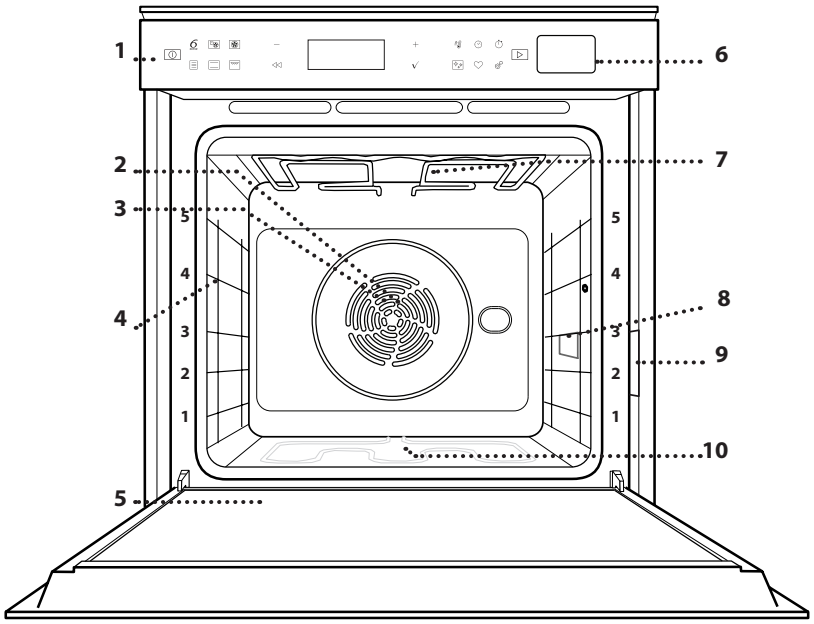
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.whirlpool.eu/register**

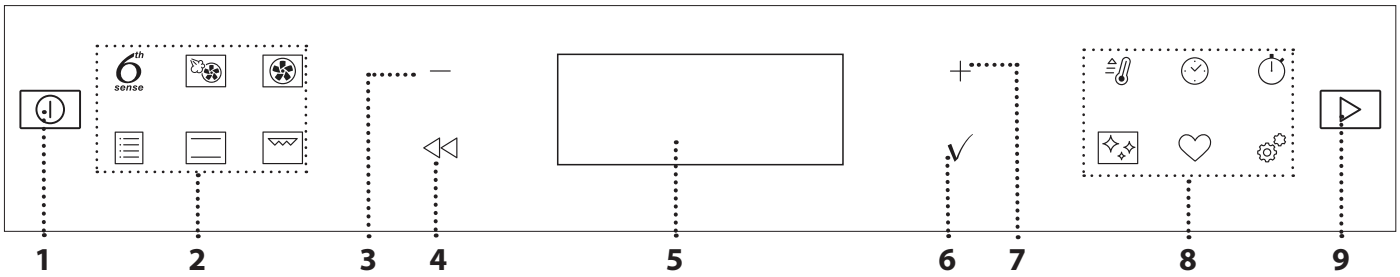
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

# PRODUCT DESCRIPTION




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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION




**1. ON / OFF**
For switching the oven on and off and for stopping an active function.

**2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS**
For quick access to the functions and menu.

**3. NAVIGATION BUTTON MINUS**
For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

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

**5. DISPLAY**
For immediately starting a function.

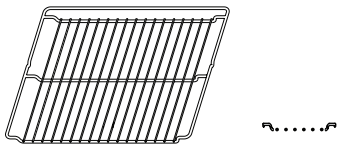
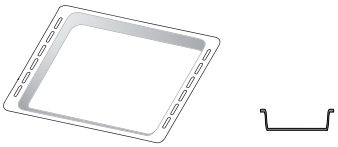
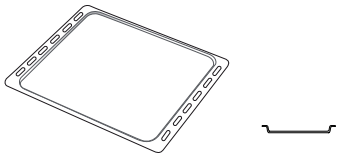
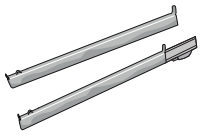
**6. CONFIRM**
For confirming a selected function or a set value.

**7. NAVIGATION BUTTON PLUS**
For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

**8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS**
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

**9. START**
For starting a function using the specified or basic settings.

# ACCESSORIES

| WIRE SHELF | DRIP TRAY | BAKING TRAY | SLIDING RUNNERS* |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware. | Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices. | Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc. | To facilitate inserting or removing accessories. |

* Available only on certain models

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

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

### INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

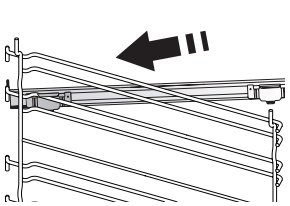
### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

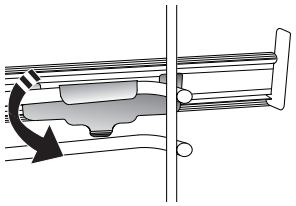
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

### FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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





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

# FUNCTIONS

## 6th SENSE

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

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

## FORCED AIR + STEAM

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

## FORCED AIR

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

## TRADITIONALS FUNCTIONS

- **CONVECT BAKE**
  For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **COOK 4 FUNCTIONS**
  For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **TURBO GRILL**
  For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FROZEN BAKE**
  The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
  - » **MAXI COOKING**
    For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
  - » **RISING**
    For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
  - » **DEFROST**
    To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
  - » **KEEP WARM**
    For keeping just-cooked food hot and crisp.
  - » **ECO FORCED AIR**
    For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

## CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

## GRILL

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

## FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

## TIMERS

For editing function time values.

## MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.

## CLEANING

- **AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO**
  For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.
- **DRAIN**
  For draining the boiler automatically to prevent residual water remaining in there when the appliance will not be used for a certain period of time.
- **DESCALE**
  For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals. If yuo do not, a message will appear on the display reminding you to clean the oven.

### SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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

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

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

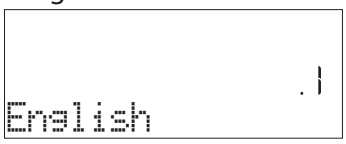
### FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.

# FIRST TIME USE

### 1. SELECT THE LANGUAGE

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

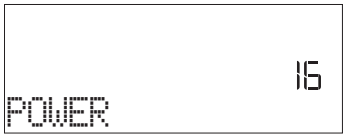



Press + or — to scroll through the list of available languages and select the one you require.
Press ✓ to confirm your selection.

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

### 2. SET THE POWER CONSUMPTION

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




Press + or — to select 16 "High" or 13 "Low" and press ✓ to confirm.

### 3. SET THE TIME

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




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

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

### 4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.
Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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

# DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

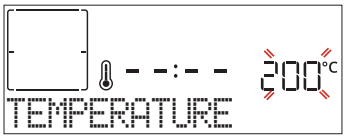
Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

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

### 2. SET THE FUNCTION

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

**TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL**




When the value flashes on the display, press + or — to

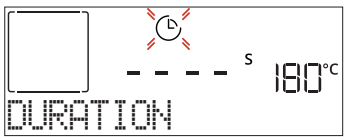
change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

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

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

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

### DURATION




When the ◷ icon flashes on the display, press + or — to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press ✓ or ▷ to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

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

### END TIME (START DELAY)

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




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

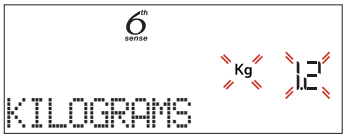
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature your require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press + or — to amend the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

## . 6th SENSE

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

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

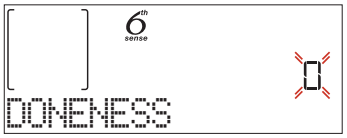
### WEIGHT / HEIGHT / PIZZA (ROUND-TRAY-LAYERS)




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

### DONENESS / BROWNING

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




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

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

## . COOKING WITH STEAM

By selecting the "Forced Air + Steam" or one of the several 6th Sense dedicated recipes it is possible cook any kind of food thanks to the use of the steam. Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduce cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes.

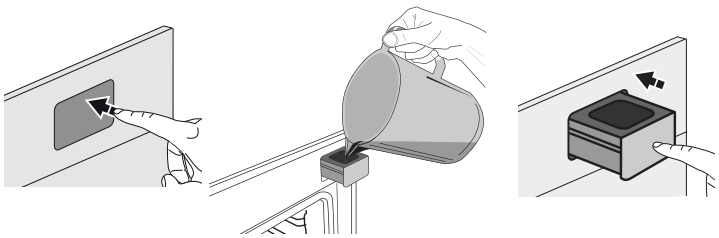
Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

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

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

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

Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. The drawer must always remain closed, except for water filling.



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

## 3. START THE FUNCTION

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

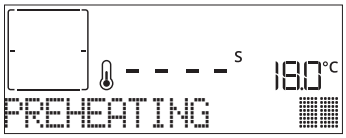
During the delay phase, by pressing ▷ the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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

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

## 4. PREHEATING

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




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

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

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

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

## 5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

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

To resume the cooking, close the door.

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




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

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

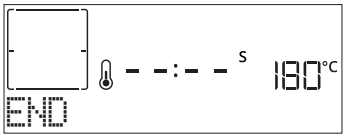



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press ▷ or ✓ to continue cooking.

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

## 6. END OF COOKING

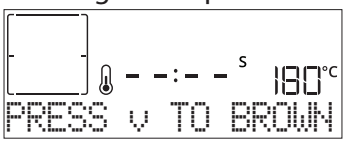
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.




Press ▷ to continue cooking in manual mode (untimed) or press + to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

### BROWNING

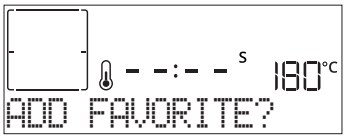
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.




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

## . FAVORITES

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




If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press ✓ otherwise, to ignore the request press ⏪ .

Once ✓ has been pressed, press the + or — to select the number position, then press ✓ to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press ♡ : The display will show your list of favorite functions.




Press + or — to select the function, confirm by pressing ✓ , and then press ▷ to activate.

## . CLEANING

- **AUTOMATIC CLEANING – PYRO**

**Do not touch the oven during the Pyro cycle.**
**Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.**

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle. For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Press ⚙ to show "Pyro" on the display.




Press + or — to select the desired cycle, then press ✓ to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, press + or — to set end time (start delay), then press ✓ to confirm. Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press ▷ when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress. Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

Please note: Pyrolytic cycle can also be activated when the tank is filled with water.

## • DRAIN

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



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

The average duration for full load drainage is about three minutes.

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

The jug must be at least 2 liters large.

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

## • DESCALE

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

The message <PLEASE DESCALE> will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

Descale requirement is triggered by the number of steam cooking cycles performed or steam boiler working hours since the last descale cycle (see the table below).

| "PLEASE DESCALE" MESSAGE APPEARS AFTER | WHAT TO DO |
|---|---|
| 15 cycles of steam cooking<br>22 hours of steam cooking duration | Descale is recommended |
| 20 cycles of steam cooking<br>30 hours of steam cooking duration | It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out |

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

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

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

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

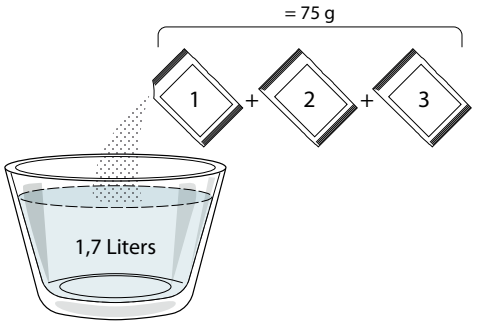
When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

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

The jug must be at least 2 liters large.

» **PHASE 2: DESCALING (~120 min.)**

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




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

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

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

» **PHASE 4: RINSING (~20 min.)**

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

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

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

» **PHASE 6: RINSING (~20 min.)**

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

» **PHASE 8: RINSING (~20 min.)**

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

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

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

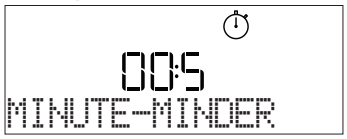
*WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or ***www.whirlpool.eu***

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

## . MINUTEMINDER

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

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




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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press + or — to change the time set on the timer.

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

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

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

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

## . KEYLOCK

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




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

# 6th sense COOKING TABLE

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

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

# FORCED AIR + STEAM COOKING TABLE

| RECIPE | STEAM LEVEL | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN.) | SHELF AND ACCESSORIES |
|---|---|---|---|---|---|
| Shortbread / Cookies | LOW | Yes | 140 - 150 | 35 - 55 | 3 |
| Small cake / Muffin | LOW | Yes | 160 - 170 | 30 - 40 | 3 |
| Leavened cakes | LOW | Yes | 170 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Sponge cakes | LOW | Yes | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 |
| Focaccia | LOW | Yes | 200 - 220 | 20 - 40 | 3 |
| Bread loaf | LOW | Yes | 170 -180 | 70 - 100 | 3 |
| Small bread | LOW | Yes | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Baguette | LOW | Yes | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Roast potatoes | MID | Yes | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Veal / Beef / Pork 1 kg | MID | Yes | 180 - 200 | 60 - 100 | 3 |
| Veal / Beef / Pork (pieces) | MID | Yes | 160 - 180 | 60-80 | 3 |
| Roast Beef rare 1 kg | MID | Yes | 200 - 220 | 40 - 50 | 3 |
| Roast Beef rare 2 kg | MID | Yes | 200 | 55 - 65 | 3 |
| Leg of lamb | MID | Yes | 180 - 200 | 65 - 75 | 3 |
| Stew pork knuckles | MID | Yes | 160 - 180 | 85 - 100 | 3 |
| Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg | MID | Yes | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Chicken / guinea fowl / duck (pieces) | MID | Yes | 200 - 220 | 55 - 65 | 3 |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) | MID | Yes | 180 - 200 | 25 - 40 | 3 |
| Fish fillet | HIGH | Yes | 180 - 200 | 15 - 30 | 3 |

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

# COOKING TABLE

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

FUNCTIONS: Conventional | Forced air | Convection bake | Grill | TurboGrill | MaxiCooking | Cook 4 | Eco Forced air

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

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.
** Turn food halfway through cooking.
*** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

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

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

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

## ACCESSORIES

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

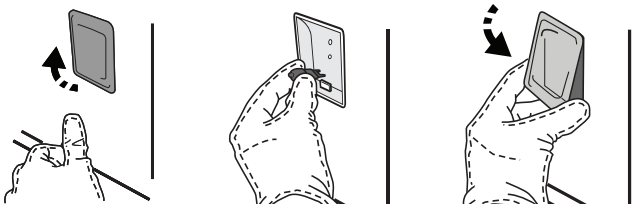
## BOILER

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

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

## REPLACING THE LAMP

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

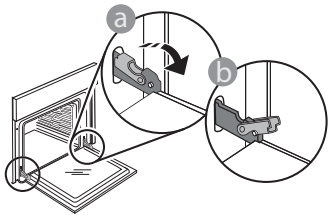


Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

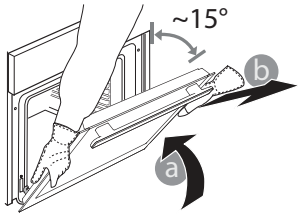
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

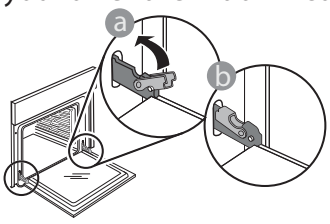
1. **To remove the door**, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



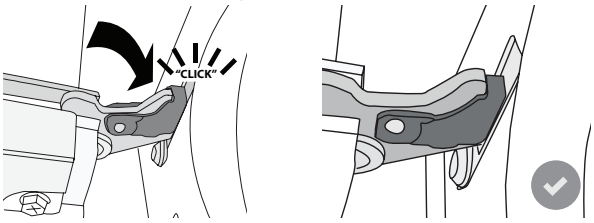

2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
   Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.




3. **Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.




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



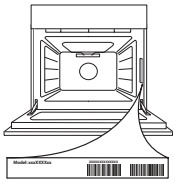

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

# TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| The oven is not working. | Power cut.<br>Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br>Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number or letter. | Oven failure. | Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". |
| The oven does not heat up.<br>The function does not start. | "DEMO" mode is running. | Acceess "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off". |
| The light switches off. | "ECO" mode is "On". | Acceess "ECO" from "SETTINGS" and select "Off". |
| The door will not open. | Cleaning cycle in progress. | Wait for the function to finish and for the oven to cool down. |

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

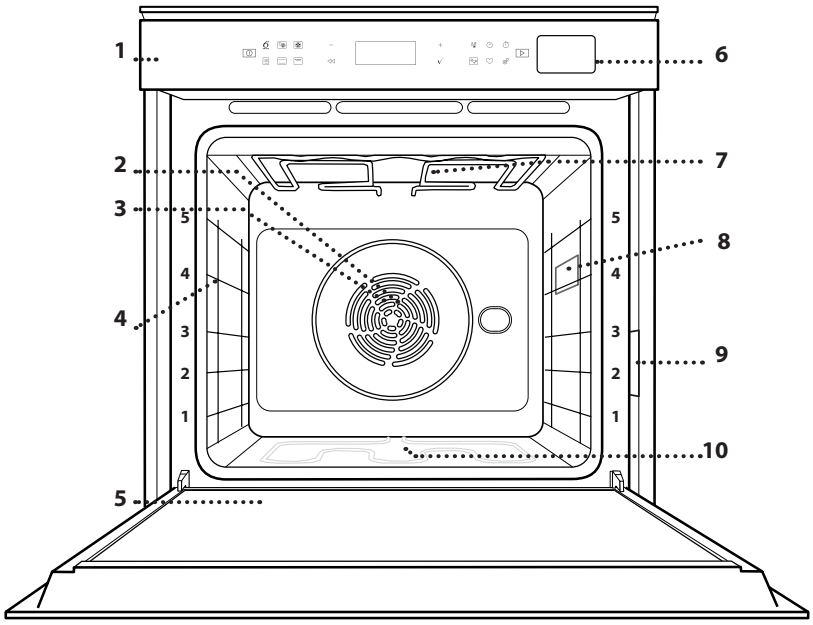
- Visiting our website **docs.whirlpool.eu**
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL**
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на **www.whirlpool.eu/register**

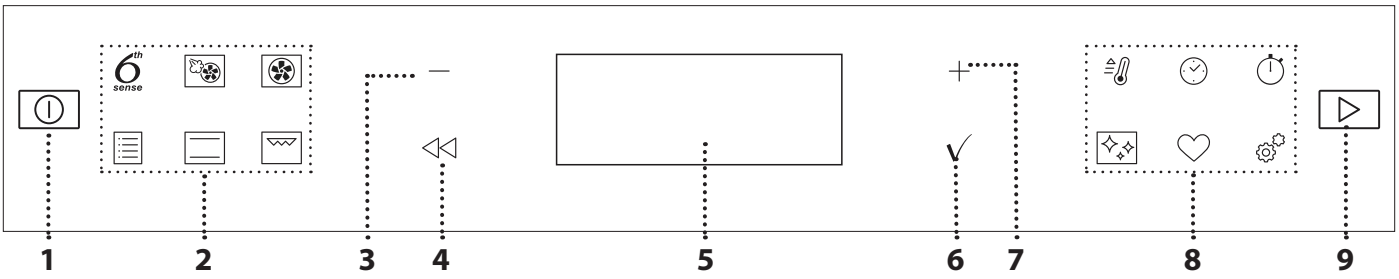
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.**

# ОПИСАНИЕ НА УРЕДА




1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател
   (не се вижда)
4. Водачи на рафтовете
   (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Отделение за вода
7. Горен нагревател/грил
8. Лампа
9. Табелка с данни за идентификация
   (не отстранявайте)
10. Долен нагревател
    (не се вижда)

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ




### 1. ВКЛ./ИЗКЛ
За включване и изключване на фурната и спиране на изпълняваната функция.

### 2. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ФУНКЦИИ
За бърз достъп до функциите и менюто.

### 3. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ МИНУС
За придвижване в меню и за намаляване на настройките или стойностите на дадена функция.

### 4. НАЗАД
За връщане към предходния екран.

Позволява да се променят настройки по време на готвене.

### 5. ДИСПЛЕЙ

### 6. ПОТВЪРДИ
За потвърждаване на избрана функция или зададена стойност.

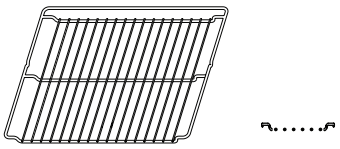
### 7. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ ПЛЮС
За придвижване в меню и за увеличаване на настройките или стойностите на дадена функция.

### 8. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ОПЦИИ / ФУНКЦИИ
За бърз достъп до функциите, продължителността, настройките и предпочитаните стойности.

### 9. СТАРТ
За стартиране на функция с посочените или базови настройки.

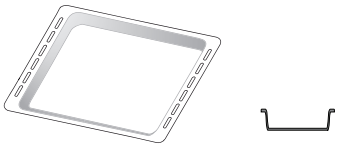
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



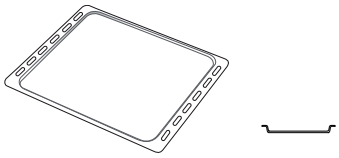
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

### ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



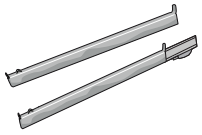
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

### ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

### ПЛЪЗГАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Други принадлежности могат да се закупят отделно от отдела за следпродажбено обслужване.

### ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт в водачите, като внимавате повдигнатият страничен ръб да е нагоре, и го плъзнете навътре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

### ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

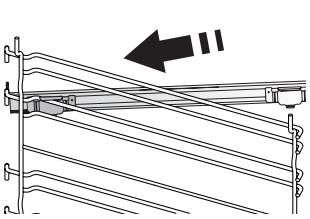
. За да свалите водачите, повдигнете ги и после внимателно изтеглете долната им част от гнездата: След това може да извадите водача.

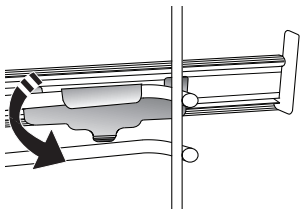
. За да поставите водачите на мястото ми, първо ги вкарайте в горните гнезда. Дръжте водачите повдигнати, плъзнете ги във фурната и ги спуснете на местата им върху долните гнезда.

### ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото ѝ втората скоба. За да закрепите водача, натиснете долната част на щипката здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.





Моля имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко ниво.

# ФУНКЦИИ

### 6th SENSE

Позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна (лазаня, месо, риба, зеленчуци, торти и печива, солени кексчета, хляб, пица).

За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.

### ПРИНУД. ЦИРКУЛАЦИЯ + ПАРА

Съчетавайки свойствата на парата с тези на форсирания въздух, тази функция ви позволява да приготвяте ястия приятно хрупкави и изпечени отвън, но в същото време нежни и сочни отвътре. За да постигнете най-добри резултати при готвене, препоръчваме да изберете високо ниво на пара за приготвяне на риба, средно за месо и ниско за хляб и десерти.

### FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

### ТРАДИЦИОННИ ФУНКЦИИ

- **ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ**
  За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.
- **ФУНКЦИИ COOK 4**
  За едновременно готвене на четирите нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за приготвянето на курабийки, кейкове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готварската таблица.
- **ТУРБО ГРИЛ**
  За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено,

пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

- **ПЕЧЕНЕ ЗАМРАЗ.**
  Тази функция автоматично избира идеалната температура на готвене и режим за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.
- **СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ**
  - » **MAXI COOKING**
    За печене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.
  - » **RISING (ВТАСВАНЕ)**
    За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.
  - » **DEFROST (РАЗМРАЗЯВАНЕ)**
    За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средната скара. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.
  - » **ПОДДЪРЖА ТОПЛО**
    За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.
  - » **ECO FORCED AIR (ECO ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)**
    За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на функцията ECO лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

**КОНВЕНЦИОНАЛНО**
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

**ГРИЛ**
За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

**БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ**
За бързо предварително загряване на фурната.

**TIMERS (ТАЙМЕРИ)**
За редактиране на стойностите на времето за дадена функция.

**БРОЯЧ МИНУТИ**
За поддържане на времето без активиране на функция.

**ПОЧИСТВАНЕ**

- **АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ПИРОЛИЗ - PYRO**
  За отстраняване на следите от пръски чрез цикъл на нагряване с много висока температура (над 400 °C). В уреда са заложени са два цикъла за автоматично почистване: Пълен цикъл (Pyro) и по-кратък цикъл (Pyro Eco). Препоръчваме периодично да изпълнявате краткия цикъл, а пълния цикъл да използвате само при силно замърсена фурна..
- **ИЗТОЧВАНЕ**
  За автоматично източване на оставащата в парогенератора вода, когато уредът няма да се използва известно време.
- **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ВАРОВИК**
  За отстраняване на отлаганията от варовик по парогенератора. Препоръчваме тази функция да се изпълнява периодично. Ако това не се прави, на дисплея се извежда съобщение, което ви напомня да почиствате фурната.

**НАСТРОЙКИ**
За регулиране на настройките на фурната.
Когато е активиран режим "ЕКО", яркостта на дисплея намалява, а осветлението се изключва след 1 минута с цел пестене на енергия. Яркостта се увеличава отново автоматично, когато натиснете някой от бутоните.
Когато режим "ДЕМО" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрява. За да деактивирате този режим, влезте в "ДЕМО" от меню "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off". Ако изберете "НУЛИРАЙ ЗАВОДСКИ", уредът се изключва и се връща на настройките, когато е бил включен за първи път. Всички настройки ще бъдат изтрити.

**ПРЕДПОЧИТАНИ**
За показване на списъка с 10 предпочитани функции.

# УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

## 1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника: На дисплея ще се покаже "English".




Натиснете + или — , за да се придвижите по списъка с наличните езици и изберете желания от Вас език.
Натиснете ✓ , за да потвърдите избора си.

Моля имайте предвид: Езикът може да бъде променян впоследствие, като изберете "LANGUAGE" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на ⚙ .

## 2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

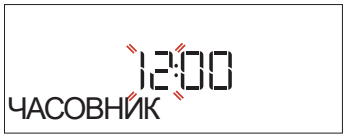
Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 A): Ако Вашата електрическа инсталация е предназначена за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 A).




Завъртете *регулиращия бутон* до 16 "Високо" или 13 "Ниско" и натиснете ✓ , за да потвърдите.

### 3. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

След като изберете мощност, трябва да сверите часовника: Двете цифри за часа ще мигат на дисплея.




Натиснете + или — , за да зададете точен час и натиснете ✓ : Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея.
Натиснете + или — , за да зададете минутите, и натиснете ✓ , за да потвърдите.

Моля имайте предвид: След продължително прекъсване на електрозахранването може да се наложи да сверите часовника отново. Изберете "ЧАСОВНИК" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на ⚙

### 4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.
Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагрейте фурната до 200°C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например „Форсиран въздух" или „Печене с конвекция").

Моля имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

## ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Натиснете ⏻ , за да включите фурната: дисплеят ще покаже последната активна основна функция или главното меню.

Функциите могат да се изберат, като се натисне иконата за някоя от основните функции или като се придвижвате в меню: За да изберете елемент от меню (дисплеят ще ви покаже първия достъпен), натиснете + или — , за да изберете желания от вас и натиснете ✓ , за да потвърдите.

### 2. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят. Натискането на ⏮ Ви позволява да промените предходната настройка отново.

**ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА / НИВО НА ПАРА**




Когато стойността мига на дисплея, натиснете + или — , за да я промените, след което натиснете ✓ за потвърждение и продължете, за да промените следващите настройки (ако е възможно).

По същия начин е възможно да настроите нивото на грила: Има три определени нива на мощност за печене: 3 (високо), 2 (средно), 1 (ниско). Във функцията "Forced Air + Steam" ("Форсиран въздух + Пара") можете да изберете една от следните стойности за количеството пара: 1 (ниско), 2 (средно), 3 (високо).

Моля имайте предвид: След като функцията бъде активирана, можете да променяте температурата/нивото на грила с + или — .

**ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ**




Когато иконата ◷ мига на дисплея, натиснете + или — , за да изберете необходимото време за готвене, и след това натиснете ✓ за потвърждение. Не е необходимо да задавате времето на приготвяне, ако искате да управлявате готвенето ръчно (без таймер): Натиснете ✓ или ▷ , за да потвърдите и да стартирате функцията. Ако сте избрали този режим, не можете да програмирате отложен старт.

Моля имайте предвид: По време на готвенето може да променяте зададената в началото продължителност на готвене; за целта натиснете ◷ : натиснете + или — , за да я промените, и натиснете ✓ за потвърждение.

**СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕ (ОТЛОЖЕН СТАРТ)**

При много функции след като зададете време за готвене, можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час. На дисплея се извежда времето на спиране на готвенето и иконата ◷ мига.




Натиснете + или — , за да зададете времето, в което желаете да спре готвенето, след което натиснете ✓ , за да потвърдите и активирате функцията. Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.

Моля имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица. Докато изчаквате, може да натиснете + или — , за да промените програмираното време на край, или да натиснете ⏮ , за да промените останалите настройки. С натискане на ◷ , за да видите информацията, е възможно да превключвате между времето на край и продължителността.

### . 6th SENSE

Тези функции автоматично избират най-добрия режим, температура и продължителност за приготвяне, печене или запичане на наличните ястия.

Когато е необходимо, просто посочете характеристиката на храната, за да постигнете оптимален резултат.

**ТЕГЛО / ВИСОЧИНА / ПИЦА (КРЪГЛА-ТАВА-СЛОЕВЕ)**




За да зададете правилно функцията, следвайте индикациите на дисплея: когато бъдете подканени, натиснете + или — , за да зададете нужната стойност и натиснете ✓ , за да потвърдите.

**СТЕПЕН НА СГОТВЯНЕ / ЗАПИЧАНЕ**

При някои функции 6th Sense е възможно да регулирате степента на приготвяне на храната.



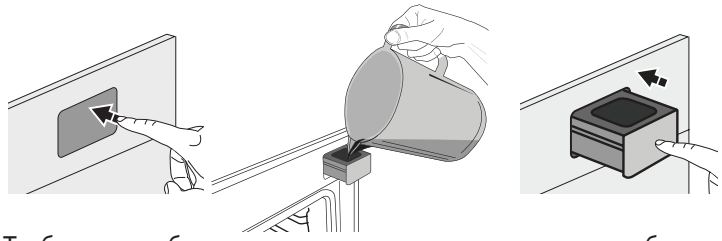

Когато бъдете подканени, натиснете + или — , за да изберете

желаната степен от "Сурово" (-1) до "Добре изпечено" (+1). Натиснете ✓ или ▷, за да потвърдите и да стартирате функцията.

По същия начин, където е позволено, при някои функции 6th Sense е възможно да регулирате степента на запичане отвън между „Ниско“ (-1) и „Високо“ (1).

## . ГОТВЕНЕ С ПАРА

Чрез избиране на “Forced Air + Steam” (“Форсиран въздух + пара”) или една от няколкото рецепти за 6th Sense, е възможно да сготвите всякакъв тип храна, благодарение на употребата на пара. Парата се разпространява по-бързо и по-равномерно през храната, в сравнение само с горещия въздух, типичен за традиционните функции: това намалява времето за готвене, блокира скъпоценните хранителни вещества и гарантира, че получавате отлични и наистина вкусни резултати с всичките си рецепти. През цялата продължителност на готвенето с пара, вратичката трябва да бъде затворена. За да продължите с готвенето на пара, ще трябва да напълните резервоара във фурната, като използвате чекмеджето на контролния панел. При подканване от дисплея с индикации ”ДОБАВЕТЕ ВОДА” или ”НАПЪЛНИ ТАВА”, отворете отделението като леко го натиснете. Бавно налейте питейна вода, докато на дисплея не се изпише ”ПЪЛЕН РЕЗЕРВОАР”. Максималният капацитет на резервоара е 1,5 литра.



Трябва да се добави вода само когато резервоарът няма да бъде достатъчно пълен, за да завърши готвенето. Избягвайте да пълните резервоара, когато фурната е изключена или скоро ще се изключва, което ще се покаже на дисплея.

## 3. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

По всяко време, ако стойностите по подразбиране са желаните от Вас стойности или след като сте задали желаните настройки, натиснете ▷, за да активирате функцията.

Ако натиснете ▷ по време на фазата на отлагане фурната ще стартира функцията незабавно.

Моля имайте предвид: След като бъде избрана функция, дисплеят ще покаже препоръчителното ниво за всяка функция.
Можете да спрете по всяко време активираната функция с натискане на ⏻.

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се покаже съобщение. Натиснете ⏪, за да се върнете на предишния екран, и изберете различна функция или изчакайте до пълното охлаждане на фурната.

## 4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Някои функции включват фаза за предварително загряване на фурната: След стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за активиране на фазата на предварително загряване.




Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се показва информация, че фурната е достигнала зададената температура, изискващо “ДОБАВЕТЕ ХРАНАТА”. На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната и започнете готвенето.

Моля имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза.

Времето за готвене не включва фаза за подгряване. Винаги може да промените температурата, която искате да бъде достигната, като използвате + или —.

## 5. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА / ОБРЪЩАНЕ ИЛИ ПРОВЕРКА НА ХРАНАТА

Отварянето на вратичката ще постави временно готвенето на пауза, а нагревателните елементи ще се изключат.

Затворете вратичката, за да възобновите готвенето.

Някои функции 6th Sense изискват храната да се обърни по време на готвене.




