokite svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

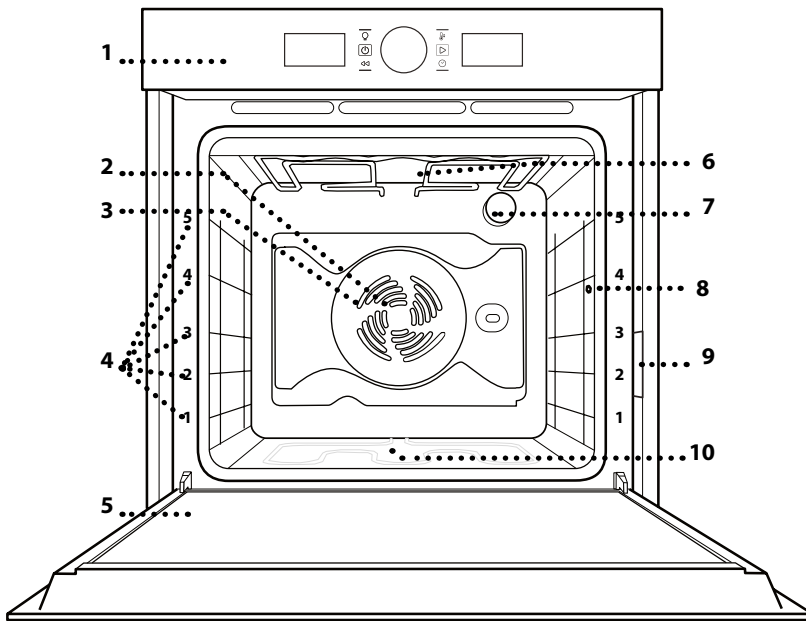


Saugos instrukcijas bei naudojimo ir priežiūros vadovą galite atsisiųsti apsikanę mūsų svetainėje [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ir įvykdę šios brošiūros nugarėlėje pateikiamus nurodymus.



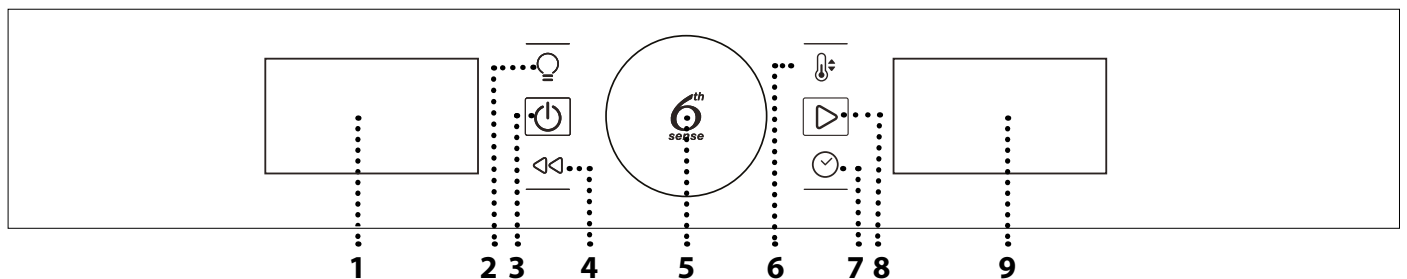
**Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

## GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Lempa
8. Mėsos zondo įsmeigimo vieta (jei yra)
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

## VALDYMO SKYDELIS



### 1. KAIRYSIS EKTRANAS

#### 2. LEMPUTĖ

Įjungia/išjungia lemputę.


#### 3. ON / OFF

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę ir sustabdyti funkciją.

#### 4. ATGAL

Grįžimas į ankstesnį meniu konfigūruojant nustatymus.

### 5. SUKAMA RANKENĖLĖ / „6TH SENSE“ MYGTUKAS

Pasukite šią rankenėlę norėdami pereiti per funkcijas ir nustatyti visus gaminimo parametrus. Paspauskite  ir pasirinkite, nustatykite, pasiekite ir patvirtinkite funkcijas arba parametrus, kad būtų pradėta gaminimo programa.

### 6. TEMPERATŪRA

Naudojama nustatyti temperatūrą.

### 7. LAIKAS

Naudojama nustatyti ar keisti laiką ir reguliuoti gaminimo laiką.

### 8. PALEIDIMAS

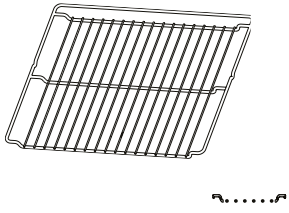
Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus.

### 9. DEŠINYSIS EKTRANAS

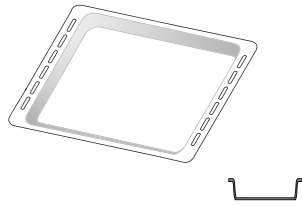


# PRIEDAI

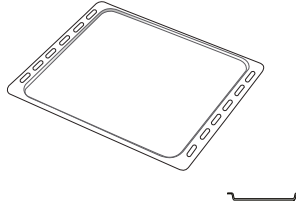
## GROTELĖS



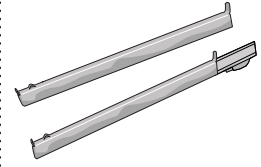
## SURINKIMO PADĖKLAS



## KEPIMO SKARDA

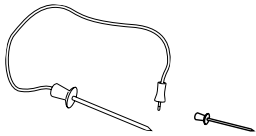


## SLANKIOJANČIOS GROTELĖS \* (TIK TAM TIKRUOSE MODELIOUOSE)



## MĖSOS ZONDAS

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIOUOSE)



Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

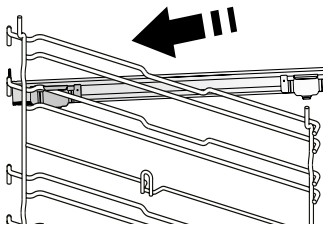
## GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

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

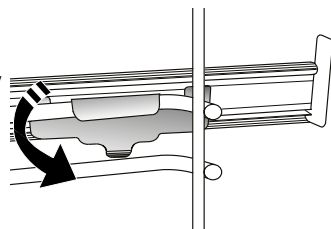
## SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

Nuimkite skersines orkaitės grotelės ir 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.

## GROTELIŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

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



# FUNKCIJOS



## TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



## KEPINIMAS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržovės ir užkepėles ar paskrudinti duona. 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.



## PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



## KONVEKČINIS KEPIMAS

Tinka gaminant mėsą, kepat pyragus su įdaru ar įdarytas daržoves tik ant vienos lentynos. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas.



## „6<sup>TH</sup> SENSE“ FUNKCIJOS



### TROŠKINIMAS

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalams iš makaronų.



### MĖSA

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtų, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.



### DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS

<sup>XL</sup> Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji neišdžiūtų.



### DUONA

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.



### PICA

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų picai.



### PYRAGAIČIAI

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų kepiniams.



## SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS



### SPARTUSIS ĮKAITINIMAS

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Pasibaigus įkaitinimo etapui orkaitė automatiškai naudos įprasto kepimo funkciją. Prieš sudedant maistą į orkaitę, palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas.



### INTENSYVUS KEPINIMAS

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. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).



### EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

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



### ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.



### KILDINIMAS

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



### SMART CLEAN

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

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.

\* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

# PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

## 1. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pirmą kartą įjungus orkaitę, jums reikės nustatyti laiką.



Mirksės du valandoms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite valandas, o paspausdami patvirtinkite.



Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite minutes, o paspausdami patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei vėliau norėsite pakeisti laiko nustatymus, nuspauskite ir apie vieną sekundę palaikykite , kai orkaitė yra išjungta, tada pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus.

Atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

## 2. NUSTATYMAI

Jei reikia, galite pakeisti numatytuosius temperatūros matavimo vienetus (°C) ir srovę (16 A).

Kai orkaitė išjungta, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite matavimo vienetus, o paspausdami patvirtinkite.



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite vardinę srovę, o paspausdami patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Orkaitė užprogramuota varuoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13 A).

## 3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

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

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami 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 kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Priverstinio oro srautas“ ar „Konvekcinis kepimas“).

Laikydami nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

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

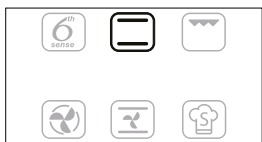
# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

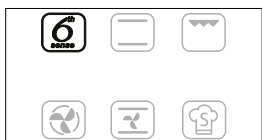
Kai orkaitė išjungta, ekrane rodomas tik laikas.

Palaikykite nuspaudę ir įjunkite orkaitę.

Sukite rankenėlę ir kairėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas pagrindines funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite .



Jei norite pasirinkti papildomą funkciją (kai tai įmanoma), pasirinkite pagrindinę funkciją ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir pereitumėte į funkcijos meniu.



Sukite rankenėlę ir dešinėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas papildomas funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite , kad patvirtintumėte.

## 2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.


### TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS



Kai ekrane mirksi piktograma °C/°F, sukdami rankenėlę pakeiskite vertę, tada paspauskite , kad patvirtintumėte, ir toliau tęskite nustatymų keitimą (jei yra).



Tuo pačiu metu galite nustatyti ir kepinimo lygį (3 = aukštas, 2 = vidutinis, 1 = žemas).




Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija jau veikia, temperatūrą ar kepinimo lygį galite pakeisti paspausdami  arba pasukdami rankenėlę.



#### LAIKAS



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo rankenėle nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami  patvirtinkite.


Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami  patvirtinkite ir įjunkite funkciją.

Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalėsite.


Atkreipkite dėmesį: Paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką. Sukdami rankenėlę pakeiskite valandas, o paspausdami  patvirtinkite.

#### GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS / ATIDĖTAS PALEIDIMAS

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką.

Jei galima keisti gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus rodomas apytikris funkcijos gaminimo pabaigos laikas ir mirksės piktograma .






Jei reikia, sukdami rankenėlę nustatykite pageidaujamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami  patvirtinkite ir įjunkite 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 išjungžiama. Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.


Laukimo metu naudodamiesi rankenėle galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką.

Spausdami  arba  pakeiskite temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus. Paspauskite  ir patvirtinkite, kai baigsite.

Atkreipkite dėmesį: Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

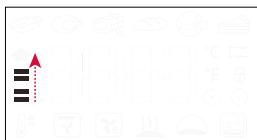
#### 3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus paspauskite  ir suaktyvinkite funkciją.

Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu paspauskite ir palaikykite .


#### 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.



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

Atkreipkite dėmesį: jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Naudodamiesi rankenėle jūs galite bet kada pakeisti temperatūrą.

#### 5. KEPIMO PABAIGA

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

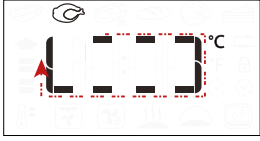


Jei norite pratęsti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite rankenėlę ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .

## „6<sup>th</sup> SENSE“ FUNKCIJOS

### TEMPERATŪROS ATSTATYMAS

Jei gaminimo metu sumažėja orkaitės temperatūra, nes buvo atidarytos durelės, naudojant specialią funkciją galima atstatyti orkaitės temperatūrą. Kol bus vėl bus pasiekta nustatyta temperatūra, ekrane bus rodoma gyvatės animacija.








Vykdomo užprogramuoto gaminimo ciklo metu gaminimo laikas padidėja tiek, kiek buvo atidarytos orkaitės durelės.

## SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

### SMART CLEAN

Jei norite suaktyvinti „Smart Clean“ funkciją, esant šaltai orkaitei, ant dugno užpilkite 200 ml vandens ir uždarykite dureles.

Pasirinkite specialias funkcijas , sukdami rankenėlę pasirinkite  iš pateikiamo meniu, o tada paspauskite  ir patvirtinkite.

Paspauskite  ir pradėkite valymo ciklą iš karto, arba paspauskite  ir nustatykite pabaigos laiką / atidėtą paleidimą.

