

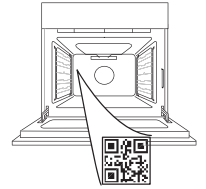


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

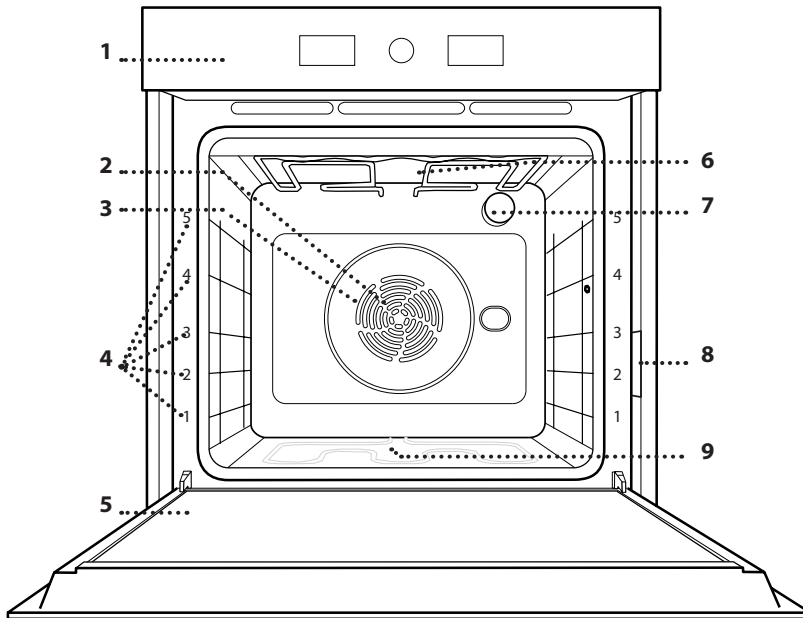


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**

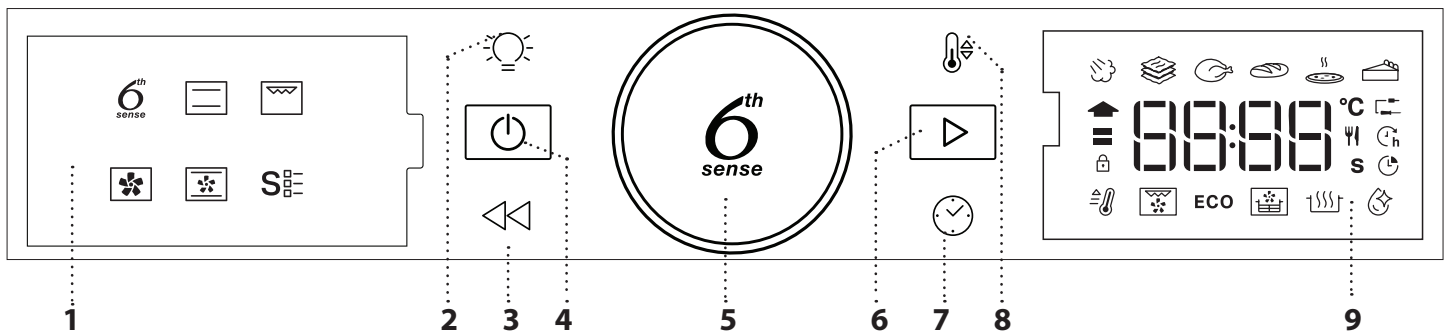


## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### 1. LEFT HAND DISPLAY

#### 2. LIGHT

For switching the lamp on/off.

#### 3. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

#### 4. ON/OFF

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

### 5. ROTARY KNOB / 6TH SENSE BUTTON

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

### 6. START

For starting functions and confirming settings or a set value.

### 7. TIME

For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

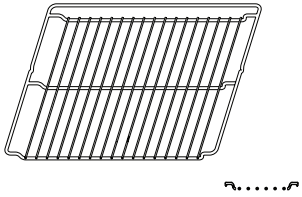
### 8. TEMPERATURE

For setting the temperature.

### 9. RIGHT-HAND DISPLAY

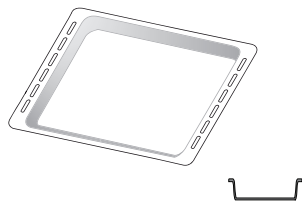
# ACCESSORIESw

## WIRE SHELF



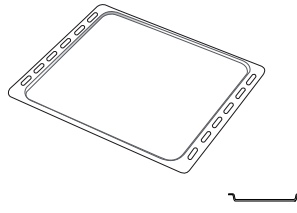
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY



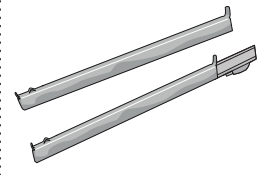
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY \*



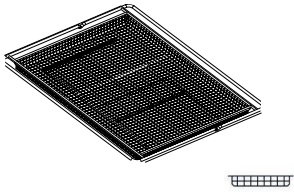
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

## AIR FRY TRAY \*



The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.

\* Available only in certain models

To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

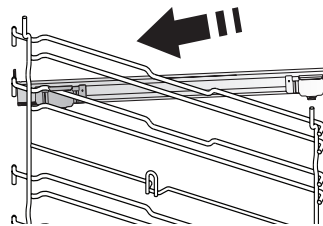
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.

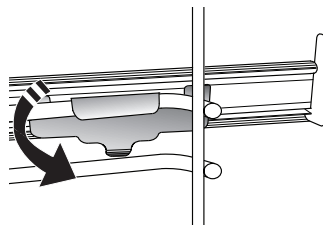
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)



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

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.



To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

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

# FUNCTIONS

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

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salt cakes, Bread, Pizza). To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

-  **STEAM+**

The Steam+ function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function suggests the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; The cooking times and the water quantity (100 / 200 ml) of the main dishes are shown in the relative cooking table that you can find online. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring drinking water into the bottom of the cavity.

-  **CASSEROLE**


This function suggests the best temperature and cooking method for pasta dishes.

-  **MEAT**

This function suggests the best temperature and cooking method for meat.

-  **BREAD**

This function automatically suggests the best temperature and cooking method for all types of bread.

-  **PIZZA**

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.

Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.

For orders and information contact the after sales service or [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

-  **PASTRY**

This function suggests the best temperature and cooking method for all types of cake.

## **CONVENTIONAL**

For cooking any kind of dish on one shelf only.

## **GRILL**

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

## **FORCED AIR**

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

## **CONVECTION BAKE**

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

## **SPECIAL FUNCTIONS**

- **FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

- **TURBO GRILL**

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

- **ECO CYCLE**

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the Eco Cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

- **AIR FRY/CONVECT ROAST**

Using dedicated air fry tray (provided with some models) allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances.

Alternatively, this function can be used to get great roasting results on meat and poultry, potatoes and vegetables, according to the cooking table recommendation. These recipes can be prepared using standard baking tray.

- **RISING**

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

# FIRST TIME USE

## 1. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and press to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

You may need to set the time again following lengthy power outages.

## 2. SETTINGS

If required, you can change the default rated current (16 A).



Turn the selection knob to select the rated current, then press to confirm.

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

Please note: To change the rated current at a later point, press and hold for at least five seconds while the oven is off and repeat the steps above.

## 3. HEAT THE OVEN

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

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

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on. Turn the rotary knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press to confirm and go to the function menu.



Turn the rotary knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press to confirm.

## 2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

## TEMPERATURE / GRILL LEVEL



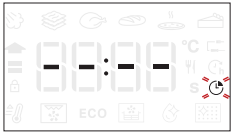
When the °C icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).



You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.






Please note: Once the function has started, you can change the temperature or the grill level by pressing or by turning the knob directly.

## DURATION




When the  icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require and then press  to confirm.


You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press  to confirm and start the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : Turn the knob to change the hour and press  to confirm.

## SETTING THE END COOKING TIME/DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the  icon flashes.






If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.





Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press  or  to change the temperature and cooking time settings. Press  to confirm when finished.

## 3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press  to activate the function.

You can press and hold  at any time to pause the function that is currently active.


## 4. PREHEATING

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



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing .

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will stop pause it.


The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want the oven to reach using the knob.


## 5. END OF COOKING

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




To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

## 7. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

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

## . NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling fan noise.

---

## USEFUL TIPS

---

### HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

---

### COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

---

### MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

### DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

---

### RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

































































# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		-	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	4 1 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4 1 
Cookies / Small cakes		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Yes	150 - 160	20 - 40	4 
		Yes	150 - 160	20 - 40	4 1 
		Yes	135	50 - 90	5 4 3 1 
Tarts		Yes	170	50 - 80	5 4 3 1 
Choux buns		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Yes	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4 1 
		Yes	90	140 - 160*	5 3 1 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7-12	2 
		Yes	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Yes	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
		Yes	210	40 - 60	5 4 3 1 
Bread loaf 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Small bread		-	180 - 220	30 - 50	3 
Bread		Yes	180 - 220	30 - 60	4 1 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	2 
		Yes	250	10 - 20	4 1 
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Yes	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 

FUNCTIONS						ECO	
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	ECO	Air Fry

AUTOMATIC FUNCTIONS					
	Casserole	Meat	Bread	Pizza function	Pastry


















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

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40*	  
Lasagne / Flans		-	190 - 200	40 - 80	
Baked pasta / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	
Turkey / Goose 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (High)	3 - 6	
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30***	 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	200 - 220	15 - 30***	 
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	 
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90**	
Roast potatoes		Yes	200 - 220	35 - 55**	
Vegetable gratin		Yes	200 - 220	10 - 25	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	  
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	   
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 120*	 
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 120*	 
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50	 
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120*	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50 - 120*	

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


































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

\*\*\* Turn food halfway through cooking.





FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convect Bake	ECO	Air Fry
AUTOMATIC FUNCTIONS							
	Casserole	Meat	Bread	Pizza function	Pastry		
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water		























# AIR FRY COOKING TABLE

	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
FROZEN FOOD	Frozen French Fries		650 - 850g	Yes	200	25 - 30	4  2 
	Frozen Chicken Nugget		500g	Yes	200	15 - 20	4  2 
	Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	4  2 
	Onion Rings		500g	Yes	200	15 - 20	4  2 
VEGETABLES	Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	4  2 
	Homemade Fries		300 - 800 g	Yes	200	20 - 40	4  2 
	Mixed Vegetables		300 - 800 g	Yes	200	20 - 30	4  2 
MEAT AND FISH	Chicken Breasts		1 - 4 cm	Yes	200	20 - 40	4  2 
	Chicken Wings		200 - 1500 g	Yes	220	30 - 50	4  2 
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	Yes	220	20 - 50	4  2 
	Fish Fillet		1 - 4 cm	Yes	220	15 - 25	4  2 




For cooking fresh or homemade foods, spread a thin layer of oil across the food surface.  
In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS	 Air Fry		
ACCESSORIES	 Air Fry tray	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

# STEAM+ COOKING TABLE

FOOD	RECIPE	QUANTITY	TIME (MIN.)	ACCESSORIES	WATER
BREAD	Small breads	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Sandwich loaf in tin	300-500 g	40 - 60		
	Bread	500g-2 kg	50 - 100		
	Baguettes	200-300 g	30 - 45		
PASTRIES	Cookies	one tray	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Sponge Cake	500-700 g	30 - 50		
	Tart	one tray	35 - 55		
MEAT	Roast	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Chicken	1-1,5 kg	55 - 80		
	Chicken/Turkey	3 kg	100 - 140		
FISH	Fillet Steak	0.5-2 cm	15 - 25		
	Fillet Steak	2-4 cm	20 - 35		
	Whole Fish	300- 600 g	20 - 30		
	Whole Fish	600 -1200 g	25 - 45		
VEGETABLES	Roasted Potatoes	0.5-1.5 kg	45 - 60		
	Stuffed Peppers	1-2 kg	35 - 55		
	Roasted Broccoli	0.3-1 kg	30 - 50		
	Roasted Zucchini	0.5-1.5 kg	30 - 50		

Start the STEAM+ function only when the oven is cold. Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

ACCESSORIES	 Air Fry tray	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf
-------------	---	---	---

# MAINTENANCE AND CLEANING

**Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.**

**Do not use steam cleaners.**

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

**Wear protective gloves.**

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

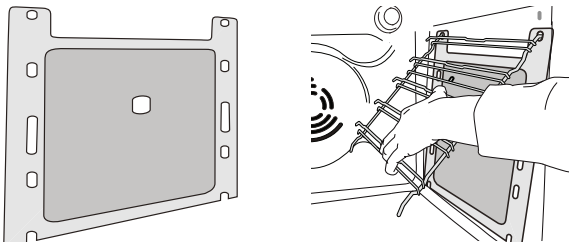
## ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge. Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher. Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

## CLEANING THE CATALYTIC PANELS

(ONLY IN SOME MODELS)

This oven is equipped with special catalytic panels that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the appliance to cool down before removing any remaining food residues using a nonabrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties.

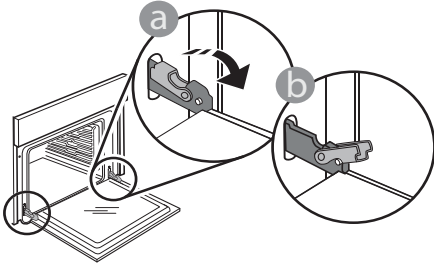
Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

## REPLACING THE LAMP

For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

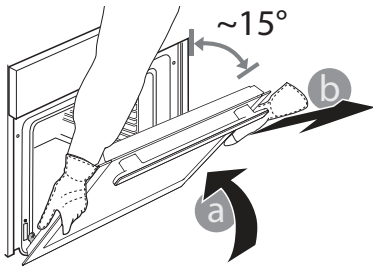
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



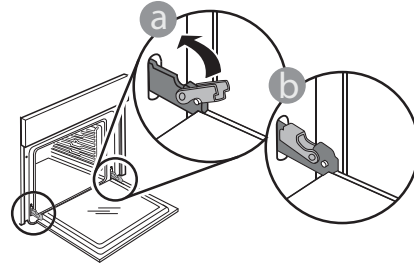
**2.** Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

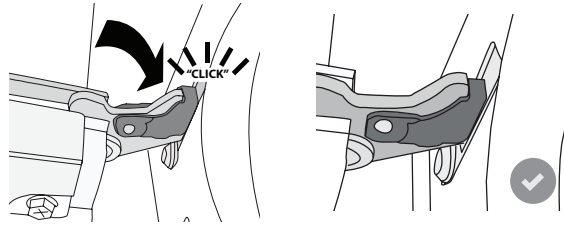


**3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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

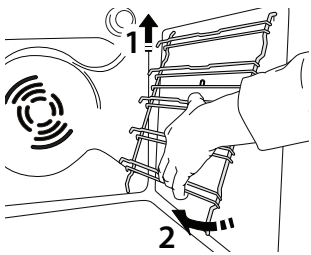


**5.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

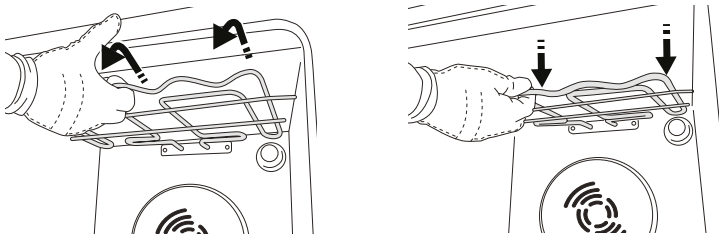
## LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

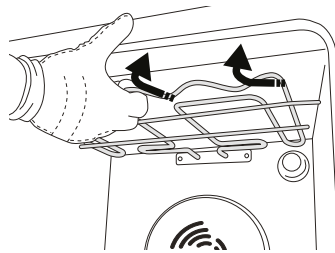
**1.** Remove the lateral shelf guides.



**2.** Pull the heating element out a little and lower it.



**3.** To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

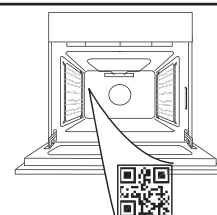


# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen	Food Probe is not properly connected	Check connection of the food probe

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

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



Whirlpool



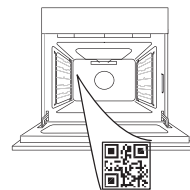
400020004729



**DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL**

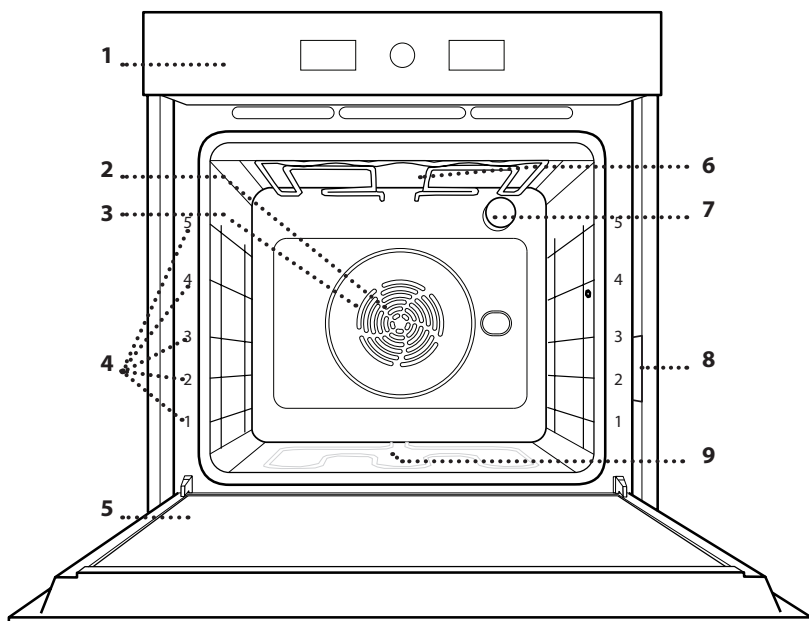
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI**



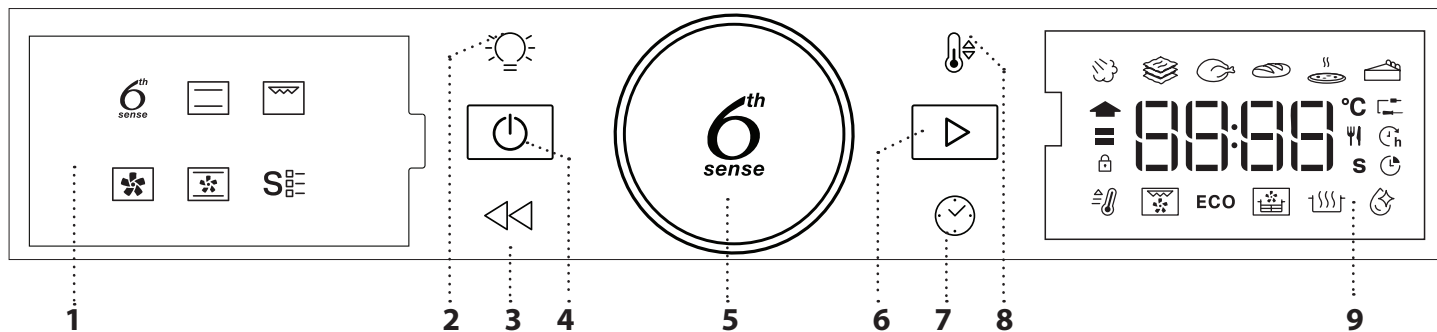
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso (není vidět)
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

## OVLÁDACÍ PANEĽ



### 1. LEVÝ DISPLEJ

### 2. OSVĚTLENÍ

Pro rozsvícení/zhasnutí žárovky.

### 3. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

### 4. ON/OFF

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce v kterémkoli okamžiku.

### 5. OTOČNÝ OVLADAČ / TLAČÍTKO FUNKCE 6TH SENSE

Jeho pomocí můžete procházet funkcemi a nastavovat parametry vaření. Stisknutím provedete výběr, nastavení, nalezení a potvrzení funkcí nebo hodnot, a také můžete spustit program tepelné úpravy potravin.

### 6. START

Pro spuštění funkcí a potvrzení nastavení nebo nastavené hodnoty.

### 7. ČAS

Pro nastavení času a nastavení nebo přizpůsobení doby přípravy.

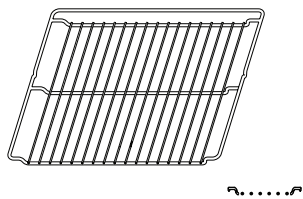
### 8. TEPLOTA

Pro nastavení teploty.

### 9. PRAVÝ DISPLEJ

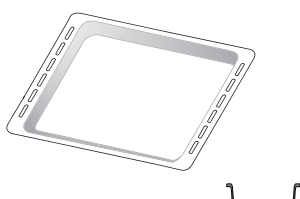
# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## ROŠT



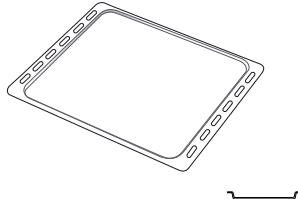
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

## ODKAPÁVACÍ PLECH



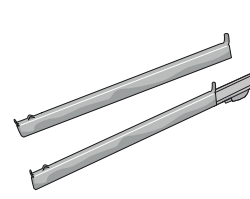
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## PLECH NA PEČENÍ\*



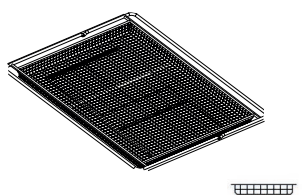
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

## POSUVNÉ DRÁŽKY \*



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

## PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. \*



Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. Další příslušenství lze nakupovat samostatně; pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

\* Dostupné pouze u určitých modelů

Používá se při přípravě pokrmů s funkcí Horkovzduš.smaž., kdy je pečicí plech umístěn na nižší úrovni, aby se zachytily případné drobky a kapky. Lze jej mýt v myčce nádobí.

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

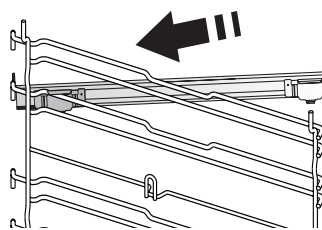
## DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

• Přejete-li si odstranit vodicí mřížky, nazdvihněte je a zatáhněte za jejich spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.

• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

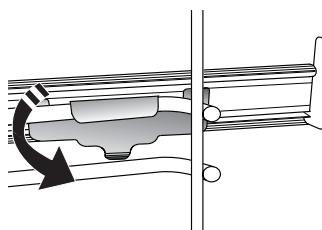
## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

(POKUD JSOU PŘÍTOMNY)



Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.

Přípevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy.



Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

# FUNKCE

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

Umožňuje automatické pečení všech druhů jídla (lasagne, maso, ryby, zelenina, koláče a cukroví, slané koláče, chléb, pizza). Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

### PÁRA+

Funkce „Pára+“ umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry v pečicím cyklu. Tato funkce navrhuje ideální teplotu pro přípravu nejrůznějších receptů; Doby vaření a množství vody (100/200 ml) pro hlavní jídla jsou uvedeny v tabulce vaření, kterou najdete na internetu. Funkci páry aktivujte vždy, když je trouba studená, a po nalití pitné vody na dno trouby.

### DUŠ. MASO A ZELENINA

Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.

### MASO

Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení masa.

### CHLÉB

Tato funkce automaticky navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.

### PIZZA

Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci. Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená. Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5–8 minut.

S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

### PEČIVO

Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy moučníků.

### TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

### GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

### HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídl.

### TRADIČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.

### SPECIÁLNÍ FUNKCE

#### • RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ

Pro rychlý předehřev trouby.

#### • TURBO GRILL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

#### • CYKLUS EKO

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je-li úsporný cyklus „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.

#### • SMAŽENÍ NA VZDUCHU/KONVEKTOMATU

Pomocí speciálního zásobníku na fritování (dodávaného s některými modely) můžete připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy s použitím menšího množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Air Fry v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Air Fry.

Případně lze tuto funkci také použít k dosažení skvělých výsledků při pečení masa a drůbeže, brambor a zeleniny podle doporučení v tabulce. Tyto recepty lze připravit na standardním pečicím plechu.

#### • KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slanečného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.



# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## 1. NASTAVENÍ ČASU

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení hodin: Otočte knoflíkem pro nastavení hodin a stiskněte tlačítko pro potvrzení.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Otočit knoflíkem pro nastavení minut a stiskněte tlačítko pro potvrzení.

Upozornění: Přejete-li si později nastavený čas změnit, pak zatímco je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 1 sekundu podržte a poté zopakujte kroky uvedené výše.

Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

## 2. NASTAVENÍ

V případě potřeby můžete změnit výchozí jmenovitý proud (16 A).



Otáčením voličem zvolte jmenovitý proud. Poté, pro potvrzení, stiskněte .

Upozornění: Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 A): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 A).

Upozornění: Přejete-li si později změnit jmenovitý proud, stiskněte a podržte tlačítko po dobu nejméně pěti sekund, když je trouba vypnutá, a opakujte výše uvedené kroky.

## 3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná o zcela běžný jev.

Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

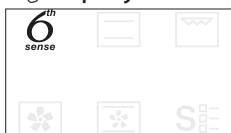
# BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

Je-li trouba vypnutá, na displeji se bude zobrazovat pouze čas. Stiskem a podržením troubu zapnete. Pro zobrazení hlavních dostupných funkcí na levém displeji otáčejte knoflíkem. Jednu z hodnot vyberte a stiskněte .



Pro výběr podfunkce (kde je tato možnost dostupná) zvolte hlavní funkci a poté pro potvrzení stiskněte a přejděte do nabídky funkcí.



Otáčejte ovladačem, zvolte jednu z podfunkcí dostupných na pravém displeji a poté potvrďte stiskem .

## 2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

## TEPLOTA / GRIL-ÚROV. VÝK



Když ikona °C bliká na displeji, otočte knoflíkem pro změnu hodnoty a poté pro potvrzení stiskněte a pokračujte v přizpůsobování nastavení, které následuje (je-li to možné).

Současně můžete nastavit i výkon grilu (3 = vysoký, 2 = střední, 1 = nízký).



Upozornění: Po zapnutí funkce můžete změnit teplotu nebo výkon grilu, a to stiskem nebo přímo otočením knoflíku.

## DOBA TRVÁNÍ



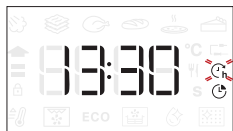
Když ikona bliká na displeji, pro nastavení požadované doby přípravy použijte nastavovací knoflík a poté pro potvrzení stiskněte .