Ще чуете звуков сигнал и на дисплея ще се покаже съответното действие. Отворете вратичката, извършете съответното действие, което се показва на дисплея и затворете вратичката, за да продължите готвенето. По същия начин, при оставащи 10% от времето преди спиране на готвенето, фурната ще Ви подкани да проверите храната.

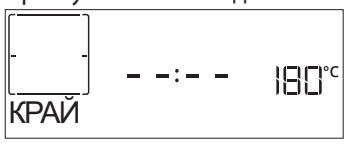



Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Проверете храната, затворете вратичката и продължете готвенето.

Моля имайте предвид: Натиснете ▷, за да пропуснете тези действия. В противен случай, ако не бъде извършено действие след определен период от време, фурната така или иначе ще продължи готвенето.

## 6. СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.




Натиснете ▷, за да продължите готвенето в ръчен режим (без таймер) или натиснете +, за да увеличите продължителността на готвене, като зададете нова продължителност. И в двата случая параметрите на готвенето ще се запазят. След като извадите храната, оставете фурната да изстине със затворена вратичка.

**ЗАПИЧАНЕ**

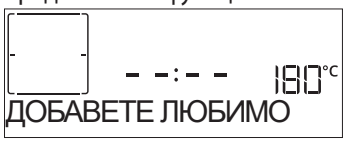
Някои функции на фурната позволяват да запечете отвън храната чрез включване на грила след като основното готвене приключи.




Когато на дисплея се покаже съответното съобщение, ако се изисква натиснете ✓, за да стартирате петминутен цикъл на запичане. Можете да спрете функцията по всяко време с натискане на ⏻, за да изключите фурната.

## . ПРЕДПОЧИТАНИ

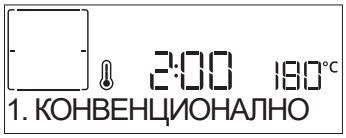
След завършване на готвенето дисплеят ще Ви подкани да запаметите функцията на номер между 1 и 10 във Вашия списък с предпочитани функции.




Ако желаете да запаметите определена функция като предпочитана и да запишете текущите настройки за използване и в бъдеще, натиснете ✓ ; в противен случай натиснете ⏪ , за да игнорирате това искане. След като ✓ е натиснато, натиснете + или — , за да изберете номер на позиция и след това натиснете ✓ , за да потвърдите.

Моля имайте предвид: Ако в паметта няма свободно място или номерът вече се използва, фурната ще Ви "попита" желаете ли да запишете новата функция на мястото на старата.

Когато след време поискате да използвате запаметена функция, натиснете ♡ : На дисплея се извежда списъкът с предпочитаните функции.




Натиснете + или — , за да изберете функцията, потвърдете с натискане на ✓ , след което натиснете ▷ , за да я активирате.

## ПОЧИСТВАНЕ

- **АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ – PYRO**

**Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл. Не допускайте деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.**

Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите), преди да активирате функцията за пиролитично почистване. Ако фурната е монтирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване. За оптимално почистване отстранете най-големите замърсявания с мокра гъба, преди да използвате функцията за пиролитично почистване. Препоръчваме Ви да използвате функцията Pyro само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене. Натиснете ✧ за да се покаже на дисплея “Pyro” (“Пиролиза”).




Натиснете + или — за да изберете желания цикъл, и натиснете ✓ to confirm. за да потвърдите. След като е бил избран някой цикъл, ако желаете, натиснете + или — за да зададете времето на завършване (отложен старт), и натиснете ✓ за да потвърдите. Почистете вратичката и извадете всички принадлежности, както е указано, след което затворете вратичката и натиснете ▷ когато сте готови: фурната стартира цикъла на самопочистване и вратичката се заключва автоматично: на дисплея се извежда предупредително съобщение заедно с обратно отброяване, показващо състоянието на текущия цикъл.

След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата вътре във фурната се върне до безопасно ниво.

## • ИЗТОЧВАНЕ

Функцията за източване позволява на водата да се източи, за да се предотврати застояване в резервоара. За оптимална употреба на уреда е препоръчително да извършвате винаги източване след употреба на фурната с цикъл с пара.



След като изберете “Източване” функцията, натиснете ▷ и следвайте указаните дейности: Отворете вратичката и поставете голяма кана под дупката за източване, намираща се в долната дясна част на панела. Щом започне източването, придържайте каната в позиция, докато действието не приключи. Средното времетраене за пълно източване е около три минути.

Ако е нужно, възможно е да спрете на пауза процеса на източване чрез натискане на BACK или STOP бутона (напр. в случай на вече пълна с вода кана в средата на процеса на източване).

Каната трябва да бъде с обем най-малко 2 литра.

Моля имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейности преди да са изтегли 4 часа от последния цикъл (или последния път на захранване на продукта). По време на изчакването дисплеят ще изведе следната обратна връзка „ВОДАТА Е ГОРЕЩА МОЛЯ, ИЗЧАКАЙТЕ“.

## • ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК

Тази специална функция, активирана на регулярни интервали, ви позволява да поддържате резервоара и веригата за пара в най-добро състояние. Съобщението <ОТСТР. ВАРОВИКА> ще се покаже на дисплея, за да ви напомни да извършвате редовно тази операция. Изискването за премахване на котлен камък се активира от броя на готварски цикли с пара, които са извършени или от работните часове на парогенератора от последния цикъл на премахване на котлен камък (вж. таблицата по-долу).

Моля имайте предвид: Ако функцията бъде спряна през това време, целият цикъл по отстраняване на котлен камък трябва да бъде повторен.

| “ОТСТР. ВАРОВИКА” СЪОБЩЕНИЕТО СЕ ПОЯВЯВА СЛЕД ТОВА | КАК ДА ПОСТЪПИТЕ |
|---|---|
| 15 цикъла на готвене с пара | Препоръчва се премахване на котлен камък |
| 22 часа време на готвене с пара | |
| 20 цикъла на готвене с пара | Не е възможно да се стартира цикъл с пара докато не се извърши цикъл на премахване на котлен камък |
| 30 часа време на готвене с пара | |

Процедурата по премахване на котлен камък може да се извърши и когато потребителят желае по-добро почистване на резервоара и вътрешния кръг за пара.

Средната продължителност на пълния цикъл на функцията е около 180 минути. След като функцията стартира, следвайте

посочените на дисплея стъпки.

Моля имайте предвид: Функцията може бъде спряна на пауза, но ако се откаже, целият цикъл по отстраняване на котлен камък трябва да бъде повторен.

» **PHASE 1: ИЗТОЧВАНЕТО (ДО 3 МИН.)**

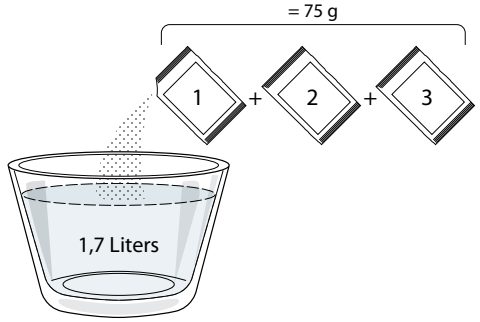
Когато дисплеят покаже <ПОСТАВЕТЕ СЪД ПОД НАКРАЙНИКА>, продължете със задачата по източване както е описано в отделния параграф за източване.

Моля имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейности преди да са изтегли 4 часа от последния цикъл (или последния път на захранване на продукта). По време на изчакването дисплеят ще изведе следната обратна връзка „ВОДАТА Е ГОРЕЩА - МОЛЯ, ИЗЧАКАЙТЕ".

Каната трябва да бъде с обем най-малко 2 литра.

» **PHASE 2: ОТСТР. ВАРОВИК (~120 МИН.)**

Когато дисплеят покаже <ДОБАВИ 1.7 L РАЗТВОР>, налейте в отделението разтвор за премахване на котлен камък. Препоръчваме да подготвите разтвора за премахване на котлен камък като добавите 3 сашета (отговарящи на 75g) от специфичния препарат за премахване на котлен камък във фурни WPRO* в 1,7 литра питейна вода със стайна температура.




**След като разтворът за премахване на котлен камък се налее в отделението, натиснете ▷ за стартиране на основния процес по премахване на котлен камък. Фазите на премахване на котлен камък не изискват да сте до уреда.**

**След завършване на всяка фаза акустична обратна връзка ще се даде и дисплеят ще покаже инструкции за продължаване към следващата фаза.**

» **PHASE 3: ИЗТОЧВАНЕТО (ДО 3 МИН.)**

Когато дисплеят покаже <ПОСТАВЕТЕ СЪД ПОД НАКРАЙНИКА>, продължете със задачата по източване както е описано в отделния параграф за източване.

» **PHASE 4: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 МИН.)**

За да почистите резервоара и веригата за пара, трябва да извършите цикъл на изплакване. Когато дисплеят покаже <ADD WATER TO RINSE>, моля, налейте вода в отделението докато дисплеят показва "ПЪЛЕН РЕЗЕРВОАР", натиснете за стартиране на първото изплакване.

» **PHASE 5: ИЗТОЧВАНЕТО (ДО 3 МИН.)**

» **PHASE 6: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 МИН.)**

» **PHASE 7: ИЗТОЧВАНЕТО (ДО 3 МИН.)**

» **PHASE 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 МИН.)**

» **PHASE 9: ИЗТОЧВАНЕТО (ДО 3 МИН.)**

След последната операция по източване натиснете OK за завършване на премахването на котлен камък.

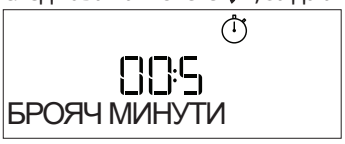
Когато процедурата по премахване на котлен камък завърши, ще е възможно да се използват всички функции с пара.

*WPRO препарат за премахване на котлен камък е предлаганият професионален продукт за поддръжката по най-добрия начин на функцията с пара във фурната. Следвайте инструкциите за употреба на опаковката. За поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или отидете на *www.whirlpool.eu*

Whirlpool не носи отговорност за щети, причинени от използването на други почистващи продукти на пазара.

## . БРОЯЧ НА МИНУТИ

Когато фурната е изключена, дисплеят може да се използва като таймер. За да активирате функцията, проверете дали фурната е изключена и натиснете + или — : Иконата ⏱ мига на дисплея. Чрез + или — изберете продължителността на изчакването и след това натиснете ✓ , за да активирате таймера.




Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

Моля имайте предвид: Таймерът не активира никоя от програмите за готвене. Натиснете + или — , за да смените времето зададено на таймера; натиснете ⏮ или ⏱ , за да изключите таймера по всяко време.

След като броячът на минути е бил активиран, можете също да изберете и активирате функция.

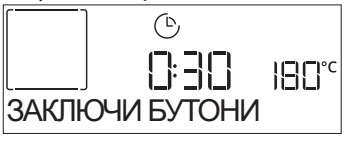
Натиснете ⏻ , за да включите фурната, след което изберете желаната функция.

След стартиране на функцията таймерът продължава да отброява независимо, без да се намесва в работата на функцията.

Моля имайте предвид: По време на тази фаза е невъзможно да видите брояча на минути (само иконата ⏱ ще се показва на дисплея), който ще продължи да отброява на заден фон. За да възстановите екрана на брояча на минути, натиснете ⏻ , за да спрете активната в момента функция.

## . ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните, натиснете и задръжте ⏮ за поне пет секунди. Направете същото, за да отключите бутоните.




Моля имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене. От съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане на ⏻ .

# 6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

| КАТЕГОРИЯ ХРАНИ | | | ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО | ОБЪРНЕТЕ (по време на готвене) | НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|---|---|---|---|---|---|
| ЛАЗАНЯ | - | | 0,5 - 3 kg | - | 2 |
| МЕСО | Говеждо печено | Печено (сготвяне 0) | 0,6 - 2 kg | - | 3 |
| | | Хамбургери (степен на сготвяне 0) | 1,5 - 3 cm | 3/5 | 5 / 4 |
| | Свинско печено | Печено | 0,6 - 2,5 kg | - | 3 |
| | | Наденички и вурст | 1,5 - 4 cm | 2/3 | 5 / 4 |
| | Печено пиле | Цял | 0,6 - 3 kg | - | 2 |
| | | Филе и гърди | 1 - 5 cm | 2/3 | 5 / 4 |
| | Шишчета | | на един рафт | 1/2 | 5 / 4 |
| РИБА | Филета | | 0,5 - 3 cm | - | 3 / 2 |
| | Филета-замразени | | 0,5 - 3 cm | - | 3 / 2 |
| ЗЕЛЕНЧУЦИ | Печени зеленчуци | Картофи | 0,5 - 1,5 kg | - | 3 |
| | | Пълнени зеленчуци | 0,1 - 0,5 kg | - | 3 |
| | | Печени зеленчуци | 0,5 - 1,5 kg | - | 3 |
| | Зеленчуков огретен | Картофи | една тава | - | 3 |
| | | Домати | една тава | - | 3 |
| | | Чушки | една тава | - | 3 |
| | | Броколи | една тава | - | 3 |
| | | Карфиол | една тава | - | 3 |
| | | Други | една тава | - | 3 |
| ТОРТИ И СЛАДКИШИ | Втасващи кейкове във форма за печене | Пандишпанов кейк | 0,5 - 1,2 kg | - | 3 |
| | Сладкиши и пайове с плънка | Бисквитки | 0,2 - 0,6 kg | - | 3 |
| | | Сладкиш от парено тесто | една тава | - | 3 |
| | | Тарт | 0,4 - 1,6 kg | - | 3 |
| | | Щрудел | 0,4 - 1,6 kg | - | 3 |
| | | Плодов пай с плънка | 0,5 -2 kg | - | 3 |
| КИШ | - | | 0,8 - 1,2 kg | - | 2 |
| ХЛЯБ | Кифлички | | 60 - 150 g всяка | - | 3 |
| | Сандвич руло във форма за печене | | 400 - 600 g всяко | - | 2 |
| | Самун хляб | | 0,7 - 2,0 kg | - | 2 |
| | Багети | | 200 - 300 g всяка | - | 3 |
| ПИЦА | Тънка | | кръгла - тава | - | 2 |
| | Дебела | | кръгла - тава | - | 2 |
| | Замразена | | 1 - 4 слоя | - | 2 |

| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | Решетъчен рафт | Тава за фурна или форма за кекс върху решетъчния рафт | Тава за отцеждане/тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт | Тава за отцеждане/тава за печене | Тавичка за отцеждане с 500 ml вода |
|---|---|---|---|---|---|

# ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

| РЕЦЕПТА | НИВО НА ПАРА | ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.) | РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|---|---|---|---|---|---|
| Шортбред / Бисквитки | НИСКО | Да | 140 - 150 | 35 - 55 | 3 |
| Малка торта / Мъфин | НИСКО | Да | 160 - 170 | 30 - 40 | 3 |
| Кейкове с мая | НИСКО | Да | 170 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Пандишпанови кейкове | НИСКО | Да | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 |
| Фокача | НИСКО | Да | 200 - 220 | 20 - 40 | 3 |
| Самун хляб | НИСКО | Да | 170 -180 | 70 - 100 | 3 |
| Хлебче | НИСКО | Да | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Багета | НИСКО | Да | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Печени картофи | СРЕДНО | Да | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg | СРЕДНО | Да | 180 - 200 | 60 - 100 | 3 |
| Телешко / Говеждо / Свинско (парчета) | СРЕДНО | Да | 160 - 180 | 60-80 | 3 |
| Говеждо печено алангле 1 kg | СРЕДНО | Да | 200 - 220 | 40 - 50 | 3 |
| Говеждо печено алангле 2 kg | СРЕДНО | Да | 200 | 55 - 65 | 3 |
| Агнешки бут | СРЕДНО | Да | 180 - 200 | 65 - 75 | 3 |
| Задушени свински джоланчета | СРЕДНО | Да | 160 - 180 | 85 - 100 | 3 |
| Пилешко / токачка / патица 1 - 1,5 kg | СРЕДНО | Да | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Пилешко / токачка / патица (парчета) | СРЕДНО | Да | 200 - 220 | 55 - 65 | 3 |
| Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани) | СРЕДНО | Да | 180 - 200 | 25 - 40 | 3 |
| Риба филе | ВИСОКО | Да | 180 - 200 | 15 - 30 | 3 |

| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | Решетъчен рафт | Тава за фурна или форма за кекс върху решетъчния рафт | Тава за отцеждане/тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт | Тава за отцеждане/тава за печене | Тавичка за отцеждане с 500 ml вода |
|---|---|---|---|---|---|

# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

| РЕЦЕПТА | ФУНКЦИЯ | ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.) | РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|---|---|---|---|---|---|
| Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове | | Да | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Да | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Да | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Кейкове с пълнеж (чийзкейк, щрудел, ябълков пай) | | Да | 160 – 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Да | 160 – 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Бисквитки / Сладкиш от маслено тесто | | Да | 150 | 20 - 40 | 3 |
| | | Да | 140 | 30 - 50 | 4 |
| | | Да | 140 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Да | 135 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Малки кейкове / Мъфин | | Да | 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Да | 150 | 30 - 50 | 4 |
| | | Да | 150 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Да | 150 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Сладкиши от парено тесто | | Да | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Да | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Да | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5 3 1 |
| Целувки | | Да | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Да | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Да | 90 | 140 - 160 * | 5 3 1 |
| Пица / Хляб / Фокача | | Да | 190 - 250 | 15 - 50 | 2 |
| | | Да | 190 - 230 | 20 - 50 | 4 1 |
| Пица (тънка, дебела, фокача) | | Да | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5 3 1 |
| Замразена пица | | Да | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Да | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| | | Да | 220 - 240 | 15 - 30 | 5 3 1 |
| Солени пайове (зеленчукова пита, киш) | | Да | 180 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| | | Да | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Да | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5 3 1 |
| Волован / соленки от многолистно тесто | | Да | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Да | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Да | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5 3 1 |

| ФУНКЦИИ | Конвенционално | Форсиран въздух | Печене с конвекция | Грил | Турбо грил | MaxiCooking | Cook 4 | Eco форсиран въздух |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|



Whirlpool

| РЕЦЕПТА | ФУНКЦИЯ | ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.) | РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|---|---|---|---|---|---|
| Лазаня / Плодови пити / Печена паста / Канелони | | Да | 190 - 200 | 45 - 65 | 3 |
| Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg | | Да | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Печено свинско с коричка 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | 2 |
| Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg | | Да | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Пуешко / Гъше 3 kg | | Да | 190 - 200 | 80 - 130 | 2 |
| Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла) | | Да | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани) | | Да | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Препечен хляб | | - | 3 (Висока) | 3 - 6 | 5 |
| Риба филе / Стекове | | - | 2 (Средна) | 20 - 30 ** | 4 + 3 |
| Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери | | - | 2 - 3 (Средна - Висока) | 15 - 30 ** | 5 + 4 |
| Печено пиле 1-1,3 kg | | - | 2 (Средна) | 55 - 70 *** | 2 + 1 |
| Агнешки бутчета / крака | | - | 2 (Средна) | 60 - 90 *** | 3 |
| Печени картофи | | - | 2 (Средна) | 35 - 55 *** | 3 |
| Зеленчуков огретен | | - | 3 (Висока) | 10 - 25 | 3 |
| Бисквитки | Бисквитки | Да | 135 | 50 - 70 | 5 / 4 / 3 / 1 |
| Тартове | Тартове | Да | 170 | 50 - 70 | 5 / 4 / 3 / 1 |
| Кръгли пици | Пица | Да | 210 | 40 - 60 | 5 / 4 / 2 / 1 |
| Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1) | | Да | 190 | 40 - 120 * | 5 / 3 / 1 |
| Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / Печени зеленчуци (ниво 4) / Лазаня (ниво 2) / Късове месо (ниво 1) | Меню | Да | 190 | 40 - 120 * | 5 / 4 / 2 / 1 |
| Лазаня и месо | | Да | 200 | 50 - 100 * | 4 / 1 |
| Месо и картофи | | Да | 200 | 45 - 100 * | 4 / 1 |
| Риба и зеленчуци | | Да | 180 | 30 - 50 * | 4 / 1 |
| Печено месо с плънка | | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко) | | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.
** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене (ако се налага).
*** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако се налага).

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кексове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Можете също така да използвате Pyrex или каменни тигани и принадлежности, но имайте предвид, че времето за готвене ще е малко по-дълго.

| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | Решетъчен рафт | Тава за фурна или форма за кекс върху решетъчния рафт | Тава за отцеждане/тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт | Тава за отцеждане/тава за печене | Тавичка за отцеждане с 500 ml вода |
|---|---|---|---|---|---|

# ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

**Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща.**
**Не използвайте уреди, почистващи с пара.**

**Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/ разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.**

**Носете предпазни ръкавици.**
**Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности по поддръжка.**

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

. Почистете повърхността с влажен микрофибърен парцал.
Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миещ препарат с неутрално pH. Забършете със сух парцал.

. Не използвайте корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

## ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

. След всяка употреба оставете фурната да се охлади и след това я почистете, за предпочитане докато е все още топла, за да отстраните всички остатъци или петна, причинени от остатъците от храна. За да изсушите кондензацията, която се е образувала в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да се охлади напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.

. Активирайте функцията "Smart Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

. Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

. Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

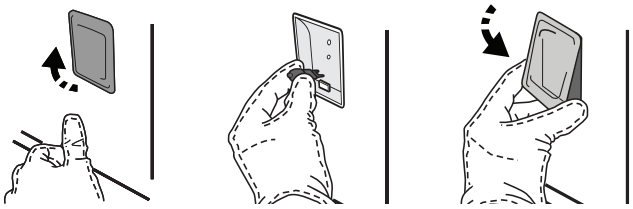
## ПАРОГЕНЕРАТОР

За да сте сигурни, че фурната работи винаги при оптимална производителност и за да предотвратите натрупването на остатъци от варовик във времето, препоръчваме редовно да използвате функциите „Източване" и „Отстраняване на варовик".

След дълъг период на неупотреба на функцията „Форсиран въздух + пара" е силно препоръчително да активирате цикъл на готвене с празна фурна, като напълните догоре резервоара.

## СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Свалете водачите.
3. Свалете капака на лампата.
4. Сменете лампата.
5. Поставете отново капака на лампата, като го натиснете силно, докато щракне на място.
6. Репозиционирайте водачите.
7. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.



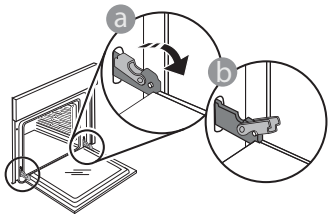
Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.

Моля имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W/230 ~ V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

- Не пипайте с ръце халогенната крушка, тъй като оставащите по нея отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

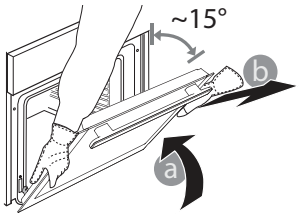
## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

**1. За да свалите вратичката**, отворете я напълно и свалете фиксаторите в отворено положение.



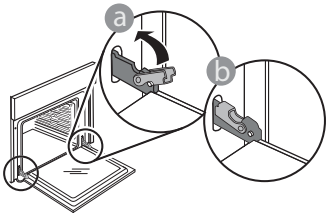

**2.** Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

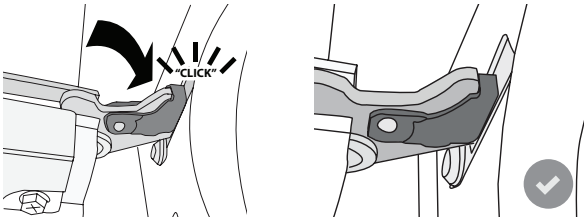



**3. За да поставите вратичката,** първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

**4.** Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.




Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



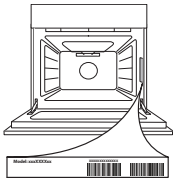

**5.** Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

# ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| Проблем | Възможна причина | Решение |
|---|---|---|
| Фурната не работи. | Няма захранване с електроенергия.<br>Уредът е изключен от мрежата. | Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата.<br>Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен. |
| На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви. | Грешка във фурната. | Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.<br>Опитайте да извършите "FACTORY RESET", което можете да изберете от "SETTINGS".<br>Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F. |
| Фурната не загрява. | Когато режим "DEMO" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрява.<br><br>DEMO се появява на дисплея на всеки 60 секунди. | Влезте в "DEMO" от "SETTINGS" и изберете "Off". |
| Лампичката се изключва. | Режим „ECO" е „On". | Влезте в "ECO" от "SETTINGS" и изберете "Off". |
| Вратичката не се отваря. | Изпълнява се цикъл за почистване. | Изчакайте функцията да приключи и фурната да се охлади. |

**Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:**

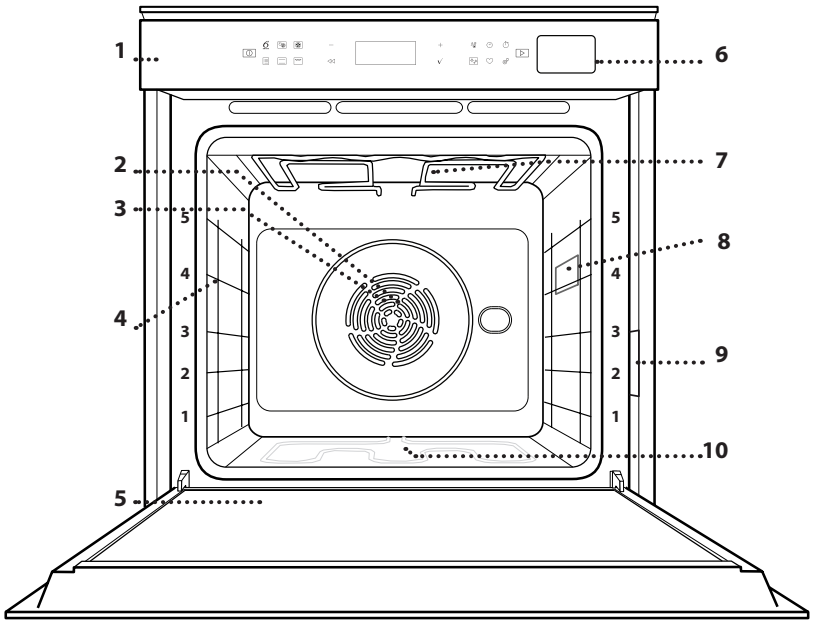
- Посетите нашия уебсайт **docs.whirlpool.eu**
- Използвате QR кода
- Като алтернатива можете да се **свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на Вашия уред.



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

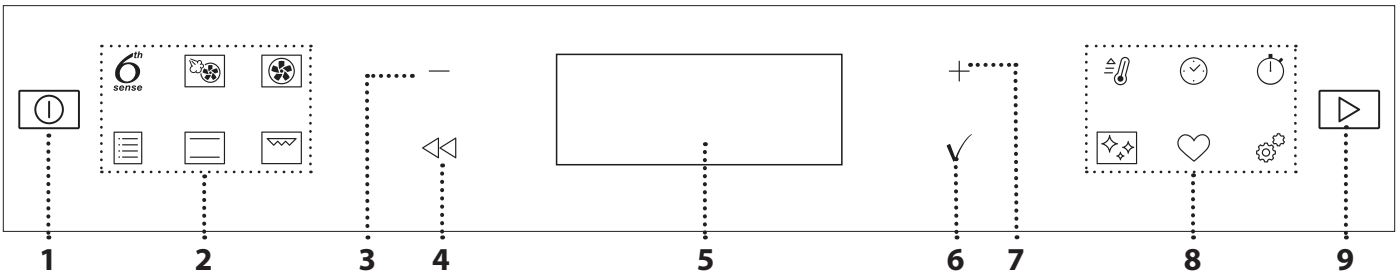
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.**

# TOOTE KIRJELDUS




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

## JUHTPANEELI KIRJELDUS




**1. ON / OFF**
Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks.

**2. OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE**
Kiirtee funktsioonide ja menüü juurde.

**3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS**
Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadistuste ja väärtuste vähendamiseks.

**4. TAGASI**
Tagasi eelmisele lehele minekuks.
Võimaldab küpsetamise ajal seadistusi muuta.

**5. EKRAAN**

**6. KINNITAGE**
Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

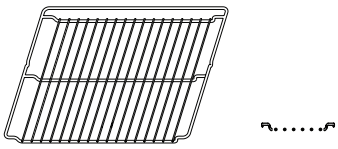
**7. NAVIGEERIMISNUPP PLUSS**
Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste suurendamiseks.

**8. LISAVÕIMALUSED / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE**
Kiirtee funktsioonide, kestuse, seadete ja lemmikute juurde.

**9. KÄIVITUS**
Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

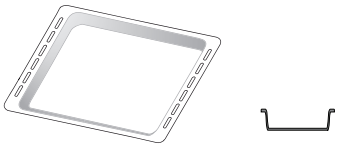
# TARVIKUD

### TRAATREST



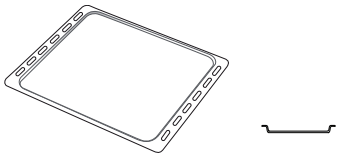
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

### NÕRGUMISPANN



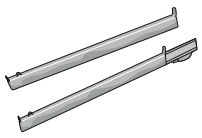
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

### KÜPSETUSPLAAT



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

### LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

### RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

### RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

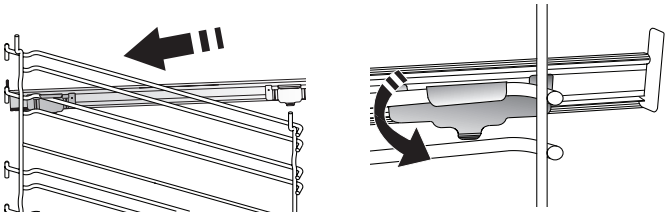
. Siinide eemaldamiseks, tõstke siine ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab siinid eemaldada.

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

### LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

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



Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

# FUNKTSIOONID

### 6th SENSE

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

Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.

### SUNDÕHK + AUR

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

### SUNDÕHK

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

### TRADITSIOONILISED FUNKTSIOONID

- **KONVEKTSIOON**
  Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **COOK 4 FUNKTSIOONI**
  Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve söögikorra valmistamiseks. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **TURBO GRILL**
  Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage

nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.

- **KÜLMUTATUD**
  Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
- **ERIFUNKTSIOONID**
  - » **MAXI COOKING**
    Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.
  - » **KERGITAMINE**
    Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.
  - » **ÜLESSULATAMINE**
    Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
  - » **SOOJASHOIDMINE**
    Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.
  - » **SÄÄSTLIK SUNDÕHK**
    Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ÖKOFUNKTSIOONI kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

**TAVAPÄRANE**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

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

**EELKUUMUTUS**
Ahju kiire eelkuumutamine.

**TAIMER**
Funktsiooni ajaväärtuste muutmiseks.

**TAIMER**
Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.

**PUHASTAMINE**

- **AUTOMAATNE AHJU PUHASTAMINE – PYRO**
  Küpsetuspritsmete eemaldamiseks väga kõrgel temperatuuril (enam kui 400 °C). Saadaval on kaks isepuhastustsüklit: täielik tsükkel (Pyro) ja lühem tsükkel (Pyro Eco). Soovitame kasutada lühemat tsüklit regulaarselt ja pikemat tsüklit ainult siis, kui ahi on väga must.
- **ÄRAVOOL**
  Aurustist vee automaatseks eemaldamiseks, et sinna ei jääks jääkvett, kui seade jääb mõneks ajaks kasutuseta.
- **KATLAKIVI**
  Katlakivi jääkide eemaldamiseks aurutist. Soovitame seda funktsiooni regulaarselt kasutada. Kui te seda ei tee, kuvatakse displeile sõnum, mis tuletab meelde, et ahju tuleks puhastada.

**SEADED**
Ahju seadistuste muutmiseks.
Kui "ECO" režiim on aktiivne, siis vähendatakse energia säästmiseks ekraani heledust ning lap lülitub 1 minuti möödudes välja. See aktiveeritakse ükskõik, millist nuppu vajutades automaatselt uuesti.
Kui DEMOFUNKTSIOON on sisselülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Selle režiimi sisselülitamiseks minge SEADED DEMOFUNKTSIOONI ja valige Väljas (Off).
Kui valite tehaseseadmete lähtestamise TEHASELÄHTESTUS, siis lülitub seade välja ja seejärel taastatakse esimese lülituse olek. Kõik seaded kustutatakse.

**LEMMIK**
Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.

# ESIMEST KORDA KASUTAMINE

## 1. KEELE VALIMINE

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




Vajutage + või —, et liikuda mööda pakutavate keelte loendit ja valige soovitud keel.
Valiku kinnitamiseks vajutage ✓.
Pange tähele: Keelt saab hiljem muuta, kui SEADED valida KEEL, milleks vajutada ⚙.

## 2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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




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

### 3. AJA SEADISTAMINE

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




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

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

### 4. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.
Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).

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

## IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

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

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

### 2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

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

#### TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE



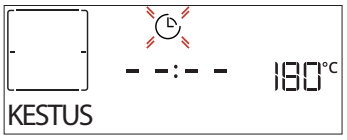

Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage muutmiseks + või — , ja seejärel vajutage kinnitamiseks ✓ . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

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

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

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

#### KESTUS




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

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

#### LÕPUAEG (VIITSTART)

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Ekraanil kuvatakse lõpuaeg ja ikoon ◷ vilgub.