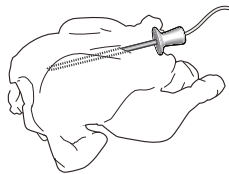
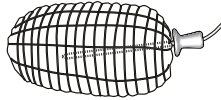
Pasibaigus ciklui palaukite kol orkaitė atvės, tada iššluostykite likusį vandenį ir pradėkite ją valyti šiltu vandeniu sudrėkinta kempine (valymo rezultatai nebus geri, jei užtruksite daugiau nei 15 minučių).

Atkreipkite dėmesį: negalima nustatyti valymo ciklo trukmės ir temperatūros

## MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

Pridedamu mėsos zondų kepdami galite tiksliai išmatuoti vidinę maisto temperatūrą. Mėsos zondą galima naudoti tik veikiant tam tikroms kepimo funkcijoms (standartinei, priverstinio oro srauto, standartinio kepimo, intensyvaus kepintuvo, „6<sup>th</sup> Sense“ mėsos kepimo ir „6<sup>th</sup> Sense Maxicooking“).

Norint pasiekti geriausių gaminimo rezultatų, labai svarbu tiksliai įdėti zondą. Iki galo įstatykite zondą ten, kur daugiausia mėsos, toliau nuo kaulų ir riebalų.





Gaminant paukštieną, zondas turėtų būti įkišamas įstrižai, į krūtinės vidurį, kad jo galiukas neliktų ertmėje. Jeigu mėsa netolygaus storio, prieš išimdami iš orkaitės patikrinkite, ar ji gerai iškepė. Zondo galą įkiškite į skylę, esančią dešinėje orkaitės ertmės sienelėje.





Kai mėsos zondas įstatomas orkaitės viduje, pasigirsta signalas, o ekrane parodoma piktograma ir nustatyta temperatūra.


Jei mėsos zondą įstatysite pasirinkdami funkciją, ekrane bus rodoma numatytoji mėsos zondo temperatūra.




Paspauskite , kad įjungtumėte nustatymus. Pasukite rankenėlę ir nustatykite numatytą mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite  ir patvirtinkite. Pasukite rankenėlę ir nustatykite orkaitės temperatūrą.




Paspauskite  arba , kad patvirtintumėte ir paleistumėte kepimo ciklą. Vykdamas kepimo ciklą ekrane rodoma numatoma mėsos zondo temperatūra. Kai mėsoje pasiekama numatoma temperatūra, kepimo ciklas sustabdomas, o ekrane parodoma „End“ (Baigta). Jei ekrane pasirodžius pranešimui „End“ (Baigta) norite pradėti gaminimą iš naujo, sukdami rankenėlę galite sureguliuoti numatomą mėsos zondo temperatūrą (kaip aprašyta anksčiau). Paspauskite  arba , kad patvirtintumėte ir pradėtumėte gaminimo ciklą iš naujo.

Atkreipkite dėmesį: jei gaminimo ciklo metu naudojamas zondas, galima pasukti rankenėlę ir pakeisti numatytą mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite  ir sureguliuokite orkaitės temperatūrą.

Mėsos zondą įstatyti galima bet kada, net ir vykdamas kepimo ciklą. Tokiu atveju būtina iš naujo nustatyti kepimo funkcijos parametrus.

Jei mėsos zondas nėra tinkamas naudoti su tam tikra funkcija, orkaitė išjungs kepimo ciklą ir pasigirs įspėjamasis signalas. Tokiu atveju atjunkite mėsos zondą arba paspauskite , kad nustatytumėte kitą funkciją. Pradžios atidėjimo ir įkaitinimo funkcijos negali būti naudojamos su mėsos zondų.

## MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .



Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: Mygtukų užraktą galima suaktyvinti ir gaminimo metu.

Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

# PATARIMAI

## 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.

## KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

## MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei ke pate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jeigu mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

## DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jeigu naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jeigu kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį. Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinių kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

















































































## PICA

Padėklus sutepkite nedideliu riebalų kiekiu, kad picos pagrindas būtų traškus. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, picą pabarstykite mocarelos sūriu.

## TEŠLOS KILDINIMAS

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20-25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

# KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
<b>Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai</b>		-	170	30-50	2 
		Taip	160	30-50	2 
		Taip	160	30-50	4 1  
<b>Pyragai su įdaru</b> (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		-	160-200	30-85	3 
		Taip	160-200	35-90	4 1  
<b>Sausainiai / Pyragėliai</b>		-	160-170	20-40	3 
		Taip	150 - 160	20-40	3 
		Taip	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Bandelės su įdaru</b>		-	180-200	30-40	3 
		Taip	180-190	35-45	4 1  
		Taip	180-190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Orinukai</b>		Taip	90	110-150	3 
		Taip	90	130-150	4 1  
		Taip	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pica</b> (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		-	220-250	20-40	2 
		Taip	220-240	20-40	4 1  
		Taip	220-240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Duonos kepalas</b> 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
<b>Duonelė</b>		-	180-220	30-50	3 
<b>Duona</b>		Taip	180-220	30-60	4 1  
<b>Užšaldyta pica</b>		-	250	10-20	2 
		Taip	250	10-20	4 1  
<b>Pikantiški pyragai</b> (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180-190	45-60	2 
		Taip	180-190	45-60	4 1  
		Taip	180-190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai</b>		Taip	190-200	20-30	3 
		Taip	180-190	20-40	4 1  
		Taip	180-190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lazanija / apkepas su sūriu arba vaisiais</b>		-	190-200	40-65	3 
<b>Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru</b>		-	190-200	25-45	3 



RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
<b>Aviena / Veršiena / Jautiena / Kiauliena</b> 1 kg		-	190–200	60–90	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110–150	2
<b>Vištiena / Triušiena / Antiena</b> 1 kg		-	200–230	50 - 80 **	3
<b>Kalakutiena / Žąsiena</b> 3 kg		-	190–200	90–150	2
<b>Kepta žuvis / žuvis folijoje</b> (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	3
<b>Įdarytos daržovės</b> (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–60	2
<b>Skrebučiai</b>		-	3 (aukštas)	3 - 6	5
<b>Žuvies filė, kepsniai</b>		-	2 (vid.)	20 - 30***	4 3
<b>Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai</b>		-	2–3 (vidurinė – aukšta)	15 - 30***	5 4
<b>Keptas viščiukas</b> 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55–70**	2 1
<b>Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg</b>		-	2 (vid.)	35–50**	3
<b>Ėriuko koja / kojos</b>		-	2 (vid.)	60–90**	3
<b>Keptos bulvės</b>		-	2 (vid.)	35–55**	3
<b>Daržovių apkepas</b>		-	3 (aukštas)	10 - 25	3
<b>Visas patiekalas: Vaisių pyragas</b> (5 lygis)/ <b>lazanija</b> (3 lygis)/ <b>mėsa</b> (1 lygis)		Taip	190	40–120*	5 3 1
<b>Lazanija ir mėsa</b>		Taip	200	50 - 120*	4 1
<b>Mėsa ir bulvės</b>		Taip	200	45 - 120*	4 1
<b>Žuvis ir daržovės</b>		Taip	180	30–50	4 1
<b>Įdaryti dideli mėsos gabalai</b>		-	200	80–120*	3
<b>Mėsos pjausniai</b> (triušis, viščiukas, ėriena)		-	200	50 - 120*	3

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

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

\*\*\* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite

Atkreipkite dėmesį: „6th Sense“ funkcija „Pyragaičiai“ naudoja tik viršutinį ir apatinį kaitinimo elementus, be priverstinio oro srauto. Jai nereikia orkaitės įkaitinti.

FUNKCIJOS						
	Standartinis	Kepinimas	Intensyvus kepimas	Priverstinio oro srautas	Konvekcinis kepimas	Eko priverstinio oro srautas
AUTOMATINĖS FUNKCIJOS						
	Troškinimas	Mėsa	Didelių gabalų kepimas	Duona	Pica	Pyragaičiai
PRIEDAI						
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	

# PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

**Prieš vykdami 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 mirkopluošto šluoste.

## ORKAITĖS VIDUS

• Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Norėdami nuvalyti drėgno maisto gaminimo metu susidariusią kondensaciją, palaukite, kol orkaitė atvės, tada valykite šluoste ar kempine.

- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius (jei yra).
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.
- Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį kepintuvo kaitinimo elementą galima nuleisti.

## PRIEDAI

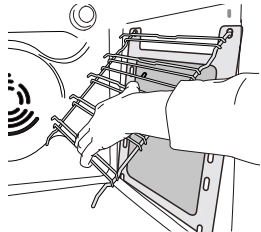
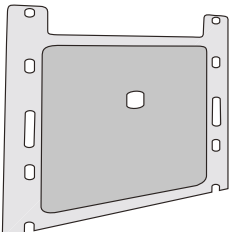
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

## KATALIZINIŲ ĮDĖKLŲ VALYMAS

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIOSE)

Šioje orkaitėje naudojami kataliziniai įdėklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savaime nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus.

Šie įdėklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeičiate skersinių grotelių padėtį ir vėl jas įstatote, įsitikinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatyti į atitinkamas angas įdėkluose.



Norint suaktyvinti katalizinio įdėklo savaiminio valymosi savybes, orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus „Konvekcinio Kepimo“ funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada pašalinkite maisto likučius nebraižančia kempine.

Atkreipkite dėmesį: naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyvias valymo priemones, kietus šepetėlius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinį paviršių, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės.

Dėl įdėklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

## LEMPUTĖS PAKEITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

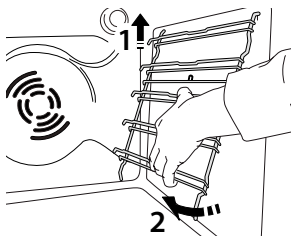
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25–40 W/230 ~ V, E-14 tipo, T300 °C kaitinamąsias lemputes arba 20–40 W/230 ~ V, G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). 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.

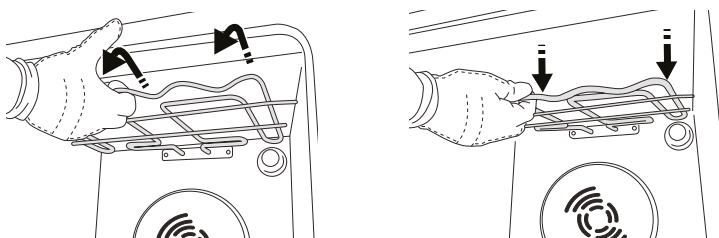


## NULEISKITE VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ (TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

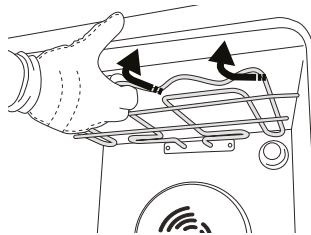
1. Išimkite šoninius lentynų laikiklius.



2. Truputį ištraukite kaitinamąjį elementą ir jį nuleiskite.



3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.

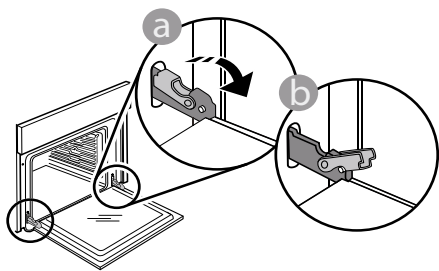


## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

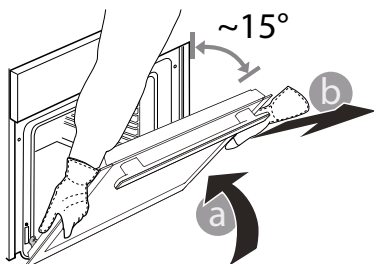
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.