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně: Stiskem potvrdíte a spustíte funkci. V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : Pro změnu nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrdíte.

## NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. V případech, kdy lze změnit čas ukončení pečení, je na displeji zobrazen čas, kdy má daná funkce skončit a zároveň bliká ikona .



V případě potřeby otáčejte knoflíkem a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté, pro potvrzení volby a spuštění funkce, stiskněte .

Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.



Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

Ve fázi čekání můžete pomocí knoflíku naprogramovaný čas ukončení změnit.

Stiskněte nebo pro provedení změny nastavení teploty a doby přípravy. Po dokončení potvrdíte stiskem .

## 3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout a podržet .

## 4. PŘEDOHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.



V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do trouby, zavřete ji a stiskem zahajte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Pomocí knoflíku můžete požadovanou teplotu trouby kdykoli změnit.

## 5. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Přejete-li si dobu přípravy prodloužit bez provádění změn v nastavení, otočením knoflíku nastavte nový čas a stiskněte .

## 7. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na pět sekund podržte .



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

## POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nedržte se jich.
- Vzhledem k vyšší teplotě cyklu Pizza se očekává mírně vyšší hlučnost chladicího ventilátoru.

# UŽITEČNÉ RADY

## JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

## PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

## MASO

Použijte jakýkoliv plech na pečení nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení ponechejte maso v troubě dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat pára.

Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

## DEZERTY

Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu.

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, moučník je dopečený.

Jestliže použijete pekáče s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

U moučníků s vlhkou náplní nebo polevou (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „Tradiční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

## KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději přikryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). Doba kynutí těsta na pizzu je přibližně jedna hodina na 1 kg těsta.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / Piškot		-	170	30-50	2
		Ano	160	30-50	2
		Ano	160	30-50	4  1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		-	160-200	30-85	3
		Ano	160-200	35-90	4  1
Sušenky / drobné cukroví		-	160-170	20-40	3
		Ano	150-160	20-40	4
		Ano	150-160	20-40	4  1
		Ano	135	50-90	5  4  3  1
Linecké koláče		Ano	170	50-80	5  4  3  1
Odpalované pečivo		-	180-200	30-40	3
		Ano	180-190	35-45	4  1
		Ano	180-190	35-45*	5  3  1
Pusinky		Ano	90	110-150	3
		Ano	90	130-150	4  1
		Ano	90	140-160*	5  3  1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	310	7-12	2
		Ano	220-240	20-40	4  1
		Ano	220-240	25-50*	5  3  1
		Ano	210	40-60	5  4  3  1
Bochník chleba 0,5 kg		-	180-220	50-70	2
Malý chléb		-	180-220	30-50	3
Chléb		Ano	180-220	30-60	4  1
Mražená pizza		Ano	250	10-15	2
		Ano	250	10-20	4  1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180-190	45-60	2
		Ano	180-190	45-60	4  1
		Ano	180-190	45-70*	5  3  1

FUNKCE							
	Konvenční	Gril	Turbo grill	Horký vzduch	Tradič. pečení	ECO	Horkovzduš.smaž.

AUTOMATICKÉ FUNKCE					
	Duš. maso a zelenina	Maso	Chléb	Funkce pizzy	Cukroví

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vols-au-vent / Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	
		Ano	180–190	20–40	
		Ano	180–190	20–40*	
Lasagne/nákypy		–	190–200	40–80	
Zapečené těstoviny / cannelloni		–	190–200	25–60	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		–	190–200	60–90	
Kuře/králík/kachna 1 kg		–	200–230	50–80**	
Husa/krocán 3 kg		–	190–200	90–150	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	
Topinky/toasty		–	3 (vysoké)	3–6	
Rybí filé / řízky		–	2 (střední)	20–30***	
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		Ano	200–220	15–30***	
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55–70**	
Krvavý rostbif o hmotnosti 1 kg		–	2 (střední)	35–50**	
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		–	2 (střední)	60–90**	
Pečené brambory		Ano	200–220	35–55**	
Zapékaná zelenina		Ano	200–220	10–25	
Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120*	
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)		Ano	190	40–120*	
Lasagne a maso		Ano	200	50–120*	
Maso a brambory		Ano	200	45–120*	
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50	
Nadívané maso		–	200	80–120*	
Naporcované maso (králíci, kuřecí, jehněčí)		–	200	50–120*	

\* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

\*\* Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

\*\*\* Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

FUNKCE							
	Konvenční	Gril	Turbo grill	Horký vzduch	Tradič. pečení	ECO	Horkovzduš.smaž.
AUTOMATICKÉ FUNKCE							
	Duš. maso a zelenina	Maso	Chléb	Funkce pizzy	Cukroví		
PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody		











































## TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
MRAŽENÉ POTRAVINY	Mražené hranolky		650–850 g	Ano	200	25–30		
	Mražené kuřecí nugetky		500 g	Ano	200	15–20		
	Rybí tyčinky		500 g	Ano	220	15–20		
	Cibulové kroužky		500 g	Ano	200	15–20		
ZELENINA	Čerstvě obalená cuketa		400 g	Ano	200	15–20		
	Domácí hranolky		300–800 g	Ano	200	20–40		
	Míchaná zelenina		300–800 g	Ano	200	20–30		
MASO A RYBY	Kuřecí prsa		1–4 cm	Ano	200	20–40		
	Kuřecí křídla		200–1 500 g	Ano	220	30–50		
	Obalovaná kotleta		1–4 cm	Ano	220	20–50		
	Rybí filé		1–4 cm	Ano	220	15–25		




Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin rozetřete po povrchu tenkou vrstvu oleje. Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.

FUNKCE			
	Horkovzduš.smaž.		
PŘÍSLUŠENSTVÍ			
	Plech horkovzduš. smaž.	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA+

JÍDLO	RECEPT	MNOŽSTVÍ	ČAS (MIN.)	PŘÍSLUŠENSTVÍ	VODA
CHLÉB	Malé pečivo	80–100 g	30–45	 	100 ml
	Sendvič ve formě	300–500 g	40–60	 	
	Chléb	500 g až 2 kg	50–100	 	
	Bagety	200–300 g	30–45	 	
PEČIVO	Jemné pečivo	jeden plech	25–35	 	
	Muffiny	30–60 g	25–45	 	
	Piškotový koláč	500–700 g	30–50	 	
	Koláč	jeden plech	35–55	 	
MASO	Pečeně	1 kg	60–110	 	200 ml
	Žebírka	500 g až 1,5 kg	50–75	 	
	Kuře	1–1,5 kg	55–80	 	
	Kuře/krůta	3 kg	100–140	 	
RYBY	Plátek masa	0,5–2 cm	15–25	 	
	Plátek masa	2–4 cm	20–35	 	
	Celá ryba	300–600 g	20–30	 	
	Celá ryba	600–1 200 g	25–45	 	
ZELENINA	Pečené brambory	0,5–1,5 kg	45–60	 	
	Plněné papriky	1–2 kg	35–55	 	
	Pečená brokolice	0,3–1 kg	30–50	 	
	Pečená cuketa	0,5–1,5 kg	30–50	 	

Funkci PÁRA+ použijte pouze tehdy, když je trouba studená. Otevření dveří a přidání vody během pečení může mít nepříznivý vliv na konečný výsledek.

PŘÍSLUŠENSTVÍ			
	Plech horkovzduš. smaž.	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

# ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

**Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.**

**Nepoužívejte parní čističe.**

**Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.**

**Noste ochranné rukavice.**

**Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.**

## VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

## VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoliv kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“. (Jen u některých modelů.)
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

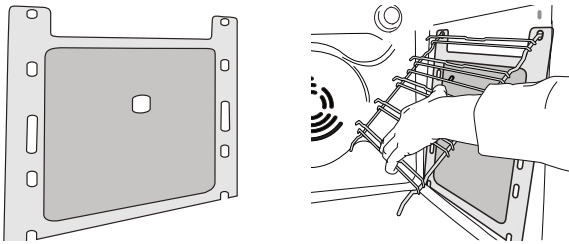
## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Okamžitě po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí. Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí. Plech Horkovzduš. smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

## ČIŠTĚNÍ KATALYTICKÝCH DESEK

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Tato trouba je vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, který je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu. Tyto panely jsou upevněny k vodícím mřížkám: Při vkládání a následném upevnění vodících mřížek dbejte na to, aby háčky na horní části zapadly do příslušných otvorů v panelech.



Pro co nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívání trouby na 200 °C pro dobu přibližně jedné hodiny prostřednictvím funkce „Tradiční pečení“. V této době musí být trouba prázdná. Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechejte spotřebič vychladnout.

Upozornění: Používání agresivních nebo abrazivních čisticích prostředků, drsných kartáčků, drátěnek nebo sprejů do trouby by mohlo poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

Potřebujete-li náhradní panely, obraťte se na naše středisko poprodejních služeb.

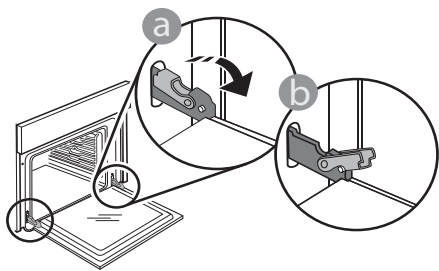
## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

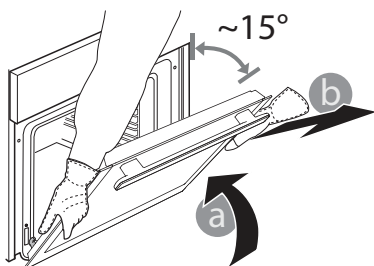


## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

**1.** Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

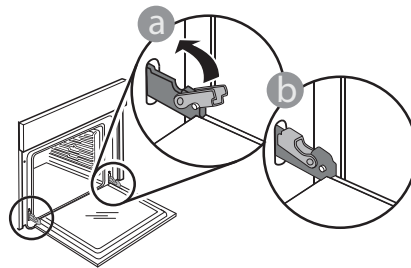


**2.** Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

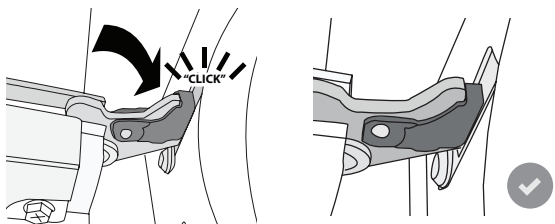


**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

**4.** Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



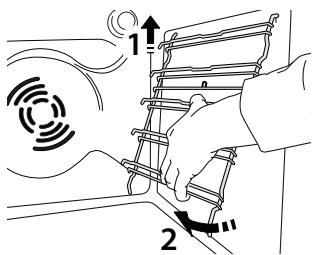
Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



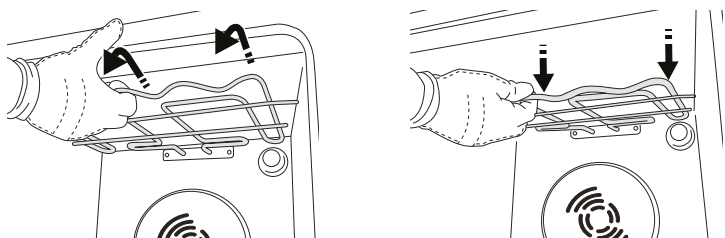
**5.** Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

## POSOUVÁNÍ TOPNÉHO TĚLESA SMĚREM DOLŮ (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

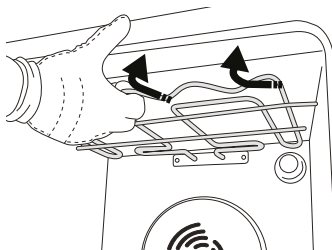
**1.** Odstraňte boční vodicí mřížky.



**2.** Topné těleso lehce povytáhněte směrem ven a posuňte dolů.



**3.** Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom mírně přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.

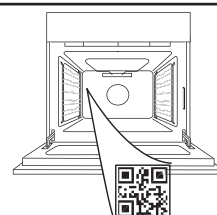


# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Kontaktujte call centrum
Cyklus vaření se sondou skončil bez zjevné příčiny nebo se na displeji vypíše chyba F3E3	Potravinová sonda není správně připojena	Zkontrolujte připojení potravinové sondy

## Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Použitím QR kódu na vašem výrobku
- na naší webové stránce [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu),
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě).  
Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



Whirlpool

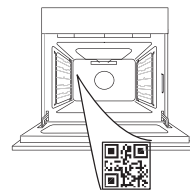


400020004729



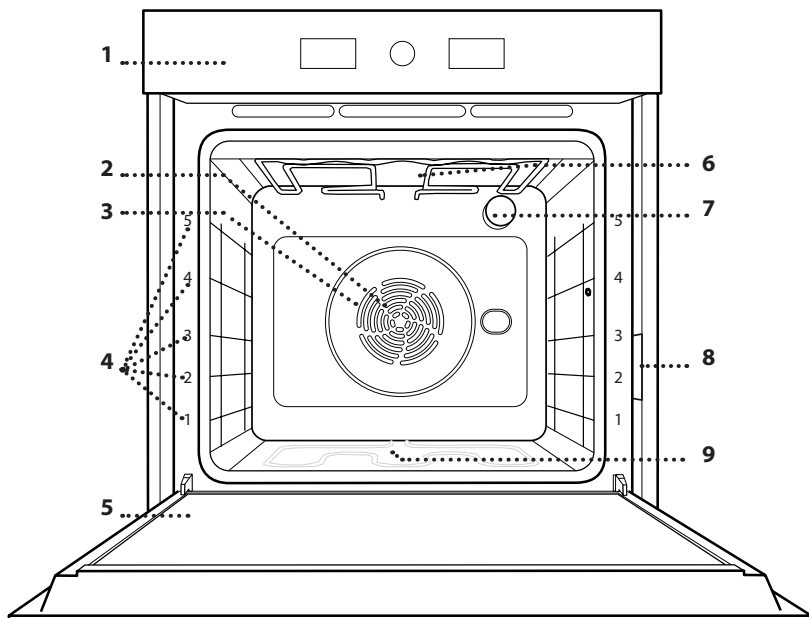
**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**  
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma toode aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**PALUN SKANEERIGE OMA  
SEADMEL OLEV QR-KOOD, ET  
SAADA LISATEAVET**



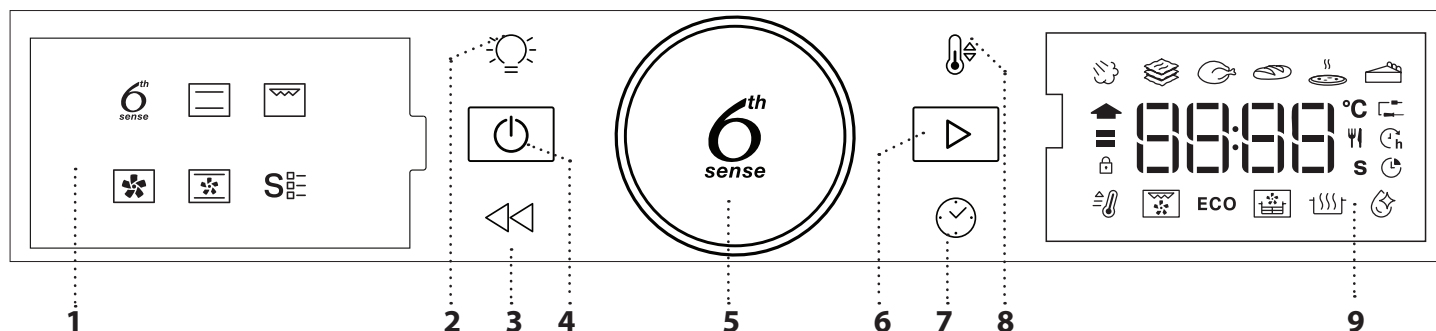
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilator
3. kütteelement (pole nähtaval)
4. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine kütteelement/grill
7. Lamp
8. Andmeplaat (ärge eemaldage)
9. Alumine küttekeha (pole nähtaval)

## JUHTPANEEL



### 1. VASAKPOOLNE NÄIDIK

#### 2. VALGUSTUS

Lambi sisse-/väljalülitamiseks.

#### 3. TAGASI

Tagasi eelmisele kuvale minekuks. Küpsetamise ajal on seadeid võimalik muuta.

#### 4. SISSE/VÄLJA

Ükskõik millal ahju sisse- ja väljalülitamiseks ning aktiivse funktsiooni peatamiseks.

### 5. PÖÖRDNUPP / 6TH SENSE NUPP

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

### 6. START

Funktsioonide käivitamiseks ja seadete või valitud väärtuse kinnitamiseks.

#### 7. AEG

Aja või küpsetusaja muutmiseks või seadmiseks.

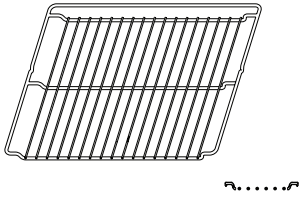
#### 8. TEMPERATUUR

Temperatuuri seadmiseks.

#### 9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

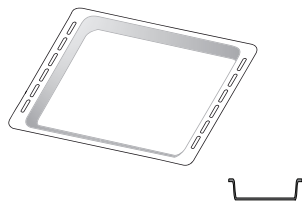
# TARVIKUD

## TRAAATREST



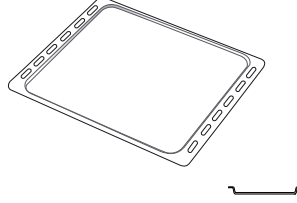
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

## NÕRGUMISPANN



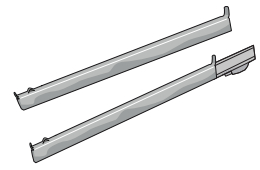
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

## KÜPSETUSPLAAT\*



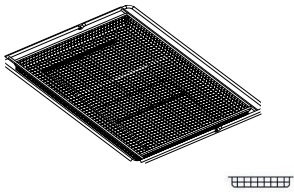
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

## LIUGSIINID \*



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

## ÕHKFRITÜÜR ALUS \*



Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimuste ja teabe saamiseks võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.

\*Saadaval ainult osal mudelitest

Kasutatakse Kuumaõhufritüür funktsiooniga toidu valmistamisel, kusjuures alla on paigutatud küpsetusplaat, et koguda võimalikke purusid ja tilku. Seda saab puhastada nõudepesumasinas.

## RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

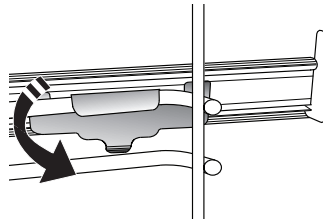
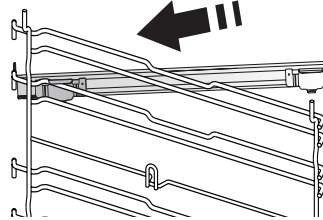
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

## RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

• Riiulisiinide eemaldamiseks tõstke siinid ülespoole ja tõmmake alumine osa oma pesast välja. Nüüd saab siinid eemaldada.

• Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks 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

6<sup>th</sup>  
sense

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

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

### AUR+

Steam+ funktsiooniga saavutate tänu küpsetustsükli eralduvale aurule suurepäraseid tulemusi. See funktsioon soovib parimat küpsetustemperatuuri erinevate retseptide tarbeks. Põhiroogade küpsetusajad ja veekogused (100/200 ml) on esitatud asjakohases küpsetustabelis, mille leiata veebist. Enne aurufunktsiooni aktiveerimist peab ahi olema külm ja süvendi põhjale olema kallatud joogivett.

### VORMIROOG

See funktsioon soovib parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit pastarookade valmistamiseks.

### LIHA

See funktsioon soovib parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit liha valmistamiseks.

### LEIB

See funktsioon soovib automaatselt parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit igat liiki pagaritoodete valmistamiseks.

### PITSA

See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga.

Spetsiaalne küpsetustsükkel töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.

Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamise võimaldab küpsetada pitsa 5–8 minutiga.

Tellimine ja lisateave on saadaval müügijärgsest teenindusest ja veebisaidilt [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

### KONDIITRITOOTED

See funktsioon soovib parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit igat liiki kookide valmistamiseks.

### TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.



## GRILL

Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovime asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.



## SUNDÕHK

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



## KONVEKTSIOON

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.



## ERIFUNKTSIOONID

### EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.

### TURBO GRILL

Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovime asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.

### ÖKO-TSÜKKEL

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Kui sisse on lülitatud Eco tsükkel, ei sütti valgustus küpsetamise ajal. Funktsiooni Eco tsükkel kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks tuleb ahjuust kuni toidu valmimiseni kinni hoida.

### ÕHKFRITÜÜR / KONVEKTSIOONRÖST

Spetsiaalse Air Fry aluse (osal mudelist komplektis) kasutamine võimaldab küpsetada friikartuleid, kananagitsaid ja muud väiksema koguse õliga, saades meeldivalt krõbeda tulemuse. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Pange toiduained Air Fry alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Air Fry küpsetamistabeli juhiseid.

Lisaks saab selle funktsiooniga liha, kodulinde, kartuleid ja köögivilju suurepäraselt röstida, kui järgite küpsetustabeli soovitusi. Nende retseptide valmistamiseks saate kasutada tavalist küpsetusplaati.

### KERGITAMINE

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

# ESIMEST KORDA KASUTAMINE

## 1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kella-aeg.



Hakkab vilkuma kahekohaline tunninäidik. Keerake tundide seadmiseks nuppu ja vajutage kinnitamiseks nuppu



Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Keerake minutite seadmiseks nuppu ja vajutage kinnitamiseks nuppu

Pange tähele: Aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on välja lülitatud vähemalt sekundi jooksul all nuppu ja korrake eelkirjeldatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kella-aeg uuesti määrata.

## 2. SEADED

Vajadusel saate muuta vaikimisi nimivoolu (16 A).



Keerake valikunuppu, et valida nimivool, ja seejärel vajutage kinnitamiseks

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

Pange tähele: Nimivoolu hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on välja lülitatud vähemalt viie sekundi jooksul all nuppu ja korrake eelkirjeldatud toiminguid.

## 3. KUUMUTAGE AHI

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

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemaldaksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitatavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).

Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. VALIGE FUNKTSIOON

Kui ahi on välja lülitatud, kuvatakse ekraanil ainult aeg. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu . Keerake pöördnuppu, et näha vasakpoolse näidiku põhifunktsioone. Valige üks ja vajutage .



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



Parempoolsel näidikul saadavalolevate alamfunktsioonide hulgast valimiseks keerake nuppu, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu .

## 2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

## TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



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



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






Pange tähele! Kui funktsioon on käivitatud, saate temperatuuri ja grillimistaset muuta, vajutades nuppu või keerates otse nuppu.

## KESTUS




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


Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon. Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

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

## KÜPSETUSE LÕPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitstarti, programmeerides küpsetamise lõpuaja. Kui lõpuaega on võimalik muuta, kuvatakse ekraanil eeldatav lõpuaeg ja ikoon  vilgub.






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

Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks teie seatud ajal.




Pange tähele! Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

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

## 3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

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

## 4. EELKUUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelkuumutamise etapp: Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelkuumutamine on aktiveeritud.



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



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

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

Kui eelkuumutamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.


Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega.

Sihttemperatuuri saab nupust alati muuta.


## 5. KÜPSETAMISE LÕPP

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




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

## 7. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt viis sekundit all nuppu .



Nuppude avamiseks korrake toimingut.

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

## . MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.
- Pizzatsükli kõrgema temperatuuri tõttu on oodata veidi suuremat jahutusventilaatori müra.