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

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

### 6th SENSE

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

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

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




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

#### KÜPSUS / PRUUNISTAMINE

Osades režiimi 6th Sense funktsioonides on võimalik reguleerida küpsustaset.



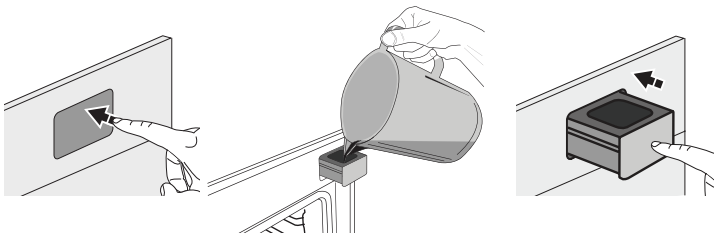

Vastava viiba kuvamisel vajutage nuppu + või — , et valida soovitud tase vahemikus pooltoores (–1) kuni küps (+1).
Vajutage kinnitamiseks ✓ või ▷ ja käivitage funktsioon.

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

## . AURUGA KÜPSETAMINE

Kui valite funktsiooni „Sundõhk + aur" või ühe režiimi 6th Sense valmisretseptidest, on võimalik auru kasutades valmistada igat tüüpi toite.
Aur levib toidus võrreldes tavapärastes funktsioonides kasutatava kuuma õhuga kiiremini ja ühtlasemalt: see lühendab küpsetusaega, säilitab toidus väärtuslikud toitained ja tagab imemaitsva tulemuse iga retseptiga.
Auruga küpsetamise ajal peab uks alati kinni olema.

Auruga küpsetamiseks tuleb juhtpaneelil olevat sahtlit kasutades täita paak, mis asub ahju sees.
Kui ekraanil kuvatakse viip „LISAGE VESI" või „TÄITKE SAHTEL", vajutage õrnalt sahtlit, et see avada.
Kallake sellesse aeglaselt joogivett, kuni ekraanil kuvatakse tekst „PAAK TÄIS". Paaki maksimaalne maht on 1,5 liitrit.



Vett tuleb lisada ainult siis, kui paak pole lõpuni küpsetamiseks piisavalt täis.
Ärge täitke paaki, kui ahi on välja lülitatud ega enne vastava viiba kuvamist ekraanil.

## 3. FUNKTSIOONI KÄIVITAMINE

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

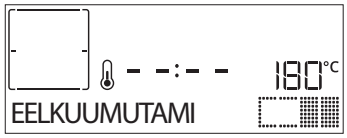
Kui vajutate viitfaasis nuppu ▷ , käivitab ahi funktsiooni kohe.

Pange tähele: Kui funktsioon on valitud, näitab ekraan iga funktsiooni jaoks kõige sobivamat tasandit.
Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage ⏻ .

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

## 4. EELKUUMUTAMINE

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




Kui see etapp on lõppenud, kõlab helisignaal ja kuval viidatakse, tekstiga „LISAGE TOIT", et ahi on saavutanud seatud temperatuuri ja toit tuleb ahju panna.
Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist.

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

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

## 5. KÜPSETAMISE SEISKAMINE / PÖÖRAMINE VÕI TOIDU KONTROLLIMINE

Ukse avades patatakse ajutiselt söögivalmistamine, lülitades soojenduselemendid välja.

Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

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




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

Sarnaselt eelnevaga kuvatakse 10% enne kõpsetamise lõpuaega ekraanil viip, mis palub toitu kontrollida.

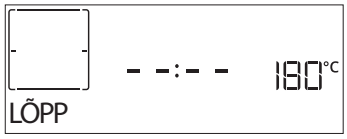



Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha. Kontrollige toitu ja seejärel sulgege küpsetamise jätkamiseks uks.

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

## 6. KÜPSETAMISE LÕPP

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




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

Kui toit on eemaldatud, jätke ahi suletud uksega jahtuma.

**PRUUNISTAMINE**

Mõned funktsioonid võimaldavad toidu pealispinda pruunistada ja käivitavad selleks pärast küpsetamise lõppemist grilli.




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

## . LEMMIK

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




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

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

Pange tähele: Kui kogu mälu on täis või valitud mälupesa on juba kasutusel, palub ahi teil eelmise funktsiooni ülekirjutamist kinnitada.

Salvestatud funktsioonide kuvamiseks vajutage ♡ : Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.




Funktsiooni valimiseks vajutage + või — , kinnitamiseks vajutage ✓ , ja seejärel vajutage aktiveerimiseks ▷ .

## PUHASTAMINE

- **AUTOMAATPUHASTUS – PYRO**

**Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal. Hoidke tsükli PÜRO ajal lapsed ja loomad eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum on pärast tsükli lõppu õhutatud..**

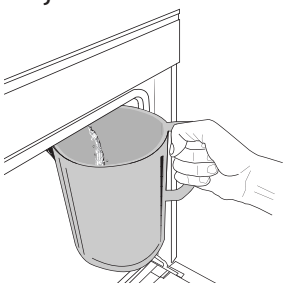
Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud. Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage enne Pyro-funktsiooni kasutamist niiske käsnaga kõige suurem mustus. Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna. Vajutage nuppu ⁘ , et kuvada ekraanil „Pyro“.




Vajutage nuppu + või — et valida soovitud tsükkel, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ . Kui tsükkel on valitud, vajutage aja (viitkäivitus) valimiseks nuppu + või — ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ . Puhastage uks ja eemaldage kõik tarvikud viidatud viisil, seejärel sulgege uks ja vajutage nuppu ▷ kui olete valmis: ahi käivitab isepuhastustsükli ja uks lukustub automaatselt: ekraanile kuvatakse hoiatus ja mahaloendus, mis näitab tsükli edenemist. Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele.

## • ÄRAVOOL

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



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

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

Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

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

## • KATLAKIVI

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab paagi ja auruahela heas korras. Ekraanil kuvatakse teade <KATLAKIVI EEM.>, mis tuletab teile meelde toimingut regulaarselt teha. Katlakivi eemaldamise nõude käivitab aurutamise tsüklite arv või aurukatla töötunnid viimasest katlakivi eemaldamise tsüklist (vt allolevat tabelit).

| "KATLAKIVI EEM." SÕNUM ILMUB PEALE | MIDA TEHA |
|---|---|
| 15 aurutamise tsüklit<br>22 tundi aurutamist kestvus | Katlakivi eemaldamine on soovitatav |
| 20 aurutamise tsüklit<br>30 tundi aurutamist kestvus | Aurutamise-tsüklit pole võimalik käivitada enne katlakivi eemaldamist |

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

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

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

» **FAAS 1: ÄRAVOOLAMINE (KUNI 3 MIN)**

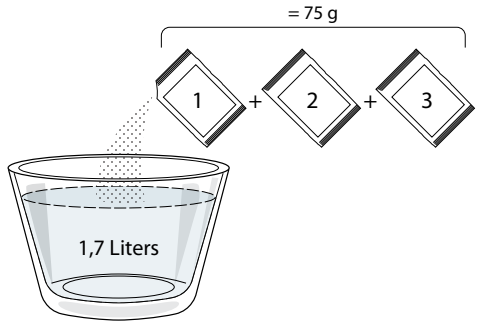
Kui ekraanil on kuvatud <ASETAGE MAHUTI DÜÜSI ALLA> , tühjendage paak, nagu on kirjeldatud jaotises „Äravool“.

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

„VESI ON KUUM– PALUN OODAKE".Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

» **FAAS 2: KATLAKIVI (~120 MIN)**

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




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

» **FAAS 3: ÄRAVOOLAMINE (KUNI 3 MIN)**

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

» **FAAS 4: LOPUTAMINE (~20 MIN)**

Paagi ja auruahela puhastamiseks kasutage loputustsüklit. Kui ekraanil on kuvatud <LISAGE VESI LOPUTAMISEKS>, kallake sahtlisse joogivett, kuni ekraanil kuvatakse „PAAK TÄIS", seejärel vajutage nuppu ▷ , et alustada esimest loputust.

» **FAAS 5: ÄRAVOOLAMINE (KUNI 3 MIN)**

» **FAAS 6: LOPUTAMINE (~20 MIN.)**

» **FAAS 7: ÄRAVOOLAMINE (KUNI 3 MIN)**

» **FAAS 8: LOPUTAMINE (~20 MIN.**

» **FAAS 9: ÄRAVOOLAMINE (KUNI 3 MIN)**

Pärast viimast toimingut vajutage nuppu OK, et katlakivi eemaldamine lõpetada. Kui katlakivi eemaldamine on lõpetatud, saab kasutada kõiki aurufunktsioone.

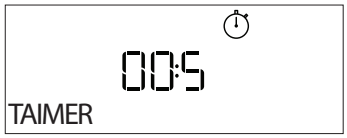
Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav kasutada *WPRO katlakivieemaldit. Järgige pakendil olevaid kasutusjuhiseid. Tellimine ja lisateave müügijärgsest teenindusest või veebisaidil *www.whirlpool.eu*

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

## . TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Funktsiooni käivitamiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja seejärel vajutage + või — : Ekraanil vilgub ikoon ⏱ .

Soovitud kestuse seadmiseks vajutage + või — ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks ✓ .




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

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

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

Vajutage nuppu ⏻ ahju sisselülitamiseks ja valige siis soovitud funktsioon.

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

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

## . KLAHVILUKK

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




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

# 6th sense KÜPSETAMISTABEL

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

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



Whirlpool

# FUNKTSIOONI SUNDÕHK + AUR KÜPSETUSTABEL

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

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

# KÜPSETAMISTABEL

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

FUNKTSIOONID


Tavapärane


Sundõhk


Konvektsioonküpsetus


Grill


Turbo Grill


Maxi Cooking


Cook 4


Säästlik sundõhk

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

* Arvestuslik ajakulu: Toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.
** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
*** Vajaduse korral pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

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

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

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

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

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

# PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

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

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

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

## VÄLISPIND

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

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

## SISEPIND

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

. Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean.

. Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

. Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

## TARVIKUD

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

## AURUTI

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

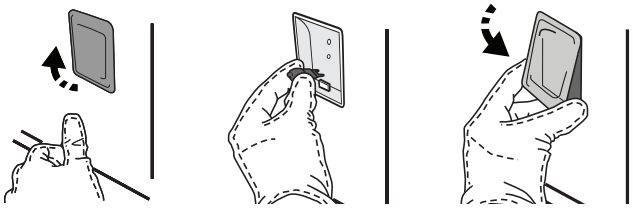
Kui funktsiooni Sundõhk + aur ei kasutata pikka aega, tuleks aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud paagiga.

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

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

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

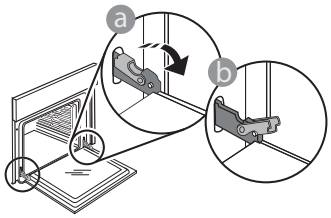
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.



Tootes on kasutusel energiaklassi G valgusallikas.

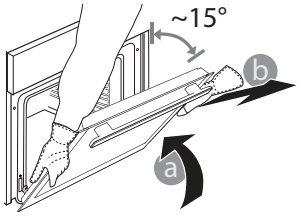
## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



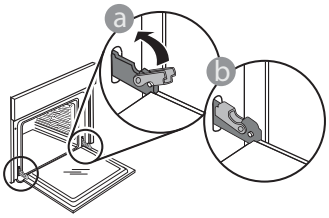

**2.** Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

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

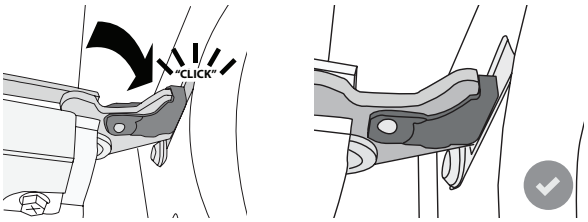



**3. Ukse tagasipaigaldamiseks** asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

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




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



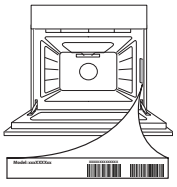

**5.** Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

# RIKKEOTSING

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|---|
| Ahi ei tööta. | Voolukatkestus.<br>Vooluvõrgust lahti ühendatud. | Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud.<br>Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. |
| Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht. | Ahju rikked. | Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.<br>Prooovige teha „TEHASELÄHTESTUS“, mille saate valida menüüst „SEADED“.<br>Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number. |
| Ahi ei lähe soojaks. | Kui DEMOFUNKTSIOON on sisselülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene.<br><br>Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO. | Valige menüüst SEADED suvand DEMO ja valige selle väljalülitamiseks Off. |
| Tuli kustub. | ÖKO-režiim on sisse lülitatud. | Valige menüüst SEADED suvand ÖKO ja valige selle väljalülitamiseks Off. |
| Uks ei avane. | Puhastusprotsess pooleli. | Oodake, kuni funktsioon lõpeb ja ahi maha jahtub.. |

**Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:**

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



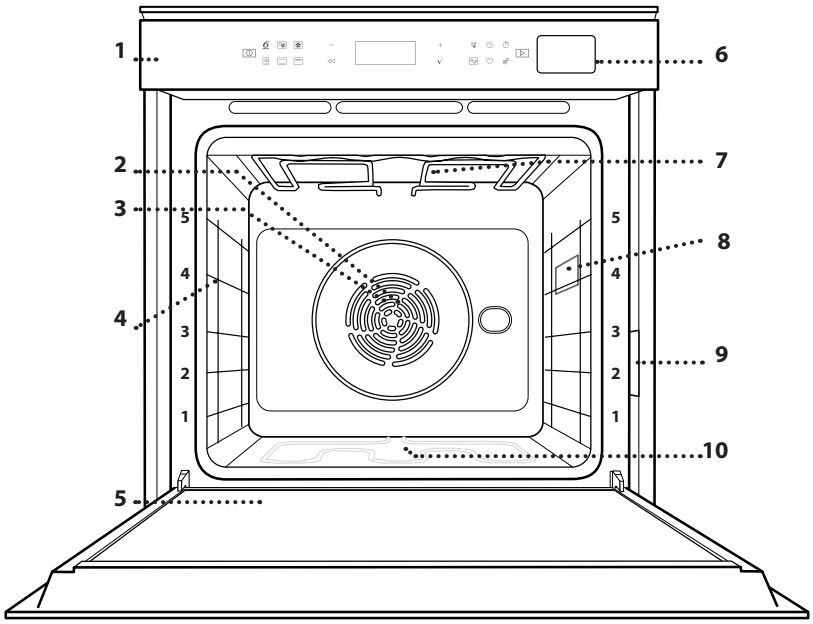


Whirlpool

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

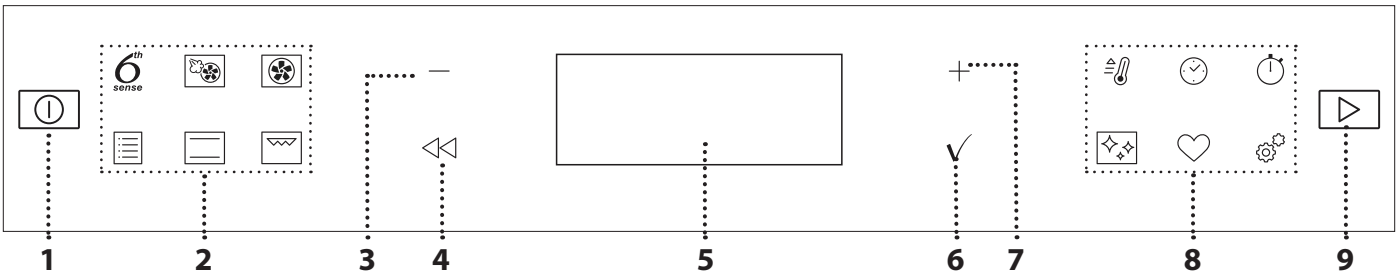
**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

# GAMINIO APRAŠYMAS




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

## VALDYMO PULTO APRAŠYMAS




**1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS**
Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją.

**2. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ**
Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

**3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU**
Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

**4. ATGAL**
Grįžkite į ankstesnį ekraną.
Suteikia galimybę pakeisti nustatymus gaminimo metu.

**5. EKRANAS**

**6. PATVIRTINIMAS**
Patvirtinkite funkcijos pasirinkimą arba nustatytą reikšmę.

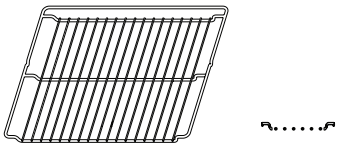
**7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLIUSO SIMBOLIU**
Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

**8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ**
Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamiausius.

**9. PALEIDIMAS**
Paleiskite funkciją naudodami nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

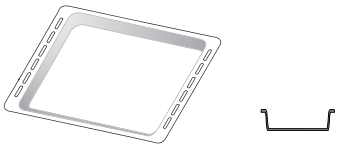
# PRIEDAI

### GROTELĖS



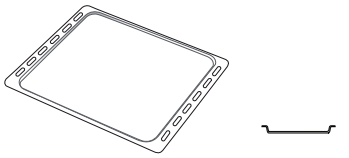
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

### SURINKIMO PADĖKLAS



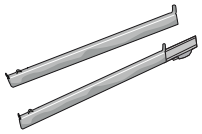
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

### KEPIMO SKARDA



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

### SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose

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

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

### GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

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

### SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

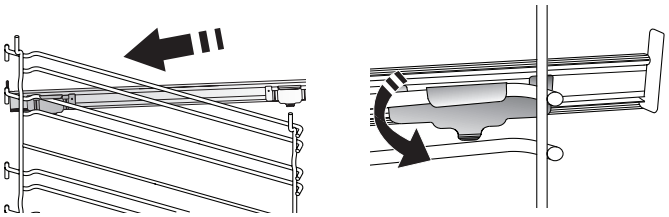
. Norėdami išimti lentynų laikiklius, šiek tiek pakelkite į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti lentynų laikiklius.

. Norėdami įstatyti skersines groteles, 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 groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

# FUNKCIJOS

### „6th SENSE“

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

Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.

### PRIV. ORO SR. + GARAI

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

### PRIV. ORO SR.

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

### ĮPRASTOS FUNKCIJOS

- **KONVEKC. KEP.**
  Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.
- **„COOK 4“ FUNKCIJOS**
  Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga

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

- **TURBO GRILL (TURBOKEPINTUVAS)**
  Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **UŽŠALD. KEP.**
  Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.
- **SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS**
  - » **MAXI COOKING**
    Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.
  - » **TEŠLOS KILD.**
    Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūkštų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.
  - » **ATŠILDYTI**
    Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.
  - » **IŠLAIKYTI ŠILTĄ**
    Palaiko ką tik paruoštą maištą karštą ir traškų.
  - » **„ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA**
    Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši ECO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate ECO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

**TRADIC. GAMIN.**
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

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

**SPARTUSIS ĮKAIT.**
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

**LAIKMAČIAI**
Skirti funkcijų laiko reikšmėms redaguoti.

**MINUT. LAIK.**
Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.

**VALYMAS**

- **AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS – PYRO**
  Gaminimo metu išsiskyrę tiškalai pašalinami naudojant itin aukštos temperatūros ciklą (apie 400 °C). Galimi du automatinio valymo ciklai: Visas ciklas (Pyro) ir trumpesnis ciklas (Pyro Eco). Rekomenduojame nuolatos naudoti trumpesnį ciklą, o kai orkaitė yra labai nešvari – įjungti visą ciklą.
- **VANDENS IŠLEIDIMAS**
  Automatiškai išleidžia likusį vandenį iš maisto ruošimo kameros, kad joje neliktų vandens tuo atveju, jei prietaisas nebus naudojamas tam tikrą laiką.
- **NUOSĖDŲ ŠAL.**
  Naudojama pašalinti kalkių nuosėdų likučius iš virintuvo. Šią funkciją rekomenduojama naudoti pastoviais intervalais. Jei taip nedarysite, ekrane pasuirodyss pranešimas, kuriuo primenama išvalyti orkaitę.

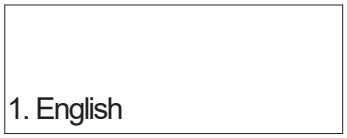
**NUSTATYMAI**
Krosnelės nustatymams reguliuoti.
Kai veikia EKO režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundžių ir lemputė išsijungia po 1 min. Ekranas įjungiamas automatiškai, kai tik paspaudžiamas bet kuris mygtukas.
Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Jei norite išjungti šį režimą, meniu NUSTATYMAI eikite į parinktį DEMO REŽIMAS ir pasirinkite „Off“.
Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.

**MĖGSTAMA**
Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.

# NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

## 1. PASIRINKITE KALBĄ

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

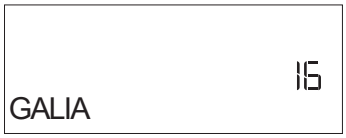



Paspauskite + arba — ir slinkdami kalbų sąrašu pasirinkite reikiamą kalbą.
Paspauskite ✓ ir patvirtinkite pasirinkimą.
Atkreipkite dėmesį: Paspaudus , kalbą taip pat galima pakeisti meniu NUSTATYMAI, pasirenkant parinktį KALBA.

## 2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

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

sumažinti reikšmę (13).




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

### 3. NUSTATYKITE LAIKĄ

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




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

Paspauskite + arba — , nustatykite minutes ir patvirtindami paspauskite ✓ .Atkreipkite dėmesį. Atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspaudę ⚙ pateksite į „NUSTATYMAI“, tada pasirinkite „LAIKRODIS“

### 4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.
Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.
Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz.,„Priverstinio oro srautas" ar „Konvekcinis kepimas“).

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

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

### 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

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

### 2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

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

**TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS**



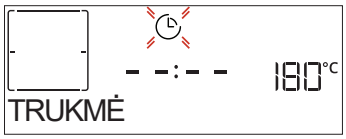

Kai ekrane mirksi reikšmė, naudodami + arba — ją pakeiskite, tada patvirtinkite paspausdami ✓ ir pereikite prie kitų nustatymų (jei reikia).

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

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

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

**TRUKMĖ**




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

Atkreipkite dėmesį: Paspausdami ◷ galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: paspauskite + arba — , koreguokite laiką ir patvirtindami paspauskite ✓ .

**PABAIGOS LAIKAS (PRADŽIOS ATIDĖJIMAS)**

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




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

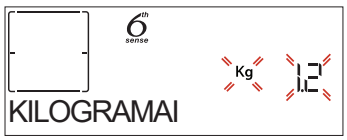
Atkreipkite dėmesį. Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Kol laukiate, galite paspausti + arba — ir koreguoti užprogramuotą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

### . „6th SENSE“

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

Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

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




Norėdami tinkamai nustatyti funkciją vadovaukitės ekrane pateikiamomis instrukcijomis. Paraginti paspauskite + arba — ir

nustatykite reikiamą reikšmę, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkit.

**PAGAMINIMO LYGIS / SKRUDINIMAS**

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




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

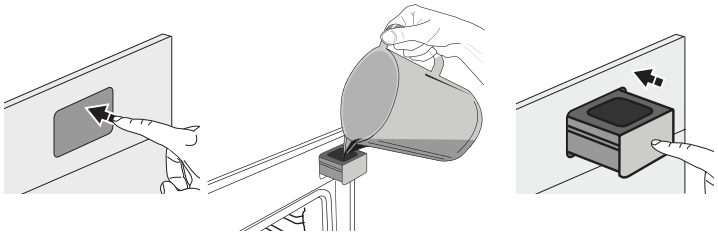
Tokiu pačiu būdu naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti apskrudinimo lygį: žemas (-1) ir aukštas (1).

## . GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

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

Lyginant su karštu oru naudojamu gaminant įprastai, garai pasklinda greičiau ir tolygiau. Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, patiekaluose lieka daugiau maistingų medžiagų, o jūs galite mėgautis puikiais ir tikrai skaniais receptais. Gaminimui naudojant garus, durelės turi būti uždarytos viso proceso metu.

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



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

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

## 3. PRADĖKITE FUNKCIJĄ

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

Jei atidėjimo etapo metu paspausite ▷ krosnelė nedelsdama suaktyvins funkciją.

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

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

## 4. ĮKAITINIMAS

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




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

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

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

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Naudodamiesi + arba — galite bet kada pakeisti pageidaujamą krosnelės temperatūrą.

## 5. GAMINIMO PRISTABDYMAS / MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Atidarius dureles gaminimas laikinai pristabdomas išjungiant kaitinimo elementus.

Jei norite tęsti gaminimo procesą, uždarykite dureles.

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti.




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

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




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

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

## 6. GAMINIMO PABAIGA

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

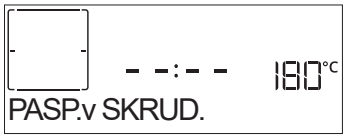



Paspauskite ▷ , jei norite, kad gaminimas būtų tęsiamas rankiniu būdu (neribojant laiko), arba paspauskite + ir pratęskite gaminimo laiką, nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais gaminimo parametrai bus išlaikyti.

Išėmę maistą palikite krosnelę atvėsti su uždarytomis durelėmis.

**SKRUDINIMAS**

Naudojant tam tikras orkaitės funkcijas galima paskrudinti maisto paviršių, tereikia baigus gaminti įjungti kepinimo funkciją.




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

## . MĖGSTAMA

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




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

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

Atkreipkite dėmesį: Jei atmintis pilna arba pasirinktas eilės numeris jau užimtas, krosnelė paragins patvirtinti, kad norite perrašyti ankstesnę funkciją.

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



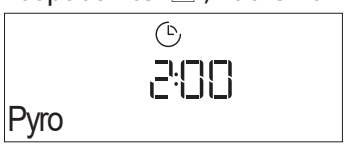

Paspauskite + arba — ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami ✓, o tada paspauskite ▷ ir suaktyvinkite.

## VALYMAS

- **AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ (PYRO)**
- **AUTOMATIC CLEANING – PYRO**

**Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui. Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų..**

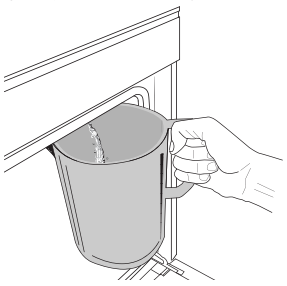
Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos. Norėdami gerai nuvalyti, prieš naudodami pirolizės funkciją, drėgna kempine pašalinkite didžiausius nešvarumus. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas. Paspauskite ⚙, kad ekrane būtų rodoma „Pyro“




Spausdami + arba — pasirinkite reikiamą ciklą, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite. Kai pasirenkamas ciklas, prireikus paspauskite + arba — ir nustatykite pabaigos laiką (pradžios atidėjimą), tada paspauskite ✓ pabaigos laiką (pradžios atidėjimą), tada paspauskite ir patvirtinkite. Nuvalykite dureles ir paraginus išimkite visus priedus, tada uždarykite dureles, o baigus paspauskite ▷: orkaitėje bus pradėtas automatinio valymo ciklas, o durelės automatiškai užsirakins: ekrane pasirodys įspėjamasis pranešimas kartu su atgal skaičiuojamu laiku, kuris rodo vykdomo ciklo būseną. Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio.

## • IŠLEIDIMAS

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



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

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

Ąsotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

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

## • KALKIŲ ŠALINIMAS

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią talpyklos ir garų kontūro būklę. Ekrane bus rodomas pranešimas <PAŠAL. NUOSĖDAS> (atlikite kalkių šalinimą), primenantis atlikti šią operaciją reguliariai. Raginimas atlikti kalkių šalinimą suaktyvinamas po tam tikro gaminimo garuose ciklų skaičiaus arba praėjus tam tikram garų įrenginio darbo valandų skaičiui nuo paskutinio kalkių šalinimo ciklo (žr. toliau pateiktą lentelę).

| PRANEŠIMAS „PAŠAL. NUOSĖDAS“ PARODOMAS PO | KĄ DARYTI |
|---|---|
| 15 gaminimo garuose ciklų<br>22 val. trukmės gaminimo garuose | Rekomenduojame atlikti kalkių šalinimą |
| 20 gaminimo garuose ciklų<br>30 val. trukmės gaminimo garuose | Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas |

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

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

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

» **ETAPAS 1: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)**

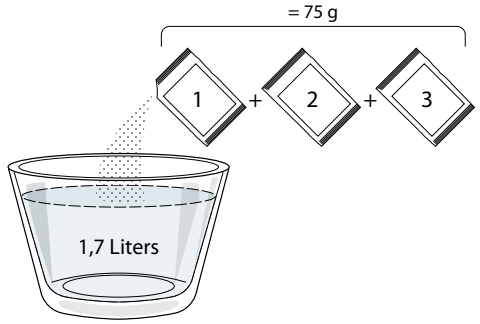
Kai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDĄ PO ANTGALIU,>, išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu.

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

Ąsotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

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

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




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

» **ETAPAS 3: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)**

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

» **ETAPAS 4: SKALAVIMAS (~20 MIN.)**

**Kad būtų išvalytas rezervuaras ir garų kontūras, būtina atlikti skalavimo ciklą. Kai ekrane parodomas pranešimas <ADD ĮPILKITE VANDENS IR IŠSKALAUKITE>, pilkite į stalčių geriamąjį vandenį, kol ekrane bus parodyta „TALPA PILNA“ tada paspauskite ▷ , kad būtų pradėtas pirmas skalavimas.**

» **ETAPAS 5: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)**

» **ETAPAS 6: SKALAVIMAS (~20 MIN.)**

» **ETAPAS 7: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)**

» **ETAPAS 8: SKALAVIMAS (~20 MIN.)**

» **ETAPAS 9: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)**

Pasibaigus paskutinei išleidimo operacijai paspauskite OK ir kalkių šalinimas bus baigtas. Pasibaigus kalkių šalinimo procedūra galėsite naudotis visomis garų funkcijomis.

* WPRO kalkių šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų nepriekaištingai. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais naudojimo nurodymais. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba ***www.whirlpool.eu***

„Whirlpool“ neprisiims atsakomybės dėl bet kokios žalos, jei naudosite kitus rinkoje siūlomus valymo produktus.

## . MINUT. LAIK.

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį.
Prieš įjungdami funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir paspauskite + arba — : ekrane mirksės piktograma ⏱ .

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




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

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

Suaktyvinę minutinį laikmatį galėsite pasirinkite ir suaktyvinti funkciją.

Paspauskite ⏻ ir įjunkite orkaitę, tada pasirinkite reikiamą funkciją.
Įjungus funkciją laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.

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

## . UŽRAKINTI

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




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

# GAMINIMO LENTELĖ

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

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

# GAMINIMO LENTELĖ FUNKCIJAI PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS + GARAI

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

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

# GAMINIMO LENTELĖ

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

| FUNKCIJOS | Tradic. gamin. | Priv. oro sr. | Konvekcinis kepimas | Grill (Kepti ant grotelių) | TurboGrill (Intensyvus kepinimas) | Maxi Cooking | Cook 4 | „Eco“ Priverstinė oro cirkuliacija |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|



Whirlpool

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

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.
** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.
*** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

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

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

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

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

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

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

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

**Nenaudokite valymo garais įrangos.**

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

**Mūvėkite apsaugines pirštines.**

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

## IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

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

## VIDINIAI PAVIRŠIAI

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

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

. Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

. Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

## PRIEDAI

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

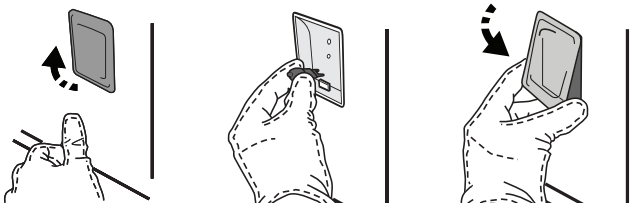
## VIRINTUVAS

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

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

## LEMPUTĖS KEITIMAS

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



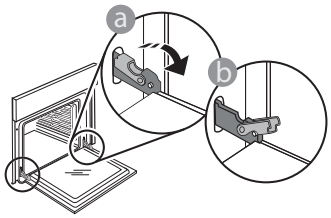
Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.

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

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

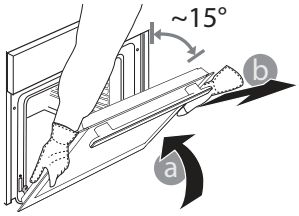
## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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



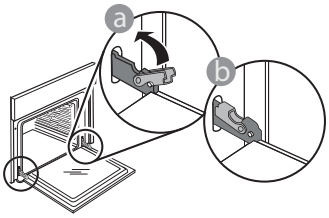

**2.** Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

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

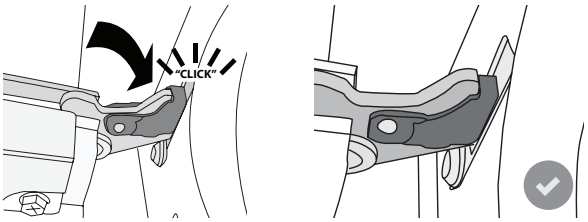



**3. Įstatydami dureles** pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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




Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.

