



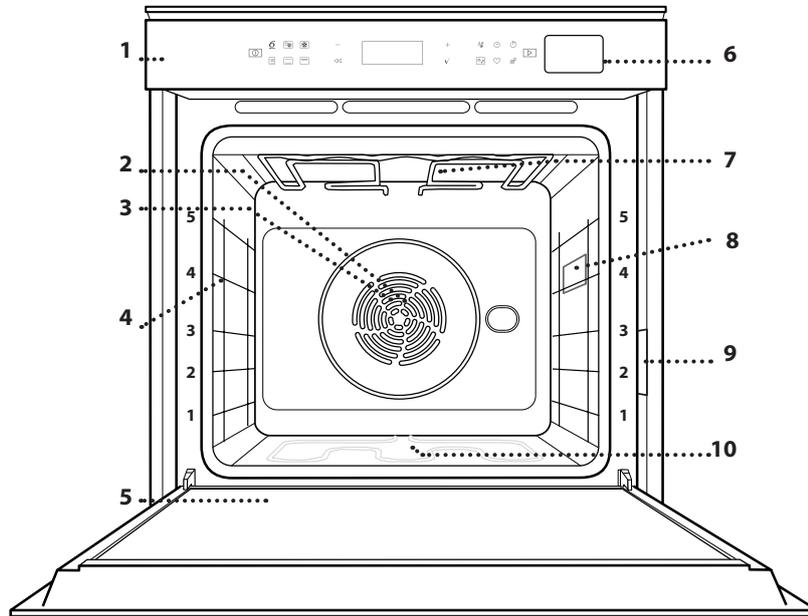
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr
Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an



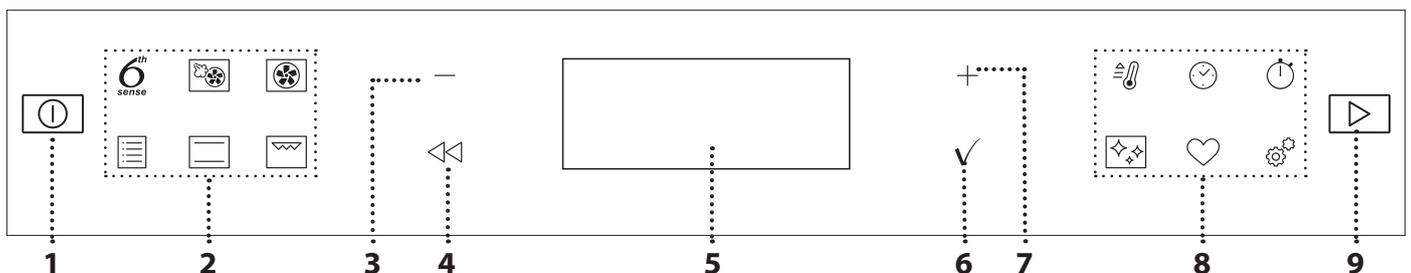
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
4. Laufschienen
(die Einschubebene wird auf der
Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Wasserschublade
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Beleuchtung
9. Typenschild
(nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens
und zum Stoppen einer aktiven
Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die
Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und
zum Verringern der Einstellungen
oder Werte einer Funktion.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen
Ansicht.
Ermöglicht während des Garens das
Ändern der Einstellungen.

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten
Funktion oder der Einstellung eines
Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und
zum Erhöhen der Einstellungen oder
Werte einer Funktion.

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

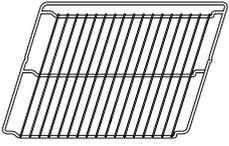
Für den Schnellzugriff auf die
Funktionen, Dauer, Einstellungen
und Favoriten.

9. START

Die angegebenen Einstellungen
oder die Grundeinstellungen zum
Starten einer Funktion verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

ROST



Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

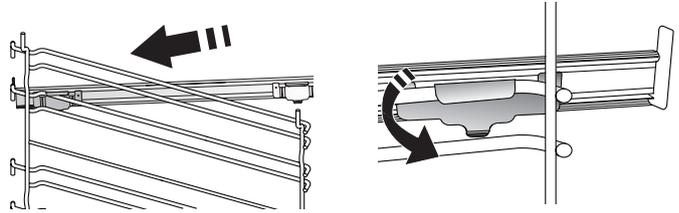
ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

. Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

. Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

FUNKTIONEN



6th SENSE

Diese ermöglichen ein vollautomatisches Kochen aller Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, salzige Kuchen, Brot, Pizza). Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.



HEISSLUFT + DAMPF

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine MITTLERE für Fleisch und eine NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.



HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



NORMALE GARFUNKTIONEN

• UMLUFT

Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

• COOK 4 FUNKTIONEN

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

• TURBO GRILL

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

• TIEFKÜHLWARE

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

• SPEZIALFUNKTIONEN

» MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

» AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

» AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

» KEEP WARM

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» ECO HEISSLUFT

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.



O/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.



SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



TIMER

Zum Bearbeiten der Zeitwerte der Funktionen.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



REINIGUNG

• SMART CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

• ENTLEREN

Zum automatischen Entleeren des Boilers, um zu vermeiden, dass Restwasser zurückbleibt, wenn das Gerät für einen gewissen Zeitraum nicht verwendet wird.

• ENTKALKEN

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden. Sollten Sie dies nicht tun, erscheint eine Meldung auf der Anzeige, um Sie daran zu erinnern, den Ofen zu reinigen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Bei aktiviertem "ECO"-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird. Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen. Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint "English".



+ oder - drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf verfügbar ist.

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13).



Den *Einstellknopf* drehen, um 16 "Hoch" oder 13 "Niedrig" auszuwählen und ✓ zur Bestätigung drücken.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder - drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung ✓ drücken.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von << können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder -, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ✓ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

Bei der „Heißluft + Dampf“ Funktion können Sie die Dampfmenge aus folgenden Werten auswählen: 1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch).

3. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Leistung muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



+ oder - drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. + oder - drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .

4. AUFHEIZEN DES OFENS

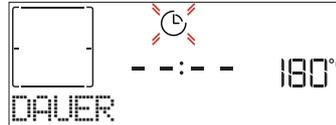
Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöreile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur/die Grillleistung mit + oder - geändert werden.

DAUER



Wenn das Symbol auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend ✓ zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie ✓ oder zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

Bitte beachten: Die eingestellte Garzeit kann während des Garvorgangs durch Drücken von angepasst werden: Drücken Sie + oder - zum Anpassen und drücken Sie dann ✓ zur Bestätigung.

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol blinkt.



Drücken Sie + oder - zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie ✓ zur Bestätigung und

Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben. Während der Wartezeit können Sie **+** oder **-** drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder **<<**, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von **☺**, um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

6th SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

GEWICHT / HÖHE / PIZZA (RUND-BLECH-EBENEN)



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display: Drücken Sie **+** oder **-** zum Einstellen des geforderten Wertes und dann **✓** zur Bestätigung.

GARGRAD / ANBRÄUNEN

Bei einigen 6th Sense Funktionen kann der Garzustand angepasst werden.



Nach Aufforderung **+** oder **-** drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie **✓** oder **▷** zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

Auf die gleiche Art und wo möglich, kann in einigen 6th Sense-Funktionen die Stufe des Anbräunens zwischen niedrig (-1) und hoch (1) eingestellt werden.

GAREN MIT DAMPF

Durch Auswahl von "Heißluft + Dampf" oder eines der verschiedenen 6th Sense speziellen Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden.

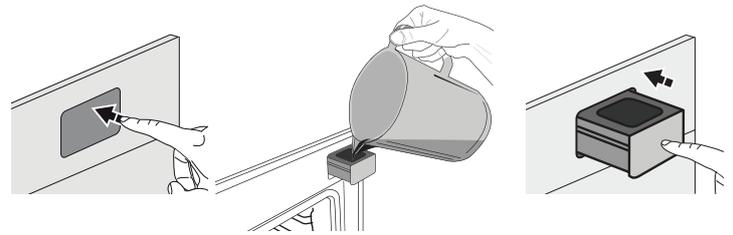
Dampf verteilt sich im Vergleich zur heißer Luft, die typisch für Ober-/Unterhitze ist, schneller und gleichmäßiger in der Speise: Dies verringert Garzeiten, hält die wertvollen Nährstoffe in den Speisen und sorgt dafür, dass Sie mit all Ihren Rezepten hervorragende, wirklich köstliche Ergebnisse erzielen.

Die Tür muss während der gesamten Dauer des Dampf-Garvorgangs geschlossen bleiben.

Für das Dampfgaren muss der Behälter im Ofen über die Schublade am Bedienfeld gefüllt werden.

Wenn am Display mit den Anzeigen "ZUM SPÜLEN IN" oder "WASSER AUFFÜLLEN" gefordert, die Schublade durch leichtes Drücken öffnen.

Gießen Sie langsam etwas Trinkwasser hinein, bis das Display "TANK VOLL" zeigt. Das maximale Fassungsvermögen des Behälters beträgt etwa 1,5 Liter.



Es ist nur notwendig, Wasser hinzuzufügen, wenn der Behälter nicht genug gefüllt ist, um den Garvorgang abzuschließen. Vermeiden Sie es, den Behälter zu füllen, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder bis es vom Display angefordert wird.

3. DIE FUNKTION STARTEN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie **▷** zum Aktivieren der Funktion.

Drücken Sie **▷** während der Startzeitvorwahlphase, wird der Ofen die Funktion sofort starten.

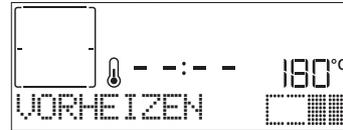
Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von **☐** stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie **<<**, um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN".

An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Gargergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

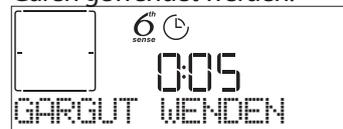
Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit **+** oder **-** geändert werden.

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER KONTROLLIEREN

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

Bei einigen 6th Sense-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche

Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Garvorgang fort. Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Kontrollieren Sie die Speise, schließen Sie die Tür und nehmen Sie den Garvorgang wieder auf. Bitte beachten: Drücken Sie , um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls setzt der Ofen, wenn kein Eingriff erfolgt, nach einer bestimmten Zeit den Garvorgang fort.

6. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

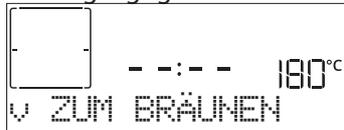


Drücken Sie , um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie , um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

Nach Entnahme der Speise, den Ofen bei geschlossener Tür abkühlen lassen.

ANBRÄUNEN

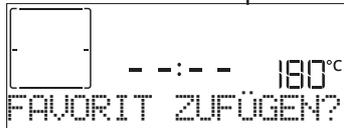
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf  drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten. Die Funktion kann jederzeit durch Drücken von  gestoppt werden, um den Ofen auszuschalten.

FAVORIT

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen .

Nachdem  gedrückt wurde, drücken Sie  oder  zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie  zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden,  drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



 oder  zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von  bestätigen und anschließend  zur Aktivierung drücken.

REINIGUNG

• SMARTCLEAN

Drücken Sie , um „Smart Clean“ auf dem Display anzuzeigen.



Drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie , sobald diese erledigt sind. Nachdem Sie alle Schritte abgeschlossen haben, drücken Sie , wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während dem Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnisse haben könnte.

Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

• ABPUMPEN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Behälter vorzubeugen. Für einen optimalen Gebrauch des Geräts wird empfohlen, das „Abpumpen“ nach jeder Verwendung des Ofens auszuführen.



Nachdem die Funktion „Abpumpen“ ausgewählt wurde, drücken Sie  und befolgen die angegebenen Maßnahmen: Die Tür öffnen und eine große Kanne unter die Abpumpdüse rechts unter dem Bedienfeld positionieren. Nachdem das Abpumpen gestartet wurden, den Krug in dieser Position halten, bis der Vorgang beendet ist. Die

durchschnittliche Dauer für das vollständige Entleeren beträgt etwa drei Minuten. Falls erforderlich, ist es möglich, den Entleerungsvorgang durch Drücken der Taste BACK oder STOP zu unterbrechen (beispielsweise, wenn der Krug bereits während des Entleerungsvorgangs mit Wasser voll ist).

Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen. Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEISS - BITTE WARTEN“.

• ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Behälter und den Dampfkreislauf in optimalem Zustand zu halten. Anhand der auf dem Display angezeigten Meldung <BITTE ENTKALKEN> werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen. Die Aufforderung zum Entkalken

wird durch die Anzahl der ausgeführten Dampfgarzyklen oder die Dampferzeuger-Betriebsstunden seit dem letzten Entkalkungszyklus ausgelöst (siehe Tabelle unten).

Die MELDUNG „BITTE ENTKALKEN“ erscheint nach	ABHILFE
15 Dampfgarzyklen 22 Stunden Dampfgar-Dauer	Entkalken wird empfohlen
20 Dampfgarzyklen 30 Stunden Dampfgar-Dauer	Es ist nicht möglich, einen Dampfzyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des Tanks und des inneren Dampfkreislaufs wünscht.

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 180 Minuten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.

Bitte beachten: Wenn die Funktion kann unterbrochen werden. Wird sie jedoch zu irgendeinem Zeitpunkt abgebrochen, muss der gesamte Entkalkungsvorgang von Anfang an wiederholt werden.