# KASULIKUD NÄPUNÄITED

## KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelkuumutamiseks 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 ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

## ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

## LIHA

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

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

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

## MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

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

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

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

## KERGITAMINE

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



# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid / biskviitkoogid		—	170	30 – 50	2 
		Jah	160	30 – 50	2 
		Jah	160	30 – 50	4 1 
Täidisega koogid (juustukook, strudel, õunapirukas)		—	160 – 200	30 – 85	3 
		Jah	160 – 200	35 – 90	4 1 
Küpsised / väikesed koogid		—	160 – 170	20 – 40	3 
		Jah	150 - 160	20 – 40	4 
		Jah	150 - 160	20 - 40	4 1 
		Jah	135	50 - 90	5 4 3 1 
Tarts (Tordid)		Jah	170	50 - 80	5 4 3 1 
Tuuletaskud		—	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 (õhuke põhi, paks põhi, focaccia)		Jah	310	7-12	2 
		Jah	220 – 240	20 – 40	4 1 
		Jah	220 – 240	25 - 50*	5 3 1 
		Jah	210	40 – 60	5 4 3 1 
Leivapäts 0,5 kg		—	180–220	50 – 70	2 
Väike leib		—	180–220	30 – 50	3 
Leib		Jah	180–220	30–60	4 1 
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 15	2 
		Jah	250	10 – 20	4 1 
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	180 – 190	45 – 60	2 
		Jah	180 – 190	45 – 60	4 1 
		Jah	180 – 190	45 - 70*	5 3 1 

FUNKTSIOONID	Tavapärase	Grill	Turbo grill	Sundõhk	Konvektsioon	ECO	Õhkfritüür
--------------	------------	-------	-------------	---------	--------------	-----	------------

AUTOMAATFUNKTSIOONID	Vormiroog	Liha	Leib	Funktsoon Pizza (Pitsa)	Kondiitritooted
----------------------	-----------	------	------	-------------------------	-----------------

TARVIKUD	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega
----------	-----------	-------------------------------------	---	----------------------------	---------------------------

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	3
		Jah	180 – 190	20 – 40	4 1
		Jah	180 – 190	20 - 40*	5 3 1
Lasanje / lahtised pirukad		—	190 – 200	40 - 80	3
Küpsetatud makaroniroad / täidetud makaronitorud		—	190 – 200	25 - 60	3
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/ sealiha 1 kg		—	190 – 200	60 - 90	3
Kana / küülik / part 1 kg		—	200 – 230	50 - 80 **	3
Kalkun / hani 3 kg		—	190 – 200	90-150	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	180 – 200	40 – 60	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Röstleib ja -sai)		—	3 (kõrge)	3 – 6	5
Kalafileed / -steigid		—	2 (keskmine)	20 - 30***	4 3
Vorstid/ kebabid /ribid / kotletid		Jah	200 – 220	15 - 30***	5 4
Röstitud kana 1–1,3 kg		Jah	200 – 220	55 - 70**	2 1
Poolküps loomalihapraad 1 kg		—	2 (keskmine)	35 - 50**	3
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmine)	60 - 90**	3
Praekartulid		Jah	200 – 220	35 - 55**	3
Köögiviljagratään		Jah	200 – 220	10 – 25	3
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40-120*	5 3 1
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / röstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)		Jah	190	40-120*	5 4 2 1
Lasagna & Meat (Lasanje ja liha)		Jah	200	50 - 120*	4 1
Meat & Potatoes (Liha ja kartulid)		Jah	200	45 - 120*	4 1
Kala ja Vegetebles (köögiviljad)		Jah	180	30 – 50	4 1
Täidetud praad		—	200	80-120*	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		—	200	50 - 120*	3

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

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

\*\*\* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

FUNKTSIOONID							
	Tavapärane	Grill	Turbo grill	Sundõhk	Konveksioon	ECO	Öhkfritüür
AUTOMAATFUNKTSIOONID							
	Vormiroog	Liha	Leib	Funktsioon Pizza (Pitsa)	Kondiitritooted		
TARVIKUD							
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega		























# AIR FRY KÜPSETUSTABEL

	RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
KÜLMUTATUD TOIT	Külmutatud friikartulid		650–850 g	Jah	200	25 – 30	
	Külmutatud kanagits		500 g	Jah	200	15 – 20	
	Kalapulgad		500 g	Jah	220	15 – 20	
	Onion Rings (Sibularõngad)		500 g	Jah	200	15 – 20	
KÖÖGIVILI	Värske paneeritud suvikõrvits		400 g	Jah	200	15 – 20	
	Kodused friikartulid		300–800 g	Jah	200	20 – 40	
	Segatud köögiviljad		300–800 g	Jah	200	20 – 30	
LIHA JA KALA	Kanarinnad		1–4 cm	Jah	200	20 – 40	
	Kanatiivad		200–1500 g	Jah	220	30 – 50	
	Paneeritud kotlet		1–4 cm	Jah	220	20 – 50	
	Kalafilee		1–4 cm	Jah	220	15–25	




Värskete või koduste toitude valmistamiseks määrige toidu pinnale õhuke kiht õli.  
Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

FUNKTSIOONID	 Õhkfritüür		
TARVIKUD	 Kuumaõhufritüür alus	 Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	 Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil

# KÜPSETUSTABEL STEAM+

TOIT	RETSEPT	KOGUS	AEG (MIN)	TARVIKUD	VESI
LEIB	Leivakesed	80–100 g	30 - 45		100 ml
	Võileiva viil ahjuvormis	300–500 g	40 - 60		
	Leib	500 g kuni 2 kg	50 - 100		
	Baguettes (Bagetid)	200–300 g	30 - 45		
PAGARITOOTED	Küpsised	üks alus	25 - 35		
	Muffin	30–60 g	25 - 45		
	Biskviitkook	500–700 g	30 - 50		
	Tort	üks alus	35 - 55		
LIHA	Praeliha	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribid	500g kuni 1,5 kg	50 - 75		
	Kana	1–1,5 kg	55 - 80		
	Kana/Kalkun	3 kg	100 - 140		
KALA	Praefilee	0,5–2 cm	15–25		
	Praefilee	2–4 cm	20 - 35		
	Terve kala	300–600 g	20 - 30		
	Terve kala	600–1200 g	25 - 45		
KÖÖGIVILI	Roasted Potatoes (Röstitud kartulid)	0,5–1,5 kg	45 - 60		
	Täidetud paprika	1–2 kg	35 - 55		
	Röstitud spargelkapsas	0,3–1 kg	30 - 50		
	Röstitud suvikõrvits	0,5–1,5 kg	30 - 50		

Käivitage funktsioon STEAM+ ainult siis, kui ahi on külm. Ukse avamine ja vee lisamine küpsetamise ajal võib lõpptulemusele halvasti mõjuda.

TARVIKUD	 Kuumaõhufritüür alus	 Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	 Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil
----------	--	---	---

# SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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

**Ärge kasutage aurupuhasteid.**

**Ärge kasutage traatnuustikut ega muid abrasiivseid nuustikuid, abrasiivseid/ söövitavaid pesuaineid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.**

**Kandke kaitsekindaid.**

**Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.**

## VÄLISPIND

• Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

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

## SISEPINNAD

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitade küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

• Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean. (Ainult teatud mudelitel).

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

## TARVIKUD

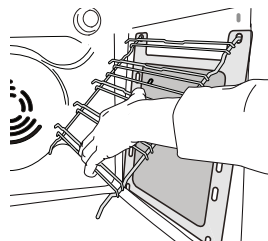
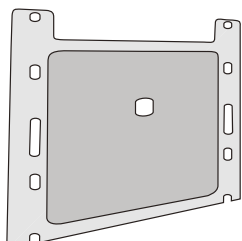
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

Ärge peske toidutermomeetrit ega lihasondi (kui on olemas) nõudepesumasinas. Kuumaõhufritüürialust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

## KATALÜÜTILISTE PINDADE PUHASTAMINE

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

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



Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitame ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga "Convection Bake". Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme nuustikuga laske seadmel maha jahtuda.

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

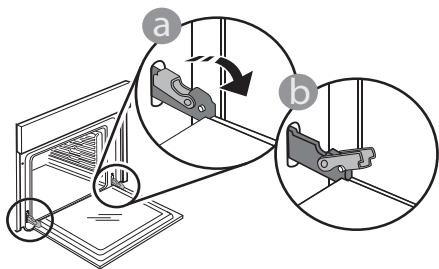
Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

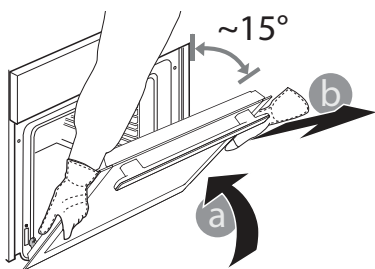
Lambi väljavahetamiseks pöörduge müügijärgse teeninduse poole.

## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

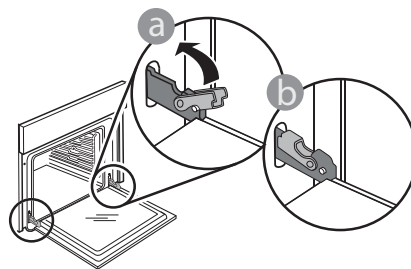


**2.** Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

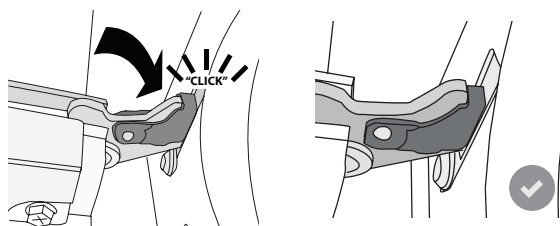


**3.** Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

**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.

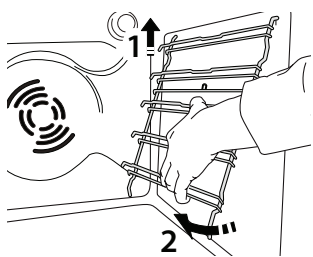


**5.** Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

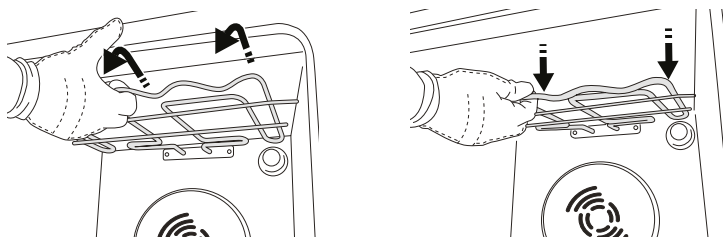
## LANGETAGE ÜLEMINE KÜTTEKEHA

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

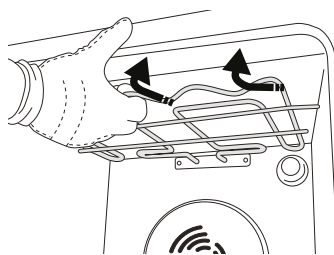
**1.** Eemaldage külgmised riulisiinid.



**2.** Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.



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

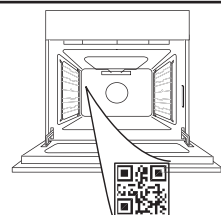


# RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust kõnekeskusega ja märkige number, mis on „F-tähe“ järel.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust kõnekeskusega
Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjuseta või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud	Kontrollige toidutermomeetri ühendust

## Poliiticate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Kasutage toote QR-koodi
- Külastage meie veebisaiti [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügi järgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügi järgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



Whirlpool

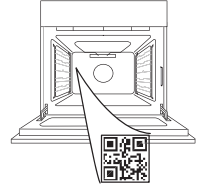


400020004729


**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT  
VÁLASZTotta**

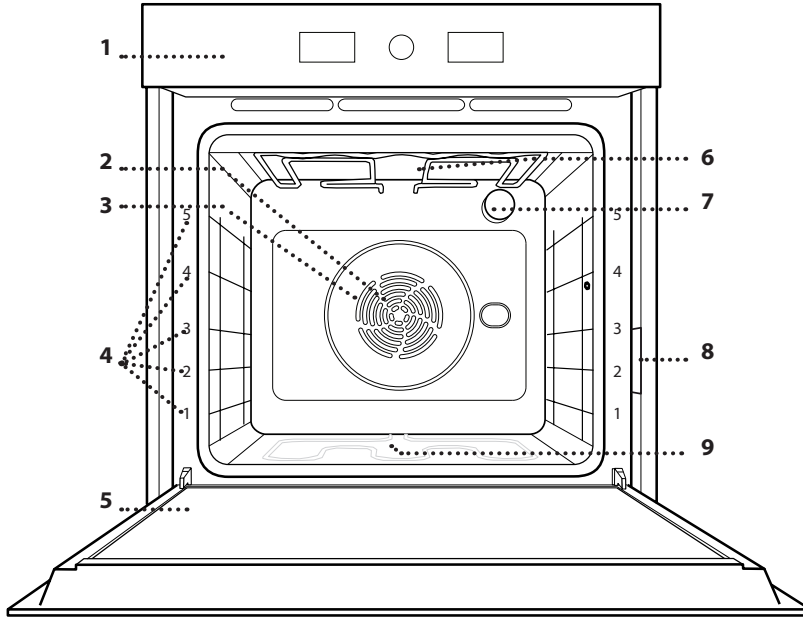
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,  
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK  
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A  
KÉSZÜLÉKÉN TALÁLHATÓ QR-  
KÓDOT**



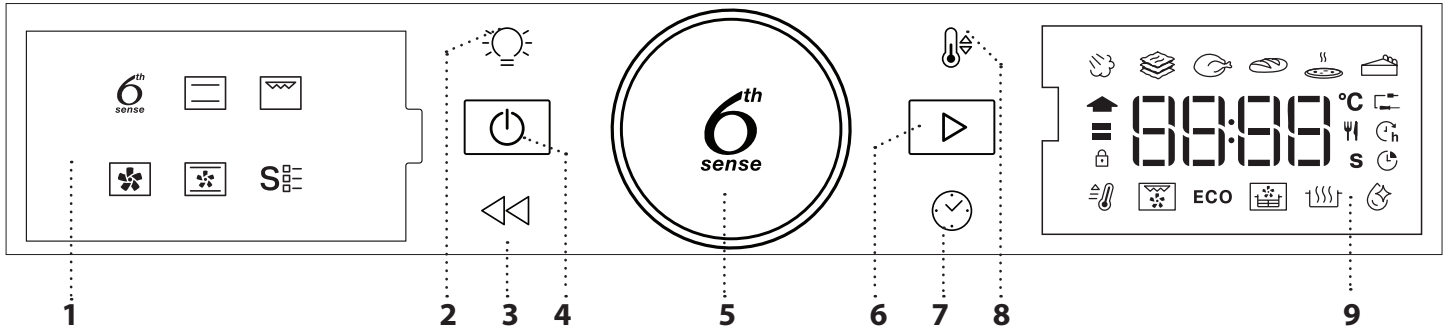
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a  
Biztonsági útmutatót.

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem  
(nem látható)
4. Polcvezető sínek  
(a szintek a sütő elején vannak  
feltüntetve)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Azonosító tábla  
(ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem  
(nem látható)

## KEZELŐPANEL



### 1. BAL OLDALI KIJELZŐ

### 2. VILÁGÍTÁS

A lámpa ki-be kapcsolása.

### 3. VISSZA

Visszatérés az előző menübe.  
A beállítások módosítása sütés  
közben.

### 4. ON/OFF

A sütő be- és kikapcsolása vagy  
aktív funkciók leállítása.

### 5. TEKERŐGOMB / 6TH SENSE GOMB

A kapcsoló elforgatásával  
navigálhat az egyes funkciók  
között, és ezzel állíthatja be  
az összes sütési paramétert.  
Megnyomásával kiválaszthatja,  
beállíthatja és megerősítheti a  
funkciókat vagy paramétereket,  
valamint elindíthatja a sütési  
programot.

### 6. INDÍTÁS

Funkciók indításához és beállítások  
megerősítéséhez.

### 7. IDŐ

Az idő beállítása és a sütési idő  
beállítása vagy módosítása.

### 8. HŐMÉRSÉKLET

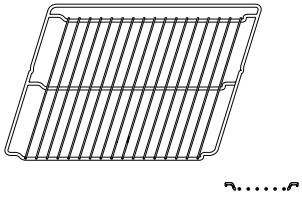
A hőmérséklet beállítása.

### 9. JOBB OLDALI KIJELZŐ



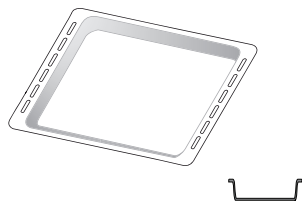
# TARTOZÉKOKw

## SÜTŐRÁCS



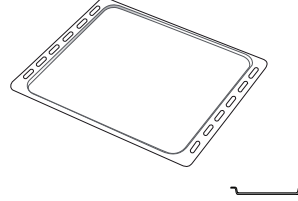
Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

## CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



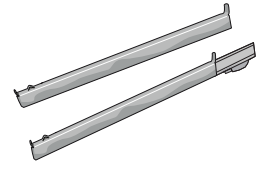
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

## SÜTEMÉNYES TEPSI\*



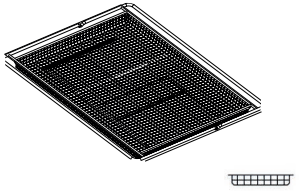
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültétek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK \*



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

## FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA \*



A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ. Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton lehetséges.

\* Csak bizonyos típusok esetén

Forrólevegős sütés funkcióval készült ételek sütésekor használható, egy alacsonyabb szinten elhelyezett sütőtepsivel az esetleges morzsák és cseppek összegyűjtése érdekében. Mosogatógépben mosható.

## A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Helyezze be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

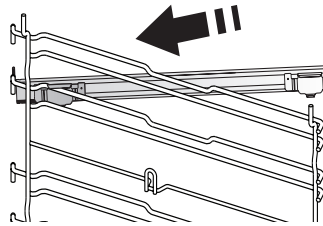
Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

## A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

• A polcvezető sínek eltávolításához emelje meg őket, és az aljukat akassza ki a tartókból: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.

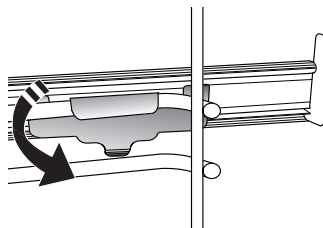
• A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

## A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)



Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.



A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósín szabadon tudnak mozogni. Ismétlje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

# FUNKCIÓK

6<sup>th</sup>  
sense

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

Ezek a funkciók teljesen automatikus sütést tesznek lehetővé mindenféle étel elkészítésekor (lasagna, hús, hal, zöldségek, torták és sütemények, sós piték, kenyér, pizza). A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

### GŐZ+

A Steam+ funkcióval kiváló teljesítmény érhető el annak köszönhetően, hogy az ételkészítési ciklusban gőzt is használ. Ez a funkció ideális hőmérsékletet javasol sokféle recept elkészítéséhez; A főételek főzési ideje és vízmennyisége (100 / 200 ml) az interneten megtalálható vonatkozó főzési táblázatban szerepel. Mindig akkor kapcsolja be a gőz funkciókat, amikor a sütő hideg, miután csapvizet öntött a sütőtér aljára.

### EGYTÁLÉTELEK

Ez a funkció javaslatot tesz a tésztaételek optimális hőmérsékletére és sütési módjára.

### HÚS

Ez a funkció javaslatot tesz a húskok optimális hőmérsékletére és sütési módjára.

### KENYÉR

Ez a funkció automatikusan javaslatot tesz az optimális hőmérsékletre és sütési módra minden kenyértípushoz.

### PIZZA

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy nagyszerű házi pizzát készítsen, kevesebb mint 10 perc alatt, mint egy étteremben.

A speciális sütési ciklus 300 °C feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós lesz, és tökéletesen egyenletesen pirul.

Ezt a funkciót a Wpro pizzakő tartozékkal kombinálva és a készüléket 30 percig előmelegítve 5-8 perc alatt megsüthet egy pizzát.

Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu) webhelyen keresztül lehetséges.

### TORTÁK

Ez a funkció javaslatot tesz az optimális hőmérsékletre és sütési módra minden süteménytípushoz.

### ALSÓ+FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

### GRILLFŰTŐTEST

Steak, kebabfélék és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírtás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.



## HŐLÉGBEFŰVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.



## LÉGKEV. SÜTÉS

Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

## SPECIALIS FUNKCIÓK

### • GYORS ELŐMELEG.

A sütő gyors előmelegítése.

### • TURBO GRILL

Nagy egybesült húskok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

### • ECO CIKLUS

Töltött sütek és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. Az Eco ciklus használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az Eco ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

### • AIR FRY/LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

A dedikált Air Fry tálca használatával (egyes modellekhez mellékelve) kevesebb olaj felhasználásával sült krumpli, csirkefalatkák és egyéb ételek süthetők, amelyek kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be-ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőtérrel, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. Helyezze az ételt egy rétegben az Air Fry tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse az Air Fry sütési táblázat utasításait.

Alternatívaként ez a funkció használható a húskok és baromfik, burgonya és zöldségek nagyszerű sütési eredményeinek eléréséhez, a sütési táblázat ajánlásának megfelelően. Ezek a receptek standard sütőtepsivel készíthetők el.

### • KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

# ELSŐ HASZNÁLAT

## 1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt.



A kijelzőn villogni kezd az órát jelző két számjegy: Fordítsa el a gombot az óra beállításához, majd nyomja meg a gombot a megerősítéshez.



A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. Fordítsa el a gombot a perc beállításához, majd nyomja meg a gombot a megerősítéshez.

Ne feledje: Később is bármikor átállíthatja az időt, ha a kikapcsolt sütőn legalább egy másodpercig nyomva tartja az gombot, majd megismétli a fenti lépéseket.

Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt.

## 2. BEÁLLÍTÁSOK

Szükség esetén módosíthatja az alapértelmezett névleges áramot (16 A).



A beállítógombbal válassza ki az áramerősséget, majd hagyja jóvá az gombbal.

Ne feledje: A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 A) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13 A).

Ne feledje: Később is bármikor átállíthatja az áramerősséget, ha a kikapcsolt sütőn legalább öt másodpercig nyomva tartja az gombot, majd megismétli a fenti lépéseket.

## 3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával. Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

# NAPI HASZNÁLAT

## 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütőn kikapcsolt állapotban csak a pontos idő látszik. Tartsa nyomva a gombot a sütő bekapcsolásához. A forgatógombbal léptethet a bal oldali kijelzőn megjelenő, elérhető főbb funkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az gombot.



Részfunkciók (ahol vannak) kiválasztásához először válasszon egy főbb funkciót, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a funkció menüjébe való belépéshez.



Léptessen a tekerőgombbal a jobb oldali kijelzőn megjelenő részfunkciók között, és nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

## 2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások.

## HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT



Amikor a kijelzőn villog a °C ikon, a beállítógombbal megváltoztathatja az értékét, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a további beállítások (ha vannak) módosításához.

Egyúttal a grillezési szintet is beállíthatja (3 = magas, 2 = közepes, 1 = alacsony).



Megjegyzés: A funkció indítása után is módosíthatja a hőmérsékletet vagy a grillezési szintet a gombbal vagy közvetlenül a beállítógombbal.

## IDŐTARTAM



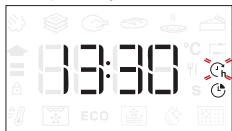
Amikor a kijelzőn a ikon villog, a beállítógombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Ha felügyelni kívánja a sütést, nem kell beállítania a sütési időtartamot: Nyomja meg a kapcsolót a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ebben az esetben nem állítható be a sütés befejezési időpontja, azaz a késleltetett indítás.

Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható sütés közben az gombbal: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

## A SÜTÉS BEFEJEZÉSI IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA/ KÉSLELTETETT INDÍTÁS

Miután beállította a sütési időt, számos funkcionál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. Ahol a befejezési idő módosítható, a kijelzőn megjelenik a sütés befejezésének várható időpontja, miközben az ikon villog.



Szükség esetén forgassa el a beállítógombot a sütési idő kívánt végének beállításához, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.



Megjegyzés: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

Amíg várakozik, a beállítógombbal módosíthatja a sütési idő végének korábban megadott időpontját.

A vagy a gombbal módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési idő beállításait. Az gombbal hagyja jóvá a változásokat.

## 3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg az gombot a funkció aktiválásához.

A gombot nyomva tartva bármikor megszakíthatja az éppen aktív funkciót.

## 4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet.



Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést az gombbal.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

A sütő által elérni kívánt hőmérséklet bármikor módosítható a beállítógombbal.

## 5. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



A sütési idő a beállítások módosítása nélkül is meghosszabbítható: Adjon meg új sütési időt a beállítógombbal, majd nyomja meg az gombot.

## 7. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva az gombot legalább öt másodpercig.



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Ne feledje: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható az gombbal.

## . MEGJEGYZÉS

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.
- A Pizza ciklus magasabb hőmérséklete miatt várhatóan kissé nagyobb lesz a hűtőventilátor zaja.

# HASZNOS TANÁCSOK

## A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

## KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

## HÚS

Használjon bármilyen tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább izesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

## DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószínt.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószínteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogszálkát a sütemény közepébe. Ha a fogszálkán nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajtorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Konvekciós sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a töltelékét.

## KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

# SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HÖMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóta		-	170	30-50	2 
		Igen	160	30-50	2 
		Igen	160	30-50	4 1 
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		-	160-200	30-85	3 
		Igen	160-200	35-90	4 1 
Aprósütemények / Kisebb torták		-	160-170	20-40	3 
		Igen	150-160	20-40	4 
		Igen	150-160	20-40	4 1 
		Igen	135	50-90	5 4 3 1 
Tarts		Igen	170	50-80	5 4 3 1 
Képviseelőfánk		-	180-200	30-40	3 
		Igen	180-190	35-45	4 1 
		Igen	180-190	35-45*	5 3 1 
Habcsók		Igen	90	110-150	3 
		Igen	90	130-150	4 1 
		Igen	90	140-160*	5 3 1 
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7-12	2 
		Igen	220-240	20-40	4 1 
		Igen	220-240	25-50*	5 3 1 
		Igen	210	40-60	5 4 3 1 
Kenyér 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
Zsemle		-	180-220	30-50	3 
Kenyér		Igen	180-220	30-60	4 1 
Fagyasztott pizza		Igen	250	10-15	2 
		Igen	250	10-20	4 1 
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45-60	2 
		Igen	180-190	45-60	4 1 
		Igen	180-190	45-70*	5 3 1 

FUNKCIÓK	Alsó és felső sütés	Grill	Turbo grill	Hőlégbefűvés	Konvekciós sütés	ECO	Forrólevegős sütés
----------	---------------------	-------	-------------	--------------	------------------	-----	--------------------

AUTOMATA FUNKCIÓK	Egytálételek	Hús	Kenyér	Pizza funkció	Torták
-------------------	--------------	-----	--------	---------------	--------

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel
------------	----------	--	--	---------------------------------------	----------------------------------

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190-200	20-30	3
		Igen	180-190	20-40	4 1
		Igen	180-190	20-40*	5 3 1
Lasagne / felfújt		-	190-200	40 - 80	3
Sült tészta / cannelloni		-	190-200	25 - 60	3
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		-	190-200	60-90	3
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		-	200-230	50-80 **	3
Pulyka/liba, 3 kg		-	190-200	90-150	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180-200	40-60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-60	2
Pírtós		-	3 (magas)	3-6	5
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20-30***	4 3
Kolbász / kebabfélék / oldalas / hamburger		Igen	200 - 220	15-30***	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		Igen	200 - 220	55-70**	2 1
Marhasült angolosan, 1 kg		-	2 (közepes)	35-50**	3
Báránycomb / csülök		-	2 (közepes)	60-90**	3
Sült burgonya		Igen	200 - 220	35-55**	3
Csóben sült zöldség		Igen	200 - 220	10-25	3
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagna (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40-120*	5 3 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagna (2. szint) / hússzeletek (1. szint)		Igen	190	40-120*	5 4 2 1
Lasagna és hús		Igen	200	50-120*	4 1
Hús és burgonya		Igen	200	45-120*	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50	4 1
Töltött sülték		-	200	80-120*	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	200	50-120*	3


































\* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

\*\* Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).



\*\*\* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

FUNKCIÓK							
	Alsó és felső sütés	Grill	Turbo grill	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	ECO	Forrólevegős sütés
AUTOMATA FUNKCIÓK							
	Egytálételek	Hús	Kenyér	Pizza funkció	Torták		
TARTOZÉKOK							
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel		

# AIR FRY SÜTÉSI TÁBLÁZAT









































	RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
FAGYASZTOTT ÉTEL	Fagyasztott hasábburgonya		650–850 g	Igen	200	25–30	 4  2
	Fagyasztott csirkefalat		500 g	Igen	200	15–20	 4  2
	Halrudak		500 g	Igen	220	15–20	 4  2
	Hagymakarikák		500 g	Igen	200	15–20	 4  2
ZÖLDSÉGEK	Friss rántott cukkini		400 g	Igen	200	15–20	 4  2
	Házi készítésű sült krumpli		300–800 g	Igen	200	20–40	 4  2
	Vegyes zöldség		300–800 g	Igen	200	20–30	 4  2
HÚS ÉS HAL	Csirkemell		1–4 cm	Igen	200	20–40	 4  2
	Csirkeszárnyak		200–1500 g	Igen	220	30–50	 4  2
	Panírozott szelet		1–4 cm	Igen	220	20–50	 4  2
	Halfilé		1–4 cm	Igen	220	15–25	 4  2

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére. Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.