2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

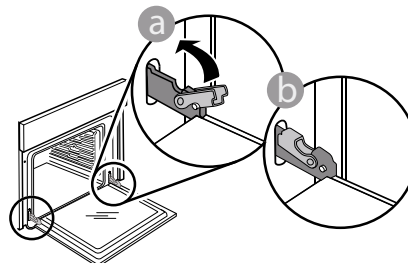


Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

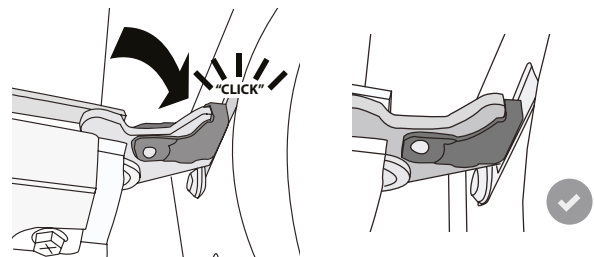


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį; įsitinkinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fikساتoriai 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 orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

## GAMINIO APRAŠYMAS

📄 [www](http://www.whirlpool.eu) Gaminio duomenų lapą su šio prietaiso energijos sąnaudomis galite atsisiųsti iš „Whirlpool“ svetainės adresu [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

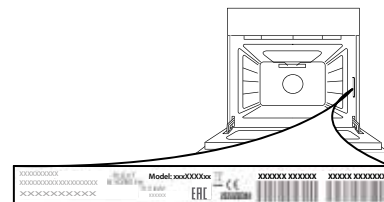
> 📄 [www](http://www.whirlpool.eu) Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite svetainėje [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (galite naudoti šį QR kodą) nurodę gaminio kodą.



> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.

## SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

Visą kontaktinę informaciją rasite garantijos sąlygų lankstinuke. Techninės priežiūros centre būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



400011596251

# PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA



## DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

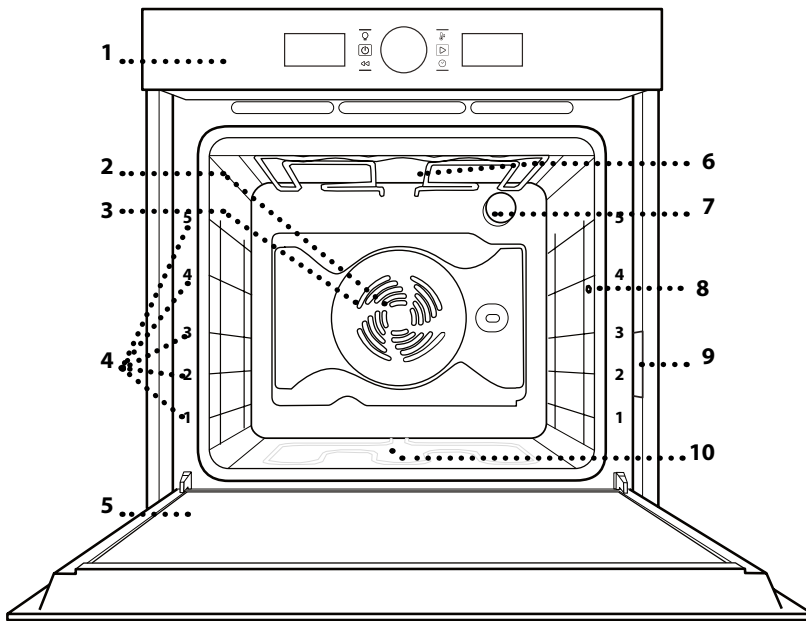
Aby uzyskać bardziej kompleksową pomoc i wsparcie techniczne, prosimy zarejestrować swoje urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać, odwiedzając naszą stronę [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.

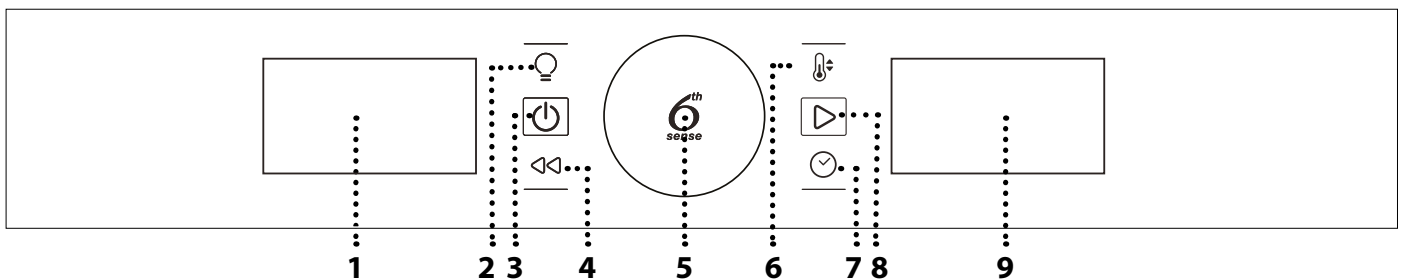
**!** Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice pótek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Miejsce podłączenia sondy do mięsa (jeżeli w wyposażeniu)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka okrągła (niewidoczna)

## PANEL STEROWANIA



### 1. LEWY WYŚWIETLACZ

### 2. ŚWIATŁO

Do włączania i wyłączania oświetlenia.


### 3. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania lub wyłączania kuchenki mikrofalowej, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji w dowolnym czasie.

### 4. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu podczas konfiguracji.

### 5. POKRĘTŁO / 6TH SENSE

Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Nacisnąć , aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

### 6. TEMPERATURA

Aby ustawić temperaturę.

### 7. CZAS

Aby zmienić lub ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

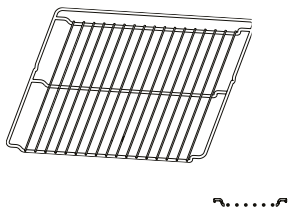
### 8. START

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia.