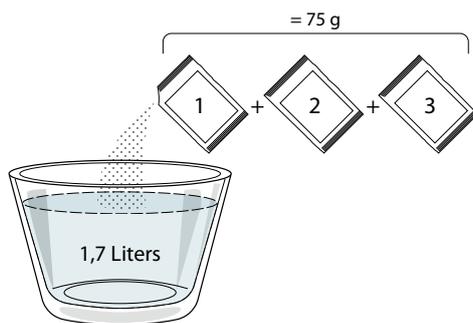
» **PHASE 1: LEEREN (bis zu 3 min)**

Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DIE DÜSE STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEISS - BITTE WARTEN“. Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

» **PHASE 2: ENTKALKEN (~120 MIN)**

Wenn das Display <1,7 L LÖSUNG HINZUFÜGEN> anzeigt, leeren Sie bitte die Entkalkungslösung in das Schubfach. Wir empfehlen, die Zubereitung der Entkalkungslösung durch Zugabe von 3 Portionsbeuteln (entspricht 75 g) des speziellen Backofen WPRO* Entkalkers in 1,7 Liter Trinkwasser bei Raumtemperatur.



Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie \triangleright , um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten. Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.

» **PHASE 3: LEEREN (bis zu 3 min)**

Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DIE DÜSE STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

» **PHASE 4: SPÜLEN (~20 min)**

Zum Reinigen des Behälters und des Dampfkreislaufs muss ein

Spülzyklus durchgeführt werden. Wenn das Display <WASSER ZUM SPÜLEN HINZUFÜGEN zeigt>, leeren Sie Trinkwasser in das Schubfach, bis das Display „TANK VOLL“ zeigt, dann drücken Sie \triangleright , um den ersten Spülvorgang zu starten.

- » **PHASE 5: LEEREN (bis zu 3 min)**
- » **PHASE 6: SPÜLEN (~20 MIN)**
- » **PHASE 7: LEEREN (bis zu 3 min)**
- » **PHASE 8: SPÜLEN (~20 MIN)**
- » **PHASE 9: LEEREN (bis zu 3 min)**

Nach dem letzten Entleerungsvorgang drücken Sie OK, um das Entkalken zu beenden.

Wenn der Entkalkungsvorgang beendet ist, ist es möglich, alle Dampffunktionen zu verwenden.

*Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampffunktion am Ofen erhalten bleibt. Folgen Sie bitte den Anwendungshinweisen auf der Verpackung. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.whirlpool.eu

Whirlpool trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.

KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und $+$ oder $-$ drücken: Das Symbol \odot blinkt auf dem Display. $+$ oder $-$ zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend \checkmark zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.



Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus. Drücken Sie $+$ oder $-$, um die am Timer eingestellte Zeit zu ändern; \ll oder \odot drücken, um den Timer zu einem beliebigen Zeitpunkt auszuschalten.

Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren. Mit \odot den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen. Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

Bitte beachten: Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das \odot Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie \odot , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste \ll mindestens Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste \odot ausgeschaltet werden.

LEBENSMITTELKATEGORIEN		EMPFOHLENE MENGE	WENDEN (nach Garzeit)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	 2	
FLEISCH	Rinderbraten	Braten (Gargrad 0)	0,6 - 2 kg	 3	
		Hamburger (Gargrad 0)	1,5 - 3 cm	 5  4	
	Schwein-gebraten	Braten	0,6 - 2,5 kg	 3	
		Bratwurst & Wurst	1,5 - 4 cm	 5  4	
	Hähnchen-gebrat.	Ganz	0,6 - 3 kg	 2	
		Filet & Brust	1 - 5 cm	 5  4	
Grillspiesse		ein Rost	1/2	 5  4	
FISCH	Filets	0,5 - 3 (cm)	-	 3  2	
	Filets-tiefgekühlt	0,5 - 3 (cm)	-	 3  2	
GEMÜSE	Gemüse-gebraten	Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	 3	
		Gemüse-gefüllt	jeweils 0,1 - 0,5 kg	 3	
		Gemüse-gebraten	0,5 - 1,5 kg	 3	
	Gemüse-Gratin	Kartoffeln	ein Blech	-	 3
		Tomaten	ein Blech	-	 3
		Paprika	ein Blech	-	 3
		Brokkoli	ein Blech	-	 3
		Blumenkohl	ein Blech	-	 3
		Andere	ein Blech	-	 3
	KUCHEN & GEBÄCK	Kuchen in Backform	Biskuitkuchen	0,5 - 1,2 kg	 3
Backwaren & gefüllte Kuchen		Plätzchen	0,2 - 0,6 kg	 3	
		Brandteig	ein Blech	-	 3
		Tart, Törtchen	0,4 - 1,6 kg	-	 3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	 3
		Gedeckter Obstkuchen	0,5 - 2 kg	-	 3
QUICHES/HERZH	-	0,8 - 1,2 kg	-	 2	
BROT	Brötchen 🍞	jeweils 60 - 150 g	-	 3	
	Weißbrot in Backform 🍞	jeweils 400 - 600 g	-	 2	
	Großes Brot 🍞	0,7 - 2,0 kg	-	 2	
	Baguette 🍞	jeweils 200 - 300 g	-	 3	
PIZZA	Dünn	Rund - Blech	-	 2	
	Dick	Rund - Blech	-	 2	
	Tiefgekühlt	1 - 4 Rost Ebenen	-	 2	

ZUBEHÖRTEILE



Rost

Form oder Kuchenform
auf RostFettpfanne / Backblech
oder Form auf Rost

Fettpfanne / Backblech

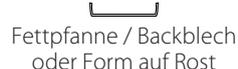
Fettpfanne mit
500 ml Wasser



HEISSLUFT + DAMPF GARTABELLE

REZEPT	DAMPFSTUFE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Buttergebäck / Kekse/Plätzchen	NIEDRIG	Ja	140 - 150	35 - 55	 3
Kleiner Kuchen / Muffins	NIEDRIG	Ja	160 - 170	30 - 40	 3
Hefekuchen	NIEDRIG	Ja	170 - 180	40 - 60	 2
Biskuitkuchen	NIEDRIG	Ja	160 - 170	30 - 40	 2
Fladenbrot	NIEDRIG	Ja	200 - 220	20 - 40	 3
Brotlaib	NIEDRIG	Ja	170 - 180	70 - 100	 3
Brötchen	NIEDRIG	Ja	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	NIEDRIG	Ja	200 - 220	30 - 50	 3
Bratkartoffeln	MITTEL	Ja	200 - 220	50 - 70	 3
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	MITTEL	Ja	180 - 200	60 - 100	 3
Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)	MITTEL	Ja	160 - 180	60-80	 3
Roastbeef englisch 1 kg	MITTEL	Ja	200 - 220	40 - 50	 3
Roastbeef englisch 2 kg	MITTEL	Ja	200	55 - 65	 3
Lammkeule	MITTEL	Ja	180 - 200	65 - 75	 3
Geschmorte Schweinshaxe	MITTEL	Ja	160 - 180	85 - 100	 3
Hähnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg	MITTEL	Ja	200 - 220	50 - 70	 3
Hähnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	MITTEL	Ja	200 - 220	55 - 65	 3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	MITTEL	Ja	180 - 200	25 - 40	 3
Fischfilet	HOCH	Ja	180 - 200	15 - 30	 3

ZUBEHÖRTEILE



GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Biskuitkuchen		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Meringen		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Tiefgekühlte Pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKTIONEN



O/Unterhitze



Heißluft



Umluft



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco heißluft

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		-	170	110 - 150	2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Fisch gebacken / in Folie (Filets, Ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	5
Fischfilets / Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30 **	4 3
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		-	2-3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 ***	2 1
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2 (mittel)	60 - 90 ***	3
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 ***	3
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	3
Plätzchen	 Plätzchen	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Mürbeteigkuchen	 Mürbeteigkuchen	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Runde Pizzas	 Pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	 Menü	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 - 120 *	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		—	200	50 - 100 *	3

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

*** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen.

Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

ZUBEHÖRTEILE					
	Rost	Form oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Form auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist. Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen. Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

. Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.

Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

. Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

. Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

. Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

BOILER

Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktionen „Entleeren“ und „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden.

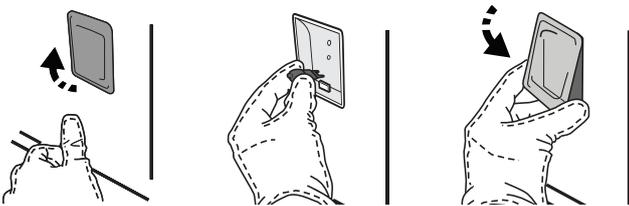
Wurde die Funktion „Heißluft + Dampf“ länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Entnehmen Sie die Seitengitter.
3. Nehmen Sie die Glühlampenabdeckung ab.
4. Ersetzen Sie die Lampe.
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
6. Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

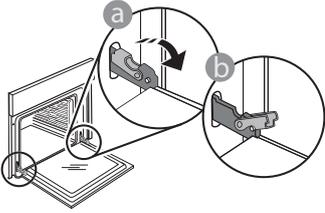
-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.



Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

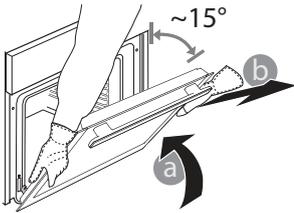
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



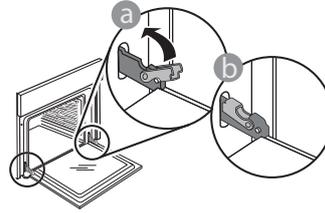
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

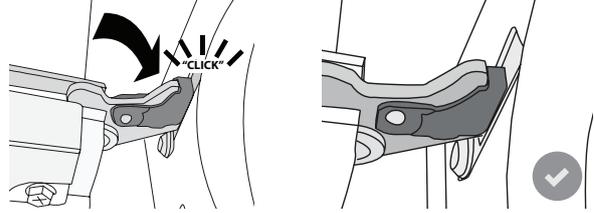


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

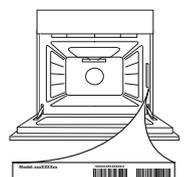
LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Versuchen Sie die „WERKSEINSTELLUNG“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durchzuführen. Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Auf „DEMO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „Aus“ auswählen.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist "EIN".	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „Aus“ auswählen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen, dass Ihr Hausnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „NIEDRIG“ auswählen.



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.whirlpool.eu
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



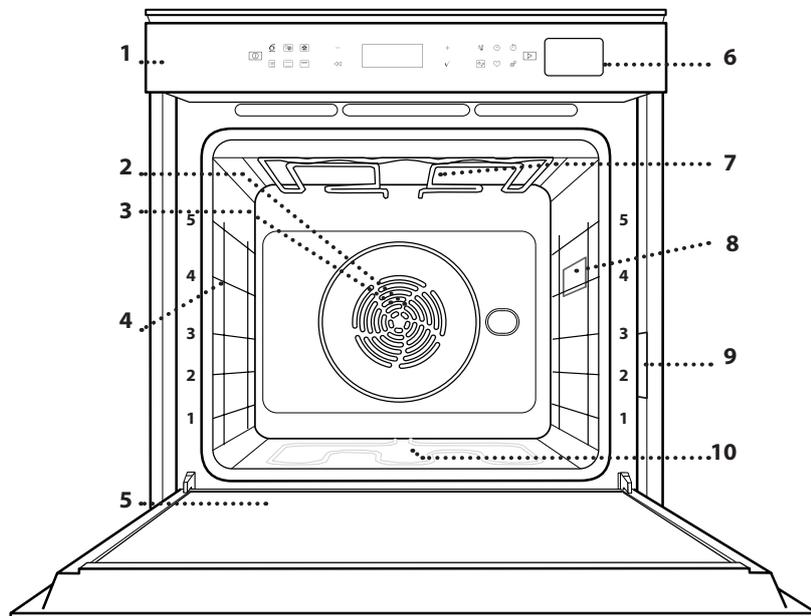

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



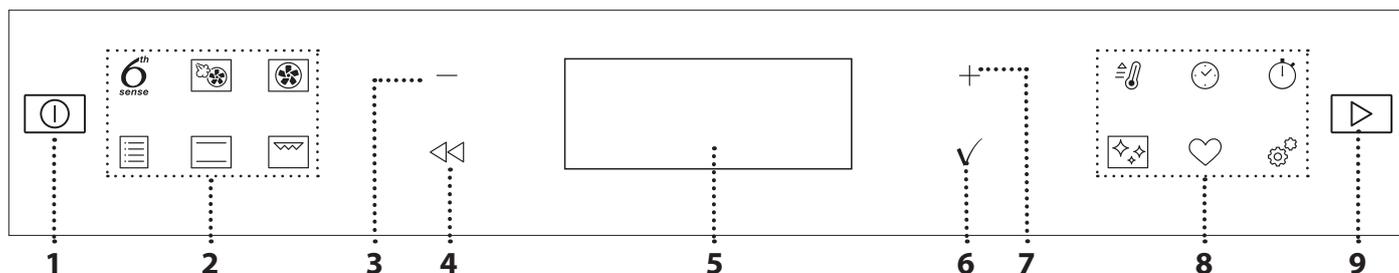
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Cirkelvormig verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Plankgeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Waterlade
7. Bovenste verwarmingselement/grill
8. Lampje
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Om tijdens de bereiding de instellingen te wijzigen.

5. DISPLAY

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

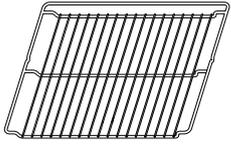
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

ACCESSOIRES

ROOSTER



Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

OPVANGBAK



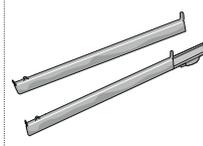
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

* Alleen bij bepaalde modellen

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

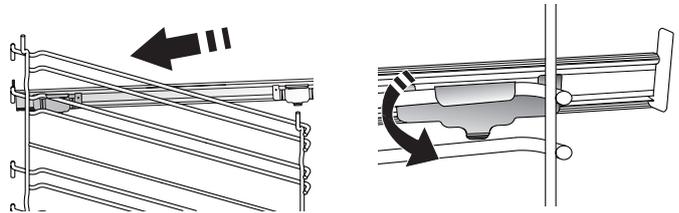
. Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

. Om de geleiders opnieuw te plaatsen moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

FUNCTIES



6th SENSE

Deze zorgen voor het volautomatisch bereiden van alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza).

Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.



TURBOHETELUCHT + STOOM

Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruikt zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om een HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, MEDIUM voor vlees en LAAG voor brood en desserts.



TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



TRADITIONELE FUNCTIES

• HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

• COOK 4-FUNCTIES

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

• TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

• BAK BEVROREN

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

• SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES

» MAXI COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

» RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

» ONTDOOIEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

» WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

» ECO TURBO HETELUCHT

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.



SNEL VOORVERW.

Om de oven snel voor te verwarmen.



KOOKWEKKERS

Om de tijdwaarden van de functie te bewerken.



KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



REINIGEN

• SMART CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

• LEEGMAKEN

Om de boiler automatisch af te pompen en te voorkomen dat er water in blijft wanneer het apparaat niet in gebruik is gedurende een welbepaalde periode.

• ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen in de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken. Als u dat niet doet verschijnt een bericht op het display om u er aan te herinneren dat de oven gereinigd moet worden.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld

wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt. Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

Als "FABRIEKRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.



FAVORIET

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.



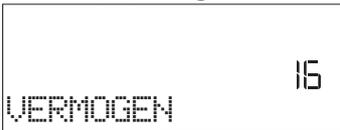
Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt.

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13) verlagen.



Draai aan de *instelknop* om 16 "Hoog" of 13 "Laag" te selecteren en druk op ✓ om te bevestigen.

3. DE TIJD REGELEN

Na selectie van het vermogen moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knippen de twee cijfers die het uur aangeven.



Druk op + of - om het huidige uur in te stellen en druk op ✓: Op het display knippen de twee cijfers die de minuten aangeven.

Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt.

4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Hete Lucht").

Let op: Het is raadzaam om de kamer na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

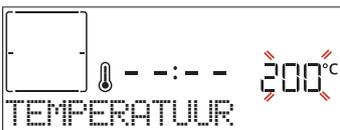
Druk op om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt: Om een trefwoord te selecteren op een menu (op het display staat het eerste beschikbare trefwoord) drukt u op + of - om de gewenste te selecteren, druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU



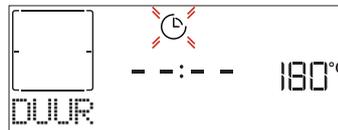
Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of - om het te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien

mogelijk). Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).

Met de functie "Turbohetelucht + Stoom" kunt u de hoeveelheid stoom kiezen uit de volgende waarden: 1 (laag), 2 (medium), 3 (hoog).

Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur/grillniveau wijzigen met + of -.

DUUR



Wanneer het symbool knippert op het display, druk op + of - om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op ✓ om te bevestigen. Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op ✓ of om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op te drukken: druk op + of - om het te wijzigen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



Druk op **+** of **-** om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op **✓** om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur. De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

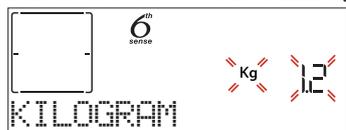
Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld. Tijdens de wachttijd kunt u op **+** of **-** drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op **◀** drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op  drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

6th SENSE

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

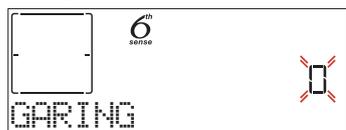
GEWICHT / HOOGTE / PIZZA (LAGEN IN RONDE BAKPLAAT)



Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display: als dit gevraagd wordt; druk op **+** of **-** om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op **✓** om te bevestigen.

GARING / BRUINEN

Bij sommige 6th Sense-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.



Druk, als dit gevraagd wordt, op **+** of **-** om het gewenste niveau te selecteren tussen rood (-1) en doorbakken (+1). Druk op **✓** of  om te bevestigen en de functie te starten.

Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige 6th Sense-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (1) afstellen.

BEREIDEN MET STOOM

Als u "Turbohetelucht + Stoom" selecteert, of een van de vele recepten bestemd voor 6th Sense, kunt u elk type voedsel met stoom bereiden.

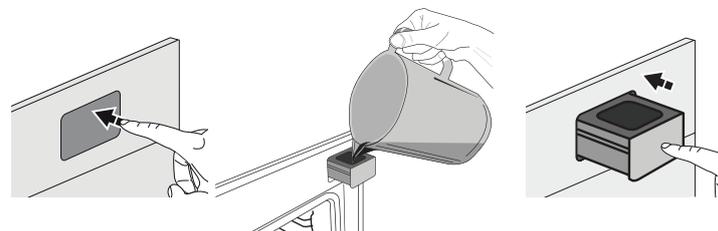
Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten.

Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de

deur gesloten blijven.

Om bereidingen met stoom uit te voeren moet de tank in de oven gevuld worden met de lade in het bedieningspaneel. Als dit op het display gevraagd wordt met de aanduidingen "VOEG WATER TOE" of "VUL LADE", open de lade door er even op te drukken.

Giet er langzaam drinkwater in tot het display "VOLLE TANK" weergeeft. De maximumcapaciteit van de tank is ongeveer 1,5 liter.



Het is alleen nodig om water toe te voegen wanneer de tank niet genoeg water bevat om de bereiding te voltooien. Vul de tank niet wanneer de oven uitstaat of tot wanneer het display het vraagt.

3. START DE FUNCTIE

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op  drukken om de functie te starten.

Als u tijdens de uitstel op  drukt, start de oven de functie onmiddellijk.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven. Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. Druk op **◀** om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de melding "VOEG VOEDSEL TOE".

Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van **+** of **-** worden gewijzigd.

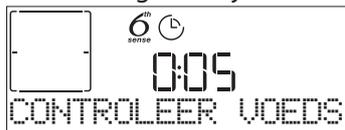
5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding verder uit te voeren sluit u de deur.
Bij sommige 6th Sense-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding.



Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur en voer de bereiding verder uit. Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

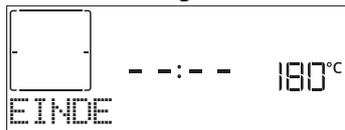


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en hervat de bereiding.

Let op: Druk op om deze acties over te slaan. In het andere geval, als er geen actie wordt uitgevoerd, voert de oven na een bepaalde tijd de bereiding verder uit.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

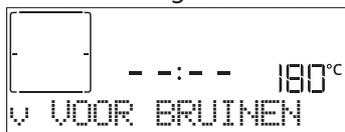


Druk op om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

Zodra u het voedsel heeft verwijderd, laat u de oven afkoelen met gesloten deur.

BRUINEN

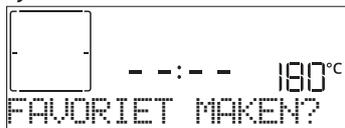
Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.



Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond, druk dan indien nodig op om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten. Stop de functie wanneer u dat wilt door te drukken op om de oven uit te schakelen.

FAVORIET

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op . Zodra u op heeft gedrukt, drukt u op of om de nummerpositie te

selecteren, en druk vervolgens op om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, drukt u op : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op of om de functie te selecteren, bevestig door op te drukken, en druk daarna op om te activeren.

REINIGEN

• SNELREINIGEN

Druk op om "Smart Clean" op het display weer te geven.



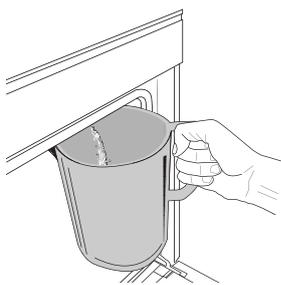
Druk op om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op als u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de oven deur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

• AFVOEREN

Met de afvoerfunctie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de tank achterblijft. Voor een optimaal gebruik van het apparaat is het raadzaam om de oven altijd af te voeren bij gebruik met een stoomcyclus. Zodra u de functie "Afvoeren"



geselecteerd hebt, drukt u op en volgt u de aangegeven acties: Open de deur en plaats een grote kan onder het afvoertuitje rechts op de bodem van het paneel. Houd de kan na de start van het afvoeren in de juiste stand tot het helemaal uitgevoerd is. De gemiddelde duur voor het afvoeren bij volledige belasting is ongeveer drie minuten.

Indien nodig is het mogelijk om het afvoerproces te onderbreken door op de BACK- of STOP-knop te drukken (bijvoorbeeld in het geval dat de kan al vol water zit in het midden van het afvoerproces).

De kan moet groot genoeg zijn om 2 liter te bevatten.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS HEET - EVEN GEDULD AUB".

• ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de tank en het stoomcircuit in optimale conditie worden gehouden.

Het bericht <GELIEVE TE ONTKALKEN> wordt op het display

weergegeven om u eraan te herinneren deze handeling regelmatig uit te voeren.

De behoefte voor ontkalking wordt bepaald door het aantal uitgevoerde stoomkookcycli of werkuren van de stoomketel sinds de laatste ontkalkingscyclus (zie onderstaande tabel).

DE MELDING "GELIEVE TE ONTKALKEN" verschijnt na	WAT TE DOEN
15 cycli stoomkoken 22 uren stoomkoken	Ontkalken is aanbevolen
20 cycli stoomkoken 30 uren stoomkoken	Het is niet mogelijk om een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus wordt uitgevoerd

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van de tank en het interne stoomcircuit wenst.

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 180 minuten. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display.

Let op: De functie kan worden gepauzeerd, maar als deze op eender welk moment geannuleerd wordt, moet de gehele ontkalkingscyclus vanaf het begin worden herhaald.

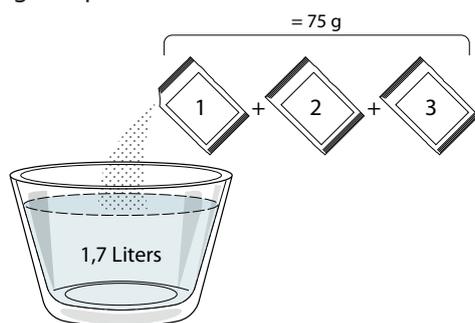
» FASE 1: AFVOEREN (tot 3 min.)

Als het display <PLAATS EEN HOUDER ONDER HET MONDSTUK> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS HEET - EVEN GEDULD AUB". De kan moet groot genoeg zijn om 2 liter te bevatten.

» FASE 2: ONTKALKEN (~120 MIN.)

Wanneer de display <1.7 L OPLOSSING TOEVOEGEN> toont, giet dan de ontkalkingsoplossing in de lade. We raden aan om de ontkalkingsoplossing te bereiden door 3 zakjes (overeenkomend met 75g) van de specifieke Oven WPRO-ontkalker toe te voegen in 1,7 liter drinkwater aan omgevingstemperatuur.



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op om het demeteringsproces te starten. Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

» FASE 3: AFVOEREN (tot 3 min.)

Als het display <PLAATS EEN HOUDER ONDER HET MONDSTUK> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

» FASE 4: SPOELEN (~20 min.)

Om de tank en het stoomcircuit te reinigen voert u de spoelcyclus uit. Als het display <VOEG WATER TOE OM TE SPOELEN> weergeeft, giet dan drinkwater in de lade, totdat het display "TANK VOL" weergeeft, en druk vervolgens op om de eerste spoeling te starten.

» FASE 5: AFVOEREN (tot 3 min.)

» FASE 6: SPOELEN (~20 MIN.)

» FASE 7: AFVOEREN (tot 3 min.)

» FASE 8: SPOELEN (~20 MIN.)

» FASE 9: AFVOEREN (tot 3 min.)

Druk na de laatste afvoerbewerking op OK om het ontkalken te voltooien. Als de ontkalkingsprocedure is voltooid, kunt u alle stoomfuncties gebruiken.

*WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met www.whirlpool.eu

Whirlpool wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op $+$ of $-$: Het symbool knippert op het display. Druk op $+$ of $-$ om de gewenste duur in te stellen en druk dan op \checkmark om de kookwekker in te schakelen.



U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Druk op $+$ of $-$ om de tijd ingesteld op de kookwekker te veranderen; druk op \leftarrow of om de kookwekker op een willekeurig moment uit te schakelen.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie. Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Let op: Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherf op te vragen drukt u op om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

. VERGRENDING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u \leftarrow tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door in te drukken.