FUNKCIÓK	 Forrólevégős sütés		
TARTOZÉKOK	 Forrólevégős sütés tálca	 Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	 Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács



# GŐZ+ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉTEL	RECEPT	MENNYISÉG	IDŐ (PERC)	TARTOZÉKOK	VÍZ
KENYÉR	Kis kenyerek	80-100 g	30-45	 	100 ml
	Szendvicsskenyérformában	300-500 g	40-60	 	
	Kenyer	500 g-2 kg	50-100	 	
	Bagett	200-300 g	30-45	 	
TORTÁK	Aprósütemények	egy tálca	25-35	 	
	Muffin	30-60 g	25-45	 	
	Piskóta	500-700 g	30-50	 	
	Torta	egy tálca	35-55	 	
HÚS	Sült	1 kg	60-110	 	200 ml
	Oldalas	500g-1,5 kg	50-75	 	
	Csirke	1 -1,5 kg	55-80	 	
	Csirke/Pulyka	3 kg	100-140	 	
HAL	Marhasült	0,5-2 cm	15-25	 	
	Marhasült	2-4 cm	20-35	 	
	Egész hal	300-600 g	20-30	 	
	Egész hal	600-1200 g	25-45	 	
ZÖLDSÉGEK	Sült burgonya	0,5-1,5 kg	45-60	 	
	Töltött paprika	1-2 kg	35-55	 	
	Sült brokkoli	0,3-1 kg	30-50	 	
	Sült cukkini	0,5-1,5 kg	30-50	 	

A GŐZ+ funkciót csak akkor indítsa el, ha a sütő hideg. Ha sütés közben kinyitja az ajtót, és utántölti a vizet, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a sütési eredményt.

TARTOZÉKOK			
	Forrólevegős sütés tálca	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács

# KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

**Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.**

**Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**

**Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.**

**Viseljen védőkesztyűt.**

**A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.**

## KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálás törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálás törlőkendővel.

## BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

- A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.)
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

## TARTOZÉKOK

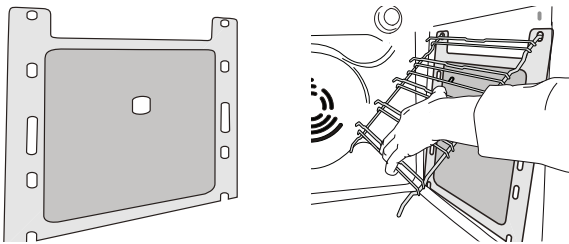
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépben. A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépben tisztítható.

## A KATALITIKUS PANELEK TISZTÍTÁSA

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

Ez a sütő olyan speciális katalitikus panelekkel rendelkezik, amelyek megkönnyítik a sütőrész tisztítását a speciális öntisztító bevonatnak köszönhetően. Ez a különösen porózus anyag felszívja a zsírt és az egyéb szennyeződések. A panelek a vezetősínhez illeszkednek: Amikor kiveszi, majd visszahelyezi a vezetősínre, ügyeljen arra, hogy a felső kampók beakadjanak a panelek megfelelő mélyedéseibe.



Annak érdekében, hogy a katalitikus panelek öntisztító képessége maximálisan érvényesüljön, javasoljuk, hogy működtesse a sütőt kb. 1 órán keresztül 200 °C-on a „Légkeveréses sütés” funkcióval. Ezalatt a sütő legyen üres. Ezután hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételmaradékokat egy nem súroló szivaccsal.

Ne feledje: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret, durva keféket, edénysúrolót vagy sütőtisztító spray-t, mivel ezek károsíthatják a katalitikus felületet és annak öntisztító képességét.

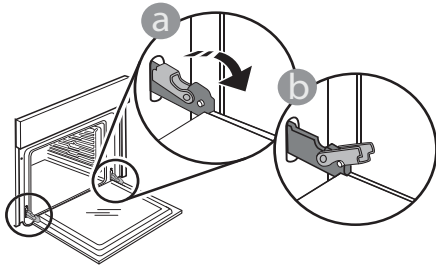
Ha új panelekre van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

## A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

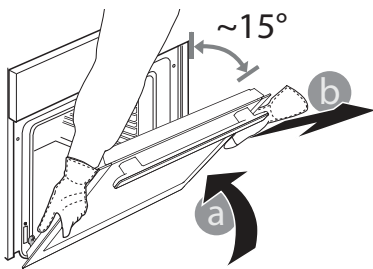
Az izzó cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.

## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

**1.** Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.

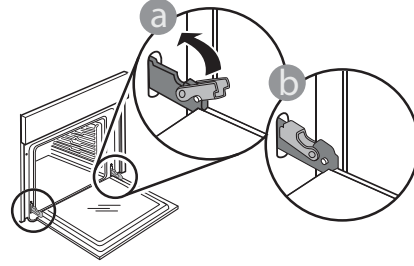


**2.** Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

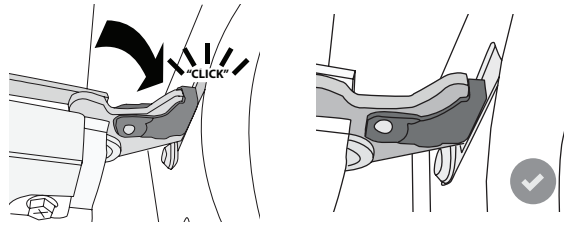


**3.** Illesse vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

**4.** Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.

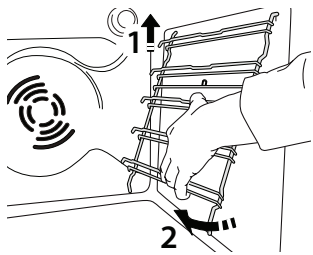


**5.** Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

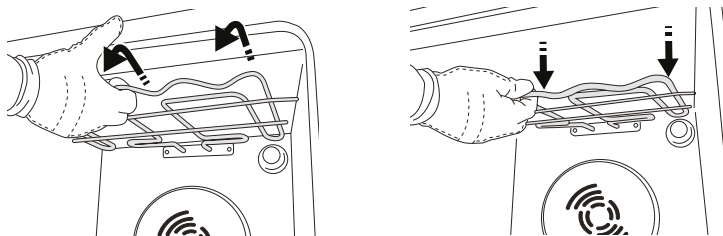
## A FELSŐ FŰTŐELEM LEERESZTÉSE

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

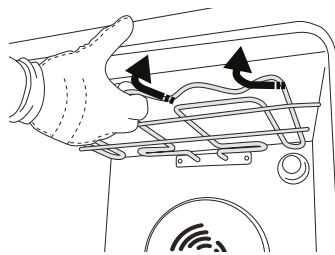
**1.** Vegye ki az oldalsó polcvezető síneket.



**2.** Húzza ki enyhén a fűtőelemet, majd engedje le.



**3.** A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, közben kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóel emekre kerül.

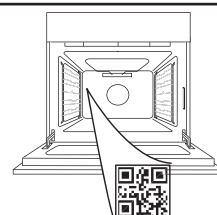


# A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F” betű utáni számot.
A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.	Másik nyelv beállítva.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal.
A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg.	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva	Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását

## A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- a termékén lévő QR-kód használatával
- a [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben).  
Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



Whirlpool



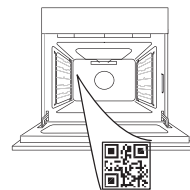
400020004729



**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!**

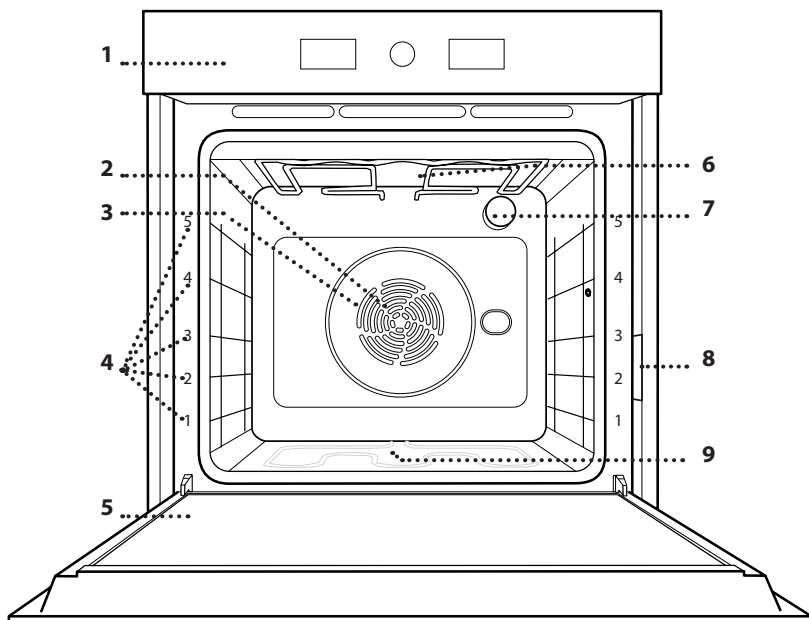
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS**



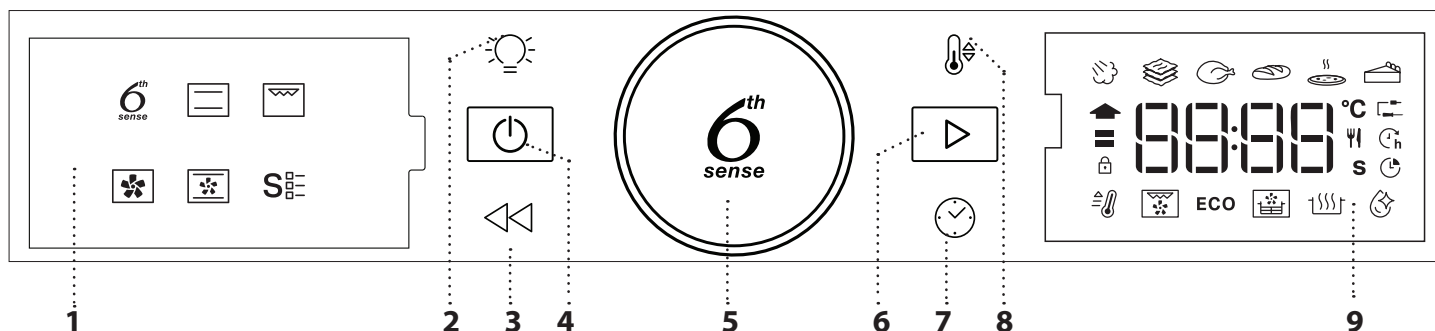
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

## PRODUKTA APRAKSTS



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

## VADĪBAS PANELIS



### 1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

#### 2. APGAISMOJUMS

Lampas ieslēgšanai/izslēgšanai.

#### 3. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

#### 4. IESLĒGTS/IZSLĒGTS

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

### 5. PIELĀGOŠANAS SLĒDZIS / 6TH SENSE POGA

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

### 6. SĀKT

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumusvai iestatītu vērtību.

### 7. TIME

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

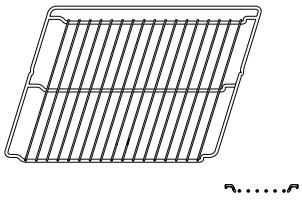
### 8. TEMPERATŪRA

Lai iestatītu temperatūru.

### 9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

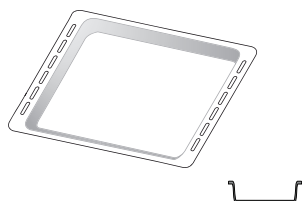
# PIEDERUMI

## STIEPĻU PLAUKTS



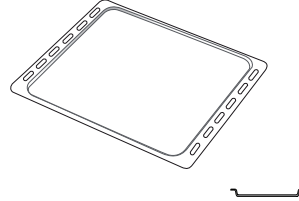
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

## ŠKIDRUMU SAVĀKŠANAS PĀPLĀTE



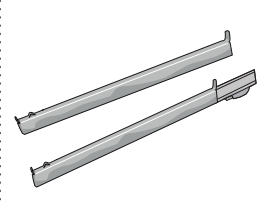
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

## CEPEŠPANNA \*



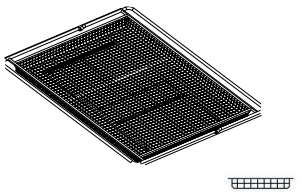
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

## SLĪDOŠĀS SLIECES \*



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

## CEPŠANAS AR GAISU PĀPLĀTE\*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas pāplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

\* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

## STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

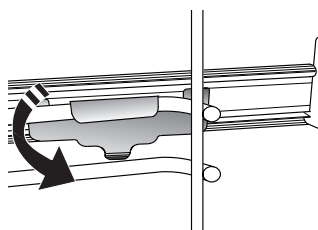
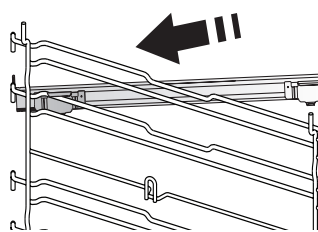
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

## PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

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

## SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slidošo 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: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

# FUNKCIJAS

6<sup>th</sup>  
sense

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

Šīs funkcijas nodrošina pilnīgi automātisku dažādu produktu gatavošanu (piemēram, lazanju, gaļu, zivis, dārzeņus, pīrāgus un konditorejas izstrādājumus, sāļās kūkas, maizi, picu). Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdienu gatavošanas tabulā.



### TVAIKS+

Tvaiks+ funkcija ļauj iegūt izcili pagatavotu ēdienu, pateicoties tvaika klātbūtnei gatavošanas ciklā. Šī funkcija iesaka piemērotāko gatavošanas temperatūru atbilstoši dažādajām kulinārijas receptēm; Pamatēdienu gatavošanas laiki un ūdens daudzums (100 / 200 ml) ir norādīts attiecīgajā gatavošanas tabulā, ko varat atrast tiešsaistē. Vienmēr aktivizējiet tvaika funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta, kā arī pēc dzeramā ūdens ieliešanas nodalījuma apakšā.



### GATAVOŠANA KATLĀ

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.



### GAĻA

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi gaļas ēdienu pagatavošanai.



### MAIZE

Šī funkcija automātiski iesaka labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.



### PICA

Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs. Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot picas iekšpusi mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu.

Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un iepriekšēju 30 minūšu uzsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

Lai pasūtītu un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).



### MĪKLAS

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi dažādu kūku veidu pagatavošanai.



### KONVEKSIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.



### GRILL

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 stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.



### FORC.CIRKUL.

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



### KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

## SĪPĀS ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

### ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

### 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 stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

### EKO CIKLS

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo Eko ciklu, 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.

### CEPŠANA AR GAISU/KONVEKCIJAS CEPŠANA

Izmantojot īpašu cepšanas ar gaisu paplāti (pieejama dažiem modeļiem), varat pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un daudz ko citu, izmantojot mazāk eļļas, tādējādi iegūstot kraukšķīgus produktus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu.

Alternatīvi, šo funkciju var izmantot, lai iegūtu lieliskus gaļas un mājputnu, kartupeļu un dārzeņu cepšanas rezultātus saskaņā ar gatavošanas tabulas ieteikumu. Šīs receptes var pagatavot, izmantojot standarta cepšanas paplāti.

### RAUDZĒŠANA


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

# PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE


## 1. IESTATIET LAIKU


Pirmo reizi ieslēdzot krāsni, jums būs jāiestata laiks.



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



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


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

Pēc ilgstošāka energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti.


## 2. IESTATĪJUMI

Ja nepieciešams, varat mainīt noklusējuma nominālo strāvu (16 A).



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

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

Lūdzu, ņemiet vērā: lai vēlāk mainītu nominālo strāvu, turiet nospiektu  vismaz piecas sekundes, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības.

## 3. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli.



Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Forc.Cirkul." vai "Cepšana ar konvekciju").

Ievērojiet norādījumus, lai iestatītu funkciju pareizi.


Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

# IKDIENAS LIETOŠANA


## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai laiks. Nospiediet un pieturiet , lai ieslēgtu krāsni. Pagrieziet grozāmo slēdzi, lai kreisās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet .



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




Pagrieziet grozāmpogu, lai atlasītu apakšfunkcijas, kas ir pieejamas labās puses displejā, un pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

## 2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

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


## TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



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

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






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





## DARBĪBAS LAIKS




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


Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet , lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju. Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

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

## GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

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






Ja nepieciešams, pagrieziet slēdzi, lai iestatītu laiku, cikos gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet , lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju.

Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.




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

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

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

## 3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

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

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


## 4. PRIEKŠSILDĪŠANA

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



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



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

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

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.


Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru, izmantojot slēdzi.


## 5. GATAVOŠANAS BEIGAS

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




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

## 7. BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet  un turiet vismaz piecas sekundes.



Lai atbloķētu taustiņus, veiciet to pašu darbību.

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

## PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.
- Augstākās picas cikla temperatūras dēļ ir sagaidāms neliels daudzums dzesēšanas ventilatora troksnis.

# NODERĪGI PADOMI

## KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

## DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

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

## GAĻA

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

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

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

## DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

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

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

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

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

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

## RAUDZĒŠANA

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

# GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka		-	170	30 - 50	2 
		Jā	160	30 - 50	2 
		Jā	160	30 - 50	4 1 
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Jā	160 - 200	35 - 90	4 1 
Cepumi / kūciņas		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Jā	150 - 160	20 - 40	4 
		Jā	150 - 160	20 - 40	4 1 
		Jā	135	50 - 90	5 4 3 1 
Pīrāgi		Jā	170	50 - 80	5 4 3 1 
Vēja kūkas		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Jā	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Jā	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
Bezē		Jā	90	110 - 150	3 
		Jā	90	130 - 150	4 1 
		Jā	90	140 - 160*	5 3 1 
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7 - 12	2 
		Jā	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Jā	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
		Jā	210	40 - 60	5 4 3 1 
Maizes klaiņi 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Maizītes		-	180 - 220	30 - 50	3 
Maize		Jā	180 - 220	30 - 60	4 1 
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	2 
		Jā	250	10 - 20	4 1 
Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 190	45 - 60	2 
		Jā	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Jā	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 

FUNKCIJAS	Tradicionāls	Grils	Turbo grill	Piespiedu gaiss	Konvekcijas cepšana	ECO	Grilēšana karstā gaisā
AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS	Casserole (Gatavošana katlā)	Gaļa	Maize	Picas funkcija	Miklas izstrādājumi		
PIEDERUMI	Stieņu plaukts	Cepeškrāns paplāte vai kūkas veidne uz stieņu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieņu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens		

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi		Jā	190-200	20 - 30	
		Jā	180-190	20-40	
		Jā	180-190	20 - 40*	
Lazanja / pīrāgi		-	190-200	40 - 80	
Cepti makaroni / kaneloni		-	190-200	25 - 60	
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		-	190-200	60-90	
Vistas/truša/piles gaļa, 1 kg		-	200-230	50 - 80 **	
Titara/zoss gaļa, 3 kg		-	190-200	90 - 150	
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40-60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30***	
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers		Jā	200-220	15 - 30***	
Cepta vista 1-1,3 kg		Jā	200-220	55-70**	
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	2 (Vid.)	35 - 50**	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90**	
Cepti kartupeļi		Jā	200-220	35 - 55**	
Dārzeņu sacepums		Jā	200-220	10-25	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120*	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120*	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 120*	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 120*	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50	
Gaļas cepetis ar pildījumu		-	200	80 - 120*	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 120*	

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

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

\*\*\* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi.

FUNKCIJAS							
	Tradicionāls	Grils	Turbo grill	Piespiedu gaiss	Konvekcijas cepšana	ECO	Grilēšana karstā gaisā
AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS							
	Casserole (Gatavošana katlā)	Gaļa	Gaļa	Maize	Picas funkcija	Miklas izstrādājumi	Miklas izstrādājumi
PIEDĒRUMI							
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai cūkas veidne uz stieplu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens











































# CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTĒ	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTA PĀRTIKA	Saldēti frī kartupeļi		650-850 g	Jā	200	25 - 30	
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	
	Sīpolu gredzeni		500 g	Jā	200	15 - 20	
DĀRZEŅI	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	
	Mājās gatavoti frī kartupeļi		300-800 g	Jā	200	20-40	
	Dārzeņu maisījums		300-800 g	Jā	200	20 - 30	
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1-4 cm	Jā	200	20-40	
	Vistas spārniņi		200-1500 g	Jā	220	30 - 50	
	Panēta kotlete		1-4 cm	Jā	220	20 - 50	
	Zivs fileja		1-4 cm	Jā	220	15-25	




Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.  
Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājuši puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	 Grilēšana karstā gaisā		
PIEDERUMI	 Gatavošanas ar gaisu paplāte	 Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplju plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplju plaukta

# GATAVOŠANAS TABULA TVAIKS+

PRODUKTI	RECEPTĒ	DAUDZUMS	TIME (MIN.)	PIEDERUMI	ŪDENS
MAIZE	Smalkmaizītes	80-100 g	30-45	 	100 ml
	Sviestmaize folijā	300-500 g	40-60	 	
	Maize	500g-2 kg	50-100	 	
	Bagetes	200-300 g	30-45	 	
SMALKMAIZĪTES	Cepumi	viena panna	25-35	 	
	Mafini	30-60 g	25 - 45	 	
	Biskvītkūka	500-700 g	30 - 50	 	
	Pīrāgi	viena panna	35 - 55	 	
GAĻA	Cepetis	1 kg	60-110	 	200 ml
	Ribiņas	500g-1,5 kg	50 - 75	 	
	Vista	1-1,5 kg	55 - 80	 	
	Vista/Titars	3 kg	100-140	 	
ZIVS	Zivs steiks	0,5-2 cm	15-25	 	
	Zivs steiks	2-4 cm	20 - 35	 	
	Vesela zivs	300- 600 g	20 - 30	 	
	Vesela zivs	600 -1200 g	25 - 45	 	
DĀRZEŅI	Cepti kartupeļi	0,5-1,5 kg	45-60	 	
	Pildīta paprika	1-2 kg	35 - 55	 	
	Cepti brokoļi	0,3-1 kg	30 - 50	 	
	Cepti cukini	0,5-1,5 kg	30 - 50	 	

Aktivizējiet TVAIKA+ funkciju tikai tad, ja krāsns ir auksts. Gatavošanas laikā atverot ierīces durvis un papildinot ūdeni, var tikt ietekmēts gatavošanas rezultāts.

PIEDERUMI	 Gatavošanas ar gaisu paplāte	 Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta
-----------	---	--	--

# APKOPE UN TĪRĪŠANA

**Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliedzieties, ka tā ir atdzisusi.**

**Neizmantojiet tvaika tīrītājus.**

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

**Uzvelciet aizsargcimdus.**

**Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns 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. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

• Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru 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 traipus no ēdiena paliekām. 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. (Tikai dažiem modeļiem).
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

## PIEDERUMI

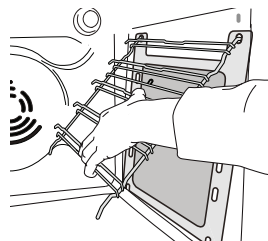
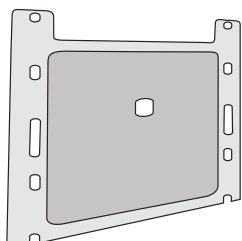
Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimds, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Netīriet ēdiena termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā. Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

## KATALĪTISKO PLĀTŅU TĪRĪŠANA

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

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



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

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

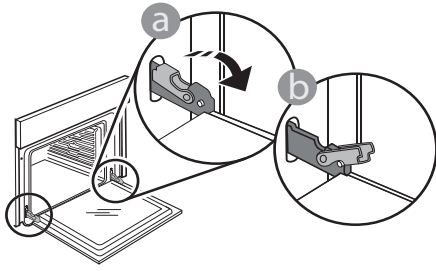
Ja nepieciešama plātņu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

## SPULDZES NOMAIŅA

Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

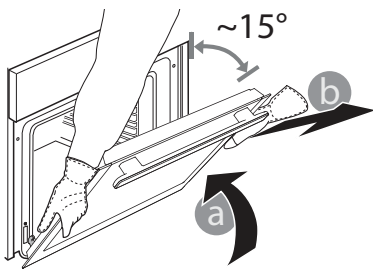
## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

**1.** Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



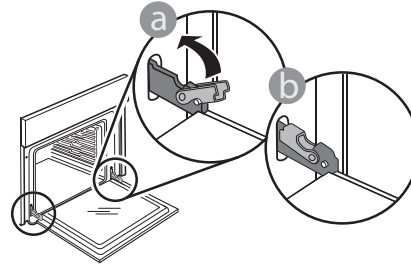
**2.** Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

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

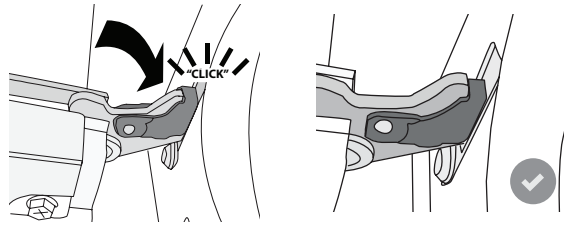


**3.** Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.

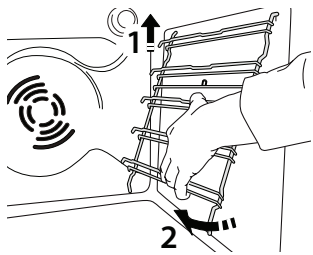


**5.** Pamēģiniet aizvērt durvis un pārļiecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

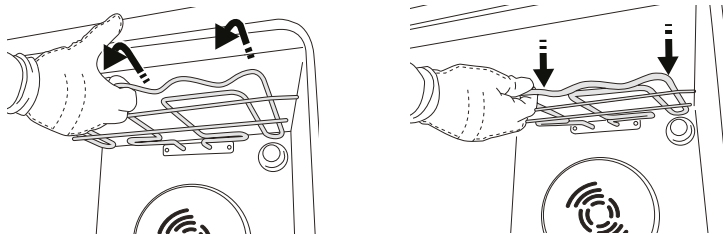
## NOLAIDIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

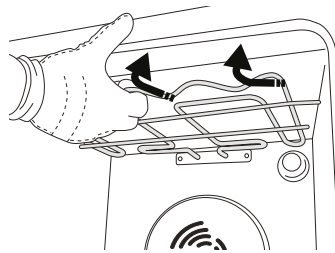
**1.** Izņemiet malējos plauktu stiprinājumus.