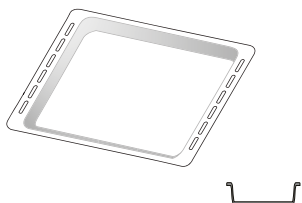
### 9. PRAWY WYŚWIETLACZ

# AKCESORIA

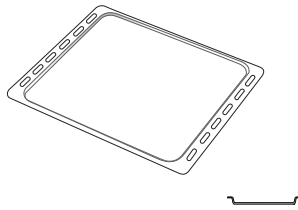
## RUSZT



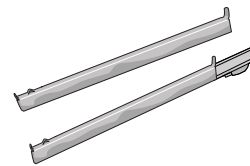
## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



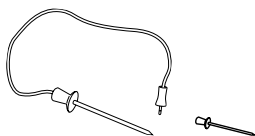
## BLACHA DO PIECZENIA



## WYSUWANE PROWADNICE \* (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)



## SONDA DO MIĘSA (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)



Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.  
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

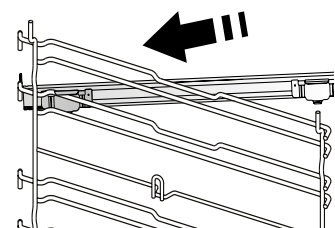
Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go po prowadnicach i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem była skierowana ku górze.

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

## MONTOWANIE WYSUWANYCH PROWADNIC

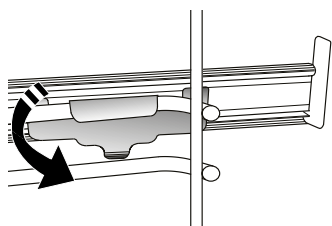
(JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć z piekarnika prowadnice półek i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych szyn.



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, dociśnij mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdź, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



## 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 w podniesionym położeniu, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

Uwaga: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

# FUNKCJE



## KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



## GRILL

Do grillowania kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, 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 blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.



## 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.



## PIECZ. KONWEKCYJNE

Do gotowania mięsa, pieczenia ciast z nadzieniem lub opiekania nadziewanych warzyw na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje łagodny, przerywany obieg powietrza, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu żywności.



## FUNKCJE 6<sup>TH</sup> SENSE



## ZAPIEKANKA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem.



## MIĘSO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia mięsa. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.



## MAXI COOKING

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.



## CHLEB

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.



## PIZZA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.



## CIASTA KRUCHE

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.



## FUNKCJE SPECJALNE



## SZYBKE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Po zakończeniu funkcji nagrzewania, piekarnik automatycznie użyje funkcji „Konwencjonalne”. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w kuchence dopiero po zakończeniu wstępnego nagrzewania.



## TURBOGRILL

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. Korzystając z tej funkcji pieczenia możemy użyć różna (zależnie od wyposażenia).



## WYM. OBIEG ECO\*

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światło kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



## UTRZYM. W CIEPLE

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.



## WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować doskonałą jakość wyrastania, nie należy włączać tej funkcji, kiedy piekarnik jest wciąż gorący po poprzednim cyklu pieczenia.



## SMART CLEAN

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

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.


\* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

# PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA

## 1. USTAWIENIE CZASU


Przy pierwszym uruchomieniu kuchenki należy wybrać język i czas.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.




Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać minuty i wcisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny później, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.


W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

## 2. USTAWIENIA


W razie potrzeby można zmienić domyślną jednostkę miary, temperaturę (°C) oraz prąd znamionowy (16 A).

Przy wyłączonej kuchence, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej 5 sekund.



Przekręcić pokrętło, aby wybrać jednostkę miary, następnie wcisnąć , aby zatwierdzić.



Przekręcić pokrętło, aby wybrać prąd znamionowy, następnie wcisnąć , aby zatwierdzić.

Uwaga: Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli gospodarstwo domowe korzysta z niższego poziomu mocy, trzeba będzie tę wartość zmniejszyć (13 A).

## 3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do pieczenia potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.


Należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).


Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

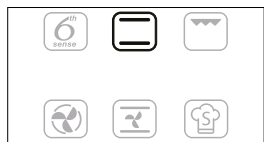
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.


# CODZIENNA EKSPLOATACJA

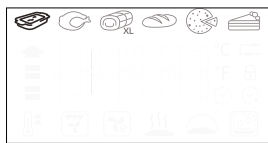
## 1. WYBÓR FUNKCJI


Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć piekarnik.

Zmieniając ustawienia pokrętła zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć .



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Zmieniając ustawienia pokrętła zapoznać się z opcjami funkcji dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć , aby zatwierdzić wybór.


## 2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia.

Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

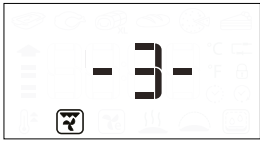
### TEMPERATURA/POZIOM GRILLA




Jeżeli na ekranie miga ikonka °C/°F, zmienić wartość za pomocą pokrętła, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić wybór i kontynuować zmianę ustawień kolejnych parametrów (o ile to możliwe).

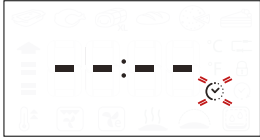




Jednocześnie istnieje możliwość ustawiania poziomu funkcji grilla (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).




Uwaga: Po uruchomieniu funkcji można zmienić ustawienia temperatury lub poziomu funkcji grilla wciskając  lub za pomocą pokrętła.



#### CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , użyć pokrętła regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .


Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji.

W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.


Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.

#### USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Dla wielu funkcji po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie się funkcji poprzez zaprogramowanie czasu jej zakończenia.

Jeżeli możliwa jest zmiana czasu zakończenia, na wyświetlaczu pojawi się przewidywana godzina zakończenia funkcji, a ikonka danej funkcji  miga.






W razie potrzeby, obrócić pokrętło ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć , aby potwierdzić i uruchomić funkcję.

Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustawionej godzinie.




Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia rozpoczęcia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania. Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

Podczas oczekiwania można zmienić ustawienia czasu zakończenia funkcji za pomocą pokrętła.

Wcisnąć  lub , aby zmienić ustawienia temperatury i czasu gotowania. Nacisnąć , aby potwierdzić po zakończeniu funkcji.

Uwaga: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

### 3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć , aby włączyć funkcję.

Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć i przytrzymać .