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		AANBEVOLEN HOEVEELHEID	OMDRAAIEN (van bereidingstijd)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	 2	
VLEES	Gebraden rundvlees	Braadstuk (gaarheid 0)	0,6 - 2 kg	 3	
		Hamburgers (gaarheid 0)	1,5 - 3 cm	 5  4	
	Varken gebraden	Braadstuk	0,6 - 2,5 kg	-	 3
		Worsten	1,5 - 4 cm	2/3	 5  4
	Kip gebraden	Heel	0,6 - 3 kg	-	 2
		Filet & borst	1 - 5 cm	2/3	 5  4
	Kebab	een rooster	1/2	 5  4	
VIS	Filets	0,5 - 3 (cm)	-	 3  2	
	Filets bevroren	0,5 - 3 (cm)	-	 3  2	
GROENTEN	Groenten geroosterd	Aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	 3
		Groenten - gevuld	0,1 - 0,5 kg elk	-	 3
		Groenten geroosterd	0,5 - 1,5 kg	-	 3
	Groenten gegratineerd	Aardappelen	één schaal	-	 3
		Tomaten	één schaal	-	 3
		Paprika's	één schaal	-	 3
		Broccoli	één schaal	-	 3
		Bloemkool	één schaal	-	 3
	Andere	één schaal	-	 3	
TAART & GEBAK	Rijzende taarten in bakblik	Luchtige cake	0,5 - 1,2 kg	-	 3
	Gebak & gevulde hartige taarten	Koekjes	0,2 - 0,6 kg	-	 3
		Soezen	één schaal	-	 3
		Taart	0,4 - 1,6 kg	-	 3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	 3
		Gevulde vruchtentaart	0,5 - 2 kg	-	 3
HARTIGE TAART	-	0,8 - 1,2 kg	-	 2	
BROOD	Broodjes 🍞	60 - 150 g per stuk	-	 3	
	Sandwichbrood in bakblik 🍞	400 - 600 g per stuk	-	 2	
	Groot brood 🍞	0,7 - 2,0 kg	-	 2	
	Baguettes 🍞	200 - 300 g per stuk	-	 3	
PIZZA	Dun	rond - bakplaat	-	 2	
	Dik	rond - bakplaat	-	 2	
	Bevroren	1 - 4 lagen	-	 2	

ACCESSOIRES


Rooster


Ovenschaal of cakevorm
op rooster


Droopplaat / Ovenschaal
of ovenschaal op rooster


Droopplaat / Ovenschaal


Opvangbak met
500 ml water

**TURBOHETELUCHT + STOOM BEREIDINGSTABEL**

RECEPT	STOOMNIVEAU	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Shortbread / Koekjes	LAAG	Ja	140 - 150	35 - 55	 3
Klein gebak / Muffin	LAAG	Ja	160 - 170	30 - 40	 3
Luchtig gebak	LAAG	Ja	170 - 180	40 - 60	 2
Luchtige cake	LAAG	Ja	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	LAAG	Ja	200 - 220	20 - 40	 3
Heel brood	LAAG	Ja	170 - 180	70 - 100	 3
Broodjes	LAAG	Ja	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	LAAG	Ja	200 - 220	30 - 50	 3
Gebakken aardappeltjes	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	50 - 70	 3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	GEMIDDELD	Ja	180 - 200	60 - 100	 3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	GEMIDDELD	Ja	160 - 180	60-80	 3
Rosbief rosé 1 kg	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	40 - 50	 3
Rosbief rosé 2 kg	GEMIDDELD	Ja	200	55 - 65	 3
Lamsbout	GEMIDDELD	Ja	180 - 200	65 - 75	 3
Gestoofde varkensschenkel	GEMIDDELD	Ja	160 - 180	85 - 100	 3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	50 - 70	 3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	55 - 65	 3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	GEMIDDELD	Ja	180 - 200	25 - 40	 3
Visfilet	HOOG	Ja	180 - 200	15 - 30	 3

ACCESSOIRES



Rooster

Ovenschaal of cakevorm
op roosterDroiplaat / Ovenschaal
op rooster

Droiplaat / Ovenschaal

Opgangbak met
500 ml water

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Hartige taarten (groentetaart, hartige taart)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCTIES



Conventioneel



Turbohetelucht



Turbo hetelucht



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco Turbo
hetelucht

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Lasagne / ovenschotels / pastaschotel / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Gebakken vis / en in vetvrij papier of aluminiumfolie verpakte gerechten (papillote) (filets, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilets / moten vis		-	2 (Medium)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (Medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (Medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	 Koekjes	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taart	 Taart	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Ronde pizza	 Pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	 Menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120 *	3
Vleesstukken (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	3

* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

*** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.

Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (indien nodig).

De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.

Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal of cakevorm op rooster	Droopplaat / Ovenschaal op rooster	Droopplaat / Ovenschaal	Opvangbak met 500 ml water

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende

handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

. Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje.

Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.

. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

. Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

. Activeer de functie "Smart Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

. Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

. Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

BOILER

Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen met verloop van tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken.

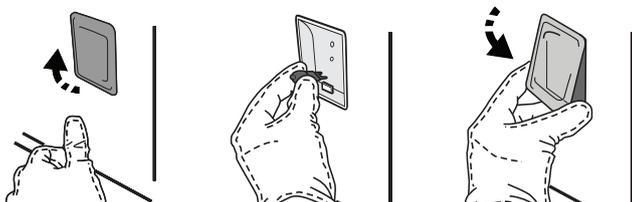
Nadat de functie "Hetelucht + Stoom" lange tijd niet is gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder de roostergeleiders.
3. Neem het lampenkapje weg.
4. Vervang het lampje.
5. Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.
6. Monteer de roostergeleiders terug.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

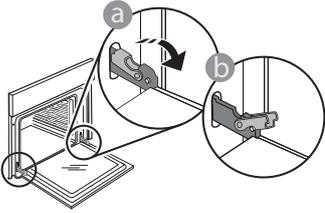
- Als u halogeenlampen gebruikt, mag u ze niet met uw blote handen hanteren, aangezien uw vingerafdrukken schade kunnen veroorzaken. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.



Dit product bevat een lichtbron van energieefficiëntieklasse G.

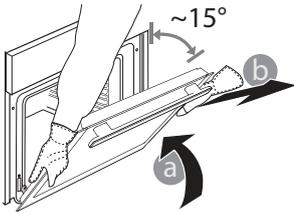
DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



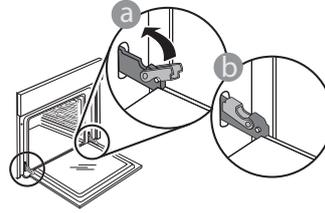
2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.

Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

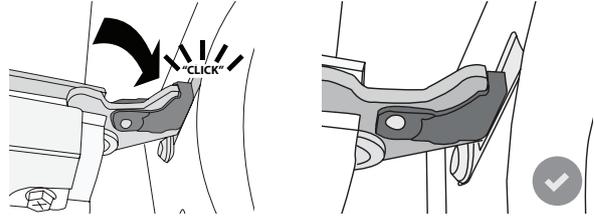


3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

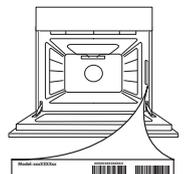
PROBLEMEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Probeer de "FABRIEKSRESET" uit te voeren, te selecteren in "INSTELLINGEN". Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Op onze website docs.whirlpool.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



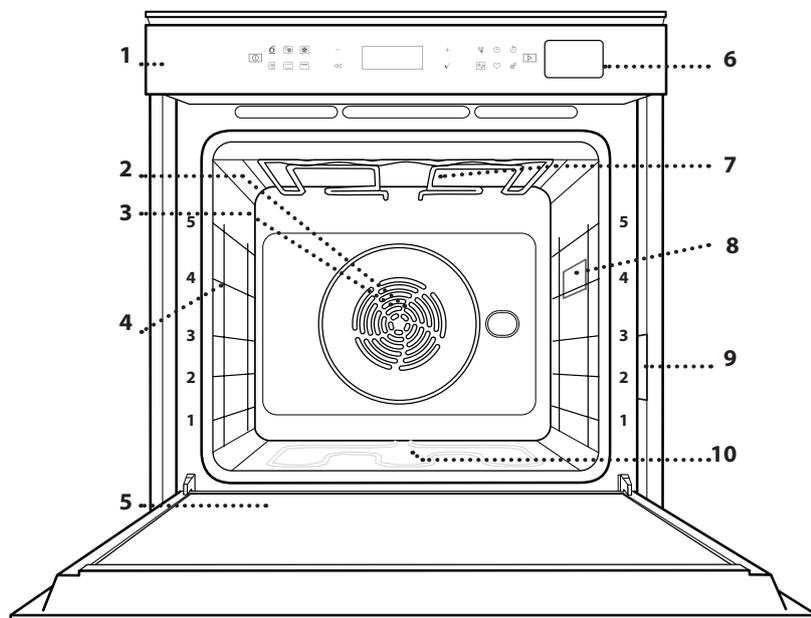


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
seade aadressil www.whirlpool.eu/register



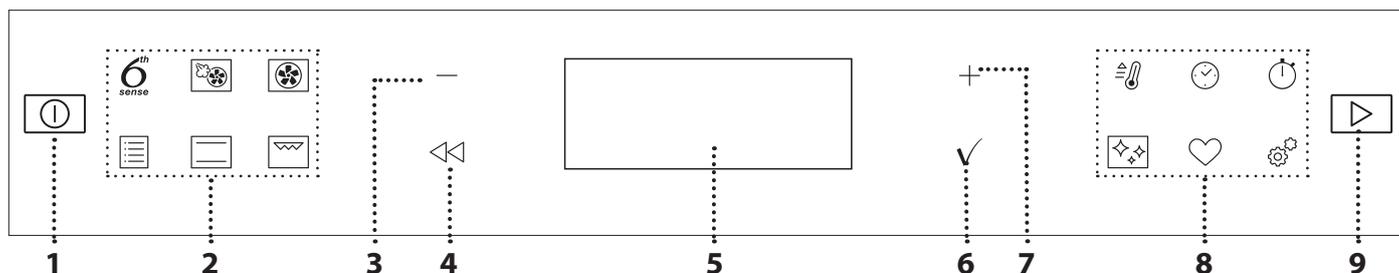
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. ON / OFF

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või
aktiivse funktsiooni peatamiseks.

2. OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Kiirtee funktsioonide ja menüü
juurde.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni
seadistuste ja väärtuste
vähendamiseks.

4. TAGASI

Tagasi eelmisele lehele minekuks.
Võimaldab küpsetamise ajal
seadistusi muuta.

5. EKRAAN

6. KINNITAGE

Valitud funktsiooni või seatud
väärtuse kinnitamiseks.

7. NAVIGEERIMISNUPP PLUS

Menüü kerimiseks ning
funktsiooni seadete ja väärtuste
suurendamiseks.

8. LISAVÕIMALUSED / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

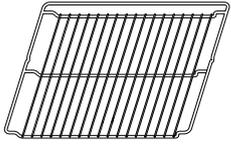
Kiirtee funktsioonide, kestuse,
seadete ja lemmikute juurde.

9. KÄIVITUS

Funktsiooni käivitamiseks määratud
seadete või põhiseadetega.

TARVIKUD

TRAAATREST



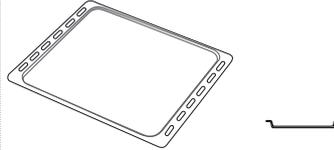
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



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

KÜPSETUSPLAAT



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

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

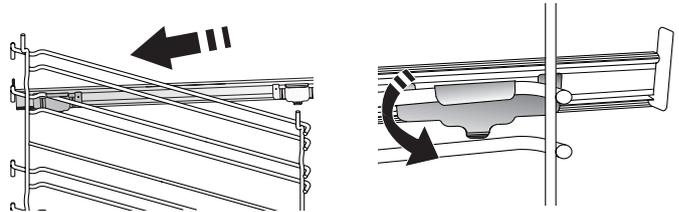
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

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

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

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



Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID



6th SENSE

Need võimaldavad igat tüüpi toitude täisautomaatset valmistamist (lasanje, liha, kala, köögiviljad, koogid ja pagaritooted, soolased koogid, leib, pitsa).

Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.



SUNDÖHK + AUR

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



SUNDÖHK

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



TRADITSIOONILISED FUNKTSIOONID

• KONVEKTSIOON

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riulil.

• COOK 4 FUNKTSIOONI

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

• TURBO GRILL

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

• KÜLMUTATUD

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

• ERIFUNKTSIOONID

» MAXI COOKING

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

» KERGITAMINE

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

» ÜLESSULATAMINE

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

» SOOJASHOIDMINE

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» SÄÄSTLIK SUNDÖHK

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



TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



GRILL

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



EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.



TAIMER

Funktsiooni ajaväärtuste muutmiseks.



TAIMER

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.



PUHASTAMINE

• SMART CLEAN

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

• ÄRAVOOL

Aurustist vee automaatselt eemaldamiseks, et sinna ei jääks jääkvett, kui seade jääb mõneks ajaks kasutuseta.

• KATLAKIVI

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



SEADED

Ahju seadistuste muutmiseks.

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

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

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

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



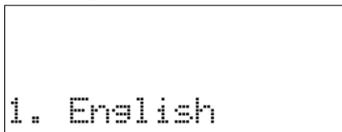
LEMMIK

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KEELE VALIMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kella-aeg: Ekraanil kuvatakse inglise keel „English“.



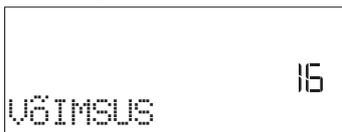
Vajutage + või —, et liikuda mööda pakutavate keelte loendit ja valige soovitud keel.

Valiku kinnitamiseks vajutage ✓.

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

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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



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

3. AJA SEADISTAMINE

Pärast võimsuse määramist tuleb sisestada kella-aeg: Ekraanil vilguvad tunninäidu kaks numbrit.



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

Vajutage minutite määramiseks + või — ja vajutage kinnitamiseks ✓.

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

4. AHJU KUUMUTAMINE

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

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

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

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Ahju sisselülitamiseks vajutage ⏻: ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü.

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

2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE



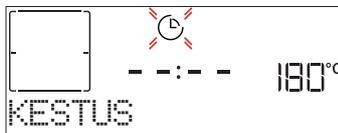
Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage muutmiseks + või —, ja seejärel vajutage kinnitamiseks ✓. Pärast seda muutke järgnevat seadeid (kui on võimalik).

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

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

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

KESTUS



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

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

LÕPUAEG (VIITSTART)

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

ikoon  vilgub.



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

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

6th SENSE

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

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

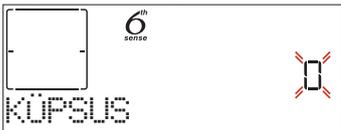
KAAL / KÕRGUS / PITSA (ÜMAR-ALUS-KIHID)



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

KÜPSUS / PRUUNISTAMINE

Osades režiimi 6th Sense funktsioonides on võimalik reguleerida küpsustaset.



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

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

AURUGA KÜPSETAMINE

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

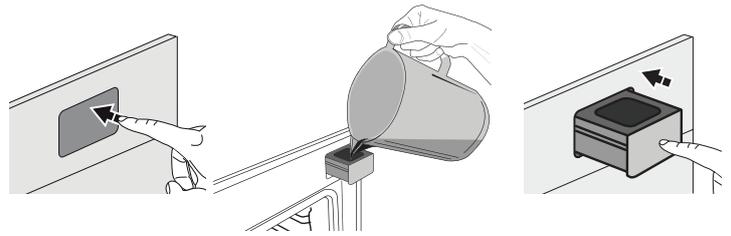
Aur levib toidus võrreldes tavapära funktsioonides kasutatava kuuma õhuga kiiremini ja ühtlasemalt: see lühendab küpsetusaega, säilitab toidus väärtuslikud toitained ja tagab imemaitsva tulemuse iga retseptiga.