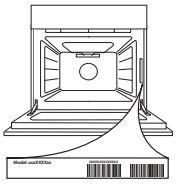



**5.** Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| Problema | Galima priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Orkaitė neveikia. | Netiekiamas maitinimas.<br>Išjunkite iš elektros tinklo. | Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas.<br>Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta. |
| Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis. | Orkaitės gedimas. | Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.<br>Bandykite atlikti ATKURTI GAM.PAR. pasirinkę iš NUSTATYMAI.<br>Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po raidės „F“. |
| Orkaitė nekaista. | Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista.<br><br>Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS. | Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ ir pasirinkite „Off“. |
| Lemputė išsijungs. | „EKO“ ekonominis režimas „On“. | Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „EKO“ ir pasirinkite „Off“. |
| Neatsidaro durelės. | Vyksta valymo ciklas. | Prieš sudėdami maistą į orkaitę, palaukite, kol baigs veikti funkcija arba orkaitė atvės. |

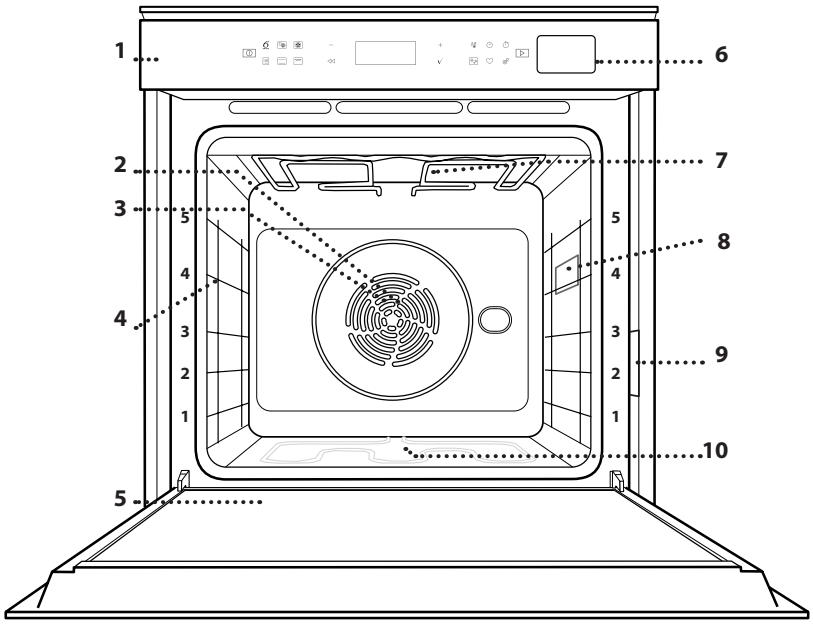
**Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:**
- Apsilankę svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu**
- Naudodami QR kodą
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU**
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.whirlpool.eu/register**

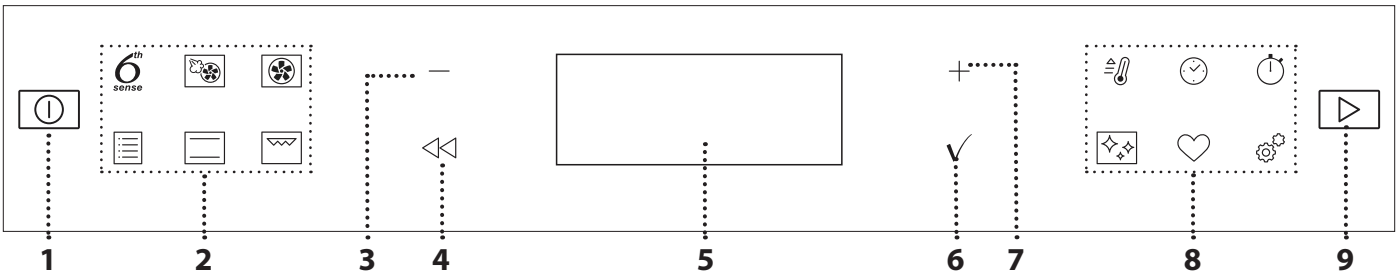
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.**

# IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS




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

## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS




**1. IESLĒGT/IZSLĒGT**
Lai ieslēgtu vai izslēgtu mikroviļņu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

**2. TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM**
Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlnei.

**3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS**
Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

**4. ATPAKAĻ**
Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna.
Gatavošanas laikā ļauj mainīt iestatījumus.

**5. DISPLEJS**

**6. APSTIPRINĀT**
Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

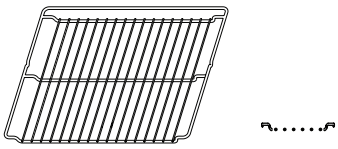
**7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUSS**
Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

**8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM**
Lai ātri piekļūtu funkcijām, ilgumam, iestatījumiem un izlasei.

**9. PALAIST**
Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

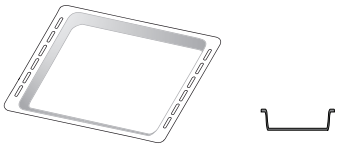
# PIEDERUMI

### STIEPĻU PLAUKTS



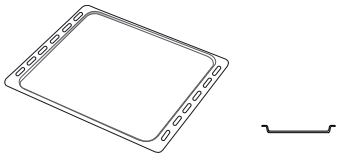
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

### NOTEKPAPLĀTE



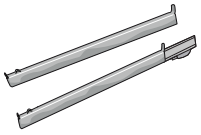
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

### CEPEŠPANNA



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

### SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

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

### STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

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

### PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

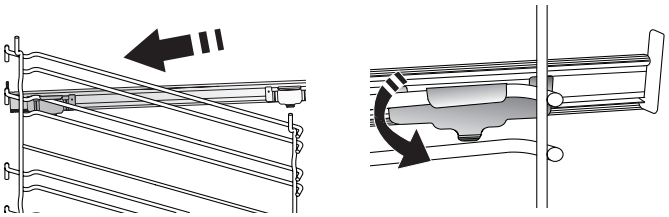
. Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

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

### SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

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



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

# FUNKCIJAS

### 6th SENSE

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

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

### PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJAS UN TVAIKA REŽĪMS

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

### FORC.CIRKUL.

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

### TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

- **KONVEKCIJA**
  Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

- **COOK 4 FUNKCIJAS**
  Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.
- **TURBO GRILL**
  Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.
- **SALDĒTS ĒDIENS**
  Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.
- **ĪPAŠAS FUNKCIJAS**
  - » **MAXI COOKING**
    Lai gatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar ūdeni.
  - » **RAUDZĒŠANA**
    Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.
  - » **ATKAUSĒŠANA**
    Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.
  - » **KEEP WARM**
    Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.
  - » **EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA**
    Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

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

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

**ĀTRA SILDĪŠANA**
Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

**TAIMERI**
Funkciju darbības laika rediģēšanai.

**TAIMERIS**
Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.

**TĪRĪŠANA**

- **AUTOMĀTISKĀ CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA (PIROLĪZE)**
  Lai notīrītu ēdiena paliekas, izmantojot ciklu ļoti augstā temperatūrā (virs 400 °C). Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (Pyro) un īsāks cikls (Pyro Eco). Ieteicams regulāri izmantot ātro ciklu, bet pilno ciklu izmantot tikai tad, kad krāsns ir īpaši netīra.
- **IZLIEŠANA**
  Lai automātiski izžāvētu gatavošanas nodalījumu un atbrīvotos no tajā esošā liekā ūdens, ja ierīce noteiktu laiku netiek lietota.
- **ATKAĻĶOŠANA**
  Lai atbrīvotu gatavošanas nodalījumu no kaļķakmens nogulsnēm. Mēs iesakām regulāri izpildīt šo funkciju. Ja tas netiek darīts, ekrānā parādīsies paziņojums, kas atgādinās iztīrīt krāsni.

**IESTATĪJUMI**
Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai.
Ja ir aktivizēts režīms "EKO", lai taupītu enerģiju, samazināsies displeja spilgtums un apgaismojums izslēgsies pēc 1 minūtes. Tiklīdz tiek nospiesta kāda poga, tas tiks atkal automātiski aktivizēts.
Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst.Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Atlasot "IESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.

**IZLASE**
Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.

# PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

## 1. VALODAS ATLASE

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




Nospiediet + vai — , lai ritinātu pieejamo valodu izvēlni, un atlasiet vēlamo.
Nospiediet ✓ , lai apstiprinātu izvēli.
Lūdzu, ņemiet vērā: Vēlāk valodu var mainīt, nospiežot ⚙ , lai izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasītu iespēju "VALODA".

## 2. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

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

jāsamazina (13).




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

### 3. LAIKA IESTATĪŠANA

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




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

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

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

### 4. CEPEŠKRĀSNS UZSILDĪŠANA

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir parasta parādība.
Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartona elementus un caurspīdīgās plēves, kā arī visus piederumus. Krāsni ieteicams iesildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Fors.Cirkul." vai "Konvekcija").

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

# IKDIENAS LIETOŠANA

### 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Nospiediet ⏻ , lai ieslēgtu mikroviļņu krāsni: displejā būs redzama pēdējā izmantotā galvenā funkcija vai galvenā izvēlne.

Funkcijas var atlasīt, nospiežot kādas galvenās funkcijas ikonu vai ritinot izvēlni: Lai izvēlētos kādu no izvēlnes vienumiem (ekrānā tiks parādīts pirmais pieejamais vienums), nospiediet + vai — , lai atlasītu vēlamo vienumu, un pēc tam nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

### 2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

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

**TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS**



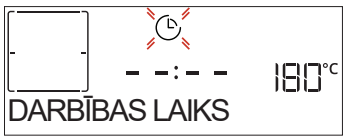

Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet + vai — , lai to mainītu, pēc tam nospiediet ✓ , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

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

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

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

**DARBĪBAS LAIKS**




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

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

**BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)**

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




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

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

### . 6th SENSE

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

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

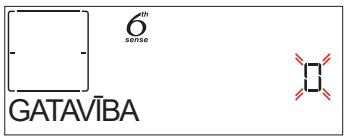
**SVARS / AUGSTUMS / PICA (APAĻŠ TRAUKS, KĀRTAS)**




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

**GATAVĪBA / APBRŪNINĀŠANA**

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.




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

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

## . GATAVOŠANA AR TVAIKU

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

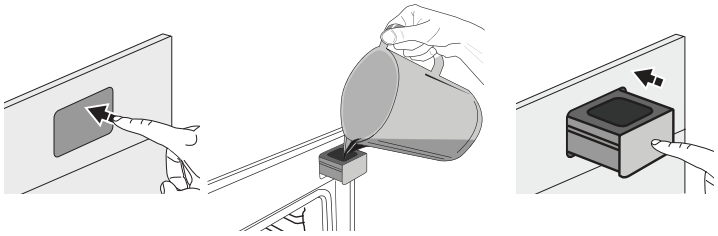
Tvaiks produktos izplatās ātrāk un vienmērīgāk salīdzinājumā tikai ar karstu gaisu, ko parasti izmanto standarta funkcijās: tādējādi tiek samazināts gatavošanas laiks, saglabājot vērtīgās uzturvielas un nodrošinot izcilu, patiesi garšīgu rezultātu visām kulinārijas receptēm.

Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām.

Lai gatavotu ar tvaiku, vajadzēs uzpildīt tvertni, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē, lietojot atvilktni uz vadības paneļa.

Kad displejā parādās norāde "PIEV. ŪDENI" vai "PIEPILDĪT", atveriet atvilktni, viegli to piespiežot.

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



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

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

## 3. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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

Aizkaves laikā, nospiežot ▷ , cepeškrāsns nekavējoties ieslēgs funkciju.

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

Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot ⏻ .

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

## 4. PRIEKŠSILDĪSANA

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




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

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

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

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

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

## 5. APTURĒT GATAVOŠANU/APGRIEZT UZ OTRU PUSI VAI PĀRBAUDĪT ĒDIENU

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

Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durvis.

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




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

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

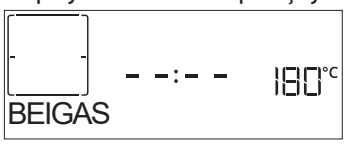



Tiks atskaņots signāls, un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet ierīces durvis un atsāciet gatavošanu.

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

## 6. GATAVOŠANAS LAIKA BEIGAS

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




Nospiediet ▷ , lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (bez taimera) vai nospiediet + , lai pagarinātu gatavošanas laiku,

iestatot jaunu ilgumu. Abos gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti.

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

**APBRŪNINĀŠANA**

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




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

## . IZLASE

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




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

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

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

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




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

## TĪRĪŠANA

- **AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE**

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

Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā i izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi. Labākam rezultātam pirms Pyro funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli. Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako. Nospiediet ⚄ , lai displejā tiktu parādīta funkcija “Pyro”.




Nospiediet + vai — , lai atlasītu vēlamo ciklu, tad nospiediet ✓ , lai apstiprinātu. Kad cikls atlasīts, ja nepieciešams, nospiediet + vai — , lai iestatītu beigu laiku (ieslēgšanas aizkave), un pēc tam nospiediet ✓ lai apstiprinātu. Notīriet ierīces durvis un pēc norādes izņemiet visus piederumus, tad aizveriet durvis un nospiediet ▷ : cepeškrāsnī tiks aktivizēts paštīrīšanas cikls, bet durvis tiks automātiski noslēgtas: displejā parādās brīdinājuma ziņojums un sākas laika atskaite, kas norāda uz cikla norisi. Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim..

## • IZLIEŠANA

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



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

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

Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

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

## • ATKAĻĶOŠANA

Šī papildu funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvertni un tvaika sistēmas kontūru labākajā stāvoklī. Displejā tiks parādīts ziņojums <ATKAĻKOJIET>, lai atgādinātu, ka šī darbība jāveic regulāri. Atkaļķošanas pieprasījums ir tiek aktivizēts pēc noteikta gatavošanas ar tvaiku ciklu skaita vai pēc noteikta tvaika katla darba stundu skaita kopš pēdējā atkaļķošanas cikla (sk. tālāk pievienoto tabulu).

| PĒC TAM TIEK PARĀDĪTS ZIŅOJUMS “ATKAĻKOJIET” | KĀ RĪKOTIES |
|---|---|
| 15 cikli, gatavošana ar tvaiku | Atkaļķošana ir ieteicama |
| 22 stundas, gatavošana ar tvaiku | |
| 20 cikli, gatavošana ar tvaiku | Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkaļķošanas cikls |
| 30 stundas, gatavošana ar tvaiku | |

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

Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 180 minūtes. Ieslēdzot funkciju,

izpildiet displejā norādītās darbības.

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

» **1. POSMS: IZLIEŠANA (LĪDZ 3 MIN)**

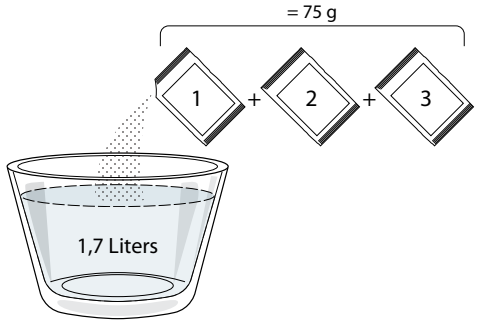
Kad displejā parādās ziņojums <NOVIETOT A TVERTNE ZEM SPRAUSLAS>, turpiniet izliešanu, kā aprakstīts sadaļā "Izliešana".

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

Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

» **2. POSMS: ATKAĻĶOŠANA (~120 MIN)**

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




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

» **3. POSMS: IZLIEŠANA (LĪDZ 3 MIN)**

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

» **4. POSMS: SKALOŠANA (~20 MIN)**

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

» **5. POSMS: IZLIEŠANA (LĪDZ 3 MIN)**

» **6. POSMS: SKALOŠANA (~20 MIN)**

» **7. POSMS: IZLIEŠANA (LĪDZ 3 MIN)**

» **8. POSMS: SKALOŠANA (~20 MIN)**

» **POSMS 9: IZLIEŠANA (LĪDZ 3 MIN)**

Pēc pēdējās izliešanas reizes nospiediet OK (Labi), lai pabeigtu atkaļķošanu. Kad atkaļķošana būs pabeigta, varēsit izmantot visas tvaika funkcijas.

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

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

## . TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, displeju iespējams izmantot kā taimeri. Lai aktivizētu šo funkciju, pārliecinieties, ka krāsns ir izslēgta, un pēc tam nospiediet + vai — : Displejā mirgos ⏱ ikona.

Nospiediet + vai — , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet ✓ , lai aktivizētu taimeri.




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

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

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

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

## . BLOĶĒŠANA

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




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

# 6th sense GATAVOŠANAS TABULA

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

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



Whirlpool

# PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA UN TVAIKA REŽĪMS

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

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

# GATAVOŠANAS TABULA

| KULINĀRIJAS RECEPTE | FUNKCIJA | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (min) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|---|---|---|---|---|---|
| Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka | | Jā | 170 | 30–50 | 2 |
| | | Jā | 160 | 30–50 | 2 |
| | | Jā | 160 | 30–50 | 4 1 |
| Pildītie mīklas izstrādājumi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi) | | Jā | 160–200 | 30–85 | 3 |
| | | Jā | 160–200 | 35–90 | 4 1 |
| Cepumi/smilšu cepumi | | Jā | 150 | 20–40 | 3 |
| | | Jā | 140 | 30–50 | 4 |
| | | Jā | 140 | 30–50 | 4 1 |
| | | Jā | 135 | 40–60 | 5 3 1 |
| Neliela kūka/smalkmaizīte | | Jā | 170 | 20–40 | 3 |
| | | Jā | 150 | 30–50 | 4 |
| | | Jā | 150 | 30–50 | 4 1 |
| | | Jā | 150 | 40–60 | 5 3 1 |
| Vēja kūkas | | Jā | 180–200 | 30–40 | 3 |
| | | Jā | 180–190 | 35–45 | 4 1 |
| | | Jā | 180–190 | 35–45 * | 5 3 1 |
| Olas baltuma glazūras kūkas | | Jā | 90 | 110–150 | 3 |
| | | Jā | 90 | 130–150 | 4 1 |
| | | Jā | 90 | 140–160 * | 5 3 1 |
| Pica/maize/fokača | | Jā | 190–250 | 15–50 | 2 |
| | | Jā | 190–230 | 20–50 | 4 1 |
| Pica (plānā, biezā, fokača) | | Jā | 220–240 | 25–50 * | 5 3 1 |
| Saldēta pica | | Jā | 250 | 10–15 | 3 |
| | | Jā | 250 | 10–20 | 4 1 |
| | | Jā | 220–240 | 15–30 | 5 3 1 |
| Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs) | | Jā | 180–190 | 45–55 | 3 |
| | | Jā | 180–190 | 45–60 | 4 1 |
| | | Jā | 180–190 | 45–70 * | 5 3 1 |
| Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi | | Jā | 190–200 | 20–30 | 3 |
| | | Jā | 180–190 | 20–40 | 4 1 |
| | | Jā | 180–190 | 20–40 * | 5 3 1 |

| FUNKCIJAS | Konvencionālā | Forc.cirkul. | Konvekcijas cepšana | Grils | Ātrā grilēšana | Maxi Cooking | Cook 4 | Eko piespiedu gaisa plūsma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

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

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.
** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.
*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

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

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

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

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

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

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

# TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

**Neizmantojiet tvaika tīrītājus.**

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

**Izmantojiet virtuves cimdus.**

**Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas cepeškrāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.**

## ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

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

## IEKŠĒJĀS VIRSMAS

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

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

. Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

. Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

## PIEDERUMI

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

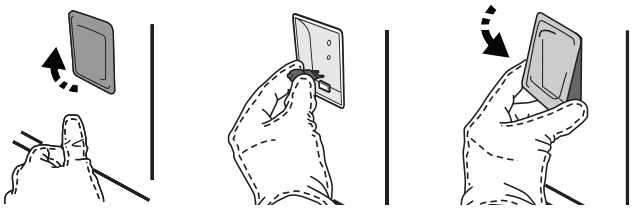
## GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

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

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

## SPULDZES NOMAIŅA

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



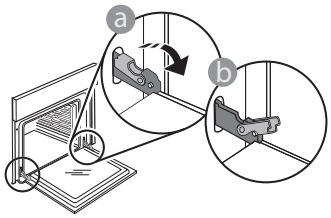
Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G.

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

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

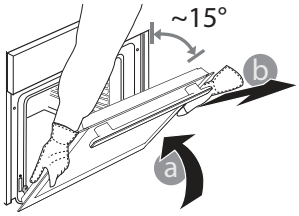
## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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



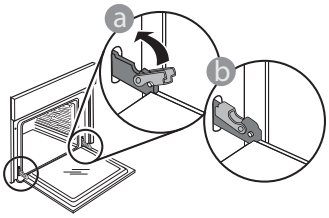

**2.** Aizveriet durvis iespējami stingri. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

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

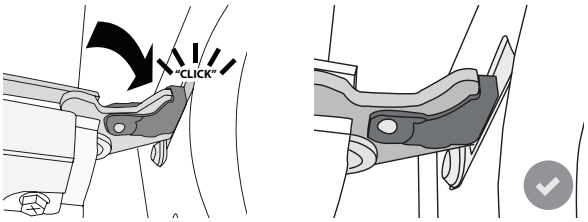



**3. Ievietojiet atpakaļ durvis**, virzot tās uz cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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




Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.

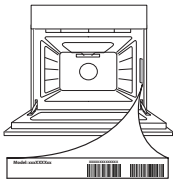



**5.** Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

# PROBLĒMU RISINĀŠANA

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Krāsns nedarbojas. | Strāvas pārrāvums.<br>Atvienojiet no elektrotīkla. | Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei.<br>Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta. |
| Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis. | Cepeškrāsns nedarbojas. | Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.<br>Mēģiniet veikt funkciju "RŪPNĪCAS IESTATĪJUMU ATIESTATE", ko varat izvēlēties sadaļā "IESTATĪJUMI".<br>Sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas dienestu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F". |
| Cepeškrāsns neiesilst. | Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst.<br><br>Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO. | Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts). |
| Apgaismojums tiks izslēgts. | Ir aktivizēts "EKO" režīms. | Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts). |
| Durvis neatveras. | Notiek tīrīšanas cikls. | Pagaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī. |

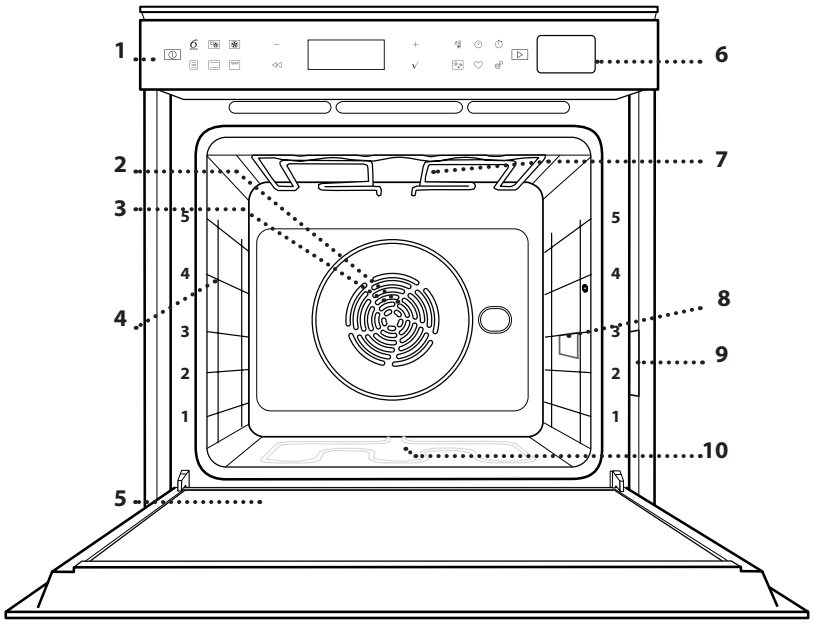
**Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija par produktu ir pieejama:**
- Apmeklējot tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālruņa numurs ir norādīts garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK WHIRLPOOL**
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na **www.whirlpool.eu/register**

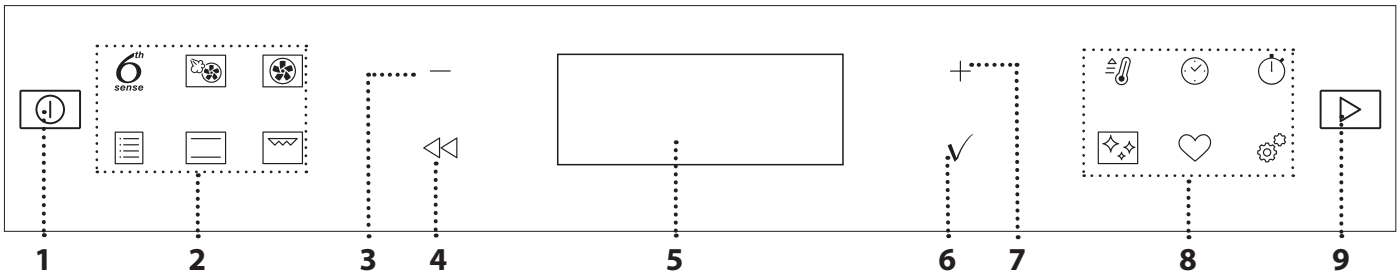
**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.**

# 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. Zásobník na vodu
7. Horní topné těleso / gril
8. Žárovka
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso (není vidět)

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU




**1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)**
Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

**2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU**
Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

**3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM MINUS**
Pro procházení nabídkou a snížení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

**4. ZPĚT**
Návrat na předcházející obrazovku.
Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

**5. DISPLEJ**
Pro okamžitou aktivaci funkce.

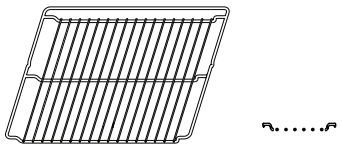
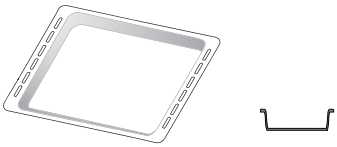
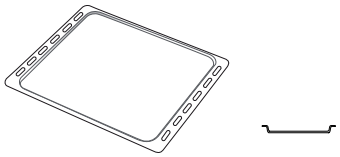
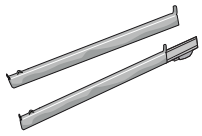
**6. POTVRZENÍ**
Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

**7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM PLUS**
Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

**8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU**
Pro rychlý přístup k funkcím, době trvání, nastavení a oblíbeným položkám.

**9. START**
Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

| ROŠT | ODKAPÁVACÍ PLECH | PLECH NA PEČENÍ | POSUVNÉ DRÁŽKY * |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí. | 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. | Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd. | Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství. |

* Dostupné pouze u určitých modelů

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

## 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 ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

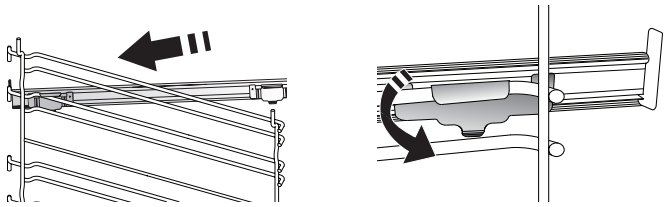
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasaďte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

(JSOU-LI U MODELU)

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

Připevněte 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.

# ARTISAN

## 6th 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.

## HORKÝ VZDUCH + PÁRA

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry VYSOKOU pro pečení ryb, STŘEDNÍ pro pečení masa a NÍZKOU pro chléb a dezerty.

## HORKÝ VZDUCH

Pro současnou přípravu různých pokrmů vyžadujících stejnou teplotu na různých policích (maximálně tři). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

## TRADIČNÍ PROGRAMY

- **TRADIČ. PEČENÍ**
  Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **FUNKCE COOK 4**
  Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **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.
- **ZMRAŽENÁ JÍDLA**
  Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu nemusíte předehřívat.
- **SPECIÁLNÍ FUNKCE**
  - » **MAXI PEČENÍ**
    Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas polít, aby se moc nevysušilo.
  - » **KYNUTÍ**
    Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
  - » **ROZMRAZIT**
    Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
  - » **UCHOVAT TEPLÉ**
    Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
  - » **EKO S HORKÝM VZDUCHEM**
    Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „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 neupeče.

## TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

## GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo 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.

## RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.

## ČASOVÉ SPÍNAČE

Pro úpravu nastavení časových hodnot funkcí.

## MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.

## ČIŠTĚNÍ

- **AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY – PYRO**
  Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. K dispozici jsou dva automatické cykly čištění: Úplný cyklus (Pyro) a zkrácený cyklus (Pyro Eco). Doporučujeme vám používat rychlejší cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě silného znečištění trouby.
- **VYPOUŠTĚNÍ**
  Slouží k automatickému vyprázdnění nádržky, aby v ní nezůstala zbytková voda v případě, že spotřebič nebude po určitou dobu používán.
- **ODVÁPNĚNÍ**
  Slouží k odstranění vodního kamene z nádržky. Doporučujeme používat tuto funkci pravidelně. Pokud tak neučiníte, na displeji se objeví zpráva, která vám připomene, že je třeba troubu vyčistit.

### NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li aktivní úsporný režim „EKO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Při každém stisku tlačítka se automaticky znovu aktivuje.

Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout).

Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

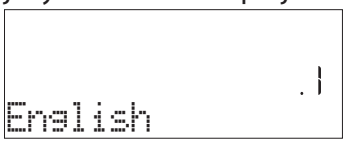
### OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: Na displeji se zobrazí položka „English“.

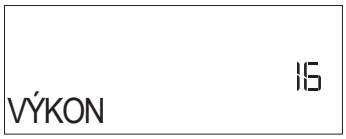



K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte + nebo — a z nich vyberte ten, který požadujete. Pro potvrzení své volby stiskněte ✓.

Upozornění: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po stisknutí ⚙.

### 2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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




Stiskněte + nebo — a zvolte 16 „High“ (vysoká hodnota) nebo 13 „Low“ (nízká hodnota) a pro potvrzení stiskněte ✓.

### 3. NASTAVTE ČAS

Po volbě výkonu bude třeba nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.




Stiskněte + nebo — a nastavte aktuální hodinu. Poté stiskněte ✓: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.
Stiskněte + nebo — a nastavte aktuální stav minut a pro potvrzení stiskněte ✓.

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyberte položku „HODINY“, která je dostupná po stisknutí ⚙.

### 4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### 1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte ⏻: Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.

Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky: Pro výběr položky z nabídky (na displeji se zobrazí první dostupná položka) stiskněte + nebo — a zvolte požadovanou položku. Pro potvrzení stiskněte ✓.

### 2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím ⏮.

**TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY**




Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte + nebo — pro provedení změny a poté, pro

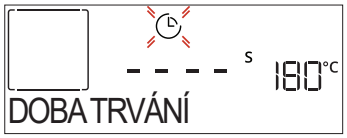
potvrzení volby, stiskněte ✓ a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).

Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).

U funkce „Horký vzduch + pára“ můžete volit množství páry z následujících možností: 1 (nízká), 2 (střední), 3 (vysoká).

Upozornění: Po spuštění funkce lze teplotu / úroveň grilu změnit pomocí + nebo —.

### DOBA TRVÁNÍ




Jakmile ikona ◷ bliká na displeji, stiskněte + nebo — pro nastavení požadované doby přípravy a poté, pro potvrzení, stiskněte ✓ . Dobu pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stiskněte ✓ nebo ▷ pro potvrzení a aktivujte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím ◷ : stiskněte + nebo — pro opravu a poté, pro potvrzení, stiskněte ✓ .

### ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. Na displeji se objeví čas ukončení a současně bliká ikona ◷ .




Stiskněte + nebo — pro nastavení času, kdy si přejete přípravu ukončit. Poté potvrďte stiskem ✓ a funkci spusťte. 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. Po dobu čekání můžete stisknout + nebo — a upravit čas ukončení programu, popřípadě ◁◁ pro změnu dalšího nastavení. Stiskem ◷ je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

### . 6th SENSE

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější režim přípravy, teplotu a dobu trvání vaření nebo pečení pro všechny dostupné pokrmy.

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

### HMOTNOST / VÝŠKA / PIZZA (KULATÝ PLECH)




Pro správné nastavení funkce se řiďte pokyny na displeji. Po výzvě stiskněte + nebo — a nastavte požadovanou hodnotu. Pro potvrzení následně stiskněte ✓ .

### STUPEŇ PEČENÍ / ZAPÉKÁNÍ

U některých funkcí „6th Sense“ je možné nastavit úroveň propečení.




Po vyzvání stiskněte + nebo — a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskněte ✓ nebo ▷ pro potvrzení a aktivujte funkci.

Stejný způsobem je u některých funkcí 6th Sense možné nastavit úroveň zapečení od nízké (-1) po vysokou (1).

### . VAŘENÍ V PÁŘE

Po výběru funkce „Horký vzduch + pára“ nebo jednoho z receptů 6th Sense je možné díky využití páry připravit jakýkoli pokrm.

Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro tradiční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jídle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů.

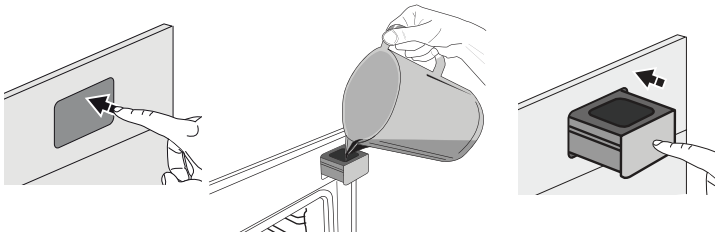
Po celou dobu trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená.

Před vařením v páře je nutné naplnit nádrž uvnitř trouby pomocí zásuvky na ovládacím panelu.

Když se na displeji objeví výzva „PŘILIJTE VODU“ nebo „NAPLŇTE ZÁSUVKU“, lehkým zatlačením na zásuvku ji otevřete.

Pomalu ji plňte pitnou vodou, dokud se na displeji nezobrazí „PLNÁ NÁDRŽ“. Maximální kapacita nádrže je přibližně 1,5 litru.

Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačit směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.



Vodu bude nutné přidat pouze tehdy, když nebude nádrž dostatečně plná na dokončení vaření.

Nádrž nenaplňujte, když je spotřebič vypnutý nebo dokud se neobjeví výzva k plnění na displeji.

## 3. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

Pokud výchozí hodnoty odpovídají požadovaným, popřípadě jakmile provedete požadovaná nastavení, stiskněte ▷ a kdykoli funkci aktivujte.

Během fáze odložení se po stisku ▷ trouba dotáže, zda si přejete tuto fázi přeskočit, a okamžitě spustí funkci.

Upozornění: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce. Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím ⏻.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Stiskněte ⏪ pro návrat na předchozí obrazovku a zvolte jinou funkci, popřípadě vyčkejte až do úplného vychladnutí.

## 4. PŘEDOHŘEV

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




Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn „VLOŽTE JÍDLO“.
V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte jídlo do trouby, zavřete dvířka a stiskem ✓ nebo ▷ zahajte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje. Pomocí + nebo — můžete vždy požadovanou teplotu změnit.

## 5. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / OTOČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

Pokud si přejete proces přípravy obnovit, zavřete dvířka.

Některé funkce 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení.




Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Otevřete dvířka, proveďte krok požadovaný displejem, uzavřete dvířka a poté pokračujte v přípravě stiskem ▷.

Stejným způsobem vás 10 % doby před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

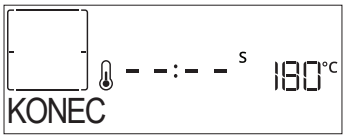



Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte ▷ nebo ✓.

Upozornění: Pro přeskočení těchto kroků stiskněte ▷. Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

## 6. KONEC PEČENÍ

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




Stisknutím ▷ budete pokračovat ve vaření s ručním režimem (bez časovače). Stisknutím + prodloužíte dobu vaření o nastavenou dobu. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

### ZAPÉKÁNÍ

Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.




Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte ✓ pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí. Zastavit funkci a vypnout troubu můžete kdykoliv stisknutím ⏻.

## . OBLÍBENÉ

Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 10.




Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, stiskněte ✓. V opačném případě tento požadavek ignorujte stisknutím ⏪.

Poté, co stisknete ✓, stiskněte + nebo — a vyberte číslo pozice. Následně pro potvrzení stiskněte ✓.

Upozornění: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte ♡: Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.




Pro výběr funkce stiskněte + nebo —, potvrďte stiskem ✓ a poté, pro spuštění, stiskněte ▷.

## . ČIŠTĚNÍ

- **AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYRO**

**Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte. Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).**

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme použít výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění. Stiskněte , aby se na displeji zobrazila položka „Pyro".




Stiskněte + nebo — pro výběr požadovaného cyklu a následně, pro potvrzení, stiskněte ✓. Jakmile jste vybrali cyklus, můžete stisknout + nebo — a nastavit čas ukončení (odložení startu). Poté potvrďte stiskem ✓. Podle pokynů vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství. Po dokončení dvířka uzavřete a stiskněte . Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.

Upozornění: Pyrolytický cyklus můžete aktivovat rovněž v případě, kdy je nádržka naplněna vodou.

## • VYPOUŠTĚNÍ VODY

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Za účelem zachování optimálních podmínek pro provoz spotřebiče doporučujeme vypouštět vodu pokaždé, když u trouby použijete parní cyklus.



Po vybrání funkce „Vypustit vodu" stiskněte a proveďte uváděné kroky: Otevřete dvířka a pod vypouštěcí trysku na spodní straně panelu vložte velkou nádobu. Jakmile se spustí vypouštění, držte nádobu na místě, dokud není proces dokončen. Průměrná doba odtoku vody při plném naplnění je přibližně tři minuty.

V případě potřeby je možné proces vypouštění pozastavit stisknutím tlačítka BACK nebo STOP (například pokud by se nádoba naplnila již v průběhu vypouštění).

Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této vyčkávací doby se na displeji zobrazí následující hlášení: „VODA JE HORKÁ – POČKEJTE PROSÍM".

## • ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat nádržku a parní okruh v tom nejlepším stavu.

Na displeji se zobrazí zpráva <PLEASE DESCALE>, která vám připomene, abyste tuto akci prováděli pravidelně. Požadavek na odstranění vodního kamene se aktivuje po určitém počtu provedených parních cyklů, popřípadě po určitém počtu provozních hodin parního kotle od provedení posledního odvápňovacího cyklu (viz tabulka níže).

| POTÉ SE OBJEVÍ ZPRÁVA „ODVÁPNIT PROSÍM" | CO UDĚLAT |
|---|---|
| 15 cyklů pečení v páře<br>Pečení v páře v délce trvání 22 hodin | Odvápnění je doporučeno |
| 20 cyklů pečení v páře<br>Pečení v páře v délce trvání 30 hodin | Dokud neprovedete odvápnění, parní cyklus nebude možné zapnout |

Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vyčistit nádržku a vnitřní parní okruh důkladněji.

Průměrná doba trvání kompletní funkce je asi 180 minut. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji.

Upozornění: Funkci lze pozastavit, ale pokud ji přerušíte, je nutné opakovat celý proces odvápnění.

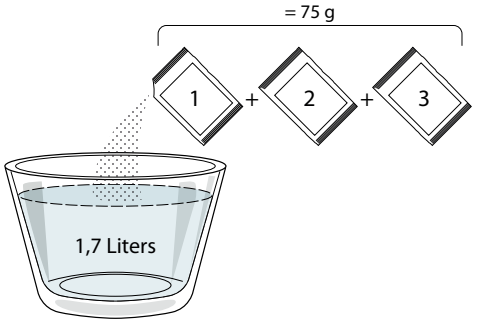
» **FÁZE 1: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)**

Jakmile se na displeji objeví výzva <UMÍSTĚTE NÁDOBU POD TRYSKU>, začněte vypouštět vodu, jak je popsáno v odstavci „Vypouštění vody".

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této vyčkávací doby se na displeji zobrazí následující hlášení: „VODA JE HORKÁ – POČKEJTE PROSÍM". Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

» **FÁZE 2: ODVÁPŇOVÁNÍ (~ 120 MIN)**

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 1,7 L ROZTOKU>, do zásobníku nalejte odvápňovací roztok. Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme při přípravě odvápňovacího roztoku rozpustit **3** sáčky (odpovídá hmotnosti 75 g) speciálního odvápňovacího prostředku Oven WPRO* v **1,7 litru** pitné vody o pokojové teplotě.




Po nalití odvápňovacího prostředku do zásobníku stiskněte ▷ pro spuštění odvápňovacího procesu. Odvápňovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další fázi.

» **FÁZE 3: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)**

Jakmile se na displeji objeví výzva <UMÍSTĚTE NÁDOBU POD TRYSKU>, začněte vypouštět vodu, jak je popsáno v odstavci „Vypouštění vody".

» **FÁZE 4: PROPLACHOVÁNÍ (~ 20 min)**

Pro vyčištění nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach.

Jakmile se na displeji zobrazí výzva <PŘIDEJTE VODU NA PROPLACH>, nalejte prosím vodu do zásobníku, dokud se na displeji neobjeví hlášení „Plná nádrž" a následně stiskněte ▷ pro zahájení prvního proplachu.

» **FÁZE 5: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min.)**

» **FÁZE 6: PROPLACHOVÁNÍ (~ 20 MIN)**

» **FÁZE 7: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)**

» **FÁZE 8: PROPLACHOVÁNÍ (~ 20 MIN)**

» **FÁZE 9: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)**

Po posledním propláchnutí stiskněte OK, čímž se proces odvápnění dokončí.

Po dokončení procesu odvápnění bude možné používat všechny parní funkce.

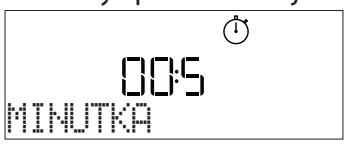
*Odvápňovací prostředek **WPRO** je námi doporučovaný profesionální přípravek pro zachování maximálního výkonu parní funkce vaší trouby. Dbejte pokynů k použití uvedených na obalu. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obracejte na poprodejní servis nebo *www.whirlpool.eu*.

Společnost Whirlpool nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čisticího prostředku dostupného na trhu.

## . MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte + nebo — : Na displeji začne blikat ikona ⏱ .

K nastavení požadované doby stiskněte + nebo — a časový spínač aktivujte stiskem ✓ .




Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutce zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení. Stiskněte + nebo — pro změnu času nastaveného na časovém spínači.

Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci.

Pro zapnutí trouby stiskněte ⏻ a následně vyberte požadovanou funkci.

Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.

Upozornění: Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona ⏱ ), která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Pro opětovné zobrazení minutky stiskněte ⏻ , čímž zastavíte právě probíhající funkci.

## . ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí tlačítek 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 ⏻ .

# 6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

| KATEGORIE POTRAVIN | | | DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ | OTÁČENÍ (z doby pečení) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---|---|---|---|---|---|
| LASAGNE | - | | 0,5–3 kg | - | 2 |
| MASO | Hovězí pečeně | Pečeně (stupeň pečení 0) | 0,6–2 kg | – | 3 |
| | | Hamburgery (stupeň pečení 0) | 1,5–3 cm | 3/5 | 5 4 |
| | Vepřové pečené | Pečeně | 0,6–2,5 kg | – | 3 |
| | | Párky a klobásy | 1,5–4 cm | 2/3 | 5 4 |
| | Kuřecí pečeně | Vcelku | 0,6–3 kg | – | 2 |
| | | Řízek a prso | 1–5 cm | 2/3 | 5 4 |
| | Kebaby | | jedna mřížka | 1/2 | 5 4 |
| RYBA | Filety | | 0,5–3 cm | - | 3 2 |
| | Zmražené filety | | 0,5–3 cm | - | 3 2 |
| ZELENINA | Pečená zelenina | Brambory | 0,5–1,5 kg | – | 3 |
| | | Plněná zelenina | 0,1–0,5 kg (kus) | – | 3 |
| | | Pečená zelenina | 0,5–1,5 kg | – | 3 |
| | Gratinovaná zelenina | Brambory | jeden plech | - | 3 |
| | | Rajčata | jeden plech | - | 3 |
| | | Papriky | jeden plech | - | 3 |
| | | Brokolice | jeden plech | - | 3 |
| | | Květák | jeden plech | - | 3 |
| | | Jiné | jeden plech | - | 3 |
| KOLÁČE A CUKROVÍ | Kynuté koláče ve formě | Piškotový koláč | 0,5–1,2 kg | – | 3 |
| | Cukroví & plněné koláče | Sušenky | 0,2–0,6 kg | - | 3 |
| | | Odpalované těsto | jeden plech | - | 3 |
| | | Koláč | 0,4–1,6 kg | – | 3 |
| | | Závin | 0,4–1,6 kg | – | 3 |
| | | Plněný ovocný koláč | 0,5–2 kg | – | 3 |
| SLANÉ KOLÁČE | - | | 0,8–1,2 kg | - | 2 |
| CHLÉB | Žemle | | 60–150 g každý | – | 3 |
| | Sendvič ve formě | | 400–600 g každý | – | 2 |
| | Velký chléb | | 0,5-2,0 kg | – | 2 |
| | Bagety | | 200–300 g každý | - | 3 |
| PIZZA | Tenké | | kulatý plech | – | 2 |
| | Silné | | kulatý plech | – | 2 |
| | Mražené | | 1–4 vrstvy | – | 2 |

| PŘÍSLUŠENSTVÍ | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Rošt | Pečicí plech nebo dortová forma na roštu | Odkapávací plech / pečicí plech nebo plech do trouby pro pečení na roštu | Odkapávací plech / plech na pečení | Odkapávací plech s 500 ml vody |

# TABULKA PEČENÍ PRO HORKÝ VZDUCH + PÁRA

| RECEPT | ÚROVEŇ PÁRY | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (MIN) | ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---|---|---|---|---|---|
| Sušenky / linecké pečivo | NÍZKÁ | Ano | 140–150 | 35–55 | 3 |
| Malý moučník / muffin | NÍZKÁ | Ano | 160–170 | 30–40 | 3 |
| Kynuté koláče | NÍZKÁ | Ano | 170–180 | 40–60 | 2 |
| Piškotový koláč | NÍZKÁ | Ano | 160–170 | 30–40 | 2 |
| Focaccia | NÍZKÁ | Ano | 200–220 | 20–40 | 3 |
| Bochník chleba | NÍZKÁ | Ano | 170 -180 | 70–100 | 3 |
| Malý chléb | NÍZKÁ | Ano | 200–220 | 30–50 | 3 |
| Bageta | NÍZKÁ | Ano | 200–220 | 30–50 | 3 |
| Pečeně brambory | STŘEDNÍ | Ano | 200–220 | 50–70 | 3 |
| Telecí/hovězí/vepřové 1 kg | STŘEDNÍ | Ano | 180–200 | 60–100 | 3 |
| Telecí/hovězí/vepřové kousky | STŘEDNÍ | Ano | 160–180 | 60–80 | 3 |
| Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg | STŘEDNÍ | Ano | 200–220 | 40–50 | 3 |
| Krvavý rostbíf o hmotnosti 2 kg | STŘEDNÍ | Ano | 200 | 55–65 | 3 |
| Jehněčí kýta | STŘEDNÍ | Ano | 180–200 | 65–75 | 3 |
| Dušené vepřové koleno | STŘEDNÍ | Ano | 160–180 | 85–100 | 3 |
| Kuře/perlička/kachna 1–1,5 kg | STŘEDNÍ | Ano | 200–220 | 50–70 | 3 |
| Kuře/perlička/kachna, kousky | STŘEDNÍ | Ano | 200–220 | 55–65 | 3 |
| Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky) | STŘEDNÍ | Ano | 180–200 | 25–40 | 3 |
| Rybí filé | VYSOKÝ | Ano | 180–200 | 15–30 | 3 |

| PŘÍSLUŠENSTVÍ | Rošt | Pečicí plech nebo dortová forma na roštu | Hluboký plech / plech na pečení na roštu | Odkapávací plech / plech na pečení | Odkapávací plech s 500 ml vody |
|---|---|---|---|---|---|

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

| RECEPT | FUNKCE | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (MIN) | ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---|---|---|---|---|---|
| Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta |  | Ano | 170 | 30–50 | 2 |
| |  | Ano | 160 | 30–50 | 2 |
| |  | Ano | 160 | 30–50 | 4 / 1 |
| Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč) |  | Ano | 160 – 200 | 30–85 | 3 |
| |  | Ano | 160 – 200 | 35–90 | 4 / 1 |
| Sušenky / linecké pečivo |  | Ano | 150 | 20–40 | 3 |
| |  | Ano | 140 | 30–50 | 4 |
| |  | Ano | 140 | 30–50 | 4 / 1 |
| |  | Ano | 135 | 40–60 | 5 / 3 / 1 |
| Koláčky / muffiny |  | Ano | 170 | 20–40 | 3 |
| |  | Ano | 150 | 30–50 | 4 |
| |  | Ano | 150 | 30–50 | 4 / 1 |
| |  | Ano | 150 | 40–60 | 5 / 3 / 1 |
| Odpalované pečivo |  | Ano | 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 / chléb / chléb „focaccia“ |  | Ano | 190–250 | 15–50 | 2 |
| |  | Ano | 190–230 | 20–50 | 4 / 1 |
| Pizza (tenká, silná, focaccia) |  | Ano | 220–240 | 25–50 * | 5 / 3 / 1 |
| Mražená pizza |  | Ano | 250 | 10–15 | 3 |
| |  | Ano | 250 | 10–20 | 4 / 1 |
| |  | Ano | 220–240 | 15–30 | 5 / 3 / 1 |
| Slané koláče (zeleninové, quiche) |  | Ano | 180–190 | 45–55 | 3 |
| |  | Ano | 180–190 | 45–60 | 4 / 1 |
| |  | Ano | 180–190 | 45–70 * | 5 / 3 / 1 |
| Pečivo z listového těsta |  | Ano | 190–200 | 20–30 | 3 |
| |  | Ano | 180–190 | 20–40 | 4 / 1 |
| |  | Ano | 180–190 | 20–40 * | 5 / 3 / 1 |

| FUNKCE |  Tradiční |  Horký vzduch |  Tradič. Pečení |  Grill |  Turbo Grill |  Maxi Cooking |  Cook 4 |  Eko s horkým vzduchem |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

| RECEPT | FUNKCE | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (min) | ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---|---|---|---|---|---|
| Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / plněné závitky | | Ano | 190–200 | 45–65 | 3 |
| Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg | | Ano | 190–200 | 80–110 | 3 |
| Vepřová pečeně s kůží 2 kg | XL | - | 170 | 110–150 | 2 |
| Kuře/králík/kachna 1 kg | | Ano | 200–230 | 50–100 | 3 |
| Husa/krocan 3 kg | | Ano | 190–200 | 80–130 | 2 |
| Ryba pečená v troubě/alobalu (filé, celá) | | Ano | 180–200 | 40–60 | 3 |
| Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky) | | Ano | 180–200 | 50–60 | 2 |
| Topinky | | - | 3 (vysoké) | 3–6 | 5 |
| Rybí filety / řízky | | - | 2 (střední) | 20–30 ** | 4 3 |
| Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery | | - | 2–3 (střední–vysoká) | 15–30 ** | 5 4 |
| Pečené kuře 1–1,3 kg | | - | 2 (střední) | 55–70 *** | 2 1 |
| Jehněčí kýta / kýty | | - | 2 (střední) | 60–90 *** | 3 |
| Pečeně brambory | | - | 2 (střední) | 35–55 *** | 3 |
| Zapékaná zelenina | | - | 3 (vysoké) | 10–25 | 3 |
| Sušenky | Sušenky | Ano | 135 | 50–70 | 5 4 3 1 |
| Linecké koláče | Linecké koláče | Ano | 170 | 50–70 | 5 3 2 1 |
| Pizza (kulatá) | Pizza | Ano | 210 | 40–60 | 5 3 2 1 |
| Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1) | | Ano | 190 | 40–120 * | 5 3 1 |
| Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1) | Nabídka | Ano | 190 | 40–120 * | 5 4 2 1 |
| Lasagne a maso | | Ano | 200 | 50–100 * | 4 1 |
| Maso a brambory | | Ano | 200 | 45–100 * | 4 1 |
| Ryby a zelenina | | Ano | 180 | 30–50 * | 4 1 |
| Nadívané maso | | - | 200 | 80–120 * | 3 |
| Naporcované maso (králičí, kuřecí, jehněčí) | | - | 200 | 50–100 * | 3 |

* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.
** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.
*** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).

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 předehřátí (které je u některých receptů nutné).

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.

| PŘÍSLUŠENSTVÍ | Rošt | Pečicí plech nebo dortová forma na roštu | Hluboký plech / plech na pečení na roštu | Odkapávací plech / plech na pečení | Odkapávací plech s 500 ml vody |
|---|---|---|---|---|---|

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

**Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.**

**Používejte bezpečnostní 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 nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.
- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned 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.

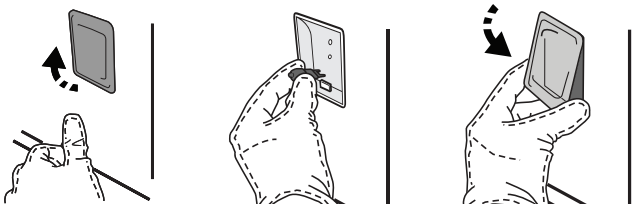
## NÁDRŽKA

Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkce „Vypouštění“ a „Odvápnění“.

Pokud jste delší dobu nepoužívali funkci „Horký vzduch + Pára“, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus pečení s prázdnou troubou úplným naplněním nádržky.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Vyjměte boční vodicí mřížky.
3. Sejměte kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku.
5. Kryt žárovky nasaďte zpět a pevně jej zatlačte, aby dobře zapadl.
6. Nainstalujte zpět boční vodicí mřížky.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

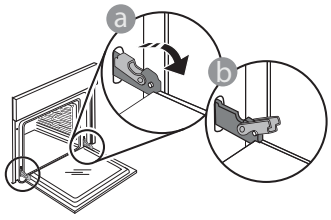


Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

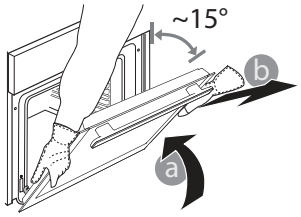
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

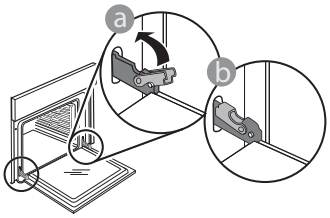
1. **Přejete-li si dvířka demontovat**, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



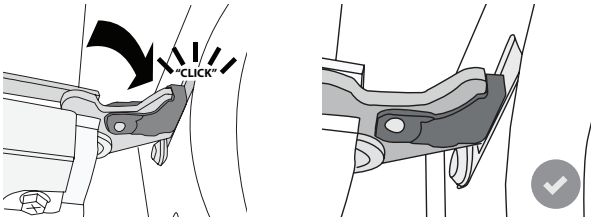

2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť.
   Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.




3. **Dvířka opět nasaďte** 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.

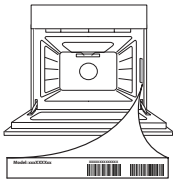



5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

| PROBLÉM | MOŽNÁ PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|---|---|---|
| Trouba nefunguje. | Přerušení napájení.<br>Odpojení od elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení.<br>Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá. |
| Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem. | Trouba je rozbitá. | Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. |
| Trouba se nezahřívá.<br>Funkce se nespustí. | Režim „DEMO“ je aktivní. | V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“. |
| Světlo se zhasne. | Úsporný režim „EKO“ je „Zap“. | V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Vyp“. |
| Dveře nelze otevřít. | Probíhá čisticí cyklus. | Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne. |

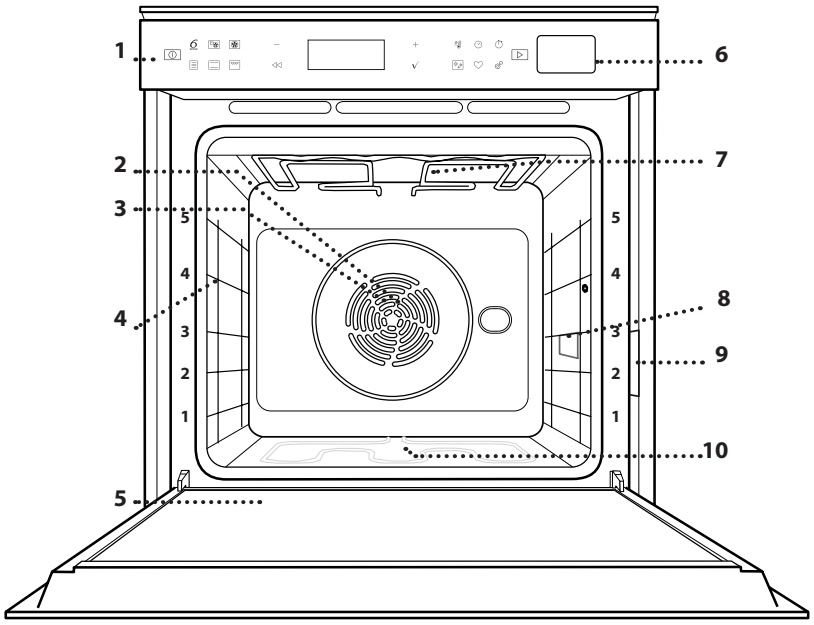
**Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete na webových stránkách:**
- z naší webové stránky **docs.whirlpool.eu**,
- pomocí naskenování QR kódu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA**
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
**www.whirlpool.eu/register**

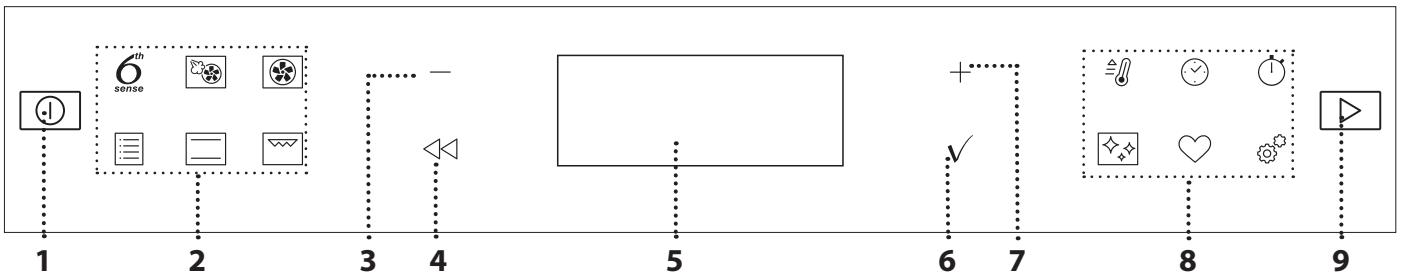
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a biztonsági útmutatót!**

# A TERMÉK BEMUTATÁSA




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

## A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA




**1. BE / KI**
A sütő be- és kikapcsolása vagy funkciók leállítása.

**2. FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE**
A funkciók és a menü gyors elérése.

**3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB**
Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek csökkentése.

**4. VISSZA**
Visszatérés az előző menübe.
A beállítások módosítása sütés közben.

**5. KIJELZŐ**
Egy funkció azonnali indítása.

**6. JÓVÁHAGYÁS**
A kiválasztott funkció vagy érték jóváhagyása.

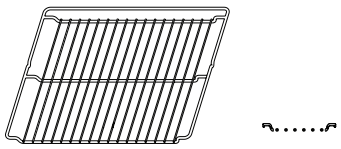
**7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB**
Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek növelése.

**8. OPCIÓK/FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE**
Funkciók, időtartamok, beállítások és kedvencek gyors elérése.

**9. START**
Funkció indítására szolgál a megadott vagy a gyári beállításokkal.

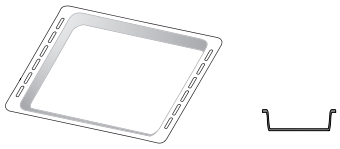
# TARTOZÉKOK

### SÜTŐRÁCS



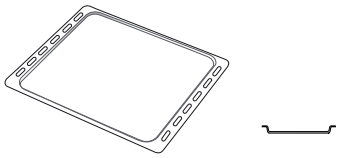
Ételsütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

### CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



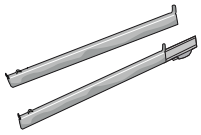
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

### SÜTEMÉNYES TEPSI



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

### KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

### A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

Az egyéb tartozékokat, mint például a zsírfogó tálcát és a süteményes tepsit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

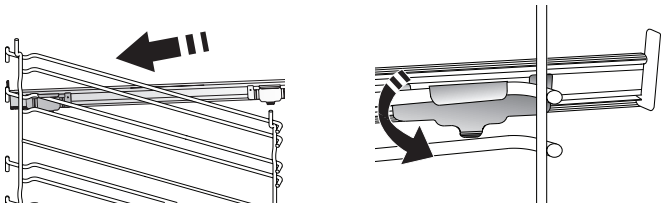
### A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: 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 tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.



Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

# FUNKCIÓK

## 6th SENSE

Ezek lehetővé teszik bármilyen típusú étel teljesen automatikus elkészítését (lasagna, hús, hal, zöldségek, sütemények, sós sütemények, kenyér, pizza).

A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

## HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZ

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy MAGAS gőzszintet válasszon hal, KÖZEPES szintet hús és ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez.

## HŐLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.

## HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK

- **LÉGKEV. SÜTÉS**
  Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.
- **COOK 4 FUNKCIÓK**
  Ez akkor hasznos, ha egyszerre 4 szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszeket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.
- **TURBO GRILL**
  Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). 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.
- **FAGY. TÉSZTA**
  Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.
- **SPECIÁLIS FUNKCIÓK**
  - » **XXL HÚSSÜTÉS**
    Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni a húst.
  - » **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.
  - » **KIOLVASZTÁS**
    Fagyasztott élelmiszerek gyors kiengedéséhez. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.
  - » **MELEGEN TARTÁS**
    A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.
  - » **ECO HŐLÉGBEFÚVÁS**
    Töltött sültek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

## ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

## GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. 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.

## GYORS ELŐMELEG.

A sütő gyors előmelegítése.

## IDŐZÍTŐK

A funkcióhoz tartozó időtartamok módosítása.

## PERCSZÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.

## TISZTÍTÁS

- **AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS - PIROL. TISZT**
  A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (Pirol. tiszt) és egy rövidebb ciklus (Eco pirol.t.). Azt javasoljuk, hogy rendszeres időközönként a gyorsabb ciklust használja, míg a teljes ciklust csak akkor, ha a sütő nagyon elszennyeződött.
- **LEERESZTÉS**
  A forralóban maradt víz automatikus leeresztése arra az esetre, ha a készüléket előreláthatóan egy ideig nem fogják használni.
- **VÍZKŐMENTESÍTÉS**
  A vízkőlerakódások eltávolítása a forralóból. Javasoljuk, hogy ezt a funkciót rendszeres

időközönként használja. Ha nem így tesz, a kijelzőn emlékeztető jelzés jelenik meg.

### BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása.

Ha az „ECO" üzemmód aktív, energiatakarékossági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol. Automatikusan visszakapcsol bármely gomb megnyomásakor.

Ha a „DEMO" üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az üzemmód kikapcsolásához lépjen a „DEMO" menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget.

A „GYÁRI ÉRTÉKEK" lehetőség kiválasztásakor a készülék kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. Minden beállítás törlődik.

### KEDVENC

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.

# ELSŐ HASZNÁLAT

### 1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: a kijelzőn az „English" beállítás látható.




A + és — gombokkal lépkedhet a választható nyelvek listájában. Válassza ki a kívánt nyelvet, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: A nyelv bármikor módosítható a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben lévő „NYELV" lehetőségnél. Ehhez nyomja meg a ⚙ gombot.

### 2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

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




Nyomja meg a + vagy a — gombot a 16-os „High" (Magas) vagy 13-as „Low" (Alacsony) érték beállításához, majd nyomja meg a ✓ gombot a mentéshez.

### 3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A teljesítmény kiválasztása után be kell állítania a pontos időt: A kijelzőn villog az órát jelző két számjegy.




Állítsa be az órát a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot: A kijelzőn villog a perceket jelző két számjegy.

Állítsa be a percet a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Hosszabb áramkimaradás után újra be kell állítani a pontos időt. Válassza az „ÓRA" lehetőséget a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben. Ehhez nyomja meg a ⚙ gombot.

### 4. 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. Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson 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.

Megjegyzés: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

# NAPI HASZNÁLAT

### 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Kapcsolja be a sütőt a ⏻ gombbal: a kijelzőn az utoljára használt elsődleges funkció vagy a főmenü látható.

A funkciók kiválasztásához nyomja meg az egyik elsődleges funkcióhoz tartozó szimbólumot, vagy léptessen a menüben: A menüből úgy választhat ki egy elemet (a kijelzőn az első elérhető elem látszik), hogy megnyomja a + vagy a — gombot a kívánt opció kiválasztásához, majd nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez.

### 2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja annak beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások. A ⏮ gombbal módosítható az előző beállítás.

### HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT



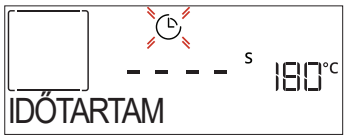

Ha az érték villog a kijelzőn, módosításához használja a + és — gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ezután továbbléphet a következő beállításokra (ha vannak).

A grillfokozat is beállítható: A grillezéshez meghatározott áramerősségi szintek tartoznak: 3 (magas), 2 (közepes), 1 (alacsony).

A „Hőlégbefúvás + gőz" funkció esetén a következő gőzmennyiségek közül választhat: 1 (alacsony), 2 (közepes), 3 (magas).

Megjegyzés: A funkció bekapcsolása után a hőmérséklet/grillfokozat a + és — gombokkal módosítható.

### IDŐTARTAM




Ha a ◷ szimbólum villog a kijelzőn, állítsa be a kívánt sütési időt a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ha végig felügyelni kívánja a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítania a sütési időt: Nyomja meg a ✓ vagy ▷ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.

Megjegyzés: A beállított sütési idő módosítható a sütés közben a ◷ gombbal: a módosításhoz használja a + és — gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

### BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETÉS)

Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. A kijelzőn látható a befejezési idő, és az ◷ szimbólum villog.




A + és — gombokkal állítsa be, mikor érjen véget a sütés, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció bekapcsolásához. 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. A várakozási idő alatt a + és — gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a ⏮ gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. Az ◷ gomb megnyomásakor megtekinthető a befejezési idő és az időtartam.

## . 6th SENSE

Ezekkel a funkcióval automatikusan beállítható az elérhető ételek sütéséhez optimális üzemmód, hőmérséklet és időtartam.

Szükség esetén az optimális eredmény érdekében adja meg az étel jellemzőit.

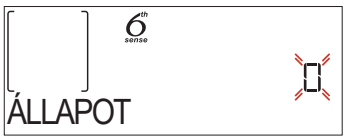
### SÚLY / MAGASSÁG / PIZZA (KEREK-TÁLCA-RÉTEGEK)




A funkció megfelelő beállításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Ha a készülék jelez, a + és — gombokkal állítsa be a kívánt értéket, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

### ÁLLAPOT / PIRÍTÁS

Bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható az étel készültségi állapota.