### 4. NAGRZEWANIE

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



Kiedy ta faza zostanie zakończona, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie wciskając .

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika.


Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Zawsze można zmienić ustawienie żądanej temperatury za pomocą pokrętła.

### 5. KONIEC PIECZENIA

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

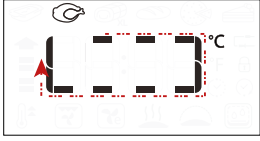


Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, ustawić nowy czas za pomocą pokrętła i wcisnąć .

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

### PRZYWRACANIE TEMPERATURY

Jeżeli temperatura wewnątrz piekarnika spada podczas cyklu gotowania z uwagi na otwarte drzwiczki, zostanie automatycznie uruchomiona specjalna funkcja przywracająca pierwotną temperaturę. Podczas tego procesu na wyświetlaczu, do chwili uzyskania zadanej temperatury będzie widoczny animowany obraz „węża”.



Podczas cyklu gotowania czas gotowania zostanie wydłużony o czas, w którym drzwi były otwarte, aby zagwarantować najlepsze wyniki procesu.

## . FUNKCJE SPECJALNE

### SMART CLEAN

Aby włączyć funkcję „Smart Clean”, przy zimnym piekarniku, rozprowadzić 200 ml wody na dnie komory piekarnika, a następnie zamknąć drzwiczki.

Wejść w funkcje specjalne i obrócić pokrętkę, aby wybrać z menu. Następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

Nacisnąć , aby natychmiast rozpocząć cykl czyszczenia lub nacisnąć , aby ustawić czas zakończenia/opóźniony start.

Po zakończeniu cyklu, zostawić piekarnik do wystygnięcia i usunąć z piekarnika pozostałą wodę, a następnie rozpocząć czyszczenie przy użyciu gąbki zwilżonej gorącą wodą (ponad 15-minutowe opóźnienie może zmniejszyć skuteczność czyszczenia).

Uwaga: Czas trwania cyklu czyszczenia nie może być ustawiany.

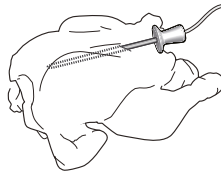
## . KORZYSTANIE Z SONDY DO MIĘSA (JEŚLI W WYPOSAŻENIU)

Sonda do mięsa pozwala mierzyć dokładną temperaturę wewnątrz potrawy podczas pieczenia.

Sonda do mięsa może być używana tylko z niektórymi funkcjami pieczenia (Konwencjonalne, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo Grill, 6th Sense Mięso i 6th Sense Maxicooking).



Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, konieczne jest właściwe umieszczenie sondy. Wsunąć sondę w najbardziej mięsistą część mięsa, omijając kości i tłuszcz.



W przypadku drobiu wsunąć sondę z boku, w środek piersi, uważając, aby końcówka nie wystawała w pustej przestrzeni. W przypadku mięsa o nieregularnej grubości, należy przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić, czy zostało poprawnie wypieczone.

Podłączyć końcówkę sondy do złącza w otworze w ścianie piekarnika, po prawej stronie.

Po podłączeniu sondy do gniazdka w piekarniku, włącza się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się ikona i docelowa temperatura.

Jeżeli sonda do mięsa zostanie podłączona podczas wyboru funkcji, wyświetlacz przełączy się na domyślną docelową temperaturę sondy do mięsa.



Nacisnąć , aby rozpocząć ustawianie. Obrócić pokrętkę, aby ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę, aby ustawić temperaturę komory piekarnika.



Nacisnąć lub aby potwierdzić i zacząć cykl pieczenia.

Podczas cyklu pieczenia, na wyświetlaczu jest pokazywana docelowa temperatura sondy do mięsa. Gdy mięso osiągnie docelową temperaturę, cykl pieczenia zakończy się, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Koniec”.

Aby ponownie uruchomić cykl pieczenia z pozycji „Koniec”, poprzez obracanie pokrętki można ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa, tak jak pokazano powyżej. Nacisnąć lub , aby potwierdzić i ponownie uruchomić cykl pieczenia.

Uwaga: w trakcie cyklu pieczenia z użyciem sondy do mięsa, można obrócić pokrętkę, aby zmienić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć aby ustawić temperaturę w komorze piekarnika.

Sonda do mięsa może zostać włożona w dowolnym momencie, również podczas cyklu pieczenia. W takim przypadku, konieczne jest ponowne ustawienie parametrów funkcji pieczenia.

Jeżeli sonda do mięsa nie może zostać wykorzystana przy danej funkcji, piekarnik wyłączy cykl pieczenia i włączony zostanie sygnał dźwiękowy alarmu. W takim przypadku, należy odłączyć sondę do mięsa lub nacisnąć aby ustawić inną funkcję. Sonda do mięsa nie może być wykorzystywana przy opóźnieniu startu i w fazie wstępnego nagrzewania.

## . BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 5 sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Blokada klawiatury może być także uruchomiona podczas gotowania. Ze względów bezpieczeństwa, w każdym momencie można ją wyłączyć, wciskając .

## PRAKTYCZNE PORADY

### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy 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.

### JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

### MIĘSO

Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

### DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę.

W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

















































































### PIZZA

Lekko nasmarować blachę tłuszczem, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzy mozzarellę.

### WYRASTANIE

Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku, zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25 °C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

# TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
<b>Ciasta drożdżowe / biszkopty</b>		-	170	30 - 50	2 
		Tak	160	30 - 50	2 
		Tak	160	30 - 50	4 1  
<b>Ciasta z nadzieniem</b> (sernik, strucla, szarlotka)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Tak	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Herbatniki / ciasteczka</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Tak	150 - 160	20 - 40	3 
		Tak	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Ptysie</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Tak	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Tak	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Bezy</b>		Tak	90	110 - 150	3 
		Tak	90	130 - 150	4 1  
		Tak	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Tak	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Tak	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Bochenek chleba</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Mały chleb</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Chleb</b>		Tak	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Mrożona pizza</b>		-	250	10 - 20	2 
		Tak	250	10 - 20	4 1  
<b>Tarta mięsno-warzywna</b> (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 60	2 
		Tak	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Tak	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Nadziewane ciasto francuskie / przekąski z ciasta ptysiowego</b>		Tak	190 - 200	20 - 30	3 
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Tak	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lazania/flan</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Zapiekanka makaronowa/cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Indyk / gęś 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	3
Nadziew. warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	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
Krwisty rostbef 1 kg		-	2 (Środkowa)	35 - 50**	3
Udziec jagnięcy / golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90**	3
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55**	3
Zapiekanka warzywna		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 120*	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 120*	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 - 120*	3

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

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

\*\*\* Obrócić potrawy w połowie czasu pieczenia.