Auruga küpsetamise ajal peab uks alati kinni olema.

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

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

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



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

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

3. FUNKTSIOONI KÄIVITAMINE

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

Kui vajutate viitfaasis nuppu  , käivitab ahi funktsiooni kohe.

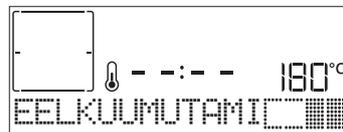
Pange tähele: Kui funktsioon on valitud, näitab ekraan iga funktsiooni jaoks kõige sobivamat tasandit.

Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage  .

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

4. EELKUUMUTAMINE

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



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

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

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

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

5. KÜPSETAMISE SEISKAMINE / PÖÖRAMINE VÕI TOIDU KONTROLLIMINE

Ukse avades patatakse ajutiselt söögivalmistamine, lülitades soojenduselemendid välja.

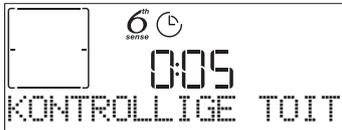
Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

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



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

Sarnaselt eelnevaga kuvatakse 10% enne kühvetamise lõpuaga ekraanil viip, mis palub toitu kontrollida.



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

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

6. KÜHSETAMISE LÕPP

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



Vajutage kühvetamise jätkamiseks manuaalrežiimis (aeg määramata) nuppu või vajutage nuppu , et kühvetusaega uut kestust valides pikendada. Mõlemal juhul säilitatakse kühvetusparameetrid.

Kui toit on eemaldatud, jätke ahi suletud uksega jahtuma.

PRUUNISTAMINE

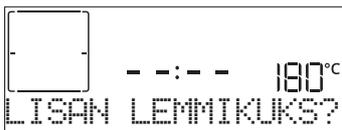
Mõned funktsioonid võimaldavad toidu pealispinda pruunistada või käivitavad selleks pärast kühvetamise lõppu.



Kui ekraanil kuvatakse vastav teade, vajutage vajaduse korral nuppu viimeminutilise pruunistustsükli käivitamiseks. Võite funktsiooni mis tahes ajal peatada, vajutades nuppu .

LEMMIK

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



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

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

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

kinnitada.

Salvestatud funktsioonide kuvamiseks vajutage : Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.



Funktsiooni valimiseks vajutage või , kinnitamiseks vajutage , ja seejärel vajutage aktiveerimiseks .

PUHASTAMINE

• SMARTCLEAN

Vajutage nuppu , et kuvada ekraanil Smart Clean.



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

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

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

• ÄRAVOOL

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

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

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

Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

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

• KATLAKIVI

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab paagi ja auruahela heas korras.

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

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

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

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

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

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

» FAAS 1: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

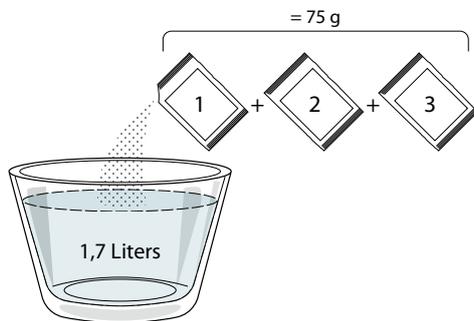
Kui ekraanil on kuvatud <ASETAGE MAHUTI DÜÜSI ALLA>, tühjendage paak, nagu on kirjeldatud jaotises „Äravool“.

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

Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

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

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



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

» FAAS 3: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

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

» FAAS 4: LOPUTAMINE (~20 min)

Paagi ja auruahela puhastamiseks kasutage loputustsükliit.

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

» FAAS 5: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

» FAAS 6: LOPUTAMINE (~20 MIN.)

» FAAS 7: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

» FAAS 8: LOPUTAMINE (~20 MIN.)

» FAAS 9: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

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

Kui katlakivi eemaldamine on lõpetatud, saab kasutada kõiki aurufunktsioone.

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

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

. TAIMER

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



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

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

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

Vajutage nuppu  ahju sisselülitamiseks ja valige siis soovitud funktsioon.

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

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

. KLAHVILUKK

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



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

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

TARVIKUD



Traatrest

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



FUNKTSIOONI SUNDÕHK + AUR KÜPSETUSTABEL

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

TARVIKUD



Traatrest

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

KÜPSETAMISTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)	REST JA TARVIKUD
Kerkinud/biskviitkoogid		Jah	170	30 - 50	2
		Jah	160	30 - 50	2
Täitega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		Jah	160	30 - 50	4 1
		Jah	160 - 200	30 - 85	3
Küpsised		Jah	150	20 - 40	3
		Jah	140	30 - 50	4
		Jah	140	30 - 50	4 1
		Jah	135	40 - 60	5 3 1
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 - 40	3
		Jah	150	30 - 50	4
		Jah	150	30 - 50	4 1
		Jah	150	40 - 60	5 3 1
Tuuletaskud		Jah	180 - 200	30 - 40	3
		Jah	180 - 190	35 - 45	4 1
		Jah	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Besee		Jah	90	110 - 150	3
		Jah	90	130 - 150	4 1
		Jah	90	140 - 160 *	5 3 1
Pitsa/sai/focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	2
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		Jah	190 - 230	20 - 50	4 1
		Jah	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 15	3
		Jah	250	10 - 20	4 1
		Jah	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantsed saiakesed (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180 - 190	45 - 55	3
		Jah	180 - 190	45 - 60	4 1
		Jah	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 - 200	20 - 30	3
		Jah	180 - 190	20 - 40	4 1
		Jah	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKTSIOONID



Tavapärane



Sundõhk



Konvektsioonküpsetus



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Säästlik sundõhk

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

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

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

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

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

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

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

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

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

SISEPIND

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

. Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean.

. Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

. Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

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

AURUTI

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

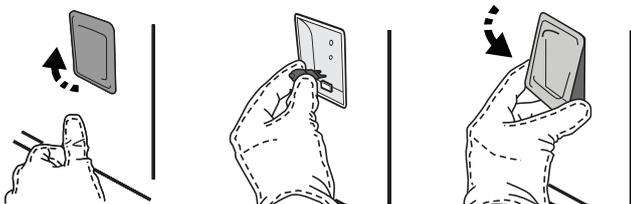
Kui funktsiooni Sundõhk + aur ei kasutata pikka aega, tuleks aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud paagiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

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

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

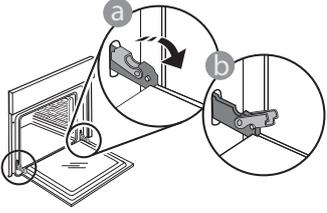
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.



Tootes on kasutusel energiaklassi G valgusallikas.

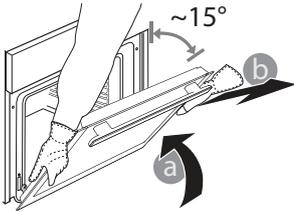
UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



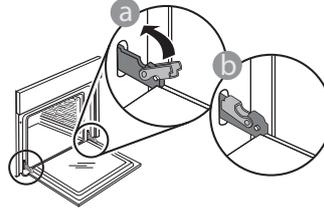
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

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

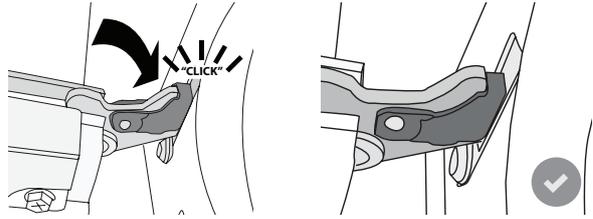


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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



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

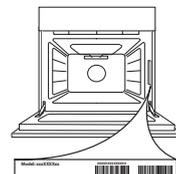
RIKKEOTSING

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



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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





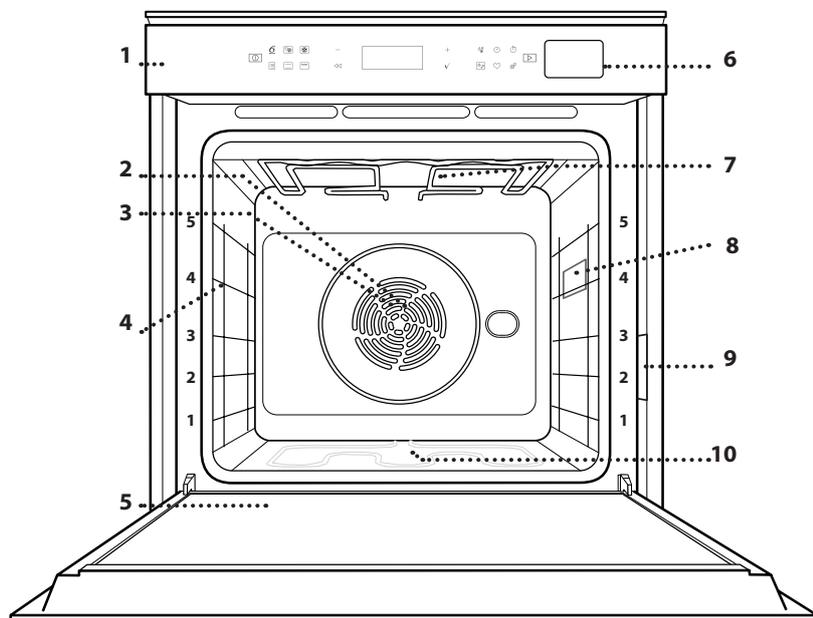
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

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



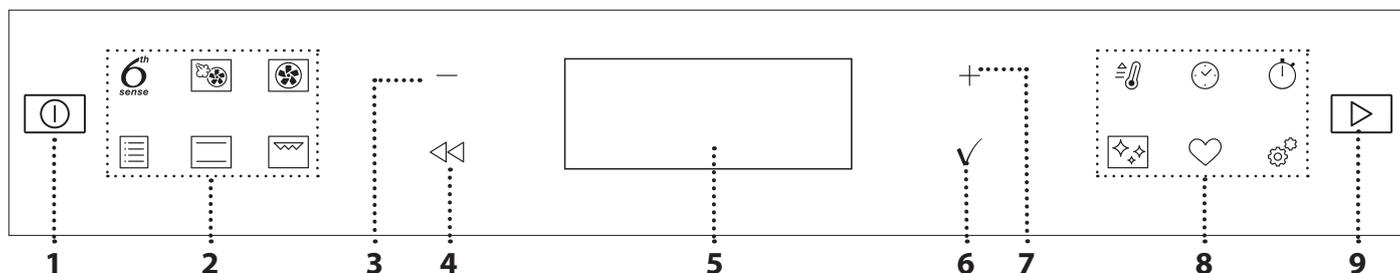
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu mikroviļņu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

2. TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ

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

5. DISPLEJS

6. APSTIPRINĀT

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM

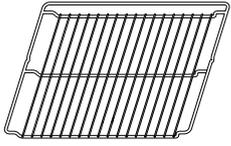
Lai ātri piekļūtu funkcijām, ilgumam, iestatījumiem un izlasei.

9. PALAIST

Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



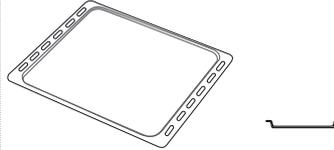
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE



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

CEPEŠPANNA



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

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

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

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

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

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

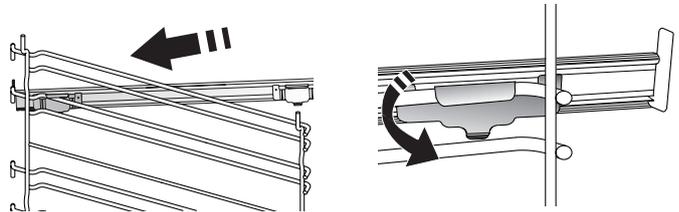
. Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumu.

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

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

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



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

FUNKCIJAS



6th SENSE

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

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



PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJAS UN TVAIKA REŽĪMS

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patikami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mikstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, ieteicams izvēlēties AUGSTU tvaika līmeni zivju gatavošanai, VIDĒJU līmeni gaļas gatavošanai un ZEMU līmeni maizes un deserta gatavošanai.



FORC.CIRKUL.

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



TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

• KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

• COOK 4 FUNKCIJAS

Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.

• TURBO GRILL

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

• SALDĒTS ĒDIENS

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

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» MAXI COOKING

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

» RAUDZĒŠANA

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

» ATKAUSĒŠANA

Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdiena uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdiena, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpusē.

» KEEP WARM

Lai tikko pagatavotu ēdiena uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

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



KONVENCIONĀLĀ

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



GRILS

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



ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.



TAIMERI

Funkciju darbības laika rediģēšanai.



TAIMERIS

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.



TĪRĪŠANA

• SMART CLEAN

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

• IZLIEŠANA

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

• ATKAĻĶOŠANA

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



IESTATĪJUMI

Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai.

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

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

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



IZLASE

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLASE

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



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

Nospiediet ✓, lai apstiprinātu izvēli.

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

2. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

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



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

3. LAIKA IESTATĪŠANA

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



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

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

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

4. CEPEŠKRĀSNS UZSILDĪŠANA

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

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

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

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

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

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS



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

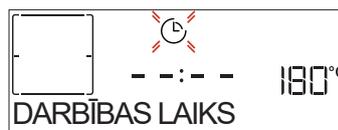
pēc tam nospiediet ✓, lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamās iestatījumus (ja iespējams).

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

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

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

DARBĪBAS LAIKS



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

palaišanu.

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

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

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



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

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

6th SENSE

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

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

SVARS / AUGSTUMS / PICA (APALŠ TRAUKS, KĀRTAS)



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

GATAVĪBA / APBRŪNINĀŠANA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.