Ha a készülék jelez, a + és — gombokkal állítsa be a kívánt fokozatot a véres (-1) és az átsütött (+1) szintek között. Nyomja meg a ✓ vagy ▷ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Hasonló módon, ahol lehetséges, bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható a pirítási fokozat alacsony (-1) és magas (1) között.

## . FŐZÉS GŐZZEL

A „Hőlégbefúvás + Gőz" funkció vagy a számos speciális 6th Sense recept egyikének kiválasztásával a gőz használatának köszönhetően bármilyen típusú étel elkészíthető.

A gőz gyorsabban és egyenletesebben járja át az ételt az alsó+felső sütésre jellemző forró levegőhöz képest: ez csökkenti a sütési időt, megőrzi az étel értékes tápanyagait, és biztosítja, hogy minden receptjével kiváló, igazán ízletes eredményt érhessen el.

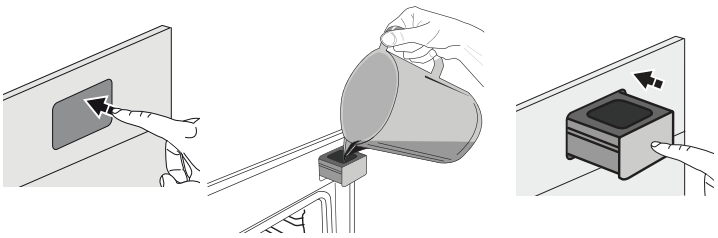
A gőzpárolás teljes időtartama alatt zárva kell tartani az ajtót.

Ha gőzpárolással folytatná a sütést, töltse fel a sütő belsejében található tartályt a vezérlőpanelen lévő fiók használatával.

Amikor a kijelzőn megjelenik a „VÍZ HOZZÁADÁSA" vagy a „TARTÁLY FELTÖLT" jelzés, enyhén benyomva nyissa ki a fiókot.

Lassan töltsön bele csapvizet, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „MEGTELT" felirat. A tartály maximális űrtartalma kb. 1,5 liter.

Óvatosan a panel felé nyomva zárja be teljesen a fiókot. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie.



Víz hozzáadása csak akkor szükséges, ha a tartály feltöltése nem elég a párolás befejezéséig.
Kerülje a tartály feltöltését, miközben a sütő kikapcsolt állapotban van, illetve amíg a kijelzőn ilyen üzenet meg nem jelenik.

## 3. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

Ha az alapértelmezett beállítások megfelelőek, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a ▷ gombot a funkció bekapcsolásához.

Ha a késleltetés ideje alatt megnyomja a ▷ gombot, a sütő rákérdez, hogy törli-e a késleltetést, és helyette azonnal elindítja-e a funkciót.

Megjegyzés: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahhoz javasolt optimális szint.
A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a ⏻ gombbal.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A ⏮ gombbal lépjen vissza az előző képernyőre, és válasszon másik funkciót, vagy várja meg, amíg a sütő teljesen lehűl.

## 4. ELŐMELEGÍTÉS

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




A szakasz végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott, „ÉTEL HOZZÁADÁSA" hőmérsékletet.
Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést a ✓ vagy ▷ gombbal.

Megjegyzés: 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 kívánt hőmérséklete bármikor módosítható a + és — gombokkal.

## 5. SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE / ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Az ajtó nyitásakor a sütés ideiglenesen leáll (ehhez a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket).

A sütés folytatásához csukja be az ajtót.

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben.




Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót, és nyomja meg a ▷ gombot a sütés folytatásához.

Hasonló módon, a sütési idő 10%-ával a sütés befejezése előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

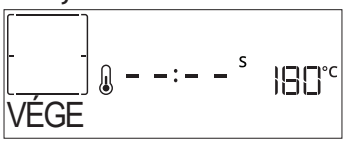



Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót, majd nyomja meg a ▷ vagy ✓ gombot a sütés folytatásához.

Megjegyzés: A műveletek kihagyásához nyomja meg a ▷ gombot. Ellenkező esetben, ha egy bizonyos ideig nem hajt végre műveletet, a sütés folytatódik.

## 6. A SÜTÉS VÉGE

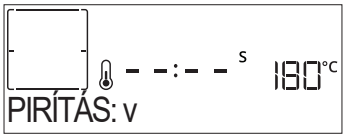
Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.




A sütés manuális (időzítés nélküli) üzemmódban történő folytatásához nyomja meg a ▷ gombot.
Ha növelni kívánja a sütési időt, nyomja meg a + gombot az új időtartam megadásához. A sütési beállítások mindkét esetben változatlanok maradnak.

### PIRÍTÁS

A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.




Ha a kijelzőn megjelenik a vonatkozó üzenet, szükség esetén nyomja meg a ✓ gombot az 5 perces pirítási ciklus elindításához. A funkció bármikor leállítható a ⏻ gombbal, amely kikapcsolja a sütőt.

## . KEDVENC

A sütés végeztével a kijelzőn megjelenik a kérdés, hogy kívánja-e menteni a funkciót a kedvencek listájára (1–10. pozícióba).




Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi

használatra, nyomja meg a ✓ gombot; ha nem kíván élni a lehetőséggel, nyomja meg a ⏮ gombot.

A ✓ gomb megnyomása után válassza ki a pozíciót a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha a memória megtelt, vagy a választott pozíció már foglalt, a sütő rákérdez, hogy felülírja-e a korábban mentett funkciót.

A mentett funkciók későbbi előhívásához nyomja meg a ♡ gombot: a kijelzőn megjelenik a kedvenc funkciók listája.




Válassza ki a funkciót a + és — gombokkal, hagyja jóvá a beállítást a ✓ gombbal, majd nyomja meg a ▷ gombot a bekapcsoláshoz.

## . TISZTÍTÁS

- **AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROL. TISZT**

**Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.**

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrózsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben. Az optimális tisztítási eredményhez a pirolitikus funkció használata előtt távolítsa el a sütőtérben maradt ételmaradékokat, és tisztítsa meg a belső ajtóüveget. Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben. Nyomja meg a ⁘ gombot. Ekkor megjelenik a „Pyro” felirat a kijelzőn.




A + vagy a — gomb segítségével válassza ki a kívánt ciklust, majd mentse el a ✓ gombbal. A ciklus kiválasztása után a + vagy a — gombbal állítsa be a befejezési időpontot (késleltetett indítás), majd mentse el a ✓ gombbal.

Tisztítsa meg az ajtót, és távolítson el minden tartozékot az utasításnak megfelelően, majd zárja be az ajtót, és nyomja meg a ▷ gombot: A sütő elindítja az öntisztítási ciklust, és a sütő ajtaja automatikusan bezáródik. A kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja.

A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre.

Ne feledje: A pirolitikus ciklus akkor is aktiválható, ha a tartályt vízzel töltik fel.

## • LEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leengedhető a víz, így elkerülhető, hogy állott víz maradjon a tartályban. A készülék optimális használata érdekében javasoljuk, hogy minden esetben végezze el a leeresztést, miután a sütő gőzölési programját használta.



A „Leeresztés” funkció kiválasztása után nyomja meg a ▷ gombot, és hajtsa végre a következő műveleteket: Nyissa ki az ajtót, és helyezzen egy nagy edényt a leeresztő kifolyó alá, a panel jobb alsó részénél. Ha elkezdte a leeresztést, tartsa az edényt a helyén a művelet befejezéséig. A teljes leeresztés átlagos időtartama körülbelül három perc. Szükség esetén a leeresztési folyamat a VISSZA vagy STOP gombokkal szüneteltethető (például, ha a tartály megtelik vízzel a leeresztési folyamat közben).

Az edény legalább 2 literes legyen.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ FORRÓ – KIS TÜRELMET”.

## • VÍZKŐMENTESÍTÉS

E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a tartály és a gőzölőrendszer kiváló állapota. A kijelzőn megjelenő <VÍZKŐMENTESÍTSEN> üzenet figyelmeztet arra, hogy rendszeresen végezze el a műveletet. A vízkőmentesítési figyelmeztetés az utolsó vízkőmentesítési program óta lefuttatott gőzpárolási programok száma vagy a gőzforraló üzemórái függvényében kapcsol be (lásd a lenti táblázatot).

| „VÍZKŐMENTESÍTSEN” ÜZENET LÁTHATÓ | TEENDŐ |
|---|---|
| 15 gőzpárolási ciklus | Vízkőmentesítés javasolt |
| 22 órányi gőzpárolás | |
| 20 gőzpárolási ciklus | Gőzölési program csak a vízkőmentesítési ciklus lefuttatása után indítható |
| 30 órányi gőzpárolás | |

Emellett a vízkőmentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a tartályt és a belső gőzölőrendszert.

A funkció átlagos időtartama kb. 180 perc. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

Ne feledje: A funkció szüneteltethető, de ha bármikor leállítja azt, a teljes vízkőmentesítési ciklust az elejétől kell megismételni.

» **1. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)**

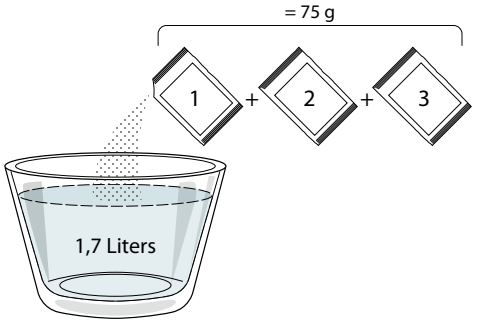
Ha a kijelzőn a <TEGYEN EGY EDÉNYT A KIFOLYÓ ALÁ>

üzenet látható, végezze el a leeresztési műveletet a vonatkozó Leeresztés részben jelzettek szerint.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ FORRÓ – KIS TÜRELMET".
Az edény legalább 2 literes legyen.

» **2. SZAKASZ: VÍZKŐMENTESÍTÉS (kb. 120 perc)**

Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 1,7 L OLDATOT> üzenet látható, öntse a vízkőmentesítő oldatot a rekeszbe. Javasoljuk, hogy a vízkőmentesítő oldatot a következők szerint készítse el: **3** tasak (azaz 75 g) speciális WPRO* vízkőmentesítő sütőhöz, **1,7 liter** szobahőmérsékletű ivóvíz.




Miután beöntötte a vízkőmentesítő oldatot a rekeszbe, nyomja meg a ▷ gombot a fő vízkőmentesítési folyamat indításához. A vízkőmentesítési szakaszok elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes szakaszok végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a következő szakaszra vonatkozó utasítások.

» **3. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)**

Ha a kijelzőn a <TEGYEN EGY EDÉNYT A KIFOLYÓ ALÁ> üzenet látható, végezze el a leeresztési műveletet a vonatkozó Leeresztés részben jelzettek szerint.

» **4. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (kb. 20 perc)**

A tartály és a gőzölőrendszer tisztításához öblítési ciklust kell végrehajtani.
Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ VIZET AZ ÖBLÍTÉSHEZ> ÜZENET LÁTHATÓ, öntsön ivóvizet a rekeszbe, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „MEGTELT" üzenet, majd nyomja meg a ▷ gombot az első öblítés indításához.

» **5. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)**

» **6. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (KB. 20 perc)**

» **7. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)**

» **8. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (KB. 20 perc)**

» **9. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)**

Az utolsó leeresztési művelet után nyomja meg az OK gombot a vízkőmentesítés befejezéséhez.

A vízkőmentesítési folyamat elvégzése után ismét használható az összes gőzölési funkció.

* A sütő gőzölő funkciójának kiváló hatékonyságú karbantartásához a professzionális **WPRO** vízkőmentesítő javasolt. Kövesse a termék csomagolásán található használati utasításokat. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a ***www.whirlpool.eu*** webhelyen keresztül lehetséges

A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószerek által okozott bármilyen károkért.

## . PERCSZÁMLÁLÓ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg a + vagy — gombot. A kijelzőn az ⏱ szimbólum villog.

Állítsa be a kívánt időtartamot a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot az időzítő bekapcsolásához.




Ha a percszámlálón beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a vonatkozó jelzés.

Megjegyzés: A percszámláló nem aktivál sütési funkciót. Az időzítőn beállított idő a + és — gombokkal módosítható.

A percszámláló bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Nyomja meg a ⏻ gombot a sütő bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót.
A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.

Megjegyzés: Ebben a szakaszban a percszámláló nem látható (csak a ⏱ szimbólum látható a kijelzőn), a visszaszámlálás a háttérben zajlik. A percszámláló megjelenítéséhez, azaz az aktív funkció leállításához nyomja meg a ⏻ gombot.

## . GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva legalább öt másodpercig a ⏮ gombot. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.




Megjegyzés: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a ⏻ gombbal.

# 6th sense SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK | | | AJÁNLOTT MENNYISÉG | MEGFORDÍTÁS (a sütési idő ekkora részének elteltekor) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|---|---|---|---|---|---|
| LASAGNA | - | | 0,5-3 kg | - | 2 |
| HÚS | Marha-roston | Sült (0 állapot) | 0,6-2 kg | - | 3 |
| | | Hamburger (0 állapot) | 1,5-3 cm | 3/5 | 5 4 |
| | Sertés-roston | Sült | 0,6-2,5 kg | - | 3 |
| | | Kolbász és virsli | 1,5-4 cm | 2/3 | 5 4 |
| | Csirke-sült | Egész | 0,6-3 kg | - | 2 |
| | | Filé és mell | 1-5 cm | 2/3 | 5 4 |
| | Kebabfélék | | egy rács | 1/2 | 5 4 |
| HAL | Filé | | 0,5-3 (cm) | - | 3 2 |
| | Filé-fagyasztott | | 0,5-3 (cm) | - | 3 2 |
| ZÖLDSÉGEK | Zöldség-sült | Burgonya | 0,5-1,5 kg | - | 3 |
| | | Zöldség-töltött | 0,1-0,5 kg/db | - | 3 |
| | | Zöldség-sült | 0,5-1,5 kg | - | 3 |
| | Zöldség-csőben sült | Burgonya | egy tálca | - | 3 |
| | | Paradicsom | egy tálca | - | 3 |
| | | Paprika | egy tálca | - | 3 |
| | | Brokkoli | egy tálca | - | 3 |
| | | Karfiol | egy tálca | - | 3 |
| | | Egyebek | egy tálca | - | 3 |
| SÜTEMÉNYEK | Kelt tésztás sütemény formában | Piskóta | 0,5-1,2 kg | - | 3 |
| | Sütemény, töltött pite | Aprósütemények | 0,2-0,6 kg | - | 3 |
| | | Hajtog. tészta | egy tálca | - | 3 |
| | | Torta | 0,4-1,6 kg | - | 3 |
| | | Rétes | 0,4-1,6 kg | - | 3 |
| | | Gyümölcsös pite | 0,5-2 kg | - | 3 |
| SÓS SÜTEMÉNYEK | - | | 0,8-1,2 kg | - | 2 |
| KENYÉR | Tekercsek | | 60-150 g/db | - | 3 |
| | Szendvicskenyérformában | | 400-600 g/db | - | 2 |
| | Nagy kenyér | | 0,5-2,0 kg | - | 2 |
| | Baguette | | 200-300 g/db | - | 3 |
| PIZZA | Vékony | | kerek tálca | - | 2 |
| | Vastag | | kerek tálca | - | 2 |
| | Fagyasztott | | 1-4 réteg | - | 2 |

| TARTOZÉKOK | Sütőrács | Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson | Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson | Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel |
|---|---|---|---|---|---|

# HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZPÁROLÁSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | PÁROLÁSI SZINT | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|---|---|---|---|---|---|
| Keksz / Aprósütemények | ALACSONY | Igen | 140-150 | 35-55 | 3 |
| Kis méretű torta / Muffin | ALACSONY | Igen | 160-170 | 30-40 | 3 |
| Kelt tészták | ALACSONY | Igen | 170-180 | 40-60 | 2 |
| Piskóta | ALACSONY | Igen | 160-170 | 30-40 | 2 |
| Focaccia | ALACSONY | Igen | 200-220 | 20-40 | 3 |
| Kenyér, vekni | ALACSONY | Igen | 170-180 | 70-100 | 3 |
| Zsemle | ALACSONY | Igen | 200-220 | 30-50 | 3 |
| Bagett | ALACSONY | Igen | 200-220 | 30-50 | 3 |
| Sült burgonya | KÖZEPES | Igen | 200-220 | 50-70 | 3 |
| Borjú / Marha / Sertés 1 kg | KÖZEPES | Igen | 180-200 | 60-100 | 3 |
| Borjú / Marha / Sertés (darabok) | KÖZEPES | Igen | 160-180 | 60-80 | 3 |
| Marhasült angolosan 1 kg | KÖZEPES | Igen | 200-220 | 40-50 | 3 |
| Marhasült angolosan 2 kg | KÖZEPES | Igen | 200 | 55-65 | 3 |
| Báránycomb | KÖZEPES | Igen | 180-200 | 65-75 | 3 |
| Pörkölt sertéscsülök | KÖZEPES | Igen | 160-180 | 85-100 | 3 |
| Csirke / Gyöngytyúk / Kacsa 1–1,5 kg | KÖZEPES | Igen | 200-220 | 50-70 | 3 |
| Csirke / Gyöngytyúk / Kacsa (darabok) | KÖZEPES | Igen | 200-220 | 55-65 | 3 |
| Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán) | KÖZEPES | Igen | 180-200 | 25-40 | 3 |
| Halfilé | MAGAS | Igen | 180-200 | 15-30 | 3 |

| TARTOZÉKOK | Sütőrács | Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson | Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson | Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi | Zsírfogó tálca 500 ml vízzel |
|---|---|---|---|---|---|

# SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|---|---|---|---|---|---|
| Kelt sütemények / Piskóta |  | Igen | 170 | 30-50 | 2 |
| |  | Igen | 160 | 30-50 | 2 |
| |  | Igen | 160 | 30-50 | 4 1 |
| Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite) |  | Igen | 160-200 | 30-85 | 3 |
| |  | Igen | 160-200 | 35-90 | 4 1 |
| Aprósütemények / Keksz |  | Igen | 150 | 20-40 | 3 |
| |  | Igen | 140 | 30-50 | 4 |
| |  | Igen | 140 | 30-50 | 4 1 |
| |  | Igen | 135 | 40-60 | 5 3 1 |
| Kisebb torta / Muffin |  | Igen | 170 | 20-40 | 3 |
| |  | Igen | 150 | 30-50 | 4 |
| |  | Igen | 150 | 30-50 | 4 1 |
| |  | Igen | 150 | 40-60 | 5 3 1 |
| Képviselőfánk |  | Igen | 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 / kenyér / focaccia |  | Igen | 190-250 | 15-50 | 2 |
| |  | Igen | 190-230 | 20-50 | 4 1 |
| Pizza (vékony, vastag, focaccia) |  | Igen | 220-240 | 25-50 * | 5 3 1 |
| Fagyasztott pizza |  | Igen | 250 | 10-15 | 3 |
| |  | Igen | 250 | 10-20 | 4 1 |
| |  | Igen | 220-240 | 15-30 | 5 3 1 |
| Sós pite (zöldséges pite, quiche) |  | Igen | 180-190 | 45-55 | 3 |
| |  | Igen | 180-190 | 45-60 | 4 1 |
| |  | Igen | 180-190 | 45-70 * | 5 3 1 |
| Vols-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 |

| FUNKCIÓK |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Alsó+felső süt | Hőlégbefúvás | Légkev. Sütés | Grill | Turbo grill | XXL hússütés | Cook 4 | Eco hőlégbefúvás |

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (perc) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|---|---|---|---|---|---|
| Lasagna / felfújtak (flán) / tepsis tészta / cannelloni | | Igen | 190-200 | 45-65 | 3 |
| Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg | | Igen | 190-200 | 80-110 | 3 |
| Bőrös sertéssült 2 kg | XL | - | 170 | 110-150 | 2 |
| Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg | | Igen | 200-230 | 50-100 | 3 |
| Pulyka/liba, 3 kg | | Igen | 190-200 | 80-130 | 2 |
| Sült hal/fóliában sült hal (filék, egész) | | Igen | 180-200 | 40-60 | 3 |
| Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán) | | Igen | 180-200 | 50-60 | 2 |
| Pirítós | | - | 3 (magas) | 3-6 | 5 |
| Halfilék / Sült szelet | | - | 2 (közepes) | 20-30 ** | 4 3 |
| Kolbász / Kebabfélék / Oldalas / Hamburger | | - | 2-3 (közepes–magas) | 15-30 ** | 5 4 |
| Sült csirke 1-1,3 kg | | - | 2 (közepes) | 55-70 *** | 2 1 |
| Báránycomb/csülök | | - | 2 (közepes) | 60-90 *** | 3 |
| Sült burgonya | | - | 2 (közepes) | 35-55 *** | 3 |
| Csőben sült zöldség | | - | 3 (magas) | 10-25 | 3 |
| Aprósütemények | COOK 4 Aprósütemények | Igen | 135 | 50-70 | 5 4 3 1 |
| Torta | COOK 4 Torta | Igen | 170 | 50-70 | 5 3 2 1 |
| Kerek pizza | COOK 4 Pizza | Igen | 210 | 40-60 | 5 3 2 1 |
| Teljes fogás: gyümölcstorta (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1. szint) | | Igen | 190 | 40-120 * | 5 3 1 |
| Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint) | COOK 4 Menü | Igen | 190 | 40-120 * | 5 4 2 1 |
| Lasagna és hús | | Igen | 200 | 50-100 * | 4 1 |
| Húsok és burgonya | | Igen | 200 | 45-100 * | 4 1 |
| Hal és zöldségek | | Igen | 180 | 30-50 * | 4 1 |
| Töltött sültek | e | - | 200 | 80-120 * | 3 |
| Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány) | e | - | 200 | 50-100 * | 3 |

* Becsült időtartam: Az ételek kivehetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.
** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.
*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

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 hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségétől, valamint a használt tartozék típusától függnek.

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 kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

| TARTOZÉKOK | Sütőrács | Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson | Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson | Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi | Zsírfogó tálca 500 ml vízzel |
|---|---|---|---|---|---|

# TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.**
**Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**

**Ne használjon acélgyapotot, súrolókefét vagy dörzshatású/maró hatású tisztítószereket, mivel ezek károsíthatják a készülék felületeit.**
**Viseljen védőkesztyűt.**

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

## KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa.
  Ha nagyon szennyezett a felület, tegyen a kendőre pár csepp pH-semleges tisztítószert. Törölje le egy száraz ruhával.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

## BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.
- Ha makacs szennyeződés van a belső felületeken, a tökéletes tisztítási eredmény érdekében az automatikus tisztítási funkciót javasoljuk.
- 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.

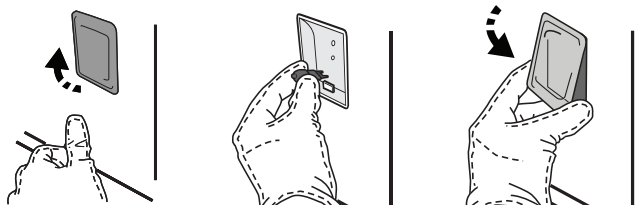
## FORRALÓ

Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Leeresztés" és „Vízkőmentesítés" funkciókat.

Ha hosszabb ideje nem használja a „Hőlégbefúvás + Gőzölés" funkciót, erősen ajánlott a sütési ciklus elindítása üres sütővel, a víztartály teletöltése után.

## A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a polcvezető síneket.
3. Vegye le a lámpa burkolatát.
4. Cserélje ki az izzót.
5. Helyezze vissza a lámpabúrát, és nyomja be határozottan, amíg a helyére nem kattan.
6. Tegye vissza a polcvezető síneket.
7. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

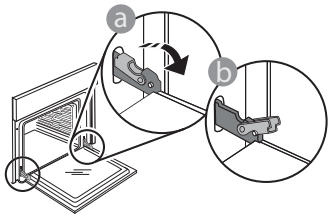


Megjegyzés: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

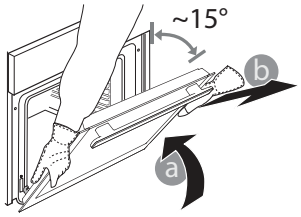
- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

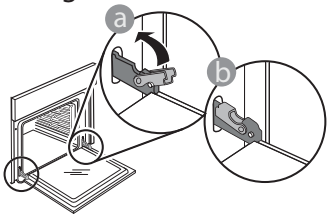
1. **Az ajtó levételéhez** nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



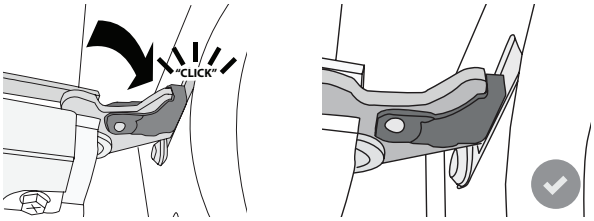

2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.
   Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.




3. **Illessze vissza az ajtót** úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.
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.



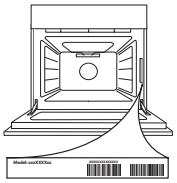

5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

# HIBAELHÁRÍTÁS

| PROBLÉMA | LEHETSÉGES OK | MEGOLDÁS |
|---|---|---|
| A készülék nem működik. | Áramkimaradás.<br>Nincs csatlakoztatva a hálózathoz. | Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.<br>Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma. |
| A kijelzőn az „F" betű, majd egy szám vagy egy betű látható. | Sütőhiba. | Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F" betű után látható számot. |
| A sütő nem melegszik fel.<br>A funkció nem indul. | A BOLTI DEMÓ üzemmód fut. | Nyissa meg a „DEMO" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget. |
| A fény kialszik. | „ECO" üzemmód „Be". | Nyissa meg az „ECO" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget. |
| Az ajtó nem nyílik ki. | Tisztítási ciklus van folyamatban. | Várja meg, amíg a funkció befejeződik, és a sütő lehűl. |

**A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatók:**

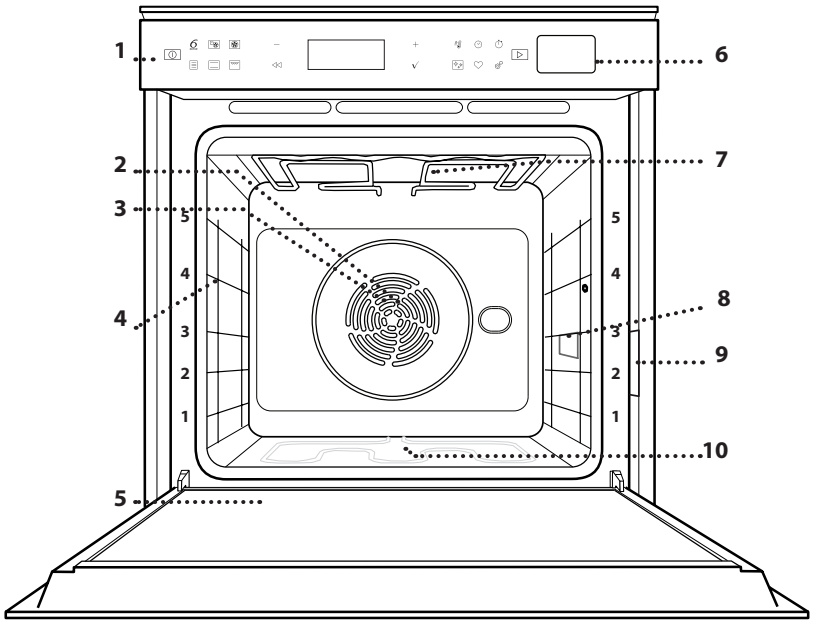
- a **docs.whirlpool.eu** honlapon
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.whirlpool.eu/register**

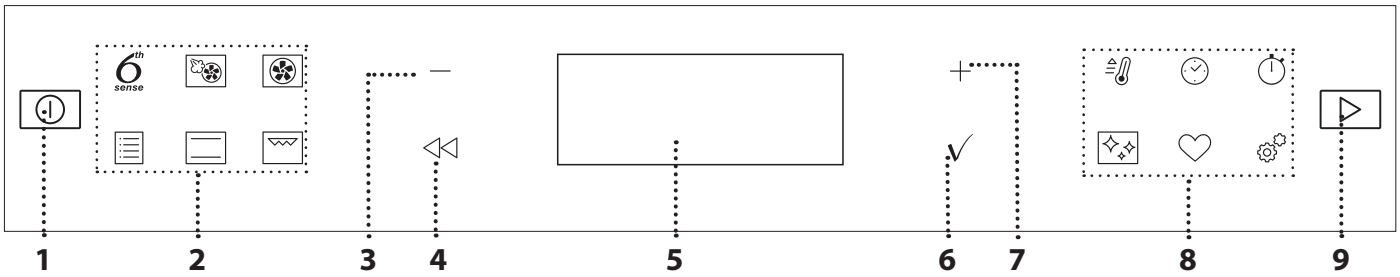
**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.**

# OPIS PRODUKTU




1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna / grill
8. Oświetlenie
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka (niewidoczna)

## OPIS PANELU STEROWANIA




**1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE (ON/OFF)**
Do włączania lub wyłączania kuchenki mikrofalowej, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji.

**2. FUNKCJE BEZPOŚREDNIEGO DOSTĘPU**
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

**3. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS**
Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

**4. COFNIJ**
Aby wrócić do poprzedniego ekranu.
Aby zmieniać ustawienia podczas gotowania.

**5. WYŚWIETLACZ**
Służy do natychmiastowego uruchomienia funkcji.

**6. POTWIERDZIĆ**
Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

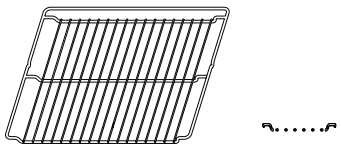
**7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS**
Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

**8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI**
Szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

**9. START**
Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

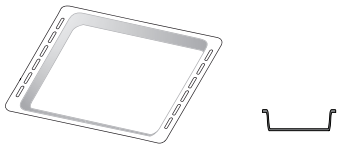
# AKCESORIA

### RUSZT



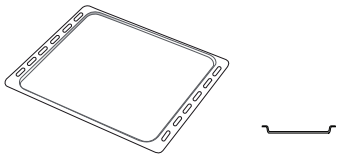
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

### BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



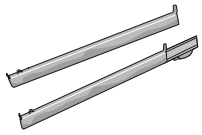
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

### BLACHA DO PIECZENIA



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

### WYSUWANE PROWADNICE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

### UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

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

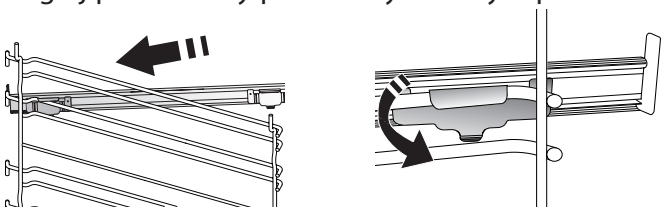
### WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

- Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

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

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

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



Uwaga: Przesuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

# FUNKCJE

## 6th SENSE

Umożliwiają one w pełni automatyczne pieczenie różnych typów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, słone ciasta, chleb, pizza).

Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

## TERMOOBIEG + PARA

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

## TERMOOBIEG

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

## TRADYCYJNE FUNKCJE

- **PIECZENIE KONWEKCYJNE**
  Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.
- **FUNKCJE COOK 4**
  Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
- **TURBO GRILL**
  Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
- **WYPIEK Z MROŻ.**
  Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
- **FUNKCJE SPECJALNE**
  - » **MAXI COOKING**
    Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.
  - » **WYRASTANIE**
    Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż gorące po poprzednim cyklu pieczenia.
  - » **ROZMRAŻANIE**
    Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
  - » **KEEP WARM**
    Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.
  - » **WYM. OBIEG ECO**
    Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Delikatny, przerywany obieg powietrza zapobiega nadmiernemu wysychaniu potraw. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światełko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

## KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

## GRILL

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

## SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

## CZASOMIERZ

Do edycji wartości czasowych funkcji.

## MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.

## CZYSZCZENIE

- **AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA - PYRO**
  Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (Pyro) oraz cykl skrócony (Pyro Eco). Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.
- **OPRÓŻ. WODY**
  Służy do automatycznego opróżniania komory piekarnika, aby nie pozostawiono resztek wody wewnątrz urządzenia, gdy planowana jest dłuższa przerwa w jego eksploatacji.

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

**USTAWIENIA**

Do zmiany ustawień urządzenia.

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

Kiedy opcja "DEMO" jest włączona ("On"), wszystkie polecenia są aktywne, a wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do "DEMO" z menu "USTAWIENIA" i wyłączyć ("Off").

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

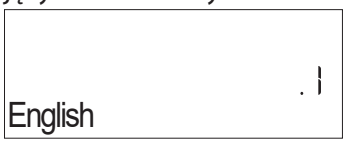
**ULUBIONE**

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.

# PIERWSZE UŻYCIE

### 1. WYBÓR JĘZYKA

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




Wcisnąć + lub —, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.
Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć ✓.

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

### 2. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

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




Nacisnąć + lub — aby wybrać 16 „High" (Wysoki) lub 13 „Low" (Niski), a następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić.

### 3. USTAWIENIE CZASU

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




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

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

### 4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto", co ułatwi pozbycie się tego 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 „Piecz. konwekcyjne").

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

### 1. WYBÓR FUNKCJI

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

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

### 2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia. Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać. Wciśnięcie ⏮ pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

## TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



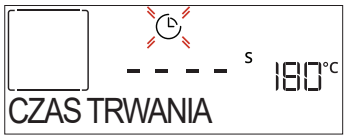

Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć + lub —, by ją zmienić, a następnie nacisnąć ✓, by potwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).