**2.** Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu un nolaidiet to.



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



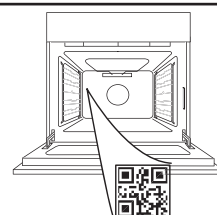


# PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar zvanu centru
Gatavošanas cikls ar ēdienu termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi savienots	Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu

## Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Izmantojot uz izstrādājuma norādīto kvadrāt kodu
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēc pārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā).  
Sazinoties ar mūsu pēc pārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Whirlpool

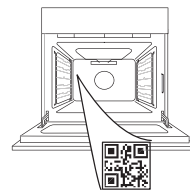


400020004729


**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

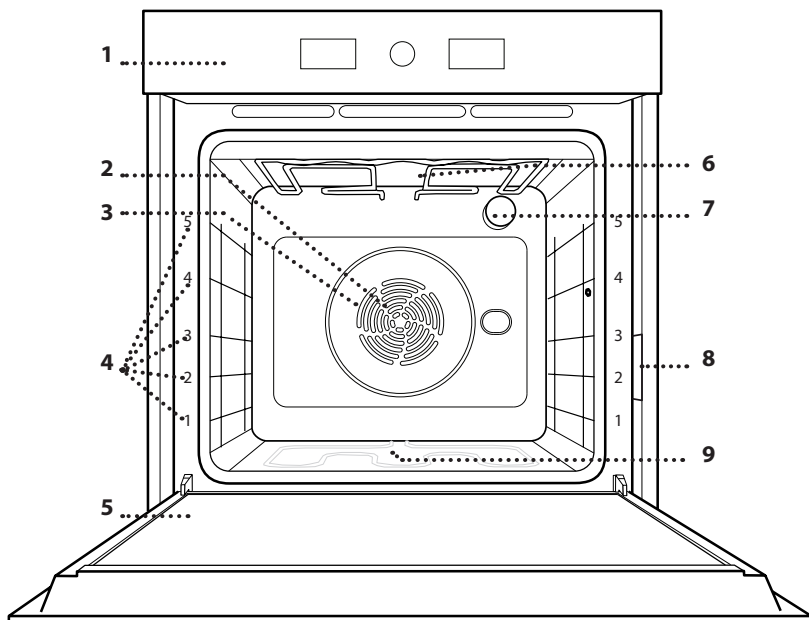
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ**



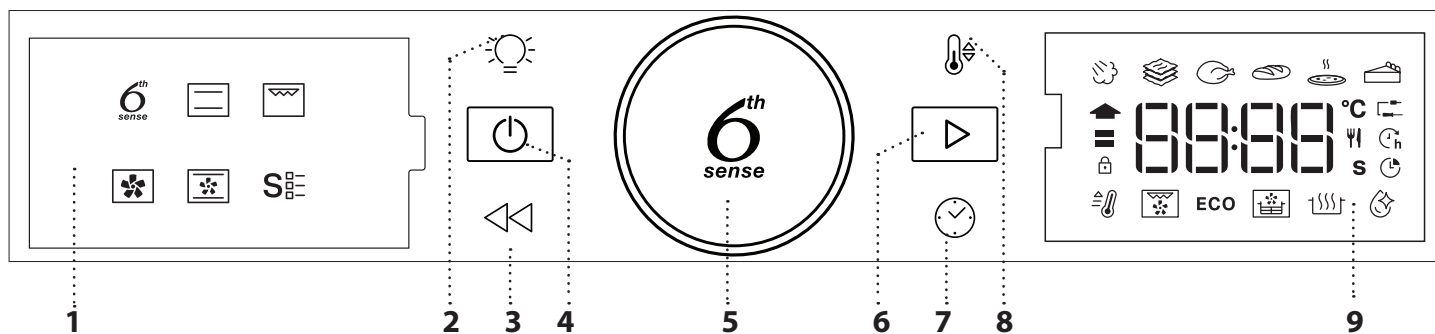
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

## GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvus
7. Lempa
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

## VALDYMO SKYDELIS



### 1. KAIRYSIS EKTRANAS

#### 2. LEMPUTĖ

Ijungia išjungia lemputę.

#### 3. ATGAL

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

#### 4. ON / OFF

Naudojama įjungti arba išjungti krosnelę ir sustabdyti funkciją.

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

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

### 6. PRADĖTI

Funkcijų paleidimui ir nustatymų patvirtinimui arba nustatytai reikšmei.

### 7. LAIKAS

Naudojamas nustatyti laiką arba keisti ir reguliuoti gaminimo laiką.

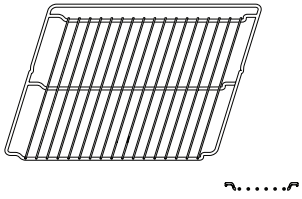
### 8. TEMPERATŪRA

Naudojama nustatyti temperatūrą.

### 9. DEŠINYSIS EKTRANAS

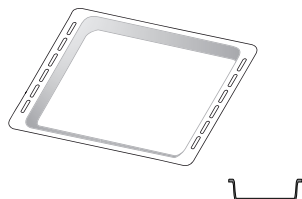
# PRIEDAI

## GROTELIŲ LENTYNA



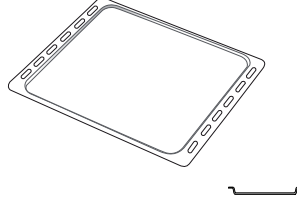
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

## SURINKIMO PADĖKLAS



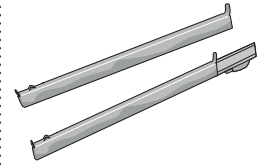
Naudojamas kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

## KEPIMO SKARDA \*



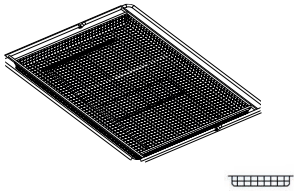
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

## SLANKIOJANČIOS GROTELĖS \*



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

## KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS \*



Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padėklą įdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai. Jį galima plauti indaplovėje.

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

Kitus priedus galima įsigyti atskirai; dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

\* Tik tam tikruose modeliuose

## GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

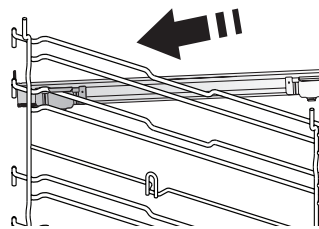
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

## SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

• Jei norite išimti grotelių laikiklius, pakelkite aukštyn ir ištraukite apatinę dalį iš angų: dabar galite išimti lentynų laikiklius.

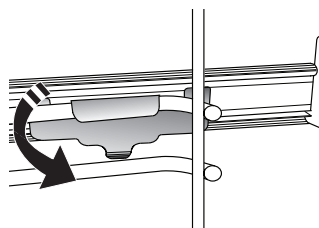
• Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

## 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

6<sup>th</sup>  
sense

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

Jos leidžia visiškai automatiškai ruošti visų tipų maistą (lazaniją, mėsą, žuvį, daržoves, pyragėlius ir pyragus, sūrius pyragėlius, duoną, picą). Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.

-  **GARAI +**  
Naudodami funkciją „Steam+“ pasieksite puikių rezultatų, nes gaminimo ciklo metu yra naudojami garai. Ši funkcija pasiūlo tinkamiausią temperatūrą ruošiant įvairiausių patiekalus; pagrindinių patiekalų gaminimo laikas ir vandens kiekis (100 / 200 ml) nurodyti santykinėje gaminimo lentelėje, kurią galite rasti internete. Garų funkciją visada įjunkite tik kai orkaitė yra šalta, ir tik įpylę geriamojo vandens į apačioje esančią ertmę.
-  **TROŠKINIMAS**  
Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalams iš makaronų.
-  **MĒSA**  
Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai.
-  **DUONA**  
Ši funkcija automatiškai pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.
-  **PICA**  
Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane. Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškios ir tolygiai paruduoja. Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5–8 min. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).
-  **PYRAGAIČIAI**  
Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų pyragams.



## TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



## GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepa mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.



## 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 patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



## KONVEKC. KEP.

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



## SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

- SPARTUSIS ĮKAIT.**  
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
- TURBO GRILL**  
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.
- EKO CIKLAS**  
Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojamas šis Ciklas EKO, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.
- KEPIMAS ORE/KONVEKČINIS KEPSNYS**  
Naudodami specialų orinį kepimo padėklą (pridedamas prie kai kurių modelių) galite kepti bulvytes, vištienos grybukus ir kitus patiekalus naudodami mažiau aliejaus, todėl jie bus maloniai traškūs. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukelti oro cirkuliaciją. Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Šią funkciją taip pat galima naudoti norint pasiekti puikių mėsos ir paukštienos, bulvių ir daržovių kepimo rezultatų pagal kepimo lentelės rekomendacijas. Šiuos receptus galima paruošti naudojant standartinę kepimo skardą.
- TEŠLOS KILD.**  
Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

# NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

## 1. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pirmą kartą įjungus krosnelę, jums reikės nustatyti laiką.



Mirksės du valandoms skirti skaitmenys: Pasukite rankenėlę ir nustatykite valandą ir patvirtinkite paspausdami



Ekране mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Pasukite rankenėlę ir nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami

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

atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

## 2. NUSTATYMAI

Jei reikia, galite pakeisti numatytąją vardinę srovę (16 A).



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

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

Atkreipkite dėmesį: Norėdami vėliau pakeisti vardinę srovę, paspauskite ir palaikykite bent penkias sekundes išjungtą orkaitę ir pakartokite pirmiau nurodytus veiksmus..

## 3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

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

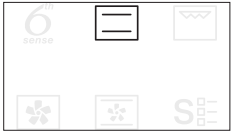
Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Karšto oro srautas“ ar „Convection Bake/Konvekcinis kepimas“). Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

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

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Kai orkaitė išjungta, tik laikas rodomas ekrane. Palaikykite nuspaudę ir įjunkite orkaitę. Sukite sukamąją rankenėlę ir kairėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas pagrindines funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite .



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



Sukite sukamąją rankenėlę ir dešinėje ekrano pusėje pasirinkite iš galimų papildomų funkcijų, o tada paspauskite , kad patvirtintumėte.

## 2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

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

## TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS)



Kai ekrane mirksi °C piktograma, pasukite rankenėlę, kad pakeistumėte vertę, tada paspauskite , kad patvirtintumėte, ir toliau keiskite tolesnius nustatymus (jei įmanoma).



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






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

## TRUKMĖ




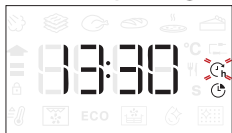
Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo rankenėle nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami  patvirtinkite.


Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami  patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalėsite.

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




## GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS / ATIDĖTAS PALEIDIMAS

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Jei galima keisti gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus rodomas apytikris funkcijos gaminimo pabaigos laikas ir mirksės piktograma .





Jei reikia, sukdami rankenėlę nustatykite pageidaujama gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami  patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.



Atkreipkite dėmesį. Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungžiama: Orkaitė pamažu pasiekia reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Laukimo metu naudodamiesi rankenėle galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką. Spausdami  arba  pakeiskite temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus. Paspauskite  ir patvirtinkite, kai baigsite.

## 3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite  ir suaktyvinkite funkciją.

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

## 4. ĮKAITINIMAS

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



Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.



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

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

Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.


Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Naudodamiesi rankenėle jūs galite bet kada pakeisti orkaitės temperatūrą.


## 5. GAMINIMO PABAIGA

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




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

## 7. UŽRAKINTI

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir palaikykite  bent penkias sekundes.



Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

## . PASTABOS

- Prietaiso viduje nekllokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvų niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Dėl aukštesnės Picos ciklo temperatūros bus šiek tiek didesnis aušinimo ventiliatoriaus keliamas triukšmas.

# PATARIMAI

## KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

## KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

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

## MĖSA

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

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

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

## DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

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

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

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

Jei kepamas kepinyš iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkeltite į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

## TEŠLOS KILD.

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

# GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		-	170	30-50	2 
		Taip	160	30-50	2 
		Taip	160	30-50	4 1 
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		-	160 - 200	30-85	3 
		Taip	160 - 200	35 - 90	4 1 
Sausainiai / Pyragėliai		-	160 - 170	20-40	3 
		Taip	150 - 160	20-40	4 
		Taip	150 - 160	20-40	4 1 
		Taip	135	50-90	5 4 3 1 
Tartaletės		Taip	170	50-80	5 4 3 1 
Bandelės su įdaru		-	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 (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7-12	2 
		Taip	220 - 240	20-40	4 1 
		Taip	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
		Taip	210	40-60	5 4 3 1 
Duonos kepalas 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
Duonelė		-	180-220	30-50	3 
Duona		Taip	180-220	30-60	4 1 
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	2 
		Taip	250	10 - 20	4 1 
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180-190	45-60	2 
		Taip	180-190	45-60	4 1 
		Taip	180-190	45 - 70*	5 3 1 

FUNKCIJOS	Įprastinis	Grill	Turbo Grill	Karšto oro srautas	Konvecinis kepimas	EKO	Karštas oras
-----------	------------	-------	-------------	--------------------	--------------------	-----	--------------

AUTOMATINĖS FUNKCIJOS	Troškimas	Mėsa	Duona	Picos funkcija	Pyragaičiai
-----------------------	-----------	------	-------	----------------	-------------

PRIEDAI	Grotelių Lentyna	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens
---------	------------------	---	---	--	--------------------------------------



RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20–40	
		Taip	180–190	20–40*	
Lazanija / apkepas su sūriu arba vaisiais		-	190–200	40–80	
Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru		-	190–200	25–60	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		-	190–200	60–90	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		-	200–230	50–80**	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	90–150	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–60	
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3–6	
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20–30***	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		Taip	200–220	15–30***	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		Taip	200–220	55–70**	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		-	2 (vid.)	35–50**	
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60–90**	
Keptos bulvės		Taip	200–220	35–55**	
Daržovių apkepas		Taip	200–220	10–25	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120*	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)		Taip	190	40–120*	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–120*	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45–120*	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50	
Įdaryti dideli mėsos gabalai	ECO	-	200	80–120*	
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	200	50–120*	

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

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

\*\*\* Praėjus pusei gamtinimo laiko maistą apverskite.

FUNKCIJOS						ECO	
	Įprastinis	Grill	Turbo Grill	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepinimas	EKO	Karštas oras
AUTOMATINĖS FUNKCIJOS							
	Troškinimas	Mėsa	Duona	Picos funkcija	Pyragaičiai		
PRIEDAI							
	Grotelių Lentyna	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens		























## KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650–850 g	Taip	200	25–30	
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15–20	
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15–20	
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15–20	
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiuvesėliais		400 g	Taip	200	15–20	
	Naminės bulvytės		300–800 g	Taip	200	20–40	
	Daržovių mišinys		300–800 g	Taip	200	20–30	
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1–4 cm	Taip	200	20–40	
	Vištienos sparneliai		200–1500 g	Taip	220	30–50	
	Paniruotas kotletas		1–4 cm	Taip	220	20–50	
	Žuvies filė		1–4 cm	Taip	220	15–25	




Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	 Karštas oras		
PRIEDAI	 Karšto oro gruzdintuvės padėklas	 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

# „STEAM+“ GAMINIMO LENTELĖ

MAISTAS	RECEPTAS	KIEKIS	LAIKAS (MIN.)	PRIEDAI	VANDUO
DUONA	Duonelės	80–100 g	30–45		100 ml
	Sumuštinių kepalukas formoje	300–500 g	40–60		
	Duona	500 g – 2 kg	50–100		
	Prancūziški batonai	200–300 g	30–45		
TEŠLAINIAI	Sausainiai	vienas padėklas	25–35		
	Bandelė	30–60 g	25–45		
	Biskv. pyragas	500–700 g	30–50		
	Pyragas	vienas padėklas	35–55		
MĖSA	Kepsnys	1 kg	60–110		200 ml
	Šonkauliukai	500 g – 1,5 kg	50–75		
	Vištiena	1–1,5 kg	55–80		
	Višta / kalakutas	3 kg	100 - 140		
ŽUVIS	Filė gabaliukai	0,5–2 cm	15–25		
	Filė gabaliukai	2–4 cm	20–35		
	Visa žuvis	300–600 g	20–30		
	Visa žuvis	600–1200 g	25–45		
DARŽOVĖS	Keptos bulvės	0,5–1,5 kg	45–60		
	Įdaryti pipirai	1–2 kg	35–55		
	Kepti brokoliai	0,3–1 kg	30–50		
	Keptos cukinijos	0,5–1,5 kg	30–50		

„STEAM+“ funkciją suaktyvinkite tik esant šaltai orkaitei. Jei atidarysite dureles ir papildysite vandens, kai vyksta maisto gaminimas, galite nusivilti galutiniu gaminimo rezultatu.

PRIEDAI			
	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

# PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

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

**Nenaudokite valymo garais įrenginių.**

**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 orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

- Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius. (Tik tam tikruose modeliuose).
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

## PRIEDAI

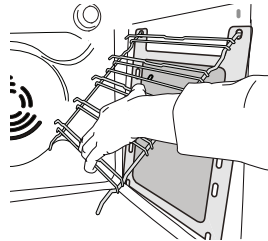
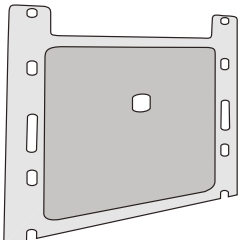
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

Nevalykite maisto zondo ir mėsos zondo (jei yra) indaplovėje. Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

## KATALIZINIŲ ĮDĖKLŲ VALYMAS

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIOSE)

Šioje orkaitėje naudojami kataliziniai įdėklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savaimine nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus. Šie įdėklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeičiate skersinių grotelių padėtį ir vėl jas įstatote, įsitikinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatyti į atitinkamas angas įdėkluose.



Norint suaktyvinti katalizinio įdėklo savaiminio valymosi savybes, orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus Convection Bake funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada pašalinkite maisto likučius nebraižančia kempine.

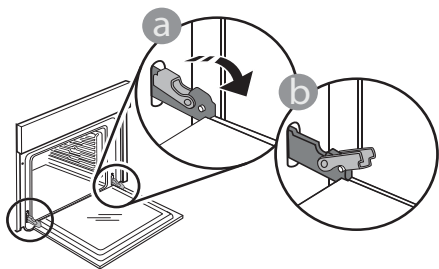
Atkreipkite dėmesį: naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyvias valymo priemones, kietus šepetėlius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinį paviršių, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės. Dėl įdėklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

## LEMPUTĖS KEITIMAS

Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

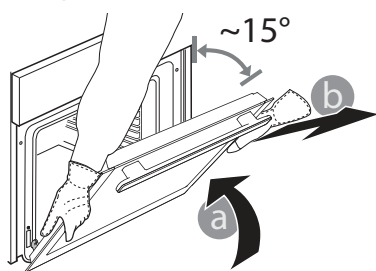
**1.** Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



**2.** Uždarykite dureles.

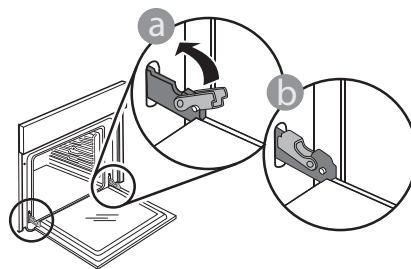
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

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

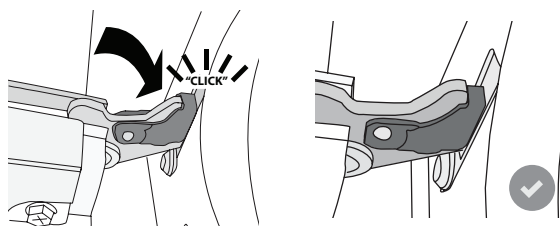


**3.** Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.

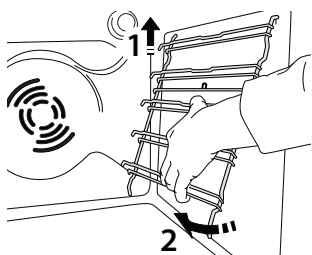


**5.** Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

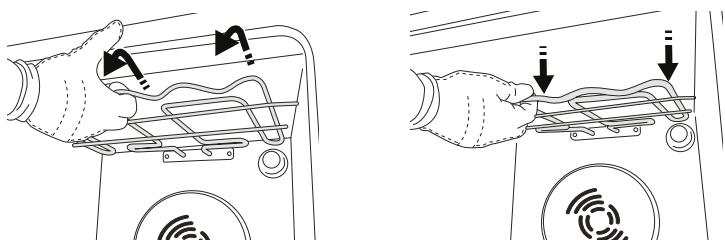
## NULEISKITE VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIOSE)

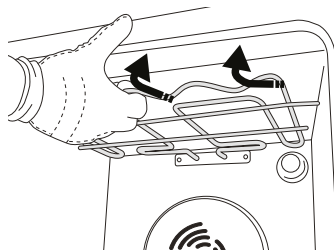
**1.** Išimkite šoninius lentynų laikiklius.



**2.** Truputį ištraukite kaitinamąjį elementą ir jį nuleiskite.



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

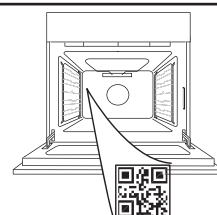


# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį po raidės "F".
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į skambučių centrą
Kepimo ciklas su zondų baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3	Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas	Patikrinkite maisto zondo prijungimą

**Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:**

- QR kodo ant produkto naudojimas
- Apsilankę mūsų svetainėje adresu **docs.hotpoint.eu**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke).  
Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



**Whirlpool**

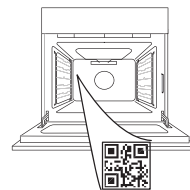


**400020004729**

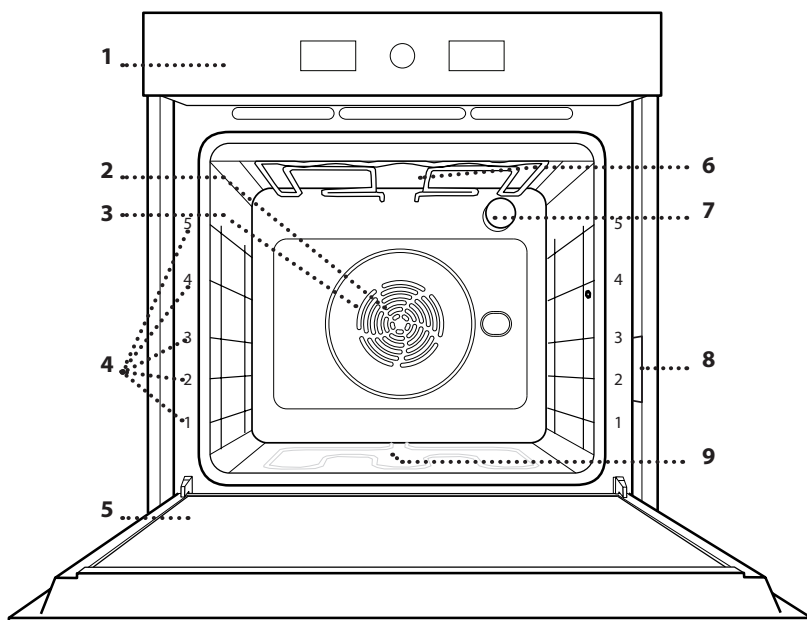
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

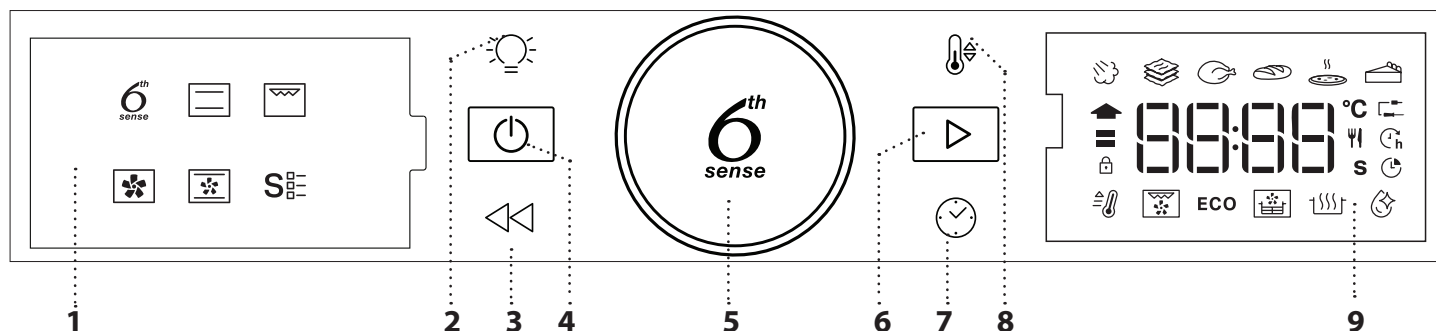
**W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU**



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

**OPIS PRODUKTU**

1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

**PANEL STEROWANIA****1. WYŚWIETLACZ Z LEWEJ STRONY****2. OŚWIETLENIE**

Do włączania i wyłączenia oświetlenia.

**3. POWRÓT**

Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Umożliwia zmianę ustawień podczas gotowania.

**4. WŁ./ WYŁ.**

Do włączania i wyłączenia kuchenki oraz do wyłączenia aktywnych funkcji w dowolnym momencie.

**5. POKRĘTŁO/PRZYCIŚK FUNKCJI 6TH SENSE**

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

**6. ROZPOCZNIJ**

Do uruchamiania funkcji i potwierdzania ustawień lub ustawionej wartości.

**7. GODZINA**

Aby ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

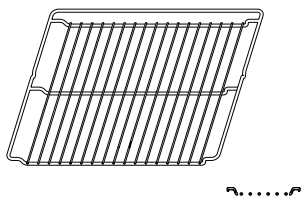
**8. TEMPERATURA**

Aby ustawić temperaturę.

**9. WYŚWIETLACZ Z PRAWEJ STRONY**

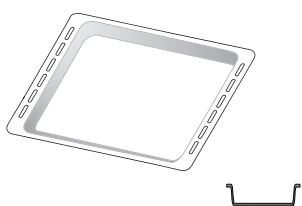
# AKCESORIA

## RUSZT



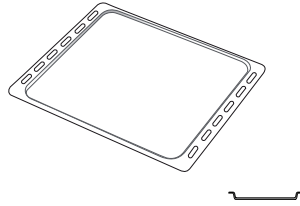
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



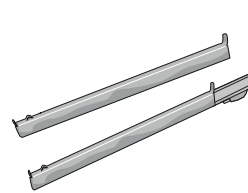
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

## BLACHA DO PIECZENIA\*



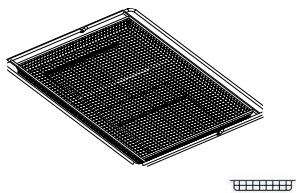
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

## SZYNY PRZESUWNE \*



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

## BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU \*



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruszków i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

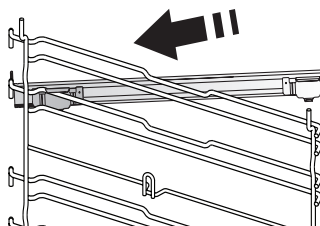
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

• Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

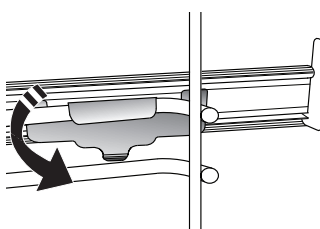
• Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

## MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)



Wyjąć prowadnice półki 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 prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.