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

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

GATAVOŠANA AR TVAIKU

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

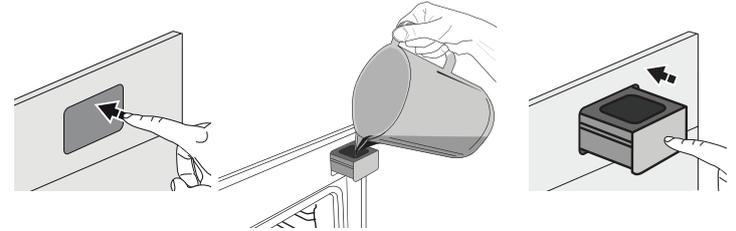
Tvaiks produktos izplatās ātrāk un vienmērīgāk salīdzinājumā tikai

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

Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām.

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

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



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

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

3. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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

Aizkaves laikā, nospiežot ▶ , cepeškrāsns nekavējoties ieslēgs funkciju.

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

Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot ⏏ .

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Nospiediet ⏪ , lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā un atlasītu citu funkciju vai nogaidītu, līdz pilnīgi atdzišānā.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

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



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

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

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

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

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

5. APTURĒT GATAVOŠANU/APGRIEZT UZ OTRU PUSI VAI

PĀRBAUDĪT ĒDIENU

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

Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durvis.

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



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

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



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

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

6. GATAVOŠANAS LAIKA BEIGAS

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



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

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

APBRŪNINĀŠANA

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



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

. IZLASE

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



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

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

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

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



Nospiediet  vai , lai atlasītu funkciju, apstipriniet to ar , bet pēc tam nospiediet , lai to aktivizētu.

TĪRĪŠANA

• SMARTCLEAN

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



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

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

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

• IZLIEŠANA

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



Kad ir atlasīta funkcija "Izliešana", nospiediet  un veiciet norādītās darbības: Atveriet ierīces durvis un zem izliešanas sprauslas, kas atrodas paneļa apakšējā daļā pa labi, novietojiet lielu krūzi. Sākot izliešanu, turiet krūzi paredzētajā vietā, līdz izliešana ir pabeigta. Vidējais pilnas izliešanas ilgums ir apmēram trīs

minūtes.

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

Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai pārlicinātos, vai ūdens ir auksts, nav iespējams veikt šo darbību, pirms ir pagājušas 4 stundas kopš pēdējā cikla (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums tika ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā būs redzama šāda norāde: "ŪDENS IR KARSTS - LŪDZU UZGAIDIET".

• ATKALĶOŠANA

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

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

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

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

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

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

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

» 1. POSMS: IZLIEŠANA (līdz 3 min)

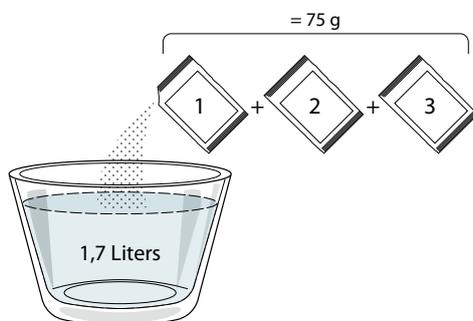
Kad displejā parādās ziņojums <NOVIETOT A TVERTNE ZEM SPRAUSLAS>, turpiniet izliešanu, kā aprakstīts sadaļā "Izliešana".

Lūdzu, ņemiet vērā: lai pārlicinātos, vai ūdens ir auksts, nav iespējams veikt šo darbību, pirms ir pagājušas 4 stundas kopš pēdējā cikla (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums tika ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā būs redzama šāda norāde: "ŪDENS IR KARSTS - LŪDZU UZGAIDIET".

Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

» 2. POSMS: ATKALĶOŠANA (~120 MIN)

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



Pēc atkalķošanas šķīduma iepildes atvilktnē nospiediet , lai sāktu galveno atkalķošanas procesu. Kaļķakmens tīrīšanas posmu laikā jums nav jāatrodas pie ierīces. Pēc katra posma pabeigšanas tiks atskaņots akustisks signāls, un displejā tiks parādīti norādījumi, kā turpināt nākamo posmu.

» 3. POSMS: IZLIEŠANA (līdz 3 min)

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

» 4. POSMS: SKALOŠANA (~20 min)

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

» 5. POSMS: IZLIEŠANA (līdz 3 min)

» 6. POSMS: SKALOŠANA (~20 min)

» 7. POSMS: IZLIEŠANA (līdz 3 min)

» 8. POSMS: SKALOŠANA (~20 min)

» POSMS 9: IZLIEŠANA (līdz 3 min)

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

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

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

• TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, displeju iespējams izmantot kā taimerī. Lai aktivizētu šo funkciju, pārlicinieties, ka krāsns ir izslēgta, un pēc tam nospiediet + vai - : Displejā mirgos  ikona.

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



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

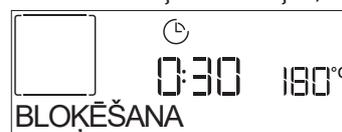
Lūdzu, ņemiet vērā: Taimeris neieslēdz nevienu no gatavošanas cikliem. Nospiediet + vai - , lai mainītu taimerī iestatīto laiku. Nospiediet  vai , lai jebkurā laikā izslēgtu taimerī.

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

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

• BLOKĒŠANA

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



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

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

PIEDERUMI

Stieplu plaukts

 Cepešpanna vai pīrāgu
veidne uz stieplu plaukta

 Notekplāte/cepešpanna
vai cepešpanna uz stieplu
plaukta

Notekplāte/cepešpanna

 Notekplāte ar
500 ml ūdens



PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA UN TVAIKA REŽĪMS

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

PIEDERUMI

Stiepļu plaukts

Cepešpanna vai pīrāgu
veidne uz stiepļu plaukta

Notekplāte/cepešpanna
vai cepešpanna uz stiepļu
plaukta

Notekplāte/cepešpanna

Notekplāte ar
500 ml ūdens

GATAVOŠANAS TABULA

KULINĀRIJAS RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30-50	
		Jā	160	30-50	
		Jā	160	30-50	
Pildītie mīklas izstrādājumi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)		Jā	160-200	30-85	
		Jā	160-200	35-90	
Cepumi/smilšu cepumi		Jā	150	20-40	
		Jā	140	30-50	
		Jā	140	30-50	
		Jā	135	40-60	
Neliela kūka/smalkmaizīte		Jā	170	20-40	
		Jā	150	30-50	
		Jā	150	30-50	
		Jā	150	40-60	
Vēja kūkas		Jā	180-200	30-40	
		Jā	180-190	35-45	
		Jā	180-190	35-45 *	
Olas baltuma glazūras kūkas		Jā	90	110-150	
		Jā	90	130-150	
		Jā	90	140-160 *	
Pica/maize/fokača		Jā	190-250	15-50	
		Jā	190-230	20-50	
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	220-240	25-50 *	
Saldēta pica		Jā	250	10-15	
		Jā	250	10-20	
		Jā	220-240	15-30	
Pīrādžiņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45-55	
		Jā	180-190	45-60	
		Jā	180-190	45-70 *	
Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi		Jā	190-200	20-30	
		Jā	180-190	20-40	
		Jā	180-190	20-40 *	

FUNKCIJAS



Konvekcijā



Forc. cirkul.



Konvekcijas cepšana



Grils



Ātrā grilēšana



Maxi Cooking



Cook 4



Eko piespiedu gaisa plūsma

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

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

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

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

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

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

Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskatot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama).

Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus.

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

PIEDERUMI				
	Stieplju plaukts	Cepešpanna vai pīrāgu veidne uz stieplju plaukta	Notekplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplju plaukta	Notekplāte/cepešpanna
			Notekplāte/cepešpanna	Notekplāte ar 500 ml ūdens

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

. Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu.

Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet ar sausu drānu.

. Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem līdzekļiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

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

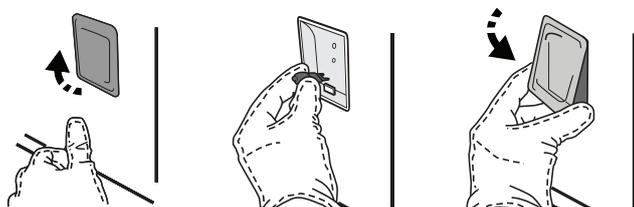
. Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas.

. Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

. Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

SPULDZES NOMAĪŅA

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



Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G.

PIEDERUMI

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

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

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

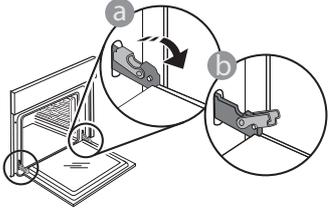
Pēc funkcijas "Piespiedu gaisa cirkulācija un tvaiks" ilgstošas neizmantošanas, noteikti ieteicams ieslēgt gatavošanas ciklu, neievietojot cepeškrāsnī produktus un pilnībā uzpildot tvertni.

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

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

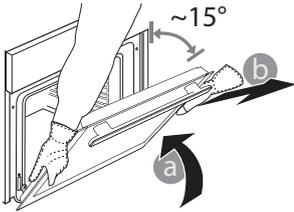
DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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



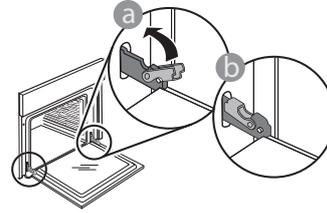
2. Aizveriet durvis iespējami stingri. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

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

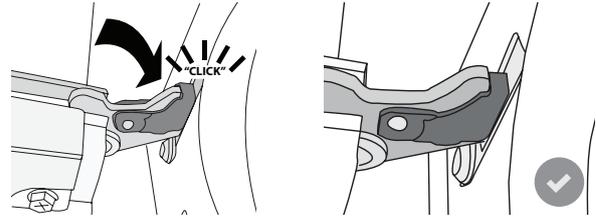


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās uz cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



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

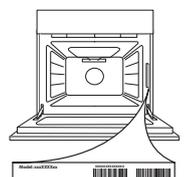
PROBLĒMU RISINĀŠANA

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



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

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



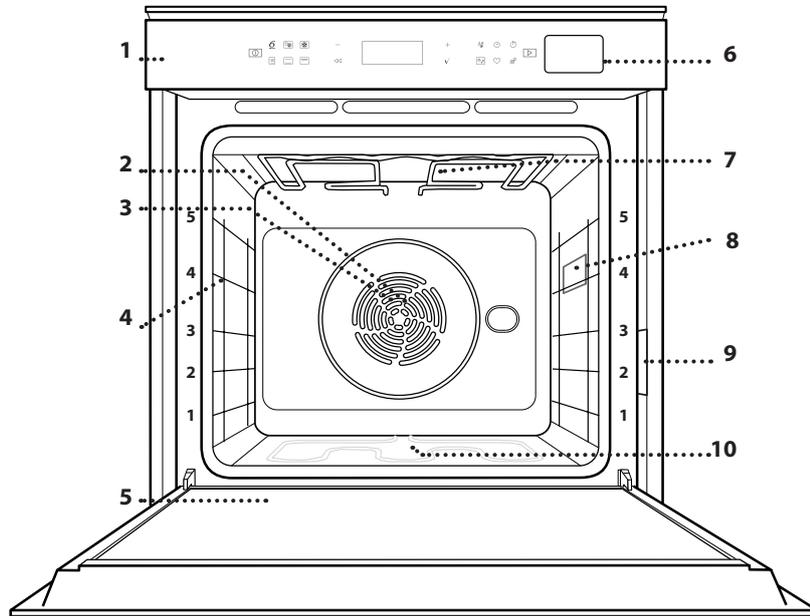


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti
pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje
www.whirlpool.eu/register



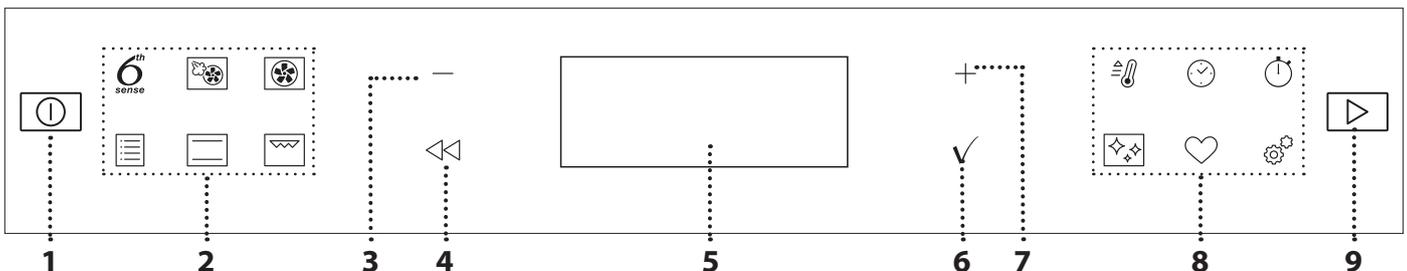
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją.

2. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

4. ATGAL

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

5. EKRANAS

Patvirtinkite funkcijos pasirinkimą arba nustatytą reikšmę.

7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLIUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ

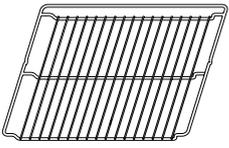
Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamiausius.

9. PALEIDIMAS

Paleiskite funkciją naudodami nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

PRIEDAI

GROTELĖS



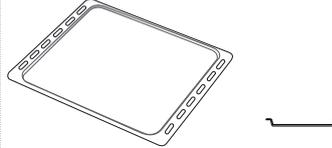
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



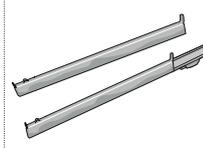
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepat įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA



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

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose

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

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

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

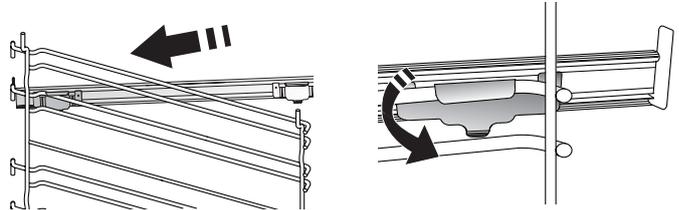
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

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



Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



„6th SENSE“

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

Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.