W funkcji „Termoobieg + Para" można wybrać ilość potrzebnej pary z następujących poziomów: 1 (niski), 2 (średni), 3 (wysoki).

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

## CZAS TRWANIA




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

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

## KONIEC (OPÓŹNIONY START)

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




Wcisnąć + lub —, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia, a następnie wcisnąć ✓, aby zatwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do komory i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upłynięciu czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia gotowania/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 trakcie oczekiwania można nacisnąć + lub —, aby ponownie dostosować czas zakończenia, lub wcisnąć ⏮, aby zmienić inne ustawienia. Wciskając ◷ w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

## 6th SENSE

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

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

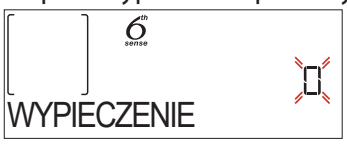
## WAGA / WYSOKOŚĆ / PIZZA (OKRĄGŁA -TACA-WARSTWY)




Aby poprawnie ustawić funkcję, należy kierować się wskazówkami na wyświetlaczu. Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, wcisnąć + lub —, aby ustawić żądaną wartość, po czym zatwierdzić przyciskiem ✓.

## WYPIECZENIE / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.




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

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

## . PIECZENIE NA PARZE

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

Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach.

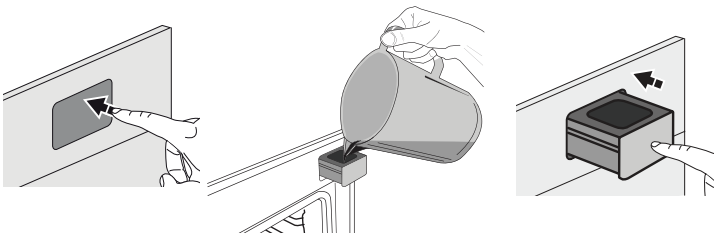
Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do pieczenia na parze, konieczne będzie napełnienie zbiornika, znajdującego się wewnątrz piekarnika, za pomocą szuflady na panelu sterowania.

Po pojawieniu się na wyświetlaczu oznaczeń „DODAJ WODY" lub „ZAPEŁNIJ POZIOM", otworzyć szufladę, lekko ją naciskając.

Wlać powoli trochę wody pitnej, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „POJEMNIK PEŁNY". Maksymalna pojemność zbiornika wynosi około 1,5 litra.

Zamknąć szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



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

## 3. ROZPOCZĘCIE DZIAŁANIA FUNKCJI

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

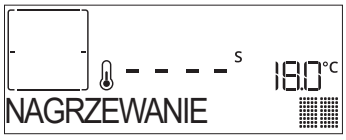
W fazie opóźnienia po wciśnięciu ▷ piekarnik wygeneruje pytanie, czy faktycznie należy ominąć tę fazę i natychmiast uruchomić funkcję.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.
W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk ⏻.

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

## 4. NAGRZEWANIE

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




Po zakończeniu tej fazy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ".
W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić jedzenie w komorze urządzenia, zamknąć drzwiczki i rozpocząć gotowanie, naciskając ✓ lub ▷.

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

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

## 5. PRZERWANIE PIECZENIA / OBRÓCENIE LUB SPRAWDZENIE POTRAWY

Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejących.

Aby wznowić proces gotowania, zamknąć drzwiczki.

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.




Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym wcisnąć ▷, aby kontynuować gotowanie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetla komunikat, aby sprawdzić potrawę.

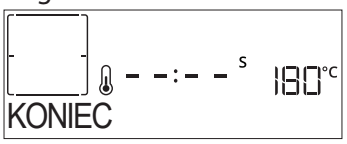



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć ▷ lub ✓, aby kontynuować gotowanie.

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

## 6. KONIEC GOTOWANIA

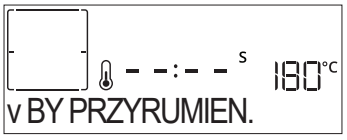
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że gotowanie zostało zakończone.




Nacisnąć ▷, żeby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć +, żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

### PRZYRUMIENIANIE

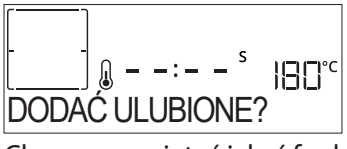
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.




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

## . ULUBIONE

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



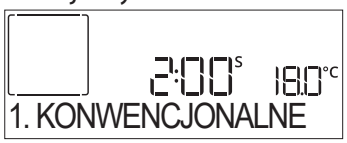

Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać

bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć ✓, aby ignorować nacisnąć ⏮.

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

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

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




Za pomocą + lub — wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając ✓, a następnie nacisnąć ▷, aby uaktywnić.

## . CZYSZCZENIE

- **AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PYRO**

**Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.**

**Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).**

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia Pyro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone. Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia należy usunąć pozostałości wewnątrz wnęki i oczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek przed zastosowaniem funkcji pyrolitycznego czyszczenia piekarnika. Funkcję „Piroliza" należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Nacisnąć ⛆, aby wyświetlić „Pyro" na wyświetlaczu.




Nacisnąć + lub —, aby wybrać żądany cykl a następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić. Po wybraniu cyklu, jeśli chcemy, nacisnąć + lub —, aby ustawić godzinę zakończenia cyklu (opóźnienie rozpoczęcia), następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić.

Wyczyścić drzwiczki i wyjąć wszystkie akcesoria zgodnie z podpowiedzią, następnie zamknąć drzwiczki i nacisnąć ▷ po wykonaniu tych czynności: piekarnik rozpocznie cykl samoczynnego czyszczenia a drzwiczki zamkną się automatycznie: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu. Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.

Uwaga: Cykl pirolityczny można włączyć również wtedy, gdy zbiornik jest wypełniony wodą.

## • OPRÓŻNIANIE

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



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

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

Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

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

## • ODKAMIENIAJ

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie zbiornika i obieg przepływu pary w najlepszym stanie.

Na wyświetlaczu będzie pojawiać się komunikat <ODKAMIENIAJ>przypominający o konieczności regularnego wykonywania tej operacji.

Wymóg odkamieniania jest uruchamiany przez liczbę wykonanych cykli gotowania na parze lub liczbę godzin pracy parowaru od ostatniego cyklu odkamieniania (patrz tabela poniżej).

| KOMUNIKAT „USUŃ KAMIEŃ" POJAWIA SIĘ PO | CO ROBIĆ |
|---|---|
| 15 cykli gotowania na parze | Zaleca się odkamienianie |
| 22 godziny gotowania na parze | |
| 20 cykli gotowania na parze | Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu Gotowania na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl Odkamieniania |
| 30 godziny gotowania na parze | |

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

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

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

» **FAZA 1: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

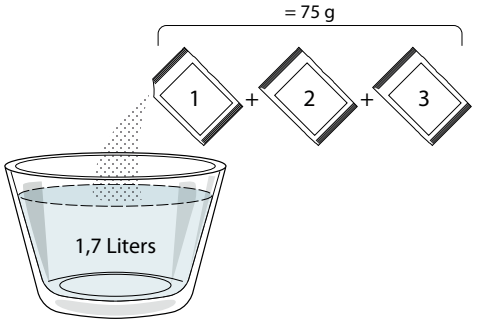
Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <WŁÓŻ POJEMNIK POD DYSZĘ>, należy wykonać opróżnianie

zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie.

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

» **FAZA 2: ODKAMIENIANIE (~120 min.)**

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




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

» **FAZA 3: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

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

» **FAZA 4: PŁUKANIE (~20 min.)**

Aby wyczyścić zbiornik i obwód przepływu pary, należy wykonać cykl płukania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ WODY ABY WYPŁUKAĆ>, wlać wodę pitną do szuflady, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „POJEMNIK PEŁNY", następnie nacisnąć ▷ , aby rozpocząć pierwsze płukanie.

» **FAZA 5: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

» **FAZA 6: PŁUKANIE (~20 MIN.)**

» **FAZA 7: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

» **FAZA 8: PŁUKANIE (~20 MIN.)**

» **FAZA 9: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

Po ostatniej operacji opróżniania nacisnąć OK, aby zakończyć odkamienianie.

Po zakończeniu procedury odkamieniania będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

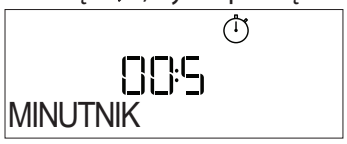
*Odkamieniacz **WPRO** jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. Prosimy przestrzegać wskazówek dotyczących użytkowania podanych na opakowaniu. W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym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

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

## . MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może służyć za czasomierz. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że kuchenka jest wyłączona, i nacisnąć + lub — : Ikona ⏱ będzie migać na wyświetlaczu.

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




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

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania. Nacisnąć + lub — , by zmienić czas ustawiony w timerze.

Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Nacisnąć ⏻ , aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję.

Po uruchomieniu funkcji czasomierz będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.

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

## . BLOK. KLAWIATURY

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




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

# 6th sense TABELA PIECZENIA

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

| AKCESORIA | Ruszt | Taca lub forma do ciasta na ruszcie | Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie | Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia | Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody |
|---|---|---|---|---|---|

# TABELA PIECZENIA TERMOOBIEG + PARA

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

| AKCESORIA | Ruszt | Taca lub forma do ciasta na ruszcie | Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie | Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia | Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody |
|---|---|---|---|---|---|

# TABELA PIECZENIA

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

FUNKCJE


Konwencjonalne


Termoobieg


Piecz. Konwek.


Grill


Turbo grill


Maxi Cooking


Cook 4


Wym. obieg Eco

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

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.
** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.
*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

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

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

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

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

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

| AKCESORIA | Ruszt | Taca lub forma do ciasta na ruszcie | Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie | Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia | Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody |
|---|---|---|---|---|---|

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu pozostawić piekarnik do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe, i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.
- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

## AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy namoczyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeżeli są one jeszcze gorące skorzystać z rękawic kuchennych. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

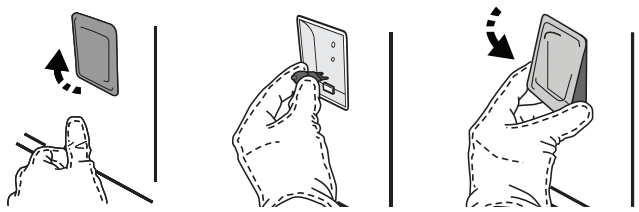
## KOMORA PIEKARNIKA

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

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

## WYMIANA LAMPY

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

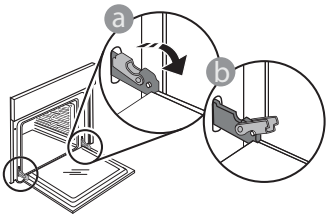


Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

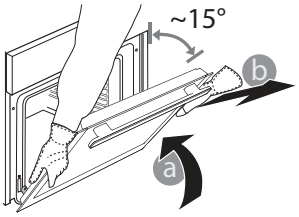
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

### ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

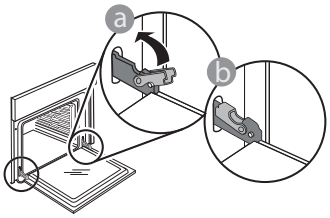
1. **Aby zdjąć drzwiczki**, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



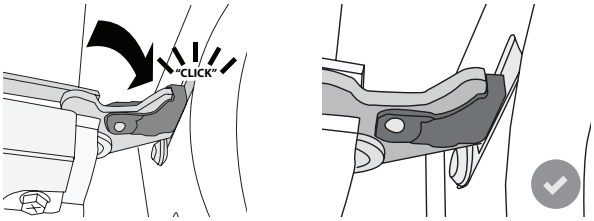

2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
   Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, zamykając je i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, kładąc je na miękkim podłożu.




3. **Założyć drzwiczki**, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.




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

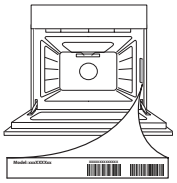



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. W przeciwnym wypadku powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

## USUWANIE USTEREK

| PROBLEM | MOŻLIWE PRZYCZYNY | ROZWIĄZANIE |
|---|---|---|
| Piekarnik nie działa. | Awaria zasilania.<br>Urządzenie odłączone od zasilania. | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci.<br>Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła. |
| Wyświetlacz pokazuje literę „F", po której następuje liczba lub litera. | Awaria piekarnika. | Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F". |
| Piekarnik nie nagrzewa się.<br>Funkcja nie włącza się. | Tryb „DEMO" jest uruchomiony. | Przejść do „DEMO" w „USTAWIENIA" i wybrać „Wył". |
| Lampka wyłącza się. | Tryb „ECO" jest „Wł". | Przejść do „ECO" w „USTAWIENIA" i wybrać „Wył". |
| Nie można otworzyć drzwiczek. | Wykonywany jest cykl czyszczenia. | Poczekać, aż wykonywanie funkcji zostanie zakończone i piekarnik ostygnie. |

**Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:**
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu**
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



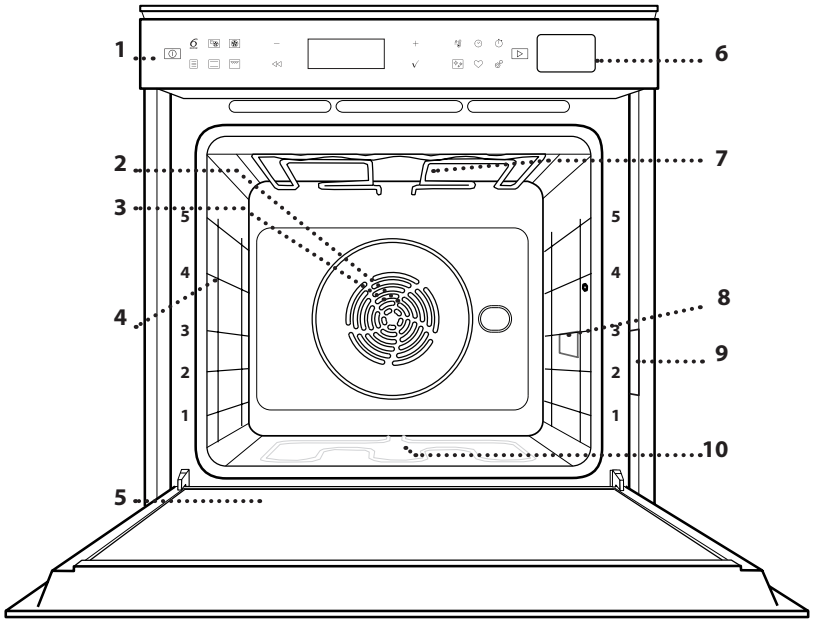


Whirlpool

**VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL**
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.whirlpool.eu/register**

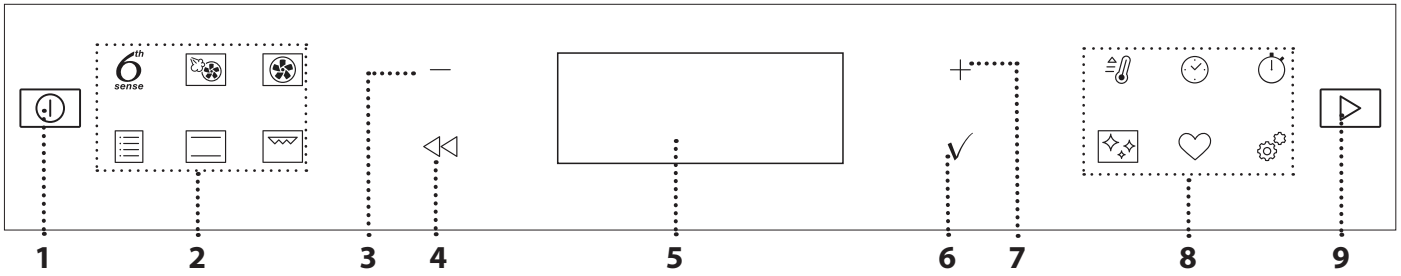
**Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile de siguranţă.**

# DESCRIEREA PRODUSULUI




1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistenţă circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Uşă
6. Sertar apă
7. Rezistenţă superioară/grill
8. Becul
9. Plăcuţa cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistenţă inferioară (nu este vizibilă)

## DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ




### 1. ON / OFF
Pentru pornirea şi oprirea cuptorului, precum şi pentru oprirea unei funcţii active.

### 2. ACCES DIRECT LA FUNCŢII
Pentru accesarea rapidă a funcţiilor şi meniului.

### 3. BUTON DE NAVIGARE MINUS
Pentru derularea printr-un meniu şi reducerea setărilor sau valorilor unei funcţii.

### 4. ÎNAPOI
Pentru revenirea la ecranul anterior.
În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

### 5. AFIŞAJ
Pentru activarea imediată a unei funcţii.

### 6. CONFIRMARE
Pentru confirmarea unei funcţii selectate sau a unei valori setate.

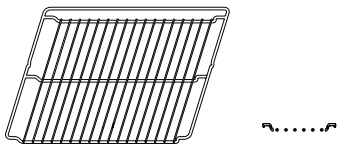
### 7. BUTON DE NAVIGARE PLUS
Pentru derularea printr-un meniu şi creşterea setărilor sau valorilor unei funcţii.

### 8. ACCES DIRECT LA OPŢIUNI / FUNCŢII
Pentru accesarea rapidă a funcţiilor, duratei, setărilor şi favoritelor.

### 9. PORNIRE
Pentru a porni o funcţie folosind setările specificate sau de bază.

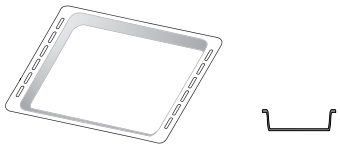
# ACCESORIILE

### GRĂTAR METALIC



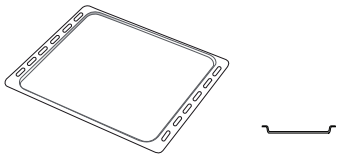
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri şi alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

### TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



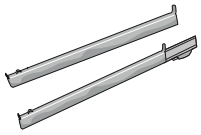
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, peşte, legume, focaccia etc. sau poziţionarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

### TAVĂ DE COPT



Utilizare pentru coacerea pâinii şi produselor de patiserie, dar şi pentru fripturi, peşte în papiotă etc.

### GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul şi tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

## INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ŞI A ALTOR ACCESORII

Introduceţi 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 şi tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

## DEMONTAREA ŞI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

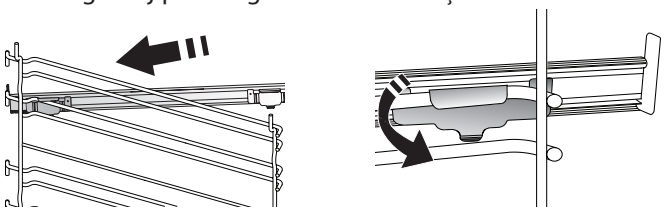
- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicaţi-le și apoi trageţi ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceţi-le mai întâi în locașul superior. Menţinându-le ridicate, culisaţi-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâţi-le în poziția aferentă în locașul inferior.

## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE

(DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontaţi ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtaţi folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplaţi clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisaţi-l până la capăt. Coborâţi și cealaltă clemă în poziţie. Pentru a fixa ghidajul, apăsaţi ferm porţiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asiguraţi-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetaţi acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți: Şinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

# FUNCŢII

## 6th SENSE

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, peşte, legume, prăjituri şi produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza).

Pentru a utiliza în mod optim această funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea.

## AER FORŢAT + ABURI

Prin combinarea proprietăţilor aburului cu cele ale aerului forţat, această funcţie vă permite să gătiţi alimente crocante şi rumenite frumos la exterior, dar fragede şi suculente la interior. Pentru a obţine rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectaţi un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peştelui, MEDIU pentru carne şi REDUS pentru pâine şi deserturi.

## AER FORŢAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

## FUNCŢII CONVENŢIONALE

- **CONVECŢIE**

  Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

- **FUNCŢII COOK 4**

  Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe patru niveluri în acelaşi timp. Această funcţie poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (şi congelată) şi pentru a prepara o masă completă. Respectaţi tabelul cu informaţii privind prepararea pentru a obţine cele mai bune rezultate.

- **TURBO GRILL**

  Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, muşchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

- **GAT CONGELATE**

  Funcţia selectează automat temperatură ideală şi cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesar să preîncălziţi cuptorul.

- **FUNCŢII SPECIALE**

  » **MAXI COOKING**

  Pentru prepararea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceţi carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obţine o rumenire uniformă pe ambele părţi. Se recomandă să o stropiţi din când în când pentru a nu se usca excesiv.

  » **DOSPIRE**

  Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

  » **DECONGELARE**

  Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziţionaţi alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsaţi alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafaţă.

  » **KEEP WARM**

  Pentru a menţine calde şi crocante alimentele proaspăt gătite.

  » **ECO AER FORŢAT**

  Pentru prepararea fripturilor umplute şi a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulaţiei delicate şi intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcţia ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfăşurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO şi, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, uşa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

## CONVENŢIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

## FUNCŢIA GRILL

Pentru prepararea la grill a medalioanelor, frigăruilor şi cârnaţilor, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeţi carnea pe grill, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

## PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

## TEMPORIZATOARE

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcţiilor.

## TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcţii.

## CURĂŢAREA

- **CURĂŢARE AUTOMATĂ A CUPTORULUI - PYRO**

  Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curăţare la temperatură înaltă. Sunt disponibile două cicluri de autocurăţare: Un ciclu complet (Pyro) şi un ciclu mai scurt (Pyro Eco). Vă recomandăm să utilizaţi ciclul mai rapid la intervale regulate şi ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

- **EVACUARE**

  Pentru drenarea automată a boilerului în vederea eliminării resturilor de apă reziduală atunci când aparatul nu va fi utilizat o anumită perioadă de timp.

- **DECALCIFIERE**

  Pentru îndepărtarea depunerilor de calcar din boiler. Vă recomandăm să utilizaţi această funcţie la intervale regulate. În caz contrar, pe afişaj va apărea un mesaj prin care vi se va reaminti să curăţaţi cuptorul.

### SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afişajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton.

Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active şi meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzeşte. Pentru a dezactiva acest mod, accesaţi „DEMO” din meniul „SETĂRI” şi selectaţi „Off” (Oprire).

Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se opreşte şi revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi şterse.

### FAVORITE

Pentru accesarea listei de 10 funcţii favorite.

# PRIMA UTILIZARE

## 1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setaţi limba şi ora atunci când porniţi aparatul pentru prima dată: Pe afişaj va apărea „English”.




Apăsaţi + sau — pentru a derula prin lista cu limbile disponibile şi selectaţi-o pe cea dorită.
Apăsaţi ✓ pentru a confirma selecţia.

Vă rugăm să reţineţi: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opţiunea „LIMBĂ” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe ⚙ .

## 2. SETAŢI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu reţeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuinţa este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceţi această valoare (13).




Apăsaţi + sau — pentru a selecta 16 „Ridicat” sau 13 „Redus” şi apăsaţi ✓ pentru confirmare.

## 3. SETAREA OREI

După selectarea puterii, va trebui să setaţi ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afişaj.




Apăsaţi + sau — pentru a seta ora curentă şi apăsaţi ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afişaj.
Apăsaţi + sau — pentru a seta minutele şi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setaţi din nou ora. Selectaţi „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe ⚙ .

## 4. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia. Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcţie de circulaţie a aerului (de exemplu „Aer forţat” sau „Coacere cu convecţie”).

Vă rugăm să reţineţi: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECTAREA UNEI FUNCŢII

Apăsaţi ⏻ pentru a porni cuptorul: pe afişaj va fi prezentată ultima funcţie principală care a rulat sau meniul principal.

Funcţiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcţiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta un element din meniu (pe afişaj va apărea primul element disponibil), apăsaţi + sau — pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

## 2. SETAREA FUNCŢIEI

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia. Pe afişaj vor fi prezentate secvenţial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe ⏮ , aveţi posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

## TEMPERATURĂ / NIVEL GRILL / NIVEL ABURI



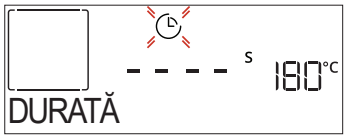

Când valoarea clipeşte pe afişaj, apăsaţi + sau — pentru a o modifica, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma şi continuaţi cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteţi seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru gril: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (redus).

În cazul funcţiei „Aer forţat + Aburi”, puteţi selecta volumul de aburi dintre următoarele valori: 1 (redus), 2 (mediu), 3 (ridicat).

Vă rugăm să reţineţi: Odată ce funcţia a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificată folosind + sau — .

## DURATĂ

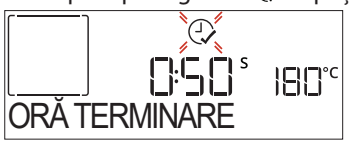



Când pictograma ◷ clipește pe afișaj, apăsați + sau — pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați ✓ pentru a confirma. Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsați ✓ sau ▷ pentru a confirma și porniți funcția. Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe ◷ : apăsați pe + sau — pentru a modifica durata, apoi apăsați pe ✓ pentru a confirma.

## ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma ◷ clipește.




Apăsați + sau — pentru a seta ora la care doriți să se termine procesul de preparare, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și activați 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: 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 apăsa pe + sau — pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați ⏪ pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe ◷ puteți comuta între ora de finalizare și durată.

## . 6th SENSE

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

## GREUTATE / ÎNĂLȚIME / PIZZA (STRATURI TĂVI ROTUNDE)




Pentru a seta funcția corect, urmați indicațiile de pe afișaj; atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați + sau — pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

## GRAD PREPARARE / RUMENIRE

În cazul anumitor funcții 6th Sense, puteți regla gradul de preparare.



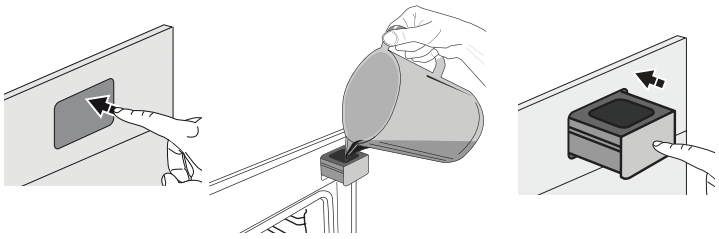

Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați pe + sau — pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsați ✓ sau ▷ pentru a confirma și porniți funcția.

În același mod, unde este permis, pentru unele funcții 6th Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (1).

## . PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcției „Aer forțat + Aburi" sau a uneia dintre cele câteva rețete dedicate 6th Sense este posibilă gătirea oricăror alimente datorită utilizării aburului.
Aburul se răspândește mai rapid și mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcțiilor convenționale unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienți prețioși și asigurând obținerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate rețetele dumneavoastră.
Pe întreaga durată a preparării cu aburi, ușa trebuie menținută închisă.

Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este necesar să umpleți rezervorul din interiorul cuptorului folosind sertarul de pe panoul de comandă.
Atunci când apare pe afișaj cu indicațiile „ADĂUGAȚI APĂ" sau „UMPLEȚI SERTARUL", deschideți sertarul apăsând ușor.
Turnați ușor apă de băut până când pe afișaj apare mesajul „RECIPIENT PLIN". Capacitatea maximă a rezervorului este de aproximativ 1,5 litri.
Închideți sertarul împingându-l cu atenție spre panou până când se închide complet. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepția cazului când se efectuează umplerea cu apă.



Va fi necesar să adăugați apă doar atunci când rezervorul nu va fi umplut suficient pentru a finaliza prepararea.
Evitați să umpleți rezervorul când cuptorul este oprit sau până când afișajul nu indică astfel.

## 3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați ▷ pentru a activa funcția.

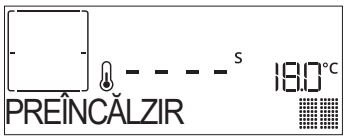
În timpul etapei de amânare, prin apăsare pe ▷ , cuptorul vă va întreba dacă doriți că treceți peste această etapă, pornind funcția imediat.

Vă rugăm să rețineți: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție.
Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe ⏻ .

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Apăsați ⏪ pentru a reveni la ecranul anterior și selectați o funcție diferită sau așteptați răcirea completă.

## 4. PREÎNCĂLZIR

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 etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE".
În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsare pe ✓ sau ▷ .

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea uşii 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 + sau — .

## 5. ÎNTRERUPEREA PROCESULUI DE PREPARARE / ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Dacă se deschide ușa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistențelor. Pentru a relua procesul de preparare, închideți ușa.

Anumite funcții 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.




Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Deschideți ușa, executați acțiunea indicată pe afișaj și închideți ușa, apoi apăsați ▷ pentru a continua procesul de preparare. În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificați alimentele.




Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și apăsați pe ▷ sau ✓ pentru a continua prepararea.

Vă rugăm să rețineți: Apăsați ▷ pentru a omite aceste acțiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

## 6. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.




Apăsați pe ▷ pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe + pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorați.

## RUMENIRE

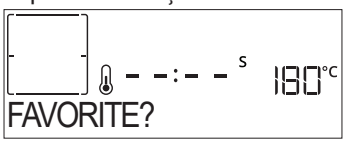
Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.




Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe ✓ pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteți opri funcția oricând apăsând ⏻ pentru a opri cuptorul.

## . FAVORIT

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții favorite.




Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați ✓ ; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați ⏮ .

Odată ce ați apăsat pe ✓ , apăsați + sau — pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascrierea funcției anterioare.

Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați ♡ : Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.




Apăsați + sau — pentru a selecta funcția, confirmați apăsând ✓ , apoi apăsați ▷ pentru a activa.

## . CURĂȚARE

- **CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO**

**Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.**
**Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).**

Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare. Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați geamul ușii interioare înainte de a utiliza funcția de piroliză.
Vă recomandăm să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Apăsați pe ⁘ pentru ca mesajul „Pyro" să apară pe afișaj.




Apăsați + sau — pentru a selecta ciclul dorit, apoi apăsați ✓ pentru a confirma. Odată ce a fost selectat un ciclu, dacă doriți, apăsați + sau — pentru a seta ora de finalizare (pornire cu întârziere), apo apăsați ✓ pentru a confirma.

Curățați ușa și scoateți toate accesoriile conform indicațiilor, apoi închideți ușa și apăsați ▷ când ați terminat: cuptorul pornește ciclul de autocurățare, în timp ce ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de numărătoarea

inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranţă.

Vă rugăm să rețineți: Ciclul pirolitic poate fi, de asemenea, activat atunci când rezervorul este umplut cu apă.

## • EVACUARE

Funcţia de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în rezervor. Pentru utilizarea în mod optim a aparatului, se recomandă să efectuaţi întotdeauna evacuarea de fiecare dacă când cuptorul a fost utilizat cu un ciclu de preparare cu aburi.



Odată selectată funcţia „Evacuare", apăsaţi pe ▷ şi urmaţi acţiunile indicate: Deschideţi uşa şi aşezaţi o carafă mare sub duza de evacuare amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată începută evacuarea, menţineţi carafa în poziţie până când se finalizează operaţiunea. Durata medie pentru evacuarea completă este de aproximativ trei minute.

Dacă este necesar, puteţi întrerupe procesul de evacuare apăsând butonul ÎNAPOI sau STOP (de exemplu, în cazul în care cana ar fi deja plină cu apă la mijlocul procesului de evacuare).

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de aşteptare, pe afişaj va apărea următorul feedback „APA FIERBINTE - AŞTEPTAȚI".

## • DECALCIFIERE

Această funcţie specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstraţi starea optimă a rezervorului şi circuitului de aburi.

Pe afişaj va apărea mesajul <DECALCIFIAŢI> pentru a vă reaminti să efectuaţi această operaţie cu regularitate.

Solicitarea de decalcifiere este declanşată de numărul de cicluri de preparare cu aburi sau de numărul de ore de funcţionare a boilerului cu aburi de la ultimul ciclu de decalcifiere (consultaţi tabelul de mai jos).

| MESAJUL „DECALCIFIAŢI" APARE DUPĂ | CE TREBUIE FĂCUT |
|---|---|
| 15 cicluri de preparare cu aburi | Se recomandă decalcifierea |
| Durată de 22 de ore de preparare cu aburi | |
| 20 de cicluri de preparare cu aburi | Nu puteţi rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere |
| Durată de 30 de ore de preparare cu aburi | |

De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curățare mai amănunțită a rezervorului şi a circuitului intern de aburi.

Durata medie a funcţiei complete este de aproximativ 180 de minute. De îndată ce este pornită această funcţie, urmaţi toţi paşii indicaţi pe afişaj.

Vă rugăm să rețineți: Funcția poate fi întreruptă însă, dacă este anulată în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat de la început.

» **FAZA 1: EVACUARE (până la 3 min.)**

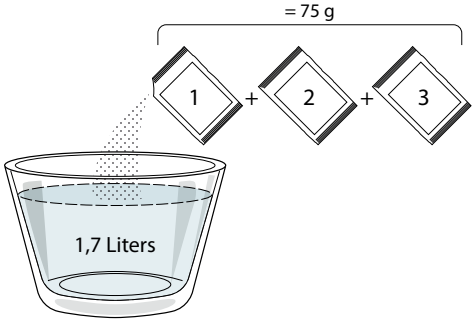
Când pe afişaj apare mesajul <AŞEZAŢI UN RECIPIENT SUB DUZĂ>, vă rugăm să efectuaţi sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de aşteptare, pe afişaj va apărea următorul feedback „APA FIERBINTE - AŞTEPTAȚI".