# FUNKCJE

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

Umożliwia to w pełni automatyczne przyrządzenie wszystkich rodzajów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, ciastka solne, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

### **PARA+**

Funkcja Para+ pozwala uzyskać doskonałe rezultaty, dzięki obecności pary w cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie sugeruje idealną temperaturę pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; Czasy gotowania i ilość wody (100/200 ml) dla dań głównych podano w tabeli, którą można znaleźć w Internecie. Funkcję pary należy włączać zawsze wtedy, gdy piekarnik jest zimny i po wlaniu wody pitnej na dno jego komory.

### **ZAPIEKANKA**

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem.

### **MIĘSO**

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań mięsnych.

### **CHLEB**

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

### **PIZZA**

Ta funkcja umożliwia przygotowanie wspaniałej domowej pizzy w mniej niż 10 minut, jak w restauracji.

Dedykowany cykl gotowania działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną.

Połączenie tej funkcji z kamieniem do pizzy WPro i nagrzewaniem przez 30 minut pozwala upiec pizzę w 5-8 minut.

W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

### **CIASTEK KRUCHE**

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę pieczenia dla wszystkich rodzajów ciast.

### **KONWENCJONALNE**

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

### **GRILL**

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych

podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

### **TERMOOBIEG**

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

### **PIECZ. KONWEK.**

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

## **FUNKCJE SPECJALNE**

### **SZYBKIE NAGRZEW.**

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

### **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.

### **CYKL ECO**

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światelko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

### **PIECZEŃ PRZYRZĄDZONA METODĄ \ BEZTŁUSZCZOWĄ/KONWEKCYJNĄ**

Korzystanie z dedykowanej tacki do smażenia bez tłuszczu (dołączanej do niektórych modeli) pozwala na przyrządzenie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

Alternatywnie, funkcja ta może być używana do uzyskania doskonałych rezultatów pieczenia mięsa i drobiu, ziemniaków i warzyw, zgodnie z zaleceniami podanymi w tabeli gotowania. Dania opisane w tych przepisach można przygotować przy użyciu standardowej blachy do pieczenia.

### **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.

# PIERWSZE UŻYCIE


## 1. USTAWIENIE CZASU


Przy pierwszym włączeniu kuchenki konieczne będzie ustawienie czasu.



Dwie cyfry oznaczające godzinę zaczną migać: Obrócić pokrętkę, aby ustawić godzinę i nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



Zaczną migać dwie cyfry oznaczające minuty. Obrócić pokrętkę, aby ustawić minuty i nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.


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

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


## 2. USTAWIENIA

W razie potrzeby można zmienić domyślny prąd znamionowy (16 A).



Obróć pokrętkę, aby wybrać prąd znamionowy, a następnie nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

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

Uwaga: Aby zmienić ustawienie czasu później, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej pięć sekund przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.



## 3. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

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


Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA


## 1. WYBIERANIE FUNKCJI

Gdy kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazywany jest tylko czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć kuchenkę. Zmieniając ustawienia pokrętką zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć .



Aby wybrać podfunkcję (jeśli jest dostępna), należy wybrać funkcję główną, a następnie nacisnąć przycisk , aby potwierdzić i przejść do menu funkcji.




Obrócić pokrętkę, aby wybrać jedną z funkcji dodatkowych, dostępnych na prawym wyświetlaczu, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

## 2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać.


**TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATURA / POZIOM GRILLA)**



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



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






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

## CZAS TRWANIA




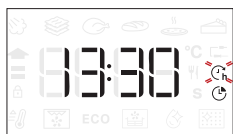
Gdy na ekranie miga ikona , użyć pokrętła regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .


Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji. W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : Obrócić pokrętło, aby zmienić godzinę i nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

## USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA/OPOŹNIONEGO STARTU

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Jeżeli możliwa jest zmiana czasu zakończenia, na wyświetlaczu pojawi się przewidywana godzina zakończenia funkcji, a ikonka danej funkcji  icon flashes.



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

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





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

W czasie oczekiwania można zmienić zaprogramowany czas zakończenia gotowania za pomocą pokrętła.

Nacisnąć  lub , aby zmienić ustawienia temperatury i czasu gotowania. Nacisnąć , aby potwierdzić zakończenie.

## 3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć , aby włączyć funkcję.

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


## 4. NAGRZEWANIE

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



Po zakończeniu tej fazy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz wskaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić potrawę w piekarniku, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie, naciskając przycisk .

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.

Temperaturę piekarnika można zawsze zmienić za pomocą pokrętła.


## 5. KONIEC PIECZENIA

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




Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, obrócić pokrętło, aby ustawić nowy czas gotowania i nacisnąć przycisk .

## 7. BLOK. KLAWIATURY

W celu zablokowania klawiatury należy nacisnąć  i przytrzymać przez przynajmniej pięć sekund.



Powtórzyć tę czynność, aby odblokować klawiaturę..

Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając .

## . UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.
- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza należy się spodziewać, że hałas wentylatora chłodzącego będzie nieco głośniejszy.

# PRAKTYCZNE PORADY

## JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępного. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

## JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

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

## MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosółu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

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

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

## DESERY

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

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

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

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

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

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

## WYRASTANIE

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































































# TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biszkopty		-	170	30-50	2 
		Tak	160	30-50	2 
		Tak	160	30-50	4 1 
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Tak	160 - 200	35 - 90	4 1 
Herbatniki / ciasteczka		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Tak	150 - 160	20 - 40	4 
		Tak	150 - 160	20 - 40	4 1 
		Tak	135	50 - 90	5 4 3 1 
Tarty		Tak	170	50 - 80	5 4 3 1 
Pysie		-	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 (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7-12	2 
		Tak	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Tak	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
		Tak	210	40-60	5 4 3 1 
Bochenek chleba 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Mały chleb		-	180 - 220	30-50	3 
Chleb		Tak	180 - 220	30 - 60	4 1 
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	2 
		Tak	250	10 - 20	4 1 
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45-60	2 
		Tak	180 - 190	45-60	4 1 
		Tak	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 

FUNKCJE							
	Konwencjonalne	Grill	Turbo grill	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	ECO	Air Fry

FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE					
	Zapiekanka	Mięso	Chleb	Funkcja pizzy	Ciasta kruche

















AKCESORIA					
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysowego		Tak	190-200	20-30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	 
		Tak	180 - 190	20 - 40*	  
Lasagne / placki		-	190-200	40 - 80	
Zapiekany makaron / Cannelloni		-	190-200	25 - 60	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		-	190-200	60 - 90	
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		-	200-230	50 - 80**	
Indyk / Gęś 3 kg		-	190-200	90 - 150	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40-60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30***	 
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		Tak	200 - 220	15 - 30***	 
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55 - 70**	 
Pieczeń wołowa krwista 1 kg		-	2 (Środkowa)	35 - 50**	
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90**	
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 220	35-55**	
Zapiekane warzywa		Tak	200 - 220	10 - 25	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120*	  
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)		Tak	190	40 - 120*	   
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 120*	 
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 120*	 
Ryby i warzywa		Tak	180	30-50	 
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120*	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 120*	

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

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





\*\*\* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

FUNKCJE						ECO	
	Konwencjonalne	Grill	Turbo grill	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	ECO	Air Fry
FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE							
	Zapiekanka	Mięso	Chleb	Funkcja pizzy	Ciasta kruche		
AKCESORIA							
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody		





















# TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4  2 
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	4  2 
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4  2 
	Krażki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4  2 
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4  2 
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4  2 
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20-30	4  2 
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4  2 
	Skrzydółka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30-50	4  2 
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20-50	4  2 
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15-25	4  2 




W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw, rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	 Air Fry		
AKCESORIA	 Blacha do smażenia bez tłuszczu	 blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

# TABELA PIECZENIA STEAM+

POTRAWA	PRZEPIS	ILOŚĆ	GODZINA (MIN.)	AKCESORIA	WODA
CHLEB	Małe chleby	80–100 g	30–45		100 ml
	Chleb tostowy w formie	300–500 g	40–60		
	Chleb	500g–2 kg	50–100		
	Bagietki	200–300 g	30–45		
CIASTA FRANCUSKIE	Ciasteczka	jedna taca	25–35		
	Babeczka	30–60 g	25–45		
	Biszkopt	500–700 g	30–50		
	Tarta	jedna taca	35–55		
MIĘSO	Pieczeń	1 kg	60–110		200 ml
	Żeberka	500g–1,5 kg	50–75		
	Kurczak	1–1,5 kg	55–80		
	Kurczak/indyk	3 kg	100–140		
RYBY	Polędwica	0,5–2 cm	15–25		
	Polędwica	2–4 cm	20–35		
	Ryba w całości	300–600 g	20–30		
	Ryba w całości	600–1200 g	25–45		
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	0,5–1,5 kg	45–60		
	Nadziewane papryki	1–2 kg	35–55		
	Pieczone brokuły	0,3–1 kg	30–50		
	Pieczona cukinia	0,5–1,5 kg	30–50		

Włączać funkcję STEAM+ tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

AKCESORIA			
	Blacha do smażenia bez tłuszczu	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie



# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.**

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

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

**Nosić rękawiczki ochronne.**

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

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”. (Tylko w niektórych modelach).
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

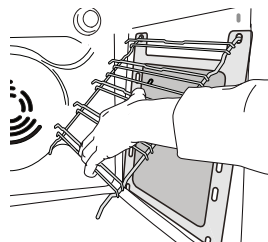
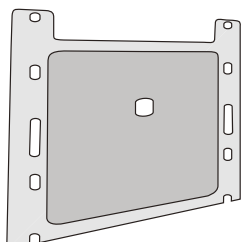
## AKCESORIA

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 łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń. Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce. Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

## CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Piekarnik jest wyposażony w specjalne panele katalityczne, ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest bardzo porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na przewodnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania przewodnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.



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

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

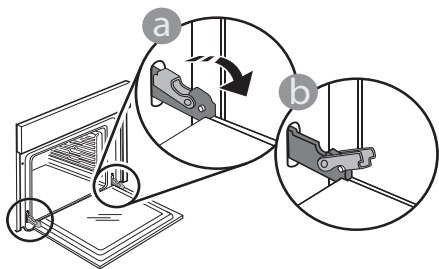
Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

## WYMIANA ŻARÓWKI

W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

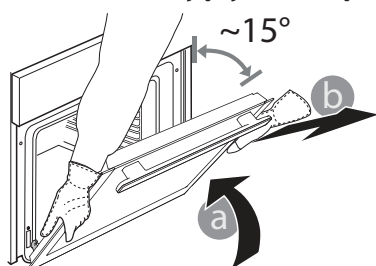
**1.** Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



**2.** Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

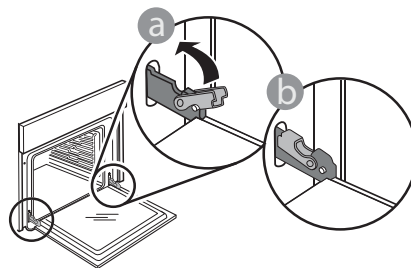
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



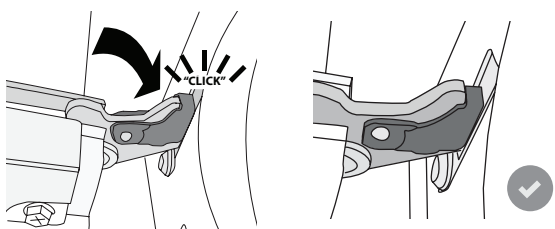
**3.** Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokując górną część na swoim miejscu.

**4.** Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



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

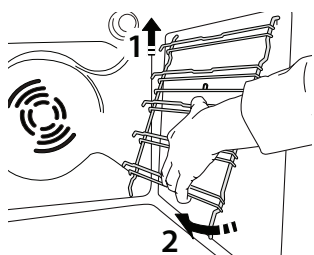


**5.** Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

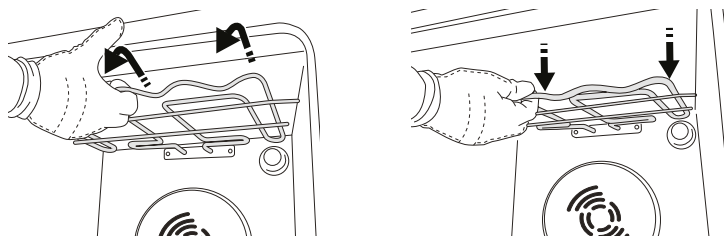
## OBNIŻYĆ GÓRNĄ GRZAŁKĘ

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

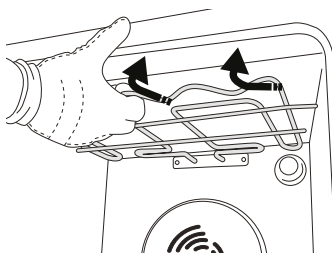
**1.** Wyjąć boczne prowadnice półek.



**2.** Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.



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

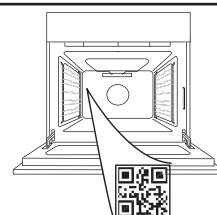


# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie 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.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3	Sonda żywności nie jest prawidłowo podłączona	Sprawdzić podłączenie sondy żywności

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

- korzystając z kodu QR na Państwa produkcie
- Odwiedzając naszą stronę internetową [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- 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.



Whirlpool

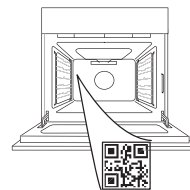


400020004729


**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS**
**WHIRLPOOL**

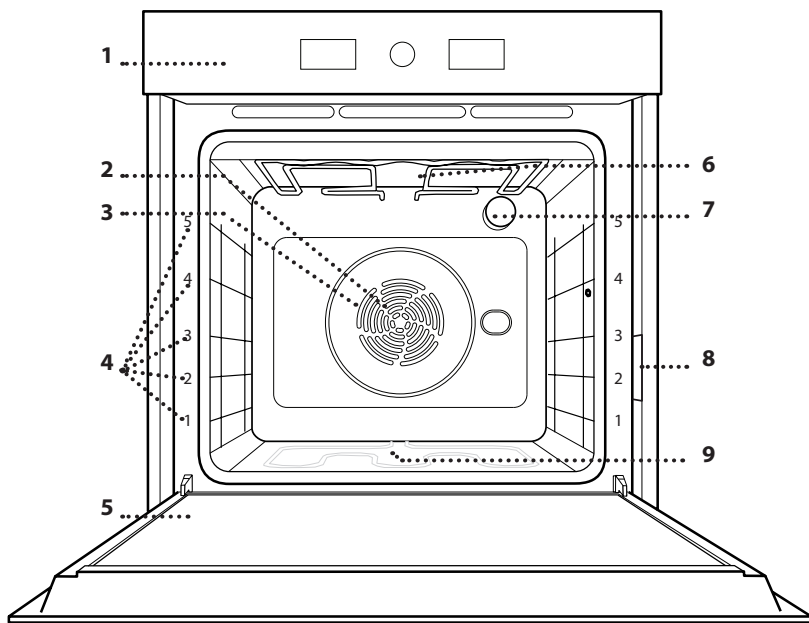
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII**



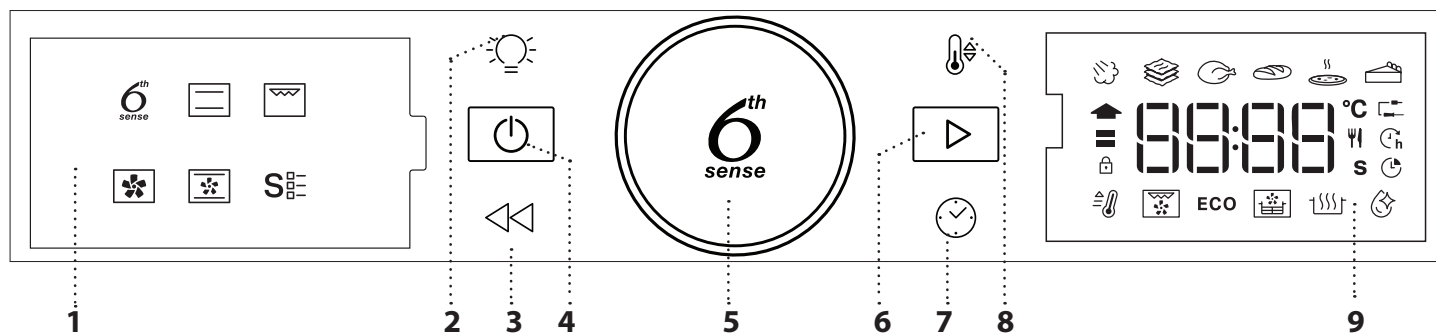
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Bec
8. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)

## PANOU DE COMANDĂ



### 1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA

#### 2. LUMINĂ

Pentru aprinderea/stingerea becului.

#### 3. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior. În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

#### 4. PORNIT/OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active în orice moment.

### 5. SELECTOR ROTATIV / BUTON 6TH SENSE

Rotiți pentru a naviga printre funcții și pentru a regla toți parametrii de preparare. Apăsăți pentru a selecta, seta, accesa sau confirma funcții sau parametri și, în cele din urmă, pentru a porni programul de preparare.

### 6. PORNIRE

Pentru pornirea funcțiilor și confirmarea setărilor sau a unei valori setate.

### 7. ORĂ

Pentru setarea orei, precum și pentru setarea sau reglarea duratei de preparare.

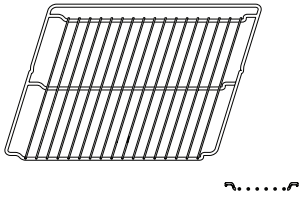
### 8. TEMPERATURĂ

Pentru setarea temperaturii.

### 9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

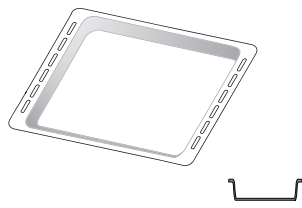
# ACCESSORII

## GRĂȚAR METALIC



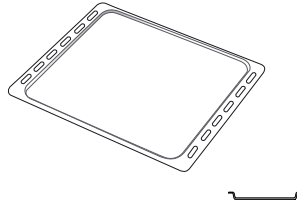
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



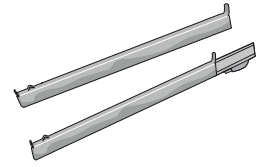
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

## TAVĂ DE COPT\*



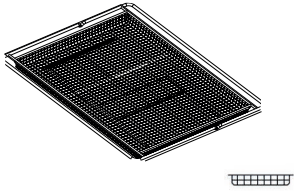
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

## GHIDAJE CULISANTE \*



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

## TAVĂ DE AER CALD\*



Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Prăjire cu aer, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături. Aceasta poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

\* Disponibil numai la anumite modele

## INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

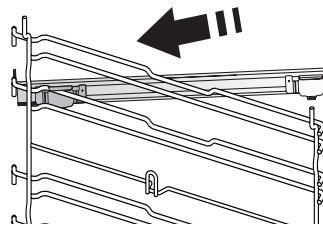
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

• Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și trageți-le de părțile inferioare: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

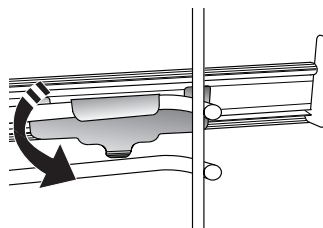
• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemii spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

# FUNCȚII

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

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, pește, legume, prăjituri și produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

### ABUR+

Funcția Abur+ permite obținerea unor performanțe excelente datorită prezenței aburilor în ciclul de preparare. Această funcție sugerează temperatura ideală pentru prepararea unei game variate de rețete; Durata de preparare și cantitatea de apă (100/200 ml) pentru felurile principale de mâncare sunt indicate în tabelul cu informații privind prepararea corespunzător, pe care îl puteți găsi online. Activați întotdeauna funcția de preparare cu aburi atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat apa potabilă în partea inferioară a cavității.

### TOCANĂ

Această funcție sugerează temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

### CARNE

Această funcție sugerează temperatura și metoda de preparare optime pentru carne.

### PÂINE

Această funcție sugerează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

### PIZZA

Această funcție vă permite să gătiți o pizza de casă excelentă, în mai puțin de 10 minute, ca la restaurant. Ciclul de preparare dedicat funcționează la un nivel de temperatură de peste 300 de grade Celsius, asigurând o pizza pufoasă în interior, crocantă pe margini și rumenită uniform. Combinând această funcție cu accesoriul Pizza Stone WPro și preîncălzire timp de 30 de minute, puteți coace o pizza în 5-8 minute.

Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

### PRODUSE DE PATISERIE

Această funcție sugerează temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjituri.

### CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

### GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigarurilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma

preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

### AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

### CONVECȚIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

## SPECIAL FUNCTIONS

### • PREÎNCALZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

### • TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

### • CICLUL ECO

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

### • PRĂJIRE CU AER/FRIGERE CU CONVECȚIE

Folosirea tăvii de aer cald dedicate (furnizată împreună cu unele modele) vă permite să preparați cartofi prăjiți, crochete de pui și multe altele utilizând mai puțin ulei, rezultatele fiind deosebit de crocante. Rezistențele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Prăjire cu aer. Alternativ, această funcție poate fi utilizată pentru a obține rezultate excelente la prăjirea cărnii și a cărnii de pasăre, a cartofilor și a legumelor, în conformitate cu recomandarea din tabelul cu informații privind prepararea. Aceste rețete pot fi preparate folosind o tavă de copt standard.

### • DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

# PRIMA UTILIZARE

## 1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți cuptorul pentru prima dată.



Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească. Rotiți selectorul pentru a seta ora și apăsați pe pentru a confirma.



Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Întoarceți selectorul pentru a seta minutele și apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat pe timp de cel puțin o secundă în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.

După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora.

## 2. SETĂRI

Dacă este necesar, puteți modifica curentul nominal implicit (16 A).



Rotiți butonul de selectare pentru selectarea curentului nominal, apoi apăsați pentru confirmare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a modifica curentul nominal la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat pe timp de cel puțin cinci secunde în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.

## 3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu Aer forțat sau Coacere convecție). Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECȚAȚI O FUNCȚIE

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Apăsați și mențineți apăsat pentru a porni cuptorul. Rotiți selectorul rotativ pentru a vizualiza funcțiile principale disponibile pe afișajul din partea stângă. Selectați una dintre acestea și apăsați .



Pentru selectarea unei subfuncții (dacă este disponibilă), selectați funcția principală pentru confirmare și accesați meniul funcției.



Rotiți butonul rotativ pentru a selecta dintre funcțiile secundare disponibile pe afișajul din partea dreaptă și apoi apăsați pe pentru a confirma.

## 2. SETAREA FUNCȚIEI

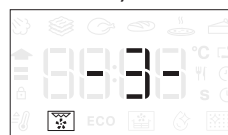
După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

### NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL



Când pictograma °C clipește pe afișaj, rotiți butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsați pentru confirmare și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil).



De asemenea, puteți seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în același timp.






Vă rugăm să rețineți următoarele: Odată ce funcția a pornit, puteți modifica temperatura sau nivelul de grill apăsând sau rotind direct selectorul.

## DURATĂ




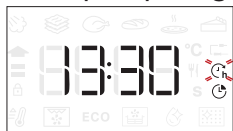
Când pictograma  clipește pe afișaj, utilizați butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe  pentru a confirma.


Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare: Apăsați tasta  pentru a confirma și a activa funcția. În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : Rotiți butonul pentru a modifica ora și apăsați  pentru a confirma.

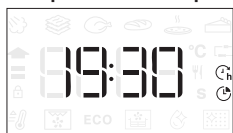
## SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRE TEMPORIZATĂ




În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de terminare a acesteia. Pe afișaj, acolo unde puteți modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcției în timp se pictograma  clipește.




Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați  pentru a confirma și a porni funcția.

Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.



Vă rugăm să rețineți următoarele: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea. În perioada de așteptare, puteți utiliza butonul pentru a modifica ora de finalizare programată. Apăsați  sau  pentru a modifica setările privind temperatura și durata de preparare. Apăsați  pentru a confirma momentul finalizării.

## 3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe  pentru a activa funcția.

Puteți apăsa și menține apăsat  în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.


## 4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată.



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsarea .

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.


Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând selectorul.


## 5. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.




Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți selectorul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați pe .

## 7. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsați  și mențineți apăsat timp de cel puțin cinci secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

## . NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, este de așteptat ca zgomotul ventilatorului de răcire să fie ușor mai ridicat.



---

# RECOMANDĂRI UTILE

---

## CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

---

## GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

---

## CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

## DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și puneți formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiți funcția „Convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

---

## DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri)		—	170	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	4 1 
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		—	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1 
Fursecuri/prăjiturele		—	160 - 170	20 - 40	3 
		Da	150 - 160	20 - 40	4 
		Da	150 - 160	20 - 40	4 1 
		Da	135	50 - 90	5 4 3 1 
Tarte		Da	170	50 - 80	5 4 3 1 
Choux à la crème		—	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
Bezele		Da	90	110 - 150	3 
		Da	90	130 - 150	4 1 
		Da	90	140 - 160*	5 3 1 
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7-12	2 
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
		Da	210	40 - 60	5 4 3 1 
Franzelă 0,5 kg		—	180 - 220	50 - 70	2 
Pâine mică		—	180 - 220	30 - 50	3 
Pâine		Da	180 - 220	30 - 60	4 1 
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	2 
		Da	250	10 - 20	4 1 
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 60	2 
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 

FUNCȚII	Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Convecție	ECO	Prăjire cu aer
FUNCȚII AUTOMATE	Tocană	Carne	Pâine	Funcția de pizza	Produse de patiserie		
ACCESORII	Grătar metallic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metallic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metallic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă		

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagna/budinci		—	190 - 200	40 - 80	3
Paste la cuptor/cannelloni		—	190 - 200	25 - 60	3
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		—	190 - 200	60 - 90	3
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		—	200 - 230	50 - 80**	3
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		—	190 - 200	90 - 150	2
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	5
Fileuri de pește/Fripturi		—	2 (Mediu)	20 - 30***	4 3
Cârnați/Frigăru/Coaste/Hamburgeri		Da	200 - 220	15 - 30***	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70**	2 1
Mușchi de vită, în sânge, 1 kg		—	2 (Mediu)	35 - 50**	3
Pulpă de miel/Rasoluri		—	2 (Mediu)	60 - 90**	3
Cartofi coptți		Da	200 - 220	35 - 55**	3
Legume gratinate		Da	200 - 220	10 - 25	3
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120*	5 3 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/ Legume prăjite (nivel 4)/Lasagna (nivel 2)/ Bucăți de carne (nivel 1)		Da	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 120*	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 120*	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50	4 1
Fripturi umplute	ECO	—	200	80 - 120*	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	—	200	50 - 120*	3


































\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

\*\* Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).