PRIV. ORO SR. + GARAI

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



PRIV. ORO SR.

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



ĮPRASTOS FUNKCIJOS

• KONVEKC. KEP.

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

• „COOK 4“ FUNKCIJOS

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

• TURBO GRILL (TURBOKEPINTUVAS)

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

• UŽŠALD. KEP.

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

• SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

» MAXI COOKING

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

» TEŠLOS KILD.

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

» ATŠILDYTI

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

» IŠLAIKYTI ŠILTA

Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

» „ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA

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



TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



KEPINTUVAS

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



SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.



LAIKMAČIAI

Skirti funkcijų laiko reikšmėms redaguoti.



MINUT. LAIK.

Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.



VALYMAS

• SMART CLEAN

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

• VANDENS IŠLEIDIMAS

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

• NUOSĖDŲ ŠAL.

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



NUSTATYMAI

Krosnelės nustatymams reguliuoti.

Kai veikia EKO režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano

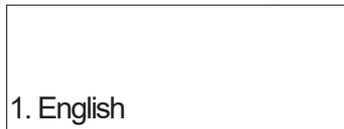
šviesumas sumažėja po kelių sekundžių ir lemputė išsijungia po 1 min. Ekranas įjungiamas automatiškai, kai tik paspaudžiamas bet kuris mygtukas.

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

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

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



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

Paspauskite ✓ ir patvirtinkite pasirinkimą.

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

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SAŪNAUDAS

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



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

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

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

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

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

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS



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

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



MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.

3. NUSTATYKITE LAIKĄ

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



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

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

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

4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

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

Kad pasiūlytų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant 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“).

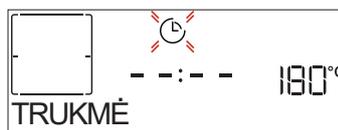
Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

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

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

Atkreipkite dėmesį: Suaktyvinus funkciją temperatūros / kepimo lygį galima keisti naudojant + arba – .

TRUKMĖ



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

Atkreipkite dėmesį: Paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo

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

PABAIGOS LAIKAS (PRADŽIOS ATIDĖJIMAS)

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



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

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

„6th SENSE“

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

Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

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



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

PAGAMINIMO LYGIS / SKRUDINIMAS

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



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

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

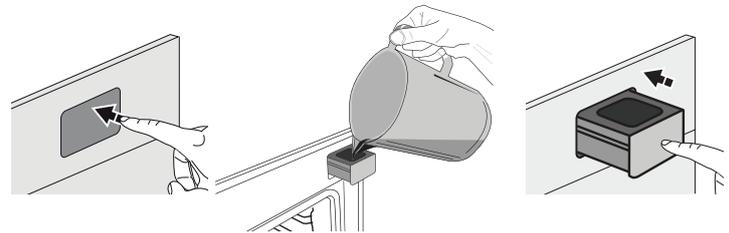
GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

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

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

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

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



Vandens reikia įpilti tik tuo atveju, jei rezervuare nepakanka vandens gaminimo procesui pabaigti. Nepilkite vandens, jei orkaitė yra išjungta, arba kol ekrane neparodomas prašymas tai padaryti.

3. PRADĖKITE FUNKCIJĄ

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

Jei atidėjimo etapo metu paspausite  krosnelė nedelsdama suaktyvins funkciją.

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

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

4. ĮKAITINIMAS

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



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

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

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

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

5. GAMINIMO PRISTABDYMAS / MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Atidarius dureles gaminimas laikinai pristabdomas išjungiant kaitinimo elementus.

Jei norite tęsti gaminimo procesą, uždarykite dureles.

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijas gaminimo metu

maistą reikia apversti.



Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Atidarykite dureles, atlikite ekrane nurodytą veiksmą ir uždarykite dureles, kad gaminimas būtų tęsiamas.

Likus 10 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

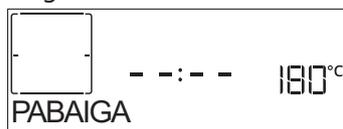


Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Patikrinkite maistą, uždarykite duris ir tęskite gaminimą.

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

6. GAMINIMO PABAIGA

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



Paspauskite , jei norite, kad gaminimas būtų tęsiamas rankiniu būdu (neribojant laiko), arba paspauskite **+** ir pratęskite gaminimo laiką, nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais gaminimo parametrai bus išlaikyti.

Išėmę maistą palikite krosnelę atvėsti su uždarytomis durelėmis.

SKRUDINIMAS

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



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

MĖGSTAMA

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



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

Po to, kai paspaudėte **✓**, paspauskite **+** arba **—**, kad pasirinktumėte eilės numerį, tada paspauskite **✓** ir patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei atmintis pilna arba pasirinktas eilės numeris

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

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



Paspauskite **+** arba **—** ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami **✓**, o tada paspauskite  ir suaktyvinkite.

VALYMAS

• SMARTCLEAN

Paspauskite , kad ekrane būtų rodoma „Smart Clean“.



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

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

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

• IŠLEIDIMAS

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

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

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

Ašotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

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

• KALKIŲ ŠALINIMAS

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

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

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

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

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

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

» ETAPAS 1: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

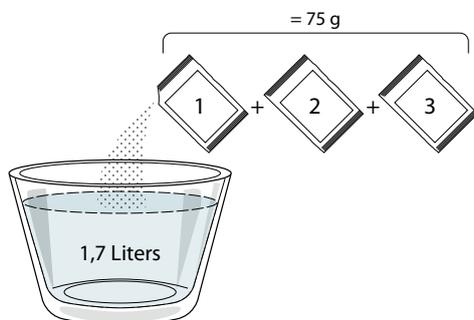
Kai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDA PO ANTGALIU>, išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu.

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

Ašotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

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

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



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

» ETAPAS 3: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

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

» ETAPAS 4: SKALAVIMAS (~20 min.)

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

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

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

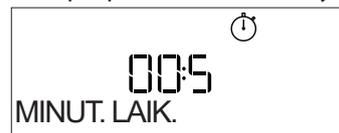
Pasibaigus paskutinei išleidimo operacijai paspauskite OK ir kalkių šalinimas bus baigtas.

Pasibaigus kalkių šalinimo procedūrai galėsite naudotis visomis garų funkcijomis.

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

. MINUT. LAIK.

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Prieš įjungdami funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir paspauskite + arba – : ekrane mirksės piktograma  . Paspauskite + arba – ir nustatykite reikiamą laiko trukmę, tada paspauskite  ir suaktyvinkite laikmatį.



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

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

Suaktyvinę minutinį laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

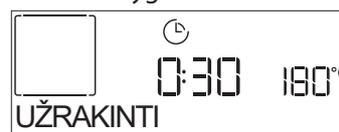
Paspauskite  ir įjunkite orkaitę, tada pasirinkite reikiamą funkciją.

Įjungus funkciją laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.

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

. UŽRAKINTI

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



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

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		SIŪLOMAS KIEKIS	APVERTIMAS (gaminant)	LYGIS IR PRIEDAI	
LAZANIJA	-	0,5–3 kg	-	 2	
MĖSA	Kepta jautiena	Kepsnys (pagaminimo lygis 0)	0,6–2 kg	-	 3
		Mėsainiai (pagaminimo lygis 0)	1,5–3 cm	3/5	 5  4
	Kepta kiauliena	Kepsnys	0,6–2,5 kg	-	 3
		Dešrelės ir dešros	1,5–4 cm	2/3	 5  4
	Kepta vištiena	Visa	0,6–3 kg	-	 2
		Filė ir krūtin.	1–5 cm	2/3	 5  4
Kebabas		vienerios grotelės	1/2	 5  4	
ŽUVIS	Filė	0,5–3 (cm)	-	 3  2	
	Šaldyta filė	0,5–3 (cm)	-	 3  2	
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Bulvės	0,5–1,5 kg	-	 3
		Įdarytos daržovės	0,1–0,5 kg	-	 3
		Keptos daržovės	0,5–1,5 kg	-	 3
	Daržovių apkepas	Bulvės	vienas padėklas	-	 3
		Pomidorai	vienas padėklas	-	 3
		Pipirai	vienas padėklas	-	 3
		Brokoliai	vienas padėklas	-	 3
		Žiedinis kopūstas	vienas padėklas	-	 3
		Kita	vienas padėklas	-	 3
	PYRAGAI IR TEŠLOS GAMINIAI	Tešlos kild. Formoje	Biskv. pyragas	0,5–1,2 kg	-
Pyragai ir pyragai su įdarais		Sausainiai	0,2–0,6 kg	-	 3
		Plikyta tešla	vienas padėklas	-	 3
		Pyragas	0,4–1,6 kg	-	 3
		Štrudelis	0,4–1,6 kg	-	 3
		Vaisinis pyragas	0,5–2 kg	-	 3
PIKANT. PYRAGAI	-	0,8–1,2 kg	-	 2	
DUONA	Bandelės 🍞	60–150 g kiekvienas	-	 3	
	Sumuštinis skardoje 🍞	400–600 g kiekvienas	-	 2	
	Didelis duonos kepalas 🍞	0,7–2,0 kg	-	 2	
	Pranc. batonas 🍞	200–300 g kiekvienas	-	 3	
PICA	Plonas	apvalus padėklas	-	 2	
	Storas	apvalus padėklas	-	 2	
	Šaldytos	1–4 sluoksniai	-	 2	
PRIEDAI	 Grotelės	 Orkaitės padėklas arba pyrago skarda ant grotelių lentynos	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	 Surinkimo padėklas 500 ml vandens



GAMINIMO LENTELĖ FUNKCIJAI PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS + GARAI

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

PRIEDAI



Grotelės



Orkaitės padėklas arba pyrago skarda ant grotelių lentynos



Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda orkaitės padėklas ant grotelių lentynos



Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda



Surinkimo padėklas 500 ml vandens

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	2
		Taip	160	30–50	2
		Taip	160	30–50	4 1
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160–200	30–85	3
		Taip	160–200	35–90	4 1
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai		Taip	150	20–40	3
		Taip	140	30–50	4
		Taip	140	30–50	4 1
		Taip	135	40–60	5 3 1
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20–40	3
		Taip	150	30–50	4
		Taip	150	30–50	4 1
		Taip	150	40–60	5 3 1
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	3
		Taip	180–190	35–45	4 1
		Taip	180–190	35–45 *	5 3 1
Morengai		Taip	90	110–150	3
		Taip	90	130–150	4 1
		Taip	90	140–160 *	5 3 1
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190–250	15–50	2
		Taip	190–230	20–50	4 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	220–240	25–50 *	5 3 1
Šaldyta pica		Taip	250	10–15	3
		Taip	250	10–20	4 1
		Taip	220–240	15–30	5 3 1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–190	45–55	3
		Taip	180–190	45–60	4 1
		Taip	180–190	45–70 *	5 3 1
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	3
		Taip	180–190	20–40	4 1
		Taip	180–190	20–40 *	5 3 1

FUNKCIJOS



Tradic. gamin.



Priv. oro sr.



Konvekcinis
kepinimas



Grill (Kepti ant
grotelių)



TurboGrill
(Intensyvus
kepinimas)



Maxi Cooking



Cook 4



„Eco“ Priverstinė
oro cirkuliacija

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

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

** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

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

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

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

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

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

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

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

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrangos.

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

Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

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

VIDINIAI PAVIRŠIAI

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

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

. Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

. Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

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

VIRINTUVAS

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

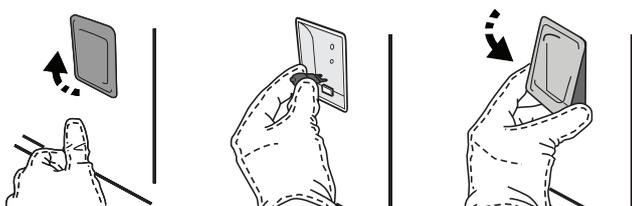
Jei ilgą laiką nenaudojote „Priverstinis oro srautas + Garai“ funkcijos, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaitėi ir visiškai užpildžius rezervuarą.

LEMPUTĖS KEITIMAS

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

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

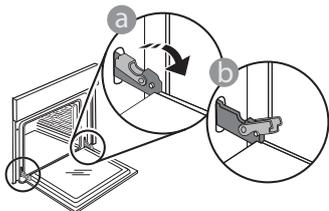
– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.



Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.

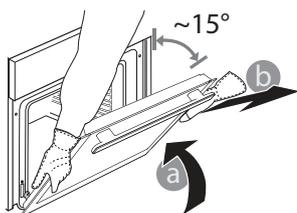
DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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



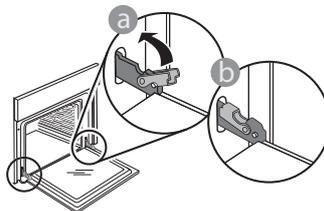
2. Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

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

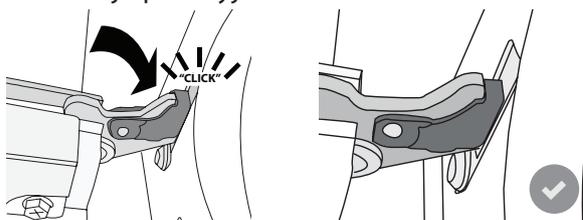


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.