Uwaga: W trakcie używania funkcji 6th Sense „Ciasta kruche” wykorzystywane są tylko górne i dolne grzałki, bez termoobiegu. Nie wymaga nagrzewania wstępnego.

FUNKCJE						
	Statyczne	Grill	Turbo Grill	Termoobieg	Piecz. konwekcyjne	Eco termoobieg
FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE						
	Zapiekanka	Mięso	Pieczenie maxi	Chleb	Pizza	Ciasta kruche
AKCESORIA						
	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody	



# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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 powierzchnię urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu pozostawić kuchenkę do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe, i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas gotowania produktów o dużej zawartości wody, pozostawić kuchenkę do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Włączyć funkcję „Smart Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni (jeśli dostępna).
- Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.
- Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika.

## AKCESORIA

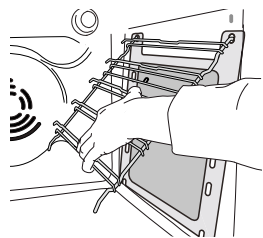
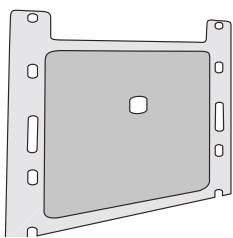
Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

## CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Piekarnik jest wyposażony w specjalne panele katalityczne, ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest bardzo porowata i może absorbować tłuszcz i brud.

Panele te są zamontowane na przewodnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania przewodnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.



Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C na około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piec. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed usunięciem wszelkich pozostałych resztek jedzenia przy użyciu nierysującej gąbki.

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

## WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

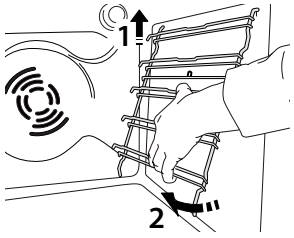
Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25-40 W/230 V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki 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.

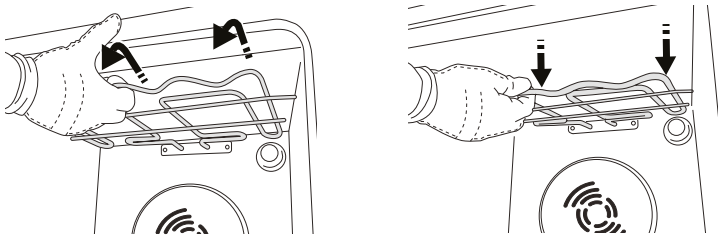


## OBNIŻYĆ GÓRNĄ GRZAŁKĘ (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

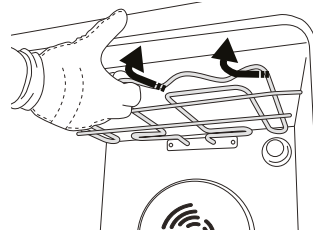
1. Wyjąć boczne prowadnice półek.



2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.



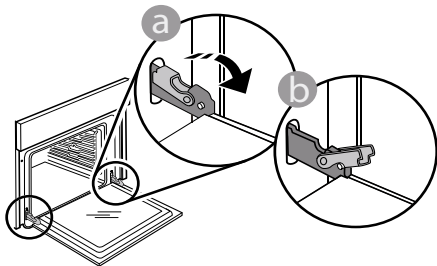
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



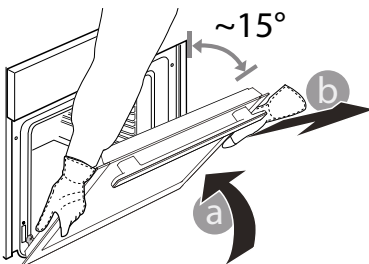
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWIČEK

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.



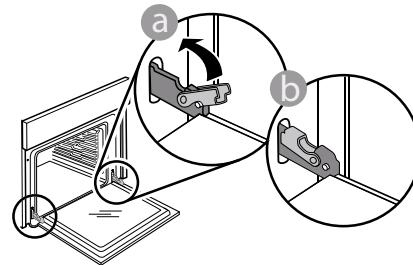
Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



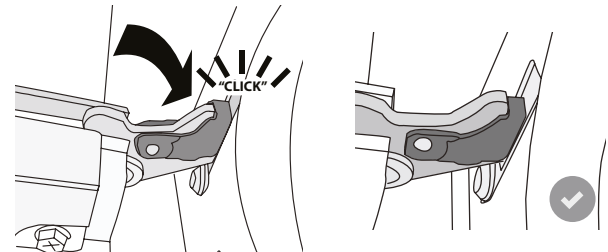
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

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. Jeśli nie, 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 kuchenka jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

## KARTA PRODUKTU

 [www](http://www.whirlpool.eu) Kartę produktu z parametrami poboru energii dla tego urządzenia można pobrać ze strony internetowej Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

>  [www](http://www.whirlpool.eu) Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (możliwe jest użycie tego kodu QR), zaznaczając kod produktu.

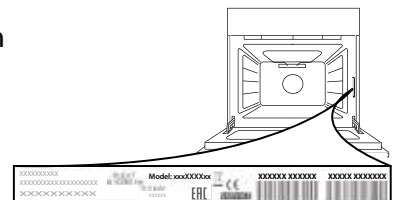


> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym dla klientów.

## KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczce gwarancyjnej.

Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



400011596251