\*\*\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

FUNCȚII						ECO	
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Convecție	ECO	Prăjire cu aer
FUNCȚII AUTOMATE							
	Tocană	Carne	Pâine	Funcția de pizza	Produse de patiserie		
ACCESORII							
	Grătar metalic	Tavă de copt sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de copt pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă		

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AIR FRY





















	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiți, congelați		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	 4  2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	 4  2
	Crochete de pește		500 g	Da	220	15 - 20	 4  2
	Rondele de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	 4  2
LEGUME	Dovleci proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	 4  2
	Cartofi prăjiți		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	 4  2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	 4  2
CARNE ȘI PEȘTE	Piepturi de pui		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	 4  2
	Aripioare de pui		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	 4  2
	Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	 4  2
	File de pește		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	 4  2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor. Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.




FUNCȚII	 Prăjire cu aer		
ACCESORII	 Tavă de aer cald	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic



## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCȚIA ABURI+

ALIMENTE	REȚETĂ	CANTITATE	ORĂ (MIN.)	ACCESORII	APĂ
PÂINE	Pâini mici	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Chiflă sandwich în tavă de copt	300-500 g	40 - 60		
	Pâine	500 g-2 kg	50 - 100		
	Baghete	200-300 g	30 - 45		
PRODUSE DE PATISERIE	Fursecuri	o tavă	25 - 35		
	Brioșă	30-60 g	25 - 45		
	Pandișpan	500-700 g	30 - 50		
	Tart (Tartă)	o tavă	35 - 55		
CARNE	Roast (Friptură)	1 kg	60 - 110		200 ml
	Coaste	500 g-1,5 kg	50 - 75		
	Pui	1-1,5 kg	55 - 80		
	Pui/curcan	3 kg	100 - 140		
PEȘTE	Filet mignon	0,5-2 cm	15 - 25		
	Filet mignon	2-4 cm	20 - 35		
	Pește întreg	300 - 600 g	20 - 30		
	Pește întreg	600-1200 g	25 - 45		
LEGUME	Cartofi copti	0,5-1,5 kg	45 - 60		
	Ardei umpluți	1-2 kg	35 - 55		
	Broccoli prăjit	0,3-1 kg	30 - 50		
	Dovlecel prăjit	0,5-1,5 kg	30 - 50		

Porniți funcția STEAM+ numai atunci când cuptorul este rece. Deschiderea ușii și completarea cu apă în timpul preparării pot avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

ACCESORII			
	Tavă de aer cald	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

# ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

**Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.**

**Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.**

**Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.**

**Purtați mănuși de protecție.**

**Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.**

## SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare. (Numai la anumite modele).

• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

## ACCESORII

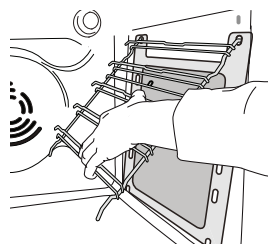
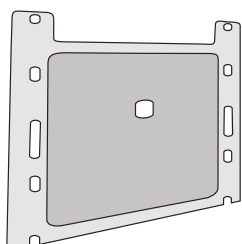
După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

Nu curățați sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase. Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

## CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Acest cuptor este dotat cu panouri catalitice speciale, care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La re poziționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați aparatul să se răcească înainte de îndepărtarea oricăror resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare.

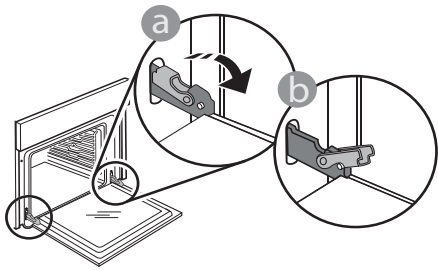
Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

## ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru înlocuirea becului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

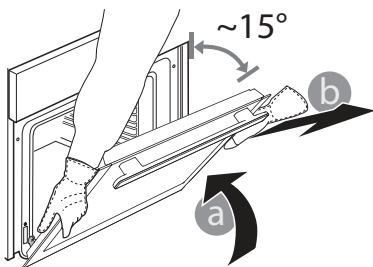
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

**1.** Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



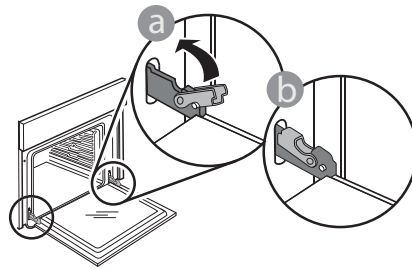
**2.** Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

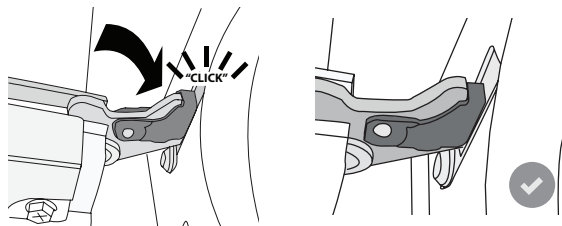


**3.** Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

**4.** Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



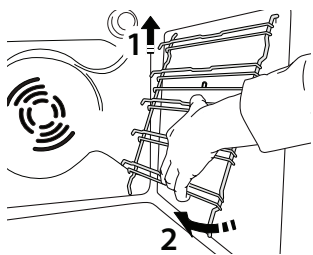
Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



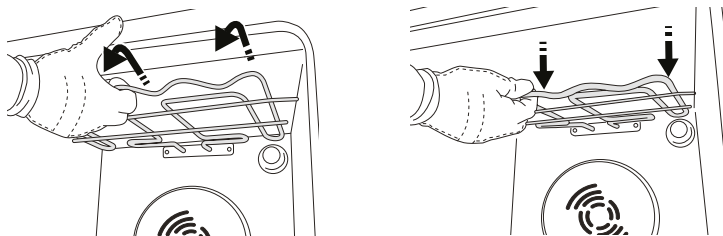
**5.** Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

## COBORÂREA REZISTENȚEI DIN PARTEA SUPERIOARĂ (NUMAI LA ANUMITE MÔDELE)

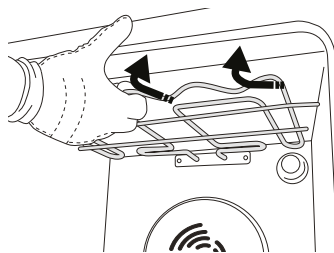
**1.** Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



**2.** Trageți rezistența puțin în față și coborâți-o.



**3.** Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

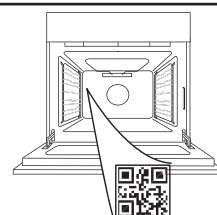


# REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați centrul de asistență și indicați numărul care urmează după litera „F”.
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați centrul de asistență
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător	Verificați conexiunea sondei pentru alimente

## Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR în cazul produsului dumneavoastră
- Vizitând site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool



400020004729

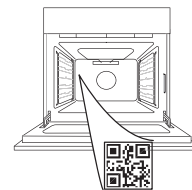




**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL**

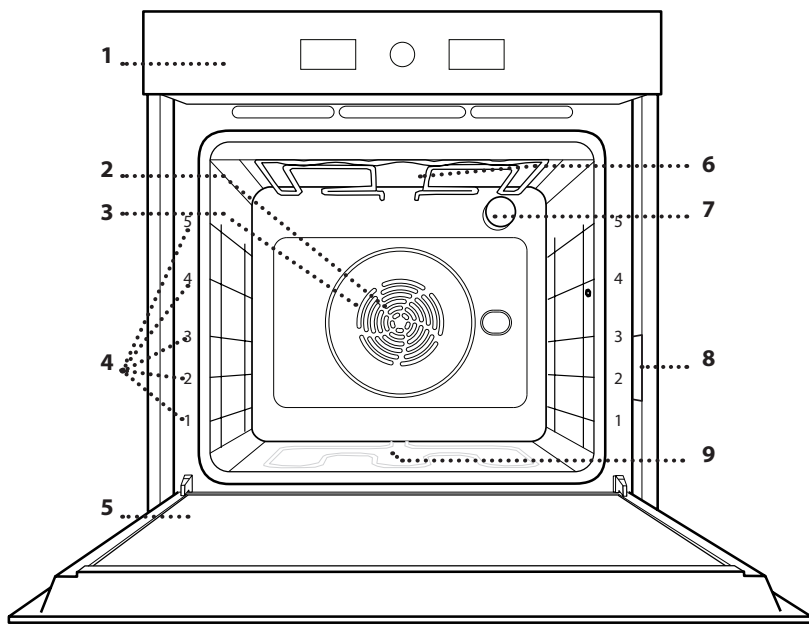
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI**



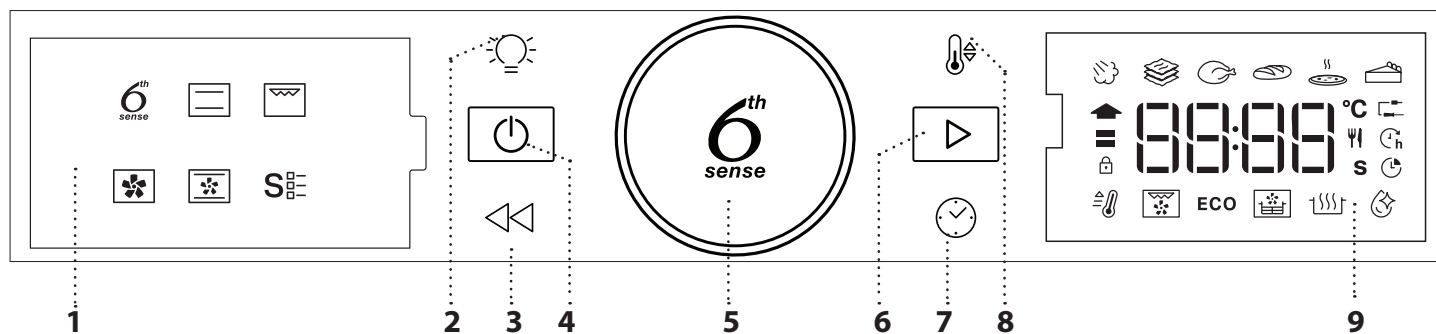
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Žiarovka
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. DISPLEJ NA ĽAVEJ STRANE

#### 2. OSVETLENIE

Zapnutie/vypnutie svetla.

#### 3. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce zobrazenie. Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

#### 4. ZAPNUTÝ/VYPNUTÝ

Na zapnutie a vypnutie rúry a na zastavenie aktívnej funkcie v ľubovoľnom čase.

### 5. OTOČNÝ GOMBÍK / TLAČIDLO 6TH SENSE

Otočením ovládača nastavujte funkcie a všetky parametre prípravy jedla. Stlačte pre výber, nastavenie, prístup a potvrdenie funkcií alebo parametrov a nakoniec na spustenie programu prípravy jedla.

### 6. ŠTART

Na spustenie funkcií a potvrdenie nastavení alebo nastavenej hodnoty.

### 7. ČAS

Na nastavenie času na hodinách a nastavenie alebo úpravu doby prípravy jedla.

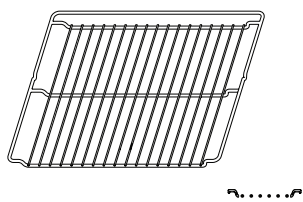
### 8. TEPLOTA

Na nastavenie teploty.

### 9. PRAVÝ DISPLEJ

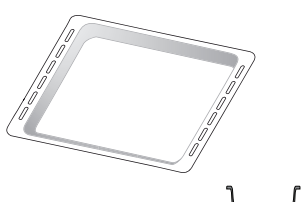
# PRÍSLUŠENSTVO

## DRÔTENÝ ROŠT



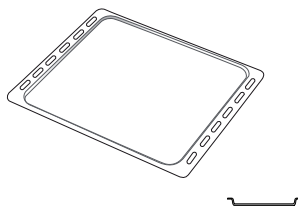
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



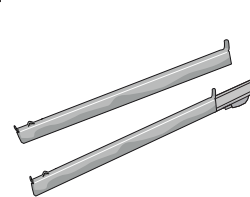
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

## PLECH NA PEČENIE\*



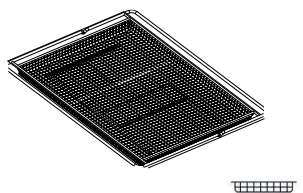
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

## POSUVNÉ BEŽCE \*



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

## PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU\*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Smaženie na vzduchu, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrvínok a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.

\* K dispozícii len pri niektorých modeloch

## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

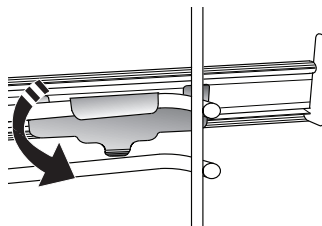
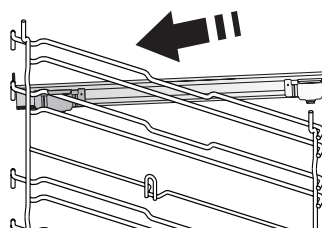
## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasunú do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

## NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

(AK SÚ VO VÝBAVE)



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty. Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustíte na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

# FUNKCIE

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

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetkých typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza). Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

### **PARA+**

Funkcia Para+ umožňuje dosiahnuť výborné výsledky vďaka pare pri varnom cykle. Táto funkcia navrhuje ideálnu teplotu na prípravu širokej škály receptov, Čas prípravy jedál a množstvo vody (100/200 ml) pre hlavné jedlá sú uvedené v príslušnej tabuľke varenia, ktorú nájdete na internete. Funkciu s pary aktivujte vždy, keď je rúra chladná, a po naliatí pitnej vody na jej dno.

### **DUSENÉ JEDLÁ**

Táto funkcia navrhuje najlepšiu teplotu a spôsob pečenia pre jedlá z cestovín.

### **MÄSO**

Táto funkcia navrhuje najlepšiu teplotu a spôsob pečenia mäsa.

### **CHLIEB**

Táto funkcia automaticky navrhuje najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky druhy chleba.

### **PIZZA**

Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút. Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená.

Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním na 30 minút môžete upiecť pizzu za 5 – 8 minút.

Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

### **SLADKÉ KOLÁČE**

Táto funkcia navrhuje najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy koláčov.

### **STATICKÝ OHREV**

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

### **GRILL**

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

### **HORÚCI VZDUCH**

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

### **KONV. PEČENIE**

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

## **ŠPECIÁLNE FUNKCIE**

### **RÝCHLY PREDOHREV**

Na rýchly predohrev rúry.

### **TURBO GRILL**

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

### **ECO CYKLUS**

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa tento úsporný Eco cyklus, kontrolka zostane počas varenia vypnutá. Ak chcete používať úsporný Eco cyklus, a tým optimalizovať spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať, kým jedlo nie je úplne upečené.

### **VYPRÁŽANIE HOR. VZDUCHOM/ KONVEKČNÉ PEČENIE**

Pomocou špeciálneho zásobníka na vyprážanie (dodávaného s niektorými modelmi) môžete pripravovať hranolčeky, kuracie nugetky a ďalšie pokrmy s použitím menšieho množstva oleja, ktoré sú príjemne chrumkavé. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru. Umiestnite jedlo na plech Smaženie na vzduchu v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Smaženie na vzduchu, aby ste dosiahli najlepší výsledok.

Túto funkciu môžete použiť aj na dosiahnutie skvelých výsledkov pri pečení mäsa a hydiny, zemiakov a zeleniny podľa odporúčania tabuľky na pečenie. Tieto recepty môžete pripraviť pomocou štandardného plechu na pečenie.

### **KYSNUTIE**


Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

# PRVÉ POUŽITIE


## 1. NASTAVTE ČAS


Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.



Začnú blikať dve číslice označujúce hodinu: Otočením gombíka nastavte hodinu a stlačením  potvrdte.



Začnú blikať číslice označujúce minúty. Otočením gombíka nastavte minúty a stlačením  potvrdte.


Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte  aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.


## 2. NASTAVENIA

V prípade potreby môžete zmeniť predvolený menovitý prúd (16 A).



Otočením voliaceho gombíka vyberte menovitý prúd a potom potvrdte stlačením .

Upozornenie: Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť menovitý prúd, stlačte a podržte  aspoň päť sekúnd, kým je rúra vypnutá, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

## 3. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne.



Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. Horúci Vzduch alebo Konvekčné pečenie).

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.


Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

Keď je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas. Rúru zapnete stlačením a podržaním . Otočením otočného gombíka zobrazíte hlavné funkcie dostupné na ľavom displeji. Jednu zvolte a stlačte .



Ak chcete zvoliť vedľajšiu funkciu (v prípade, že je k dispozícii), zvolte hlavnú funkciu, potvrdte stlačením  a vojdite do menu tejto funkcie.




Otáčaním rotačného gombíka zvolte spomedzi dostupných vedľajších funkcií na pravom displeji a potom potvrdte stlačením .

## 2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.


## TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU



Keď na displeji blikať ikonka °C, otáčaním gombíka zmeňte hodnotu, potvrdte stlačením  a pokračujte zmenou ďalších nastavení (ak je to možné).



Zároveň môžete nastaviť úroveň grilu (3 = vysoká, 2 = stredná, 1 = nízka).






Upozornenie: Po spustení funkcie môžete meniť teplotu alebo úroveň grilu stlačením  alebo priamo otočením gombíka.

## TRVANIE




Keď na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdte stlačením .


Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte  na potvrdenie a spustenie funkcie. V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením : Otáčaním gombíka nastavte hodinu a potvrdte stlačením .

## NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA / ODLOŽENÝ ŠTART

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Tam, kde môžete meniť čas ukončenia, na displeji sa zobrazí čas očakávaného ukončenia a ikonka  bude blikáť.



V prípade potreby otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrdte stlačením  a spustíte funkciu.

Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.




Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas doby čakania môžete gombíkom meniť naprogramovaný čas ukončenia.

Stlačením  alebo  zmeníte nastavenia teploty a doby pečenia. Po skončení potvrdte stlačením .

## 3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

Stlačením a podržaním  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.


## 4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predohrev rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predohrev.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.



V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením .


Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť, môžete vždy zmeniť pomocou gombíka.


## 5. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.




Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením gombíka nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte .

## 7. ZÁMOK OVLÁDANIA

Klávesy zamknete stlačením a podržaním  aspoň na päť sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

## POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššia hlučnosť chladiaceho ventilátora.

# UŽITOČNÉ TIPY

## AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

## PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

## MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

## DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu a zväzte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákusoch so štavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

## KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		-	170	30-50	2
		Áno	160	30-50	2
		Áno	160	30-50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlia, jablkový koláč)		-	160-200	30-85	3
		Áno	160-200	35-90	4 1
Sušienky / Malé zákusky		-	160-170	20-40	3
		Áno	150-160	20-40	4
		Áno	150-160	20-40	4 1
		Áno	135	50-90	5 4 3 1
Koláče z krehkého cesta		Áno	170	50-80	5 4 3 1
Odpalované cesto		-	180-200	30-40	3
		Áno	180-190	35-45	4 1
		Áno	180-190	35-45*	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110-150	3
		Áno	90	130-150	4 1
		Áno	90	140-160*	5 3 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7-12	2
		Áno	220-240	20-40	4 1
		Áno	220-240	25-50*	5 3 1
		Áno	210	40-60	5 4 3 1
Peceň chleba 0,5 kg		-	180-220	50-70	2
Malý chlieb		-	180-220	30-50	3
Chlieb		Áno	180-220	30-60	4 1
Mrazená pizza		Áno	250	10-15	2
		Áno	250	10-20	4 1
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180-190	45-60	2
		Áno	180-190	45-60	4 1
		Áno	180-190	45-70*	5 3 1

FUNKCIE							
	Tradičné	Gril	Turbo grill	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	EKO	Smaženie na vzduchu

AUTOMATICKÉ FUNKCIE					
	Dusené jedlá	Mäso	Chlieb	Funkcia pečenia pizze	Sladké koláče

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Vols-au-vent/Slané a sladké lístkové cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40*	
Lasagne / Pudingové koláče		-	190 – 200	40 – 80	
Zapekané cestoviny / Plnené cest. závitky		-	190 – 200	25 – 60	
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		-	200 – 230	50 – 80 **	
Morka / Hus 3 kg		-	190 – 200	90 – 150	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	
Hrianka		-	3 (vysoká)	3 – 6	
Rybie filé / filety		-	2 (stredná)	20 – 30***	
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		Áno	200 – 220	15 – 30***	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 – 70**	
Krvavé pečené mäso 1 kg		-	2 (stredná)	35 – 50**	
Jahňacie stehno / Koleno		-	2 (stredná)	60 – 90**	
Pečené zemiaky		Áno	200 – 220	35 – 55**	
Gratinovaná zelenina		Áno	200 – 220	10 – 25	
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120*	
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120*	
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 120*	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 120*	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50	
Plnené kusy mäsa		-	200	80 – 120*	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		-	200	50 – 120*	

\* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.


































\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

\*\*\* V polovici pečenia jedlo obráťte.





FUNKCIE							
	Tradičné	Gril	Turbo grill	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	EKO	Smaženie na vzduchu
AUTOMATICKÉ FUNKCIE							
	Dusené jedlá	Mäso	Chlieb	Chlieb	Funkcia pečenia pizze	Funkcia pečenia pizze	Sladké koláče
PRÍSLUŠENSTVO							
	Drötený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drötenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody		



# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY





















	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Mrazené zemiakové hranolčeky		650 – 850 g	Áno	200	25 – 30	 4  2
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 – 20	 4  2
	Rybíe tyčinky		500 g	Áno	220	15 – 20	 4  2
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 – 20	 4  2
ZELENINA	Čerstvá obalovaná cuketa		400 g	Áno	200	15 – 20	 4  2
	Domáce hranolčeky		300 – 800 g	Áno	200	20 – 40	 4  2
	Zmiešaná zelenina		300 – 800 g	Áno	200	20 – 30	 4  2
MÄSO A RYBY	Pečené kuracie prsia		1 – 4 cm	Áno	200	20 – 40	 4  2
	Kuracie krídla		200 – 1500 g	Áno	220	30 – 50	 4  2
	Obalovaná kotleta		1 – 4 cm	Áno	220	20 – 50	 4  2
	Rybíe filé		1 – 4 cm	Áno	220	15 – 25	 4  2

Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla. Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.




FUNKCIE	 Smaženie na vzduchu		
PRÍSLUŠENSTVO	 Plech Air Fry	 Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte



# TEPELNÁ PRÍPRAVA NA PARE+ TABUĽKA NA PRÍPRAVU JEDÁL

JEDLO	RECEPT	MNOŽSTVO	ČAS (MIN.)	PRÍSLUŠENSTVO	VODA
CHLIEB	Malé pecne	80 – 100 g	30 – 45		100 ml
	Sendvič vo forme	300 – 500 g	40 – 60		
	Chlieb	500 g – 2 kg	50 – 100		
	Bagety	200 – 300 g	30 – 45		
PEČIVO	Cookies	jeden plech	25 – 35		
	Muffin	30 – 60 g	25 – 45		
	Piškótovej koláč	500 – 700 g	30 – 50		
	Koláčiky	jeden plech	35 – 55		
MÄSO	Pečené	1 kg	60 – 110		200 ml
	Rebierka	500 g – 1,5 kg	50 – 75		
	Kurča	1 – 1,5 kg	55 – 80		
	Kurča / morka	3 kg	100 – 140		
RYBY	Filé	0,5 – 2 cm	15 – 25		
	Filé	2 – 4 cm	20 – 35		
	Celá ryba	300 – 600 g	20 – 30		
	Celá ryba	600 – 1 200 g	25 – 45		
ZELENINA	Pečené zemiaky	0,5 – 1,5 kg	45 – 60		
	Plnená paprika	1 – 2 kg	35 – 55		
	Zapekaná brokolica	0,3 – 1 kg	30 – 50		
	Zapekaná cuketa	0,5 – 1,5 kg	30 – 50		

Funkciu PARA+ zapnite, iba keď je rúra studená. Ak budete otvárať dverka a dolievať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

PRÍSLUŠENSTVO			
	Plech Air Fry	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

# ÚDRŽBA A ČISTENIE

**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.**

**Nepoužívajte parné čističe.**

**Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.**

**Používajte ochranné rukavice.**

**Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.**

## VONKAJŠIE POVRCHY

• Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

• Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

• Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“. (Iba pri niektorých modeloch).

• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

• Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

## PRÍSLUŠENSTVO

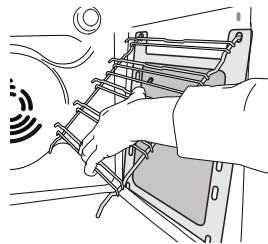
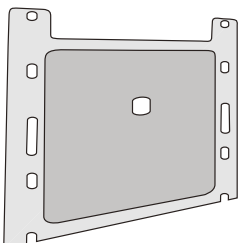
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu. Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

## ČISTENIE KATALYTICKÝCH PANELOV

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

Rúra je vybavená špeciálnymi katalytickými panelmi uľahčujúcimi čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnemu samočistiacemu povlaku, ktorý je veľmi pórovitý a absorbuje masť a nečistoty. Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšt: Pri premiestňovaní a opätovnom zasúvaní vodiacich líšt dbajte, aby háčiky navrchu zapadli do príslušných otvorov v paneloch.



Pre najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytických panelov odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvenčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a odstráňte zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

Upozornenie: Používaním korozívnych alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov, drsných kief, drôteniek na riad alebo sprejov na čistenie rúry by sa mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.