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

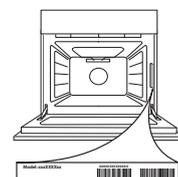
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:

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





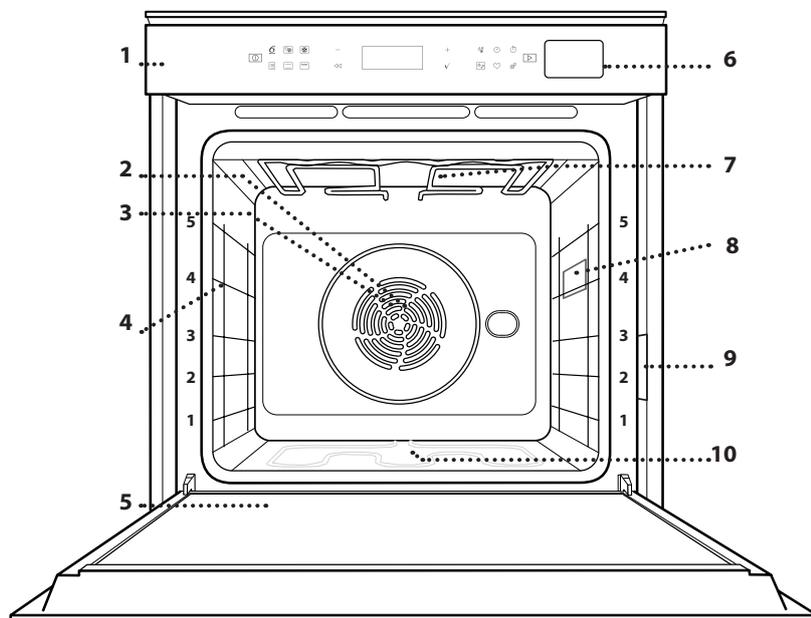
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

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



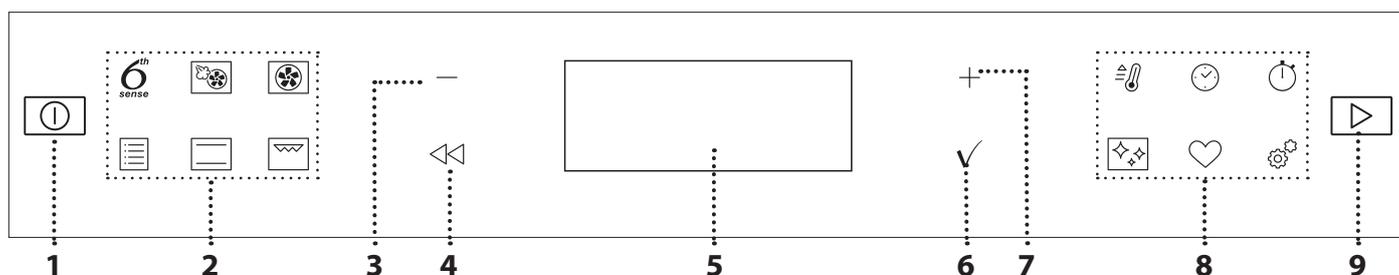
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać
instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



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

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

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

2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS

Przewijanie menu oraz zmniejszanie ustawienia lub wartości funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu.

Podczas pieczenia pozwala zmienić ustawienia.

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

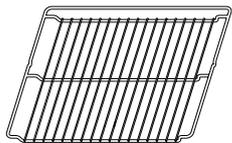
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

AKCESORIA

RUSZT



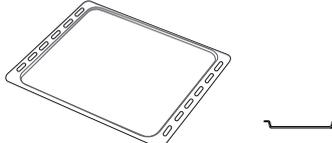
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



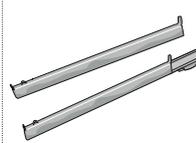
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



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

WYSUWANE PROWADNICE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

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

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

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

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

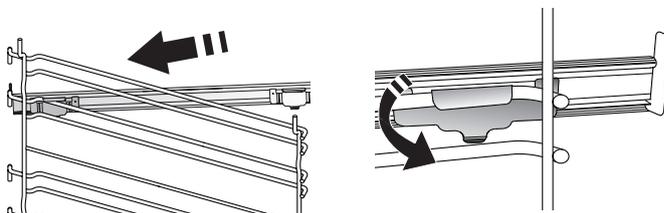
. Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

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

MONTOWANIE WYSUWANYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

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

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



Uwaga: Wsuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie

FUNKCJE



6th SENSE

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



TERMOOBIEG + PARA

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



TERMOOBIEG

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



TYPOWE FUNKCJE

• PIECZENIE KONWEKCYJNE

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

• FUNKCJE COOK 4

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

• TURBO GRILL

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

• WYPIEK Z MROŻ.

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

• FUNKCJE SPECJALNE

» MAXI COOKING

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

» WYRASTANIE

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

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na

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

» KEEP WARM

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» WYM. OBIEG ECO

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



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



GRILL

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



SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.



CZASOMIERZE

Do edycji wartości czasowych funkcji.



MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



CZYSZCZENIE

• SMART CLEAN

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

• OPRÓŻ. WODY

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

• ODKAMIENIANIE

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



USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

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

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

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



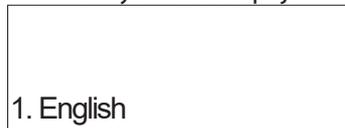
ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

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



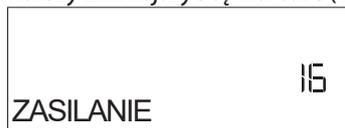
Wcisnąć **+** lub **-**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

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

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

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

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



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

3. USTAWIENIE CZASU

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



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

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

4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

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

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

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

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

2. USTAWIENIE FUNKCJI

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

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



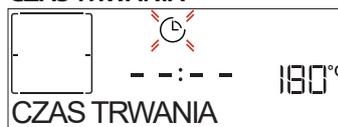
Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć **+** lub **-**, by ją zmienić, a następnie nacisnąć **✓**, by potwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe).

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

(średni), 3 (wysoki).

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

CZAS TRWANIA



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

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

KONIEC (OPÓŹNIONY START)

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



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

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

6th SENSE

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

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

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



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

WYPIECZENIE / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



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

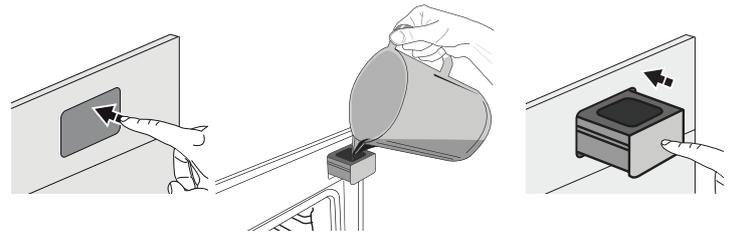
W ten sam sposób, gdy jest to dozwolone, niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie poziomu przyrumieniania między niskim (-1) i wysokim (1).

PIECZENIE NA PARZE

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

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

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



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

3. ROZPOCZĘCIE DZIAŁANIA FUNKCJI

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

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

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

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

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

4. NAGRZEWANIE

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



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

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

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

5. PRZERWANIE PIECZENIA / OBRÓCENIE LUB SPRAWDZENIE POTRAWY

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

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.



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

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

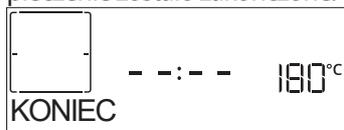


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wznowić pieczenie.

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

6. KONIEC GOTOWANIA

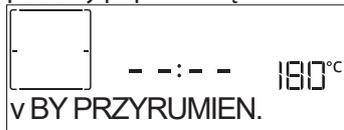
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



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

PRZYRUMIENIANIE

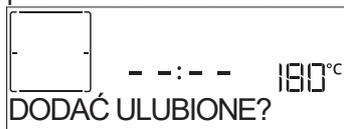
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



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

ULUBIONE

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



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

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

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

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



Za pomocą lub wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając , a następnie nacisnąć , aby uaktywnić.

CZYSZCZENIE

SMARTCLEAN

Nacisnąć , żeby wyświetlić "Smart Clean" na wyświetlaczu.



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

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

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

OPRÓŻNIANIE

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



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

minut.

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

Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

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

ODKAMIENIAJ

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

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

parowaru od ostatniego cyklu odkamieniania (patrz tabela poniżej).

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

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

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

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

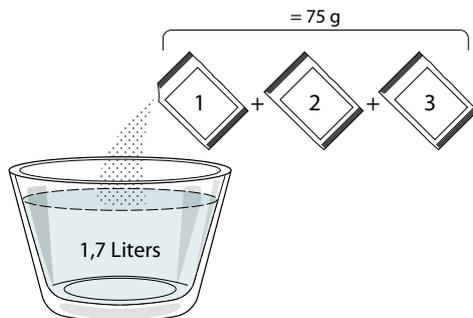
» **FAZA 1: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

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

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

» **FAZA 2: ODKAMIENIANIE (~120 MIN.)**

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



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

» **FAZA 3: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

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

» **FAZA 4: PŁUKANIE (~20 min.)**

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

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

- » **FAZA 5: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**
- » **FAZA 6: PŁUKANIE (~20 MIN.)**
- » **FAZA 7: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**
- » **FAZA 8: PŁUKANIE (~20 MIN.)**
- » **FAZA 9: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

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

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

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

. MINUTNIK

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

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



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

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

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

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

. BLOK. KLAWIATURY

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



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

KATEGORIE ŻYWNOSCI		SUGEROWANA ILOŚĆ	Obrócić (czas pieczenia)	POZIOM I AKCESORIA	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	 2	
MIĘSO	Pieczeń wołowa	Pieczeń (wypieczenie 0)	0,6 - 2 kg	 3	
		Hamburgery (wypieczenie 0)	1,5 - 3 cm	 5  4	
	Pieczeń wieprz.	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg	 3	
		Kiełbaski i parówki	1,5 - 4 cm	 5  4	
	Pieczony kurczak	W całości	0,6 - 3 kg	 2	
		Filety i piersi	1 - 5 cm	 5  4	
Kebab		jeden ruszt	 5  4		
RYBY	Filety	0,5 - 3 cm	 3  2		
	Filety mrożone	0,5 - 3 cm	 3  2		
WARZYWA	Warzywa pieczone	Ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	 3	
		Warzywa nadziewane	0,1 - 0,5 kg cad	 3	
		Warzywa pieczone	0,5 - 1,5 kg	 3	
	Warzywa gratin	Ziemniaki	jedna taca	 3	
		Pomidory	jedna taca	 3	
		Papryka	jedna taca	 3	
		Brokuły	jedna taca	 3	
		Kalafior	jedna taca	 3	
		Inne	jedna taca	 3	
		Wyrastanie ciast w formie	Biskopt	0,5 - 1,2 kg	 3
CIASTA I CIASTKA	Ciastka i ciasta nadziewane	Herbatniki	0,2 - 0,6 kg	 3	
		Ciasto ptysiowe	jedna taca	 3	
		Tarta	0,4 - 1,6 kg	 3	
		Strucla	0,4 - 1,6 kg	 3	
		Ciasto owocowe	0,5 - 2 kg	 3	
SŁONE CIASTA	-	0,8 - 1,2 kg	 2		
CHLEB	Bułki 🍞	60 - 150 g na sztukę	 3		
	Bochenek kanapkowy w formie 🍞	400 - 600 g na sztukę	 2		
	Duży bochenek 🍞	0,7 - 2,0 kg	 2		
	Bagietki 🍞	200 - 300 g na sztukę	 3		
PIZZA	Cienkie ciasto	okrągła - taca	 2		
	Grube ciasto	okrągła - taca	 2		
	Mrożone	1 - 4 poziomy	 2		
AKCESORIA	 Ruszt druciany	 Blacha lub forma do ciasta na ruszcie	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub blacha ruszcie piekarnika	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	 Taca na ściekający tłuszcz z 500 ml wody



TABELA PIECZENIA TERMOOBIEG + PARA

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

AKCESORIA



Ruszt druciany



Blacha lub forma do ciasta na ruszcie



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



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia



Taca na ściekający tłuszcz z 500 ml wody

TABELA GOTOWANIA

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

FUNKCJE

Pieczenie tradycyjne

Wymuszony nadmuch

Piecz. Konwek.

Grill

Turbo Grill

Maxi Cooking

Cook 4

Wym. Obieg Eco

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

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

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

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

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

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

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.

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

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

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

. Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

. Aby sobie ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

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

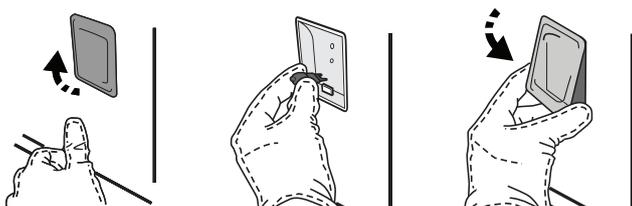
KOMORA PIEKARNIKA

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

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

WYMIANA LAMPY

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



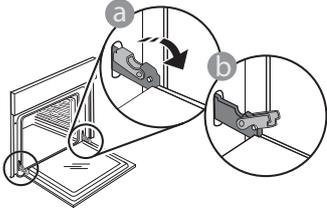
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

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

Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G.

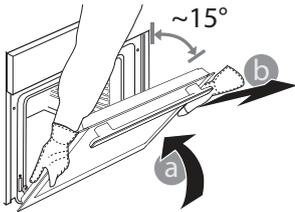
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



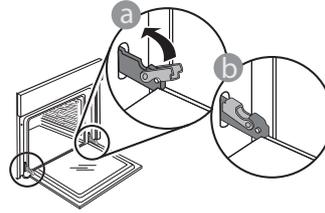
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

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

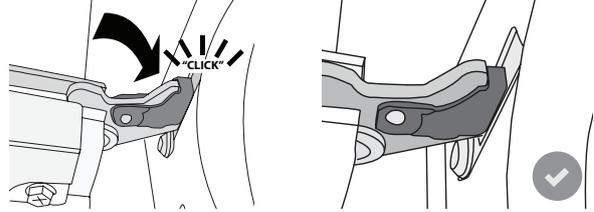


3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

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



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



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

USUWANIE USTEREK

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



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

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