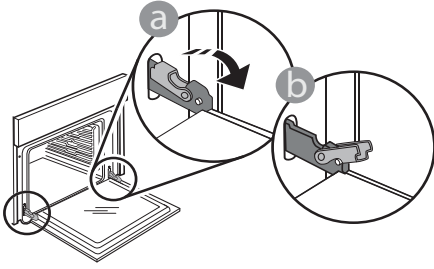
V prípade, že potrebujete panely vymeniť, obráťte sa na náš popredajný servis.

## VÝMENA ŽIAROVKY

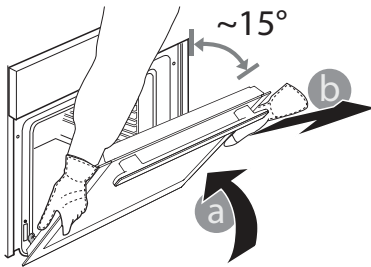
Ak chcete vymeniť svietidlo, obráťte sa na popredajný servis.

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

**1.** Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

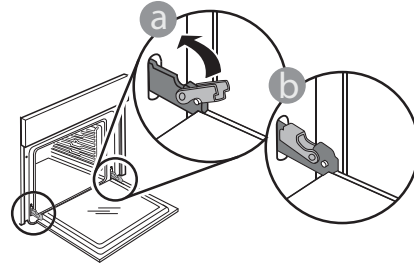


**2.** Zatvorte dverka, čo najviac ako to ide. Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkovať. Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

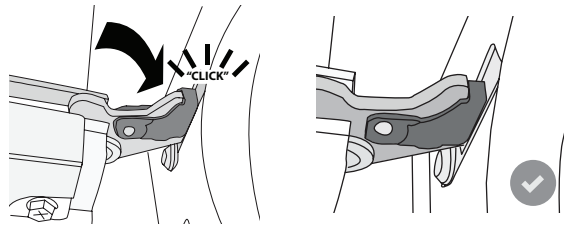


**3.** Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

**4.** Dverka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.

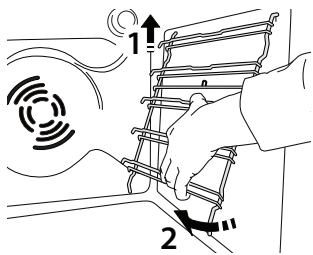


**5.** Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.

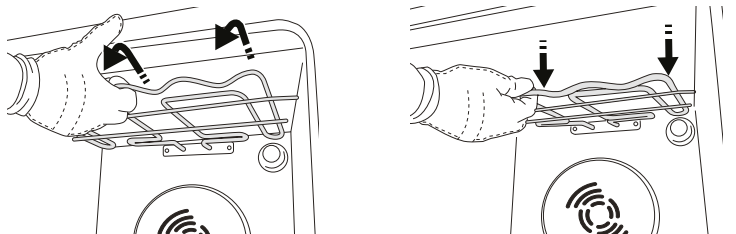
## SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

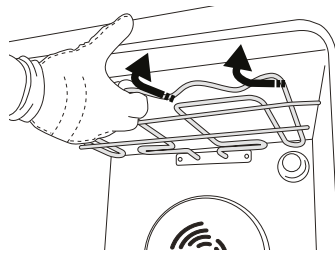
**1.** Vyberte bočné vodiace lišty.



**2.** Povyťahnite ohrevný článok a spustte ho.



**3.** Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.

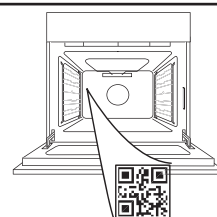


# RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center)
Cyklus prípravy jedla so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3	Potravinová sonda nie je správne zapojená	Skontrolujte zapojenie potravinovej sondy

## Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Pomocou QR kódu na vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke).  
Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Whirlpool



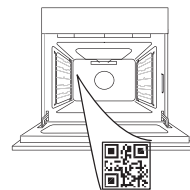
400020004729



**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

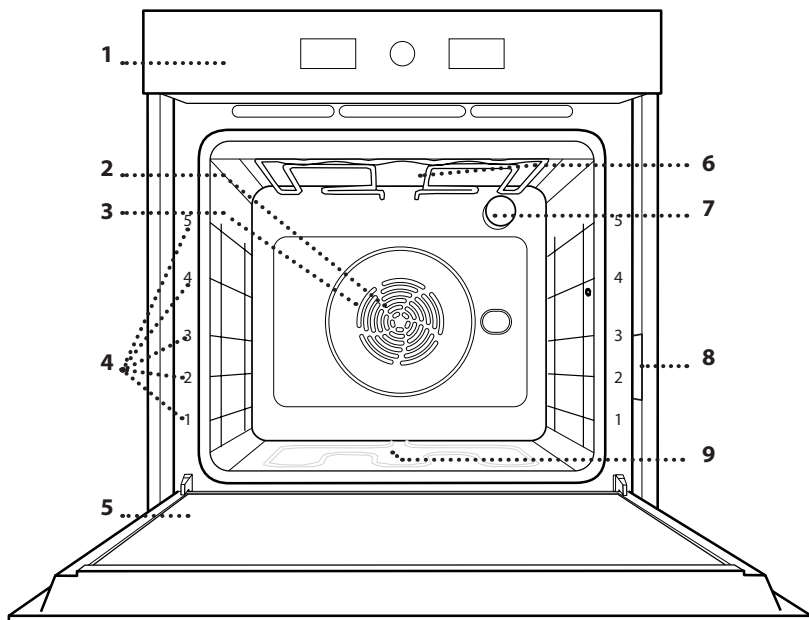
Для того, щоб отримати більш кваліфіковану консультаційну допомогу, зареєструйте придбаний продукт на сайті [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИБОРІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ**



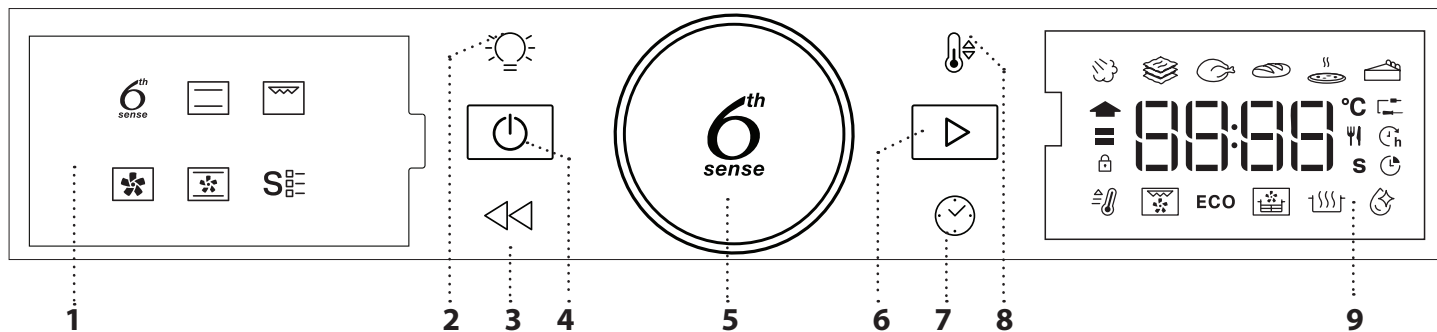
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ

#### 2. СВІТЛО

Для увімкнення/вимкнення лампочки.

#### 3. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану. Дозволяє змінити налаштування під час готування.

#### 4. ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ

Для вмикання та вимикання духової шафи та для зупинки активної функції в будь-який час.

### 5. ПОВОРОТНА КНОПКА / КНОПКА 6TH SENSE

Повертайте її для переходу між функціями та налаштування всіх параметрів готування. Натискайте для вибору, встановлення, отримання доступу до функцій або параметрів та їх підтвердження, а також для запуску програми приготування.

### 6. ПУСК

Для запуску функцій і підтвердження налаштувань або заданого значення.

### 7. ЧАС

Для встановлення часу, а також налаштування або регулювання часу приготування.

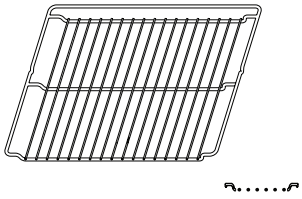
### 8. ТЕМПЕРАТУРА

Налаштування температури.

### 9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

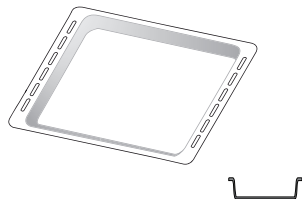
# ПРИЛАДДЯ

## РЕШІТКА



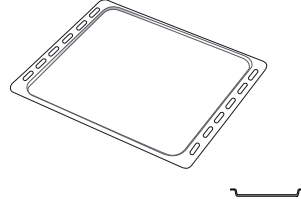
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

## ПІДДОН



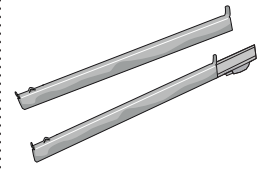
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

## ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ\*



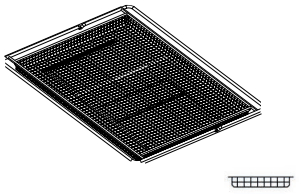
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ\*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

## ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЮ\*



Використовується для приготування страв з функцією "Аерогриль" (під ним має бути встановлено лист для випікання для збору можливих крихт і крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.

\* Є лише в певних моделях

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

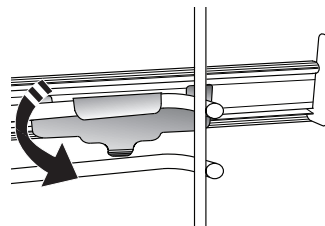
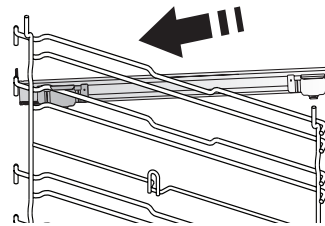
Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього посуňte решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований догори.

Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для полицки, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)



Витягніть напрямні для решітки із духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи на телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.

Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.

Зверніть увагу: телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

# ФУНКЦІЇ

## 6<sup>th</sup> SENSE ФУНКЦІЯ

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца) повністю автоматичним. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

### ПАРА+

Функція "Пара+" дає змогу досягти відмінних результатів завдяки використанню пари під час циклу готування. Ця функція рекомендує ідеальну температуру для готування широкого спектру страв; Час приготування та кількість води (100 / 200 мл) для основних страв вказано у відповідній таблиці приготування, яку ви можете знайти в Інтернеті. Завжди вмикайте функцію пари, коли духовка холодна, й після додавання питної води на дно шафи.

### ЗАПІКАНКА

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для страв із макаронів.

### М'ЯСО

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для м'ясних страв.

### ХЛІБ

Ця функція автоматично рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для всіх типів хліба.

### ПІЦА

За допомогою цієї функції ви зможете приготувати чудову домашню піцу менш ніж за 10 хвилин, немов з ресторану.

Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі понад 300 градусів Цельсія, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях й з ідеально рівномірним підрум'яненням.

Якщо поєднати цю функцію з додатковим приладдям Pizza Stone WPro, а також попереднім розігрівом протягом 30 хвилин, то піцу можна буде приготувати за 5-8 хвилин.

Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

### ВИПІЧКА

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для всіх типів кондитерських виробів.

### ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

### ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування гринок. Під час смаження м'яса на грилі

рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

### КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

### ВИПІК.З КОНВ.

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

## S<sup>o</sup> S<sup>o</sup> СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

### • ШВИДКЕ ПІДІГРІВ.

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

### • ТУРБО ГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

### • ЦИКЛ ЕСО

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Есо світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом Есо та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

### • АЕРОГРИЛЬ/КОНВЕКЦІЙНЕ СМАЖЕННЯ

Використовуючи спеціальний лист для аерогрилю (поставляється з деякими моделями), можна готувати картоплю фри, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні елементи циклічно нагрівають камеру, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на лист для аерогрилю в один шар і дотримуйтесь інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування.

Крім того, цю функцію можна використовувати для смаження м'яса та птиці, картоплі та овочів відповідно до рекомендацій таблиці приготування страв. Блюда за цими рецептами можна приготувати на звичайному листі для випікання.

### • ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духовка шафа й досі гаряча після циклу готування.



# ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після першого вмикання духової шафи вам необхідно буде налаштувати час.



Почнуть миготіти дві цифри години: Поверніть ручку, щоб задати годину, та натисніть для підтвердження.



Дві цифри для хвилин почнуть блимати. Поверніть ручку, щоб задати хвилини, та натисніть для підтвердження.

Зверніть увагу: Щоб змінити час пізніше, натисніть і утримуйте принаймні одну секунду, поки духовна шафа вимкнена і повторіть кроки вище.

Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

## 2. НАЛАШТУВАННЯ

За потреби ви можете змінити усталений номінальний струм (16 A).



Обертаючи ручку вибору, оберіть номінальний струм і підтвердьте кнопкою .

Зверніть увагу: Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 A): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 A).

Зверніть увагу: Щоб змінити номінальний струм пізніше, натисніть і утримуйте принаймні п'ять секунд, поки духовна шафа вимкнена, і повторіть кроки вище.

## 3. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, "Конвекція" або "Випікання з конвекцією").

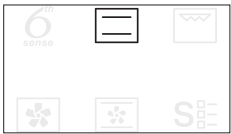
Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

На дисплеї вимкненої печі відображається лише час. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути духову шафу. Поверніть ручку, щоб переглянути головні функції, доступні на дисплеї ліворуч. Виберіть функцію та натисніть .



Щоб обрати другорядну функцію (за необхідності), оберіть головну функції, підтвердьте за допомогою та перейдіть до меню функцій.



Поверніть круглу ручку, щоб обрати одну з другорядних функцій, доступних на правому дисплеї, а потім натисніть кнопку для підтвердження.

## 2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

## ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплеї блиматиме значок °C, змініть значення обертанням перемикача, підтвердіть за допомогою та продовжіть працювати з наступними функціями (за можливості).



У цей час також можна встановити рівень грилю (3 = високий, 2 = середній, 1 = низький).






Зверніть увагу: після активації функції змінити температуру рівня грилю можна, натиснувши або безпосередньо повернувши перемикач.

## ТРИВАЛІСТЬ




Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою кнопки регулювання встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку  для підтвердження.


Не потрібно задавати час готування, якщо ви бажаєте керувати готуванням вручну: Натисніть кнопку , щоб підтвердити та запустити функцію. У цьому разі ви не зможете встановити час завершення готування через програмування затримки запуску.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : Обертаючи перемикач, змініть годину та для підтвердження натисніть .

### НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Для багатьох функцій можна відкласти їхній запуск, встановивши час завершення після встановлення часу готування. Якщо у вас є можливість змінити час завершення, на дисплеї відображається час, коли функція повинна закінчити роботу, поки миготить значок .






За необхідності поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть  для підтвердження і запуску функції.

Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами час.





Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фази попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

Під час очікування за допомогою перемикача можна змінити запрограмований час завершення готування.

Натисніть  або , щоб змінити налаштування температури й часу готування. Після завершення натисніть  для підтвердження.

### 3. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть , щоб активувати функцію.

Ви можете в будь-який час натиснути і утримувати , щоб призупинити активну функцію.


### 4. ПРОГРІВАННЯ

Для використання деяких функцій потрібне прогрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фази прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духову шафу досягла заданої температури.



Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування, натиснувши .

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.


Час готування не включає фази попереднього прогрівання.

Ви завжди можете змінити температуру, до якої має нагрітися духову шафу, за допомогою перемикача.


### 5. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.




Щоб подовжити тривалість готування, не змінюючи налаштування, обертанням перемикача встановіть нову тривалість готування та натисніть .

### 7. БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте кнопку  як мінімум протягом п'яти секунд.



Виконайте цю дію повторно, щоб розблокувати клавіатуру.

Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

### . ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.
- Через вищу температуру циклу "Піца" очікується більший рівень шуму вентилятора, що охолоджує.

# КОРИСНІ ПОРАДИ

## ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

## ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції "Конвекція" можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для готування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

## М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно готувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

## ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте у стандартному режимі лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб "роздувається" під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший об'єм рідини або перемішувати суміш обережніше.

Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію Випікання з конвекцією. Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

## ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста за використання цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25 °C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

# ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста/бісквіти		-	170	30 - 50	2 
		Так	160	30 - 50	2 
		Так	160	30 - 50	4 1 
Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		-	160 - 200	30-85	3 
		Так	160 - 200	35 - 90	4 1 
Печиво / тістечка		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Так	150 - 160	20 - 40	4 
		Так	150 - 160	20 - 40	4 1 
		Так	135	50 - 90	5 4 3 1 
Тарти		Так	170	50 - 80	5 4 3 1 
Заварні тістечка		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Так	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Так	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
Безе		Так	90	110 - 150	3 
		Так	90	130-150	4 1 
		Так	90	140 - 160*	5 3 1 
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	310	7-12	2 
		Так	220-240	20 - 40	4 1 
		Так	220-240	25 - 50*	5 3 1 
		Так	210	40 - 60	5 4 3 1 
Буханець хліба 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2 
Хлібна булочка		-	180 - 220	30 - 50	3 
Хліб		Так	180 - 220	30 - 60	4 1 
Заморожена піца		Так	250	10-15	2 
		Так	250	10 - 20	4 1 
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45 - 60	2 
		Так	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Так	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 

ФУНКЦІЇ	Традиц. режим	Гриль	Турбо гриль	Конвекція	Випікання з конвекцією	ECO	Аерогриль
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ	Запіканка	М'ясо	Хліб	Функція піци	Випічка		
ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води	

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180 - 190	20 - 40	4 1
		Так	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Лазанья/відкритий пиріг		-	190 - 200	40 - 80	3
Запечена паста/трубочки з тіста з начинкою		-	190 - 200	25 - 60	3
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Індичка/гуска, 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	2
Тост		-	3 (висока)	3 - 6	5
Рибне філе/стейки		-	2 (середня)	20 - 30***	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрини/гамбургери		Так	200 - 220	15 - 30***	5 4
Жарена курятина 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70**	2 1
Ростбїф з кров'ю 1 кг		-	2 (середня)	35 - 50**	3
Бараняча нога/гомїлка		-	2 (середня)	60 - 90**	3
Смажена картопля		Так	200 - 220	35 - 55**	3
Овочева запіканка		Так	200 - 220	10 - 25	3
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	5 3 1
Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	5 4 2 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 120*	4 1
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 120*	4 1
Риба та овочі		Так	180	30 - 50	4 1
Фаршировані шматки м'яса	ECO	-	200	80 - 120*	3
М'ясна вирізка (кролятина, курятина, баранина)	ECO	-	200	50 - 120*	3

\*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

\*\* Переверніть страву через дві третини часу приготування (у разі потреби).

\*\*\*Переверніть страву після половини часу готування.

ФУНКЦІЇ						ECO	
	Традиц. режим	Гриль	Турбо гриль	Конвекція	Випікання з конвекцією	ECO	Аерогриль
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ							
	Запіканка	М'ясо	Хліб	Функція піци	Випічка		
ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / лист для випікання	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води	



# ГОТУВАННЯ НА АЕРОГРИЛІ





















	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ	Заморожена картопля фрі		650 - 850 г	Так	200	25 - 30	4  2
	Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	4  2
	Рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	4  2
	Кільця цибулі		500 г	Так	200	15 - 20	4  2
ОВОЧІ	Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	4  2
	Домашня картопля фрі		300 - 800 г	Так	200	20 - 40	4  2
	Овочева асорті		300 - 800 г	Так	200	20 - 30	4  2
М'ЯСО І РИБА	Курячі грудки		1-4 см	Так	200	20 - 40	4  2
	Курячі крильця		200-1500 г	Так	220	30 - 50	4  2
	Котлета в паніровці		1-4 см	Так	220	20 - 50	4  2
	Рибне філе		1-4 см	Так	220	15 - 25	4  2

Для приготування свіжих або домашніх страв нанесіть тонкий шар олії на поверхню страви. Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ	 Аерогриль		
ПРИЛАДДЯ	 Лист для аерогрилю	 Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	 Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ "ПАРА+»

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС (ХВ.)	ПРИЛАДДЯ	ВОДА
ХЛІБ	Булочки	80 - 100 г	30 - 45		100 мл
	Хліб для сендвічів в формі	300 - 500 г	40 - 60		
	Хліб	500 г - 2 кг	50 - 100		
	Багети	200 - 300 г	30 - 45		
ВИПІЧКА	Печиво	один лист	25 - 35		
	Кекс	30 - 60 г	25 - 45		
	Бісквітний торт	500 - 700 г	30 - 50		
	Пісочний пиріг	один лист	35 - 55		
М'ЯСО	Печеня	1 кг	60 - 110		200 мл
	Реберця	500 г - 1,5 кг	50 - 75		
	Курятина	1 - 1,5 кг	55 - 80		
	Курка/індичка	3 кг	100 - 140		
РИБА	Вирізка	0,5 - 2 см	15 - 25		
	Вирізка	2 - 4 см	20 - 35		
	Ціла риба	300 - 600 г	20 - 30		
	Ціла риба	600 - 1 200 г	25 - 45		
ОВОЧІ	Запечена картопля	0,5 - 1,5 кг	45 - 60		
	Фаршировані перці	1 - 2 кг	35 - 55		
	Смажена броколі	0,3 - 1 кг	30 - 50		
	Смажені кабачки	0,5 - 1,5 кг	30 - 50		

Запускайте режим "ПАРА+», лише коли духова шафа охолонула. Відкриття дверцят і доливання води під час готування може мати негативний вплив на остаточний результат приготування.

ПРИЛАДДЯ			
	Лист для аерогрилю	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

# ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола.

Забороняється застосовувати парочисувачі.

Забороняється використовувати дряпані мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхню вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Активуйте функцію "Smart Clean" для оптимального очищення внутрішніх поверхонь. (Лише в деяких моделях).

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

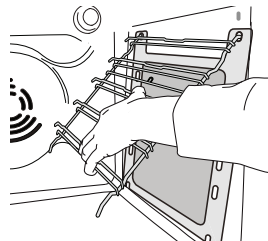
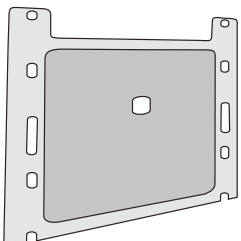
## ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою. Не слід мити щуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині. Піддон для аерогрилю (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

## ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ВТУЛОК

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Цю духову шафу оснащено спеціальними каталітичними втулками, що полегшують чищення відсіку для готування. Це забезпечується особливим самоочисним високопористим покриттям, що вбирає жир та сажу. Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



Аби максимально ефективно користуватися самоочисними властивостями каталітичних панелей, ми рекомендуємо прогрівати духову шафу до температури 200° С близько однієї години з використанням функції випікання з конвекцією. При цьому духову шафу має бути порожньою. Дайте приладу охолонути перед тим, як видалити залишки їжі неабразивною губкою.

Зверніть увагу: Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості.

Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

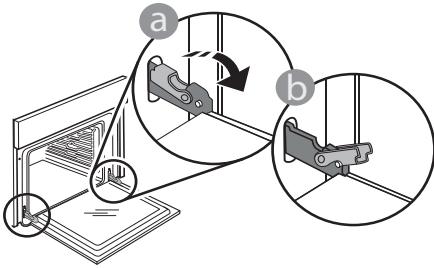
## ЗАМІНА ЛАМПИ

Для заміни лампи зверніться до служби післяпродажного обслуговування.



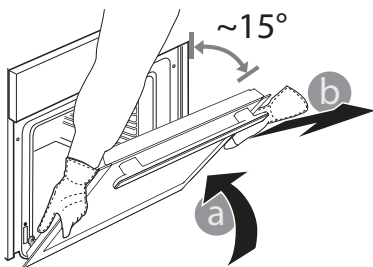
## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

**1.** Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



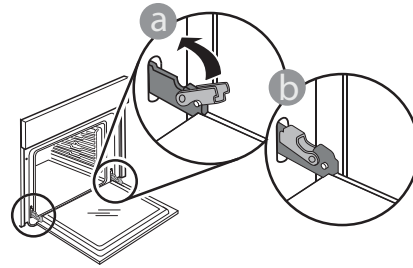
**2.** Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

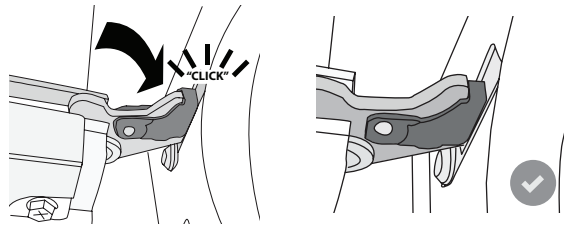


**3.** Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пази.

**4.** Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



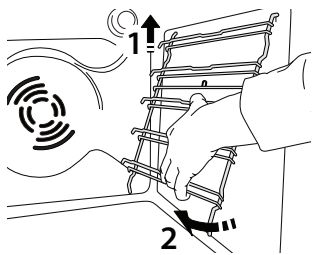
Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



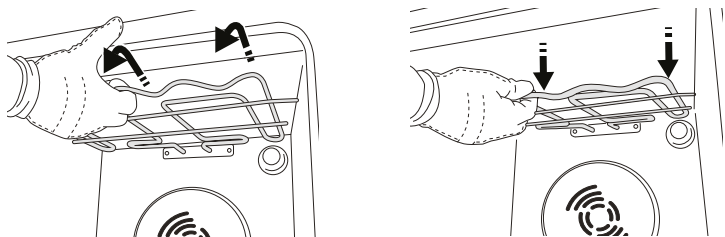
**5.** Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

## ОПУСТИТЬ ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

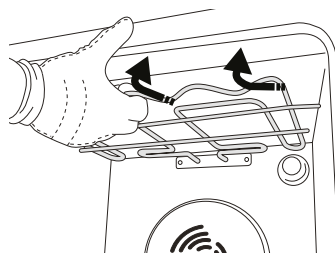
**1.** Зніміть бічні напрямні для решітки.



**2.** Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.



**3.** Щоб перемістити нагрівальний елемент, підніміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтеся, що він спирається на бокові опори.

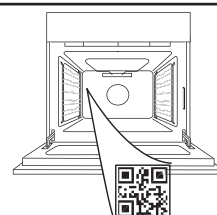


# ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера "F" і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до колл-центру
Цикл приготування з термощупом завершився без видимої причини або на екрані з'явилося повідомлення про помилку F3E3	Неправильно під'єднано температурний щуп	Перевірте підключення температурного щупа

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Або зверніться до нашої центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



Whirlpool



400020004729