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

**FAZA 2: DECALCIFIERE (~120 min.)**

Când pe afişaj apare mesajul <ADĂUGAŢI 1.7 L DE SOLUŢIE>, vă rugăm să turnaţi soluţia de decalcifiere în sertar. Vă recomandăm să preparaţi soluţia de decalcifiere adăugând **3** pacheţele (echivalent cu 75 g) de soluţie de decalcifiere WPRO* adecvată pentru cuptor în **1,7 litri** de apă potabilă la temperatura ambientală.




Odată ce soluţia de decalcifiere este turnată în sertar, apăsaţi pe ▷ pentru a începe procesul principal de decalcifiere. Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să staţi în faţa aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat un feedback acustic şi pe afişaj vor apărea instrucţiuni aferente trecerii la faza următoare.

» **FAZA 3: EVACUARE (până la 3 min.)**

Când pe afişaj apare mesajul <AŞEZAŢI UN RECIPIENT SUB DUZĂ>, vă rugăm să efectuaţi sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

» **FAZA 4: CLĂTIRE (~20 min.)**

Pentru a curăţa rezervorul şi circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire.

Când pe afişaj apare mesajul <ADĂUGAŢI APĂ PENTRU A CLĂTI>, vă rugăm să turnaţi apă potabilă în sertar, până când pe afişaj apare mesajul „RECIPIENT PLIN", apoi apăsaţi pe ▷ pentru a începe prima clătire.

» **FAZA 5: EVACUARE (până la 3 min.)**

» **FAZA 6: CLĂTIRE (~20 min.)**

» **FAZA 7: EVACUARE (până la 3 min.)**

» **FAZA 8: CLĂTIRE (~20 min.)**

» **FAZA 9: EVACUARE (până la 3 min.)**

După ultima operaţie de evacuare, apăsaţi OK pentru a finaliza decalcifierea.

Când procedura de decalcifiere este finalizată, veţi putea utiliza toate funcţiile de preparare cu aburi.

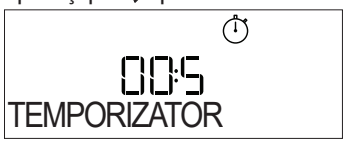
*Soluţia de decalcifiere WPRO este produsul profesional recomandat pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de preparare cu aburi în cuptor. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare de pe ambalaj. Pentru comenzi şi informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau *www.whirlpool.eu*

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.

## . TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afişajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcţie, asiguraţi-vă că este oprit cuptorul şi apăsaţi pe + sau — : Pictograma ⏱ se va aprinde intermitent pe afişaj.

Apăsaţi pe + sau — pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a activa temporizatorul.




Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să reţineţi: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Apăsaţi + sau — pentru a modifica durata de timp setată la temporizator.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteţi, de asemenea, selecta şi activa o funcţie.

Apăsaţi ⏻ pentru a porni cuptorul şi apoi selectaţi funcţia necesară.
Odată ce funcţia a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influenţa funcţia în sine.

Vă rugăm să reţineţi: În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afişată numai pictograma ⏱ ), care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsaţi ⏻ pentru a opri funcţia activă în mod curent.

## . BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsaţi şi menţineţi apăsat ⏪ timp de cel puţin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuaţi aceeaşi procedură.




Vă rugăm să reţineţi: Puteţi activa această funcţie şi în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranţă, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul ⏻ .

# 6th sense TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

| CATEGORII DE ALIMENTE | | | CANTITATE RECOMANDATĂ | ÎNTOARCEŢI (din timpul de preparare) | NIVEL ŞI ACCESORII |
|---|---|---|---|---|---|
| LASAGNA | - | | 0,5 - 3 kg | - | 2 |
| CARNE | Vită-friptă | Friptură (nivelul de rumenire 0) | 0,6 - 2 kg | — | 3 |
| | | Hamburgeri (nivelul de rumenire 0) | 1,5 - 3 cm | 3/5 | 5 4 |
| | Porc-fript | Friptură | 0,6 - 2,5 kg | - | 3 |
| | | Cârnaţi şi crenvurşti | 1,5 - 4 cm | 2/3 | 5 4 |
| | Pui-fript | Întreg | 0,6 - 3 kg | - | 2 |
| | | File şi piept | 1 - 5 cm | 2/3 | 5 4 |
| | Frigărui | | un grătar | 1/2 | 5 4 |
| PEŞTE | Fileuri | | 0,5 - 3 (cm) | - | 3 2 |
| | Fileuri-congelate | | 0,5 - 3 (cm) | - | 3 2 |
| LEGUME | Legume-fripte | Cartofi | 0,5 - 1,5 kg | — | 3 |
| | | Legume-umplute | 0,1 - 0,5 kg cad | — | 3 |
| | | Legume-fripte | 0,5 - 1,5 kg | - | 3 |
| | Legume-gratinate | Cartofi | o tavă | - | 3 |
| | | Roşii | o tavă | - | 3 |
| | | Ardei graşi | o tavă | — | 3 |
| | | Broccoli | o tavă | - | 3 |
| | | Conopidă | o tavă | - | 3 |
| | | Altele | o tavă | - | 3 |
| PRĂJITURI ŞI PATISERIE | Prăjituri in forma | Pandişpan | 0,5 - 1,2 kg | — | 3 |
| | Patiserie şi plăcinte | Fursecuri | 0,2 - 0,6 kg | - | 3 |
| | | Profiterol | o tavă | - | 3 |
| | | Tartă | 0,4 - 1,6 kg | — | 3 |
| | | Ştrudel | 0,4 - 1,6 kg | — | 3 |
| | | Plăcintă umplută cu fructe | 0,5 -2 kg | — | 3 |
| PLĂCINTE | - | | 0,8 - 1,2 kg | - | 2 |
| PÂINE | Chifle | | 60 - 150 g fiecare | - | 3 |
| | Chiflă sandviş în tavă de copt | | 400 - 600 g fiecare | — | 2 |
| | Pâine mare | | 0,5 - 2,0 kg | — | 2 |
| | Baghete | | 200 - 300 g fiecare | - | 3 |
| PIZZA | Subţire | | tavă rotundă | - | 2 |
| | Pufoasă | | tavă rotundă | - | 2 |
| | Congelate | | 1 - 4 straturi | - | 2 |

| ACCESORII | Grătar metalic | Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă |
|---|---|---|---|---|---|

# TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA CU AER FORŢAT + ABURI

| REŢETĂ | NIVEL ABURI | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (MIN.) | RAFTUL ȘI ACCESORII |
|---|---|---|---|---|---|
| Biscuiţi fragezi / Fursecuri | REDUS | Da | 140 - 150 | 35 - 55 | 3 |
| Prăjitură mică / Brioșă | REDUS | Da | 160 - 170 | 30 - 40 | 3 |
| Torturi dospite | REDUS | Da | 170 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Pandișpan | REDUS | Da | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 |
| Focaccia | REDUS | Da | 200 - 220 | 20 - 40 | 3 |
| Franzelă | REDUS | Da | 170 -180 | 70 - 100 | 3 |
| Pâine mică | REDUS | Da | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Baghetă | REDUS | Da | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Cartofi copţi | MEDIU | Da | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Carne de viţel / vită / porc, 1 kg | MEDIU | Da | 180 - 200 | 60 - 100 | 3 |
| Carne de viţel / vită / porc (tăiată în bucăţi) | MEDIU | Da | 160 - 180 | 60-80 | 3 |
| Friptură de vită, în sânge, 1 kg | MEDIU | Da | 200 - 220 | 40 - 50 | 3 |
| Friptură de vită, în sânge, 2 kg | MEDIU | Da | 200 | 55 - 65 | 3 |
| Friptură de miel | MEDIU | Da | 180 - 200 | 65 - 75 | 3 |
| But de porc pentru tocăniţă | MEDIU | Da | 160 - 180 | 85 - 100 | 3 |
| Carne de pui/bibilică/raţă 1 – 1,5 kg | MEDIU | Da | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Carne de pui /bibilică / raţă (tăiată în bucăţi) | MEDIU | Da | 200 - 220 | 55 - 65 | 3 |
| Legume umplute (roşii, dovlecei, vinete) | MEDIU | Da | 180 - 200 | 25 - 40 | 3 |
| File de peşte | RIDICAT | Da | 180 - 200 | 15 - 30 | 3 |

| ACCESORII | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Grătar metalic | Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt | Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă |

# TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

| REŢETĂ | FUNCŢIE | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (MIN.) | RAFTUL ȘI ACCESORII |
|---|---|---|---|---|---|
| Torturi dospite/pandișpanuri | | Da | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Da | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Da | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ştrudel, plăcintă cu mere) | | Da | 160 – 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Da | 160 – 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Fursecuri / biscuiţi fragezi | | Da | 150 | 20 - 40 | 3 |
| | | Da | 140 | 30 - 50 | 4 |
| | | Da | 140 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Da | 135 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Prăjiturele / brioșe | | Da | 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Da | 150 | 30 - 50 | 4 |
| | | Da | 150 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Da | 150 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Choux à la crème | | Da | 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 / pâine / focaccia | | Da | 190 - 250 | 15 - 50 | 2 |
| | | Da | 190 - 230 | 20 - 50 | 4 1 |
| Pizza (blat subţire, blat pufos, focaccia) | | Da | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5 3 1 |
| Pizza congelată | | Da | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Da | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| | | Da | 220 - 240 | 15 - 30 | 5 3 1 |
| Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche) | | Da | 180 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| | | Da | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Da | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5 3 1 |
| 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 |

| FUNCȚII | Convențional | Aer forțat | Coacere cu convecție | Grill | Turbo Grill | Maxi Cooking | Cook 4 | Eco aer forțat |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

| REŢETĂ | FUNCŢIE | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (min.) | RAFTUL ŞI ACCESORII |
|---|---|---|---|---|---|
| Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni | | Da | 190 - 200 | 45 - 65 | 3 |
| Miel / viţel / vită / porc 1 kg | | Da | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Friptură de porc cu șorici 2 kg | XL | - | 170 | 110 - 150 | 2 |
| Carne de pui / iepure / raţă, 1 kg | | Da | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Carne de curcan/gâscă, 3 kg | | Da | 190 - 200 | 80 - 130 | 2 |
| Peşte la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg) | | Da | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Legume umplute (roşii, dovlecei, vinete) | | Da | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Pâine prăjită | | - | 3 (Ridicată) | 3 - 6 | 5 |
| Fileuri / medalioane de peşte | | - | 2 (Mediu) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Cârnaţi / frigărui / coaste / hamburgeri | | - | 2 - 3 (Medie - Ridicată) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Friptură de pui 1-1,3 kg | | - | 2 (Mediu) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Pulpă de miel / but | | - | 2 (Mediu) | 60 - 90 *** | 3 |
| Cartofi copţi | | - | 2 (Mediu) | 35 - 55 *** | 3 |
| Legume gratinate | | - | 3 (Ridicată) | 10 - 25 | 3 |
| Fursecuri | COOK 4 Fursecuri | Da | 135 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Tarte | COOK 4 Tarte | Da | 170 | 50 - 70 | 5 3 2 1 |
| Pizza rotundă | COOK 4 Pizza | Da | 210 | 40 - 60 | 5 3 2 1 |
| 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 la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăţi de carne (nivel 1) | COOK 4 Meniu | Da | 190 | 40 - 120 * | 5 4 2 1 |
| Lasagna şi carne | | Da | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Carne şi cartofi | | Da | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Peşte şi legume | | Da | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Fripturi umplute | e | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Bucăţi de carne (iepure, pui, miel) | e | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcţie de preferinţele personale.
** Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de preparare.
*** Întoarceţi alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcţiile, accesoriile şi nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente.

Duratele de coacere încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile şi duratele de preparare au caracter orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiţi cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la setări mai mari.

Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare, precum şi tăvi de copt şi forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puţin mai mari.

| ACCESORII | Grătar metalic | Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt | Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă |
|---|---|---|---|---|---|

# CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

**Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.**

**Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.**

**Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.**

**Purtaţi mănuşi de protecţie.**

**Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.**

## SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

- Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.
  Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi cu o lavetă uscată.
- Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

## SUPRAFEŢELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească şi apoi curăţaţi-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 conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet şi apoi ştergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.
- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafeţele interioare, vă recomandăm să rulaţi funcţia de curăţare automată pentru a obţine rezultate optime de curăţare.
- Utilizaţi un detergent lichid adecvat pentru a curăţa geamul uşii.
- Uşa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea.

## ACCESORIILE

După utilizare, puneţi accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuşi pentru cuptor dacă sunt încă fierbinţi. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete.

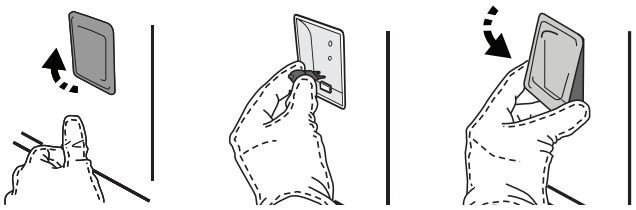
## FIERBĂTOR

Pentru a asigura funcţionarea permanentă la performanţe optime a cuptorului şi pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiţi funcţiile „Evacuare" şi „Decalcifiere" în mod regulat.

După o perioadă lungă de neutilizare a funcţiei „Aer forţat + Aburi", se recomandă să activaţi ciclul de gătire cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

## ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Scoateţi ghidajele pentru grătar.
3. Scoateţi capacul becului.
4. Înlocuiţi becul.
5. Puneţi la loc capacul becului şi împingeţi-l cu putere până când se fixează.
6. Remontaţi ghidajele pentru grătar.
7. Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

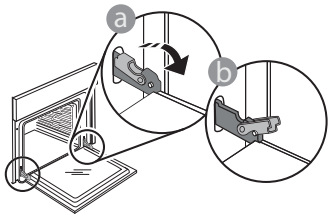


Vă rugăm să reţineţi: Utilizaţi numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic şi nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuinţă (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare.

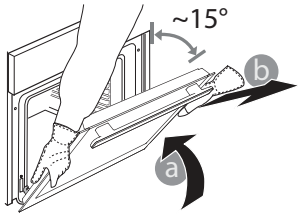
- Dacă folosiţi becuri cu halogen, nu le manevraţi cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiţi cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

## DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII

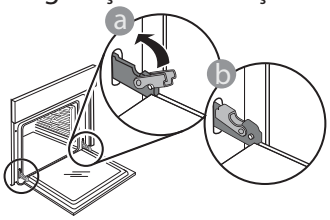
1. **Pentru a demonta uşa**, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.



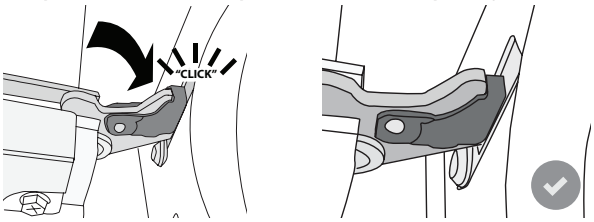

2. Închideţi uşa cât de mult posibil. Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner. Demontaţi pur şi simplu uşa, continuând să o închideţi şi trăgând-o în sus în acelaşi timp, până când se eliberează din locaş. Lăsaţi uşa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.




3. **Remontaţi uşa** deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locaşurile şi fixând partea superioară în locaş.
4. Coborâţi uşa şi apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia iniţială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.




Aplicaţi o presiune uşoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.



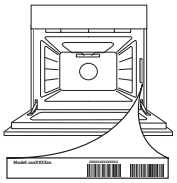

5. Încercaţi să închideţi uşa şi asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi paşii de mai sus: Uşa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

# REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

| PROBLEMĂ | CAUZĂ POSIBILĂ | SOLUŢIE |
|---|---|---|
| Cuptorul nu funcţionează. | Pană de curent.<br>Deconectare de la reţeaua electrică. | Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică.<br>Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă. |
| Pe afişaj apare litera „F" urmată de un număr sau o literă. | Defecţiune cuptor. | Contactaţi cel mai apropiat centru de servicii de asistenţă tehnică post-vânzare pentru clienţi şi precizaţi numărul care este prezentat după litera „F". |
| Cuptorul nu se încălzeşte.<br>Funcţia nu se activează. | Modul „DEMO" este în funcţiune. | Accesaţi „DEMO" din "SETĂRI" şi selectaţi „Off" (Oprire). |
| Lumina se stinge. | Modul „ECO" este „On" (activ). | Accesaţi „ECO" din „SETĂRI" şi selectaţi „Off" (Oprire). |
| Uşa nu se deschide. | Ciclul de curăţare în curs de desfăşurare. | Aşteptaţi finalizarea funcţiei şi răcirea cuptorului. |

**Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite:**

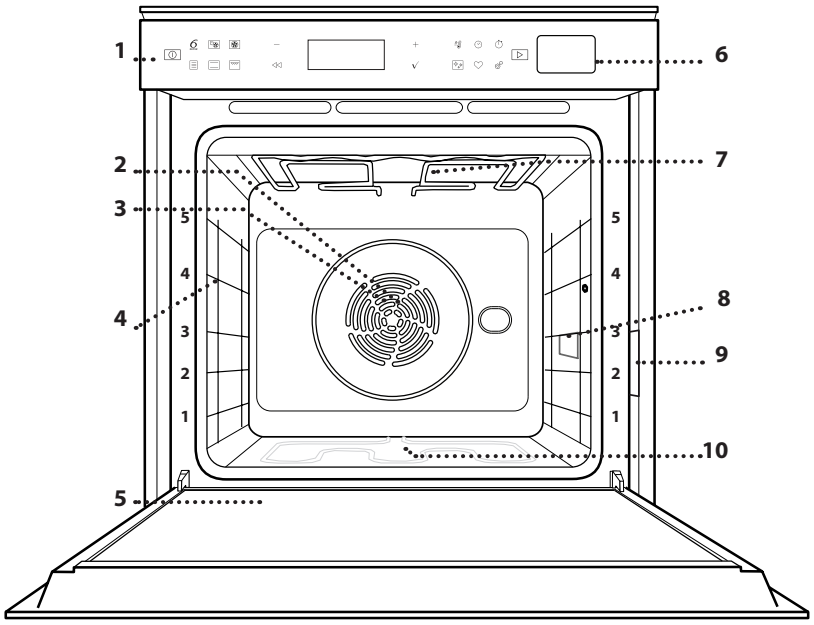
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL**
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na **www.whirlpool.eu/register**

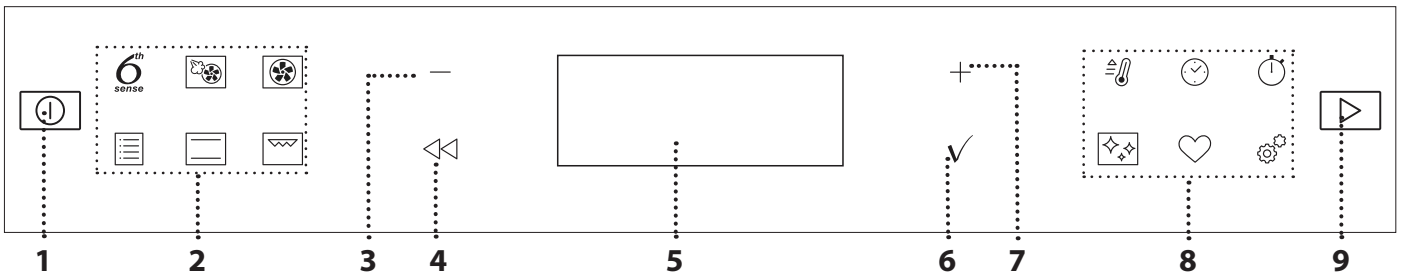
**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

# 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. Dvere
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Osvetlenie
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

## OPIS OVLÁDACIEHO PANELA




**1. ZAP/VYP**
Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

**2. FUNKCIE S PRIAMYM PRÍSTUPOM**
Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

**3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS**
Na rolovanie v menu a znižovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

**4. SPÄŤ**
Na návrat na predchádzajúce zobrazenie.
Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

**5. DISPLEJ**
Na okamžité spustenie funkcie.

**6. POTVRDIŤ**
Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

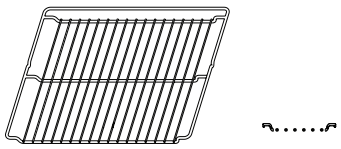
**7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS**
Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

**8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM**
Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu, nastaveniam a obľúbeným položkám.

**9. ŠTART**
Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

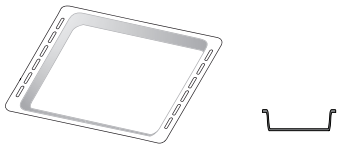
# PRÍSLUŠENSTVO

### ROŠT



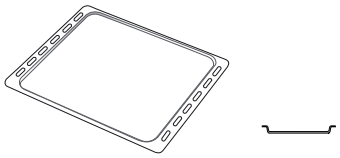
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

### NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



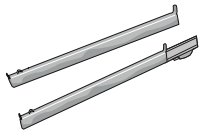
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

### PLECH NA PEČENIE



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

### POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

*K dispozícii len na niektorých modeloch
Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

### 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.

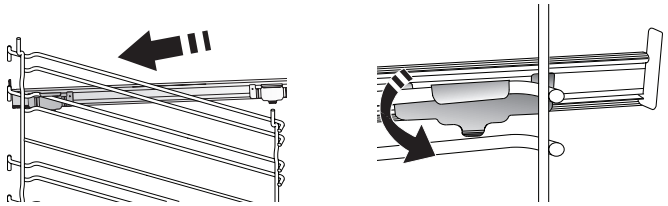
### VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte 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 spustite 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 hociktorej úrovni.

# FUNKCIE

## 6th 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.

## HORÚCI VZDUCH + PARA

Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, STREDNÚ na mäso a NÍZKU na chlieb a zákusky.

## 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.

## TRADIČNÉ FUNKCIE

- **KONVEKČNÉ PEČENIE**
  Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **FUNKCIE COOK 4**
  Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.
- **TURBO GRIL**
  Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **MRAZENÉ JEDLÁ**
  Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.
- **ŠPECIÁLNE FUNKCIE**
  - » **MAXI PEČENIE**
    Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.
  - » **KYSNUTIE**
    Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.
  - » **ROZMRAZOVANIE**
    Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
  - » **UDRŽIAV. V TEPLE**
    Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.
  - » **ECO HORÚCI VZDUCH**
    Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

## TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

## GRILL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

## RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry.

## ČASOVAČE

Na funkciu úpravy časových hodnôt.

## ČASOVAČ

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.

## ČISTENIE

- **PYROLYTICKÉ AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY**
  Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (EKO). Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.
- **VYPÚŠŤANIE**
  Na automatické vypúšťanie vody z ohrievača na prípravu jedla, aby v spotrebiči nezostávala zvyšková voda, keď sa nejaký čas nepoužíva.
- **ODVÁPŇOVANIE**
  Na odstraňovanie usadenín vodného kameňa z ohrievača. Odporúčame používať túto funkciu pravidelne. Ak sa tak nestane, na displeji sa objaví správa s pripomienkou, aby ste rúru vyčistili.

### NASTAVENIA

Na úpravu nastavení rúry.

Keď je aktívny ECO režim, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim dezaktivovať, v menu NASTAVENIA zvoľte DEMO a potom „Vyp".

Po zvolení PÔVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

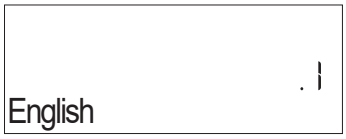
### OBĽÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.

# PRVÉ POUŽITIE

### 1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English".

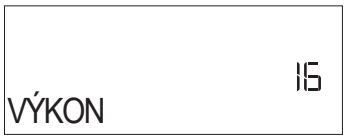



Stlačením + alebo — môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný. Výber potvrďte stlačením ✓.

Upozornenie: Jazyk možno potom zmeniť vybratím položky JAZYK v menu NASTAVENIA, ktoré je dostupné stlačením ⚙.

### 2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

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).




Stlačením + alebo — zvoľte 16 „Vysoký" alebo 13 „Nízky" a potvrďte stlačením ✓.

### 3. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete výkon, je potrebné nastaviť aktuálny čas. Na displeji blikajú dve hodinové číslice.




Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením + alebo — a potom stlačte ✓: Na displeji blikajú dve minútové číslice. Minúty nastavíte stlačením + alebo — a potvrdíte stlačením ✓.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení ⚙.

### 4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od 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. „Vháňaný vzduch" alebo „Konvekčné pečenie").

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### 1. VYBERTE FUNKCIU

Stlačte ⏻, čím rúru zapnete: na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu. Ak chcete zvoliť položku menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), vyberte požadovanú stláčaním + alebo — a potom potvrďte stlačením ✓.

### 2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte ↩, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

**TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU/ ÚROVEŇ PARY**




Keď na displeji bliká hodnota, pomocou + alebo — ju zmeňte, potom potvrďte stlačením ✓ a pokračujte

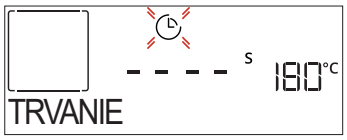
zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné).

Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).

Pri funkcii „Vháňaný vzduch + Para“ si môžete vybrať množstvo pary z nasledujúcich hodnôt: 1 (nízke), 2 (stredné), 3 (vysoké).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu/úroveň grilu zmeniť pomocou + alebo —.

### TRVANIE




Keď na displeji bliká ikonka ⏲, pomocou + alebo — nastavte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, a potvrďte stlačením ✓. Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo ⏯ a spustite funkciu. Po zvolení tohto programu nemôžete naprogramovať odložený štart.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením ⏲: zmeňte ju stlačením + alebo — a potom potvrďte stlačením ✓.

### ČAS UKONČENIA (ODLOŽENIE ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka ⏲ bliká.




Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením + alebo —, potvrďte ho stlačením ✓ a aktivujte 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 času čakania môžete stlačiť + alebo — na zmenu naprogramovaného času ukončenia alebo stlačiť ⏮ na zmenu ďalších nastavení. Stlačením ⏲ sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

### . 6th SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

### HMOTNOSŤ / VÝŠKA / PIZZA (OKRÚHLA-PLECH-VRSTVY)




Na správne nastavenie funkcie postupujte podľa údajov na displeji, po výzve stlačte + alebo — na nastavenie požadovanej hodnoty a potom potvrďte stlačením ✓.

### STUPEŇ VARENIA / ZAPEKANIE

Pri niektorých funkciách 6th Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.




Po výzve stlačte + alebo — na voľbu želanej úrovne od polosurové (-1) po dobre prepečené (+1). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo ⏯ a spustite funkciu.

V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6th Sense sa dá nastaviť úroveň zhnednutia nízku (-1) a vysokú (1).

### .VARENIE POMOCOU PARY

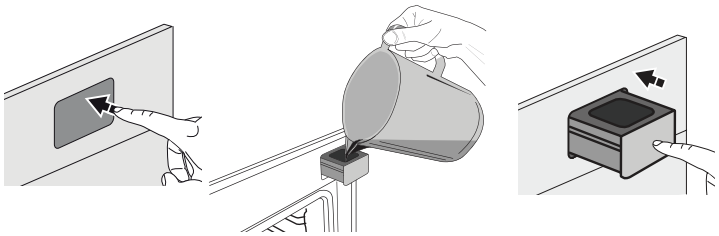
Po zvolení funkcie Vháňaný vzduch + Para alebo jedného z receptov priradených k 6th Sense je možné pripravovať akýkoľvek druh jedla vďaka použitiu pary. Para sa šíri v jedle rýchlejšie a rovnomernejšie v porovnaní s prípravou jedla iba pomocou horúceho vzduchu typickou pre tradičné funkcie. Znižuje sa tým čas prípravy, v jedle sa uchovávajú cenné výživné látky a pri všetkých receptoch dosiahnete vynikajúce, naozaj chutné výsledky.

Počas celej prípravy jedla pomocou pary musia dvierka zostať zatvorené.

Pre prípravu jedla pomocou pary je potrebné naplniť nádrž v rúre s použitím zásuvky na ovládacom paneli. Keď sa na displeji zobrazí výzva PRIDAJTE VODU alebo NAPLNIŤ ZÁSUVKU, ľahkým zatlačením na zásuvku ju otvorte.

Pomaly nalejte pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí PLNÁ NÁDRŽ. Maximálna kapacita nádrže je cca 1,5 litra.

Zatvorte zásuvku tak, že ju opatrne potlačíte k panelu, až je celkom zatvorená. Zásuvka musí vždy byť zatvorené, ak do nej práve nenalievate vodu.



Vodu treba priliať iba vtedy, keď nádrž nie je dostatočne plná na dokončenie prípravy jedla. Nenapĺňajte nádrž, keď je rúra vypnutá ale kým sa na

displeji nezobrazí výzva.

## 3. SPUSTENIE FUNKCIE

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením ▷.

Počas fázy odkladu sa po stlačení ▷ rúra opýta, či chcete preskočiť túto fázu a ihneď spustiť funkciu.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.

Stlačením ⏻ môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Stlačením ◁◁ sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkajte do úplného vychladnutia.

## 4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.




Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba PRIDAŤ JEDLO.

V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením ✓ alebo ▷.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, 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 chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou + alebo —.

## 5. ZASTAVIŤ VARENIE / OBRÁTIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ JEDLO

Po otvorení dvierok sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrievacích článkov.

Príprava jedla bude pokračovať, keď zatvoríte dvierka.

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť.




Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Otvorte dvierka, vykonajte požadovaný úkon, zatvorte dvierka a po stlačení ▷ bude príprava jedla pokračovať.

Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

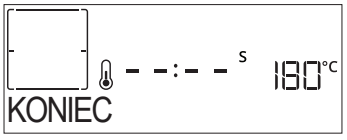



Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a po stlačení ▷ alebo ✓ bude varenie pokračovať.

Upozornenie: Stlačením ▷ tieto činnosti preskočíte. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

## 6. UKONČENIE PEČENIA

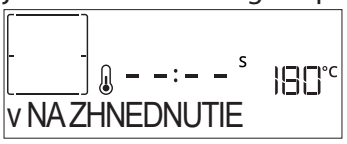
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.




Po stlačení ▷ bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte + a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovajú.

### ZAPEKANIE

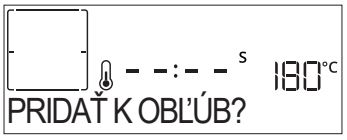
Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.




Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte ✓ a začne sa päťminútový cyklus zapekania do hneda. Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením ⏻, čím sa rúra vypne.

## . OBĽÚBENÉ

Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname obľúbených.

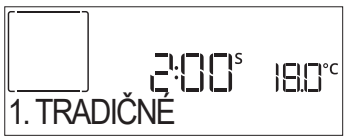



Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte ✓, inak požiadavku ignorujte a stlačte ◁◁.

Hneď po stlačení ✓, stlačením + alebo — zvoľte číselnú pozíciu a potvrďte stlačením ✓.

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte ♡: Na displeji sa zobrazí zoznam obľúbených funkcií.




Pomocou + alebo — zvoľte funkciu, potvrďte stlačením ✓ a potom aktivujte stlačením ▷.

## . ČISTENIE

- **AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE**

**Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.**
**Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.**

Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté. Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Stlačte ⁘ a na displeji sa zobrazí „Pyro“.




Stlačte + alebo — na voľbu želaného cyklu a potvrďte stlačením ✓. Po zvolení cyklu môžete stlačiť + alebo — na nastavenie času ukončenia (odloženie štartu) a potom potvrdiť stlačením ✓.

Vyčistite dvierka a na výzvu vyberte všetko príslušenstvo, potom zatvorte dvierka a stlačte ▷: rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú. Na displeji za zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

Upozornenie: Pyrolytický cyklus možno aktivovať, aj keď je v nádrži voda.

## • VYPÚŠŤANIE

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v nádrži. Pre optimálne používanie spotrebiča sa odporúča vypúšťať vodu po každom použití rúry s parným cyklom.



Po zvolení funkcie vypúšťania stlačte ▷ a postupujte podľa uvedených pokynov: Otvorte dvierka a pod vypúšťaciu dýzu na spodnej pravej strane panelu postavte veľkú nádobu. Nádobu musíte nechať na mieste, až kým sa vypúšťanie nedokončí.

Vypúšťanie plnej nádrže trvá v priemere asi tri minúty.

V prípade potreby možno proces vypúšťania zastaviť stlačením tlačidiel BACK (späť) alebo STOP (napr. ak by bola nádoba už plná v priebehu vypúšťania).

Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE HORÚCA - PROSÍM, POČKAJTE“.

## • ODVÁPŇOVANIE

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať nádrž a parný okruh v najlepšom stave.

Na displeji sa zobrazí správa <PROSÍM, ODVÁPNIŤ> aby vám pripomenula, že máte túto operáciu pravidelne vykonávať.

Požiadavku na odvápnenie vyvolá počet niekoľkých cyklov prípravy jedla s parou alebo počet pracovných hodín výrobníka pary od posledného cyklu odvápňovania (pozri tabuľku ďalej).

| SPRÁVA „PROSÍM, ODVÁPNIŤ“ SA ZOBRAZÍ PO | ČO ROBIŤ |
|---|---|
| 15 cyklov prípravy jedla s parou | Odvápnenie sa odporúča |
| 22 hodín trvania prípravy jedla s parou | |
| 20 cyklov prípravy jedla s parou | Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnenia |
| 30 hodín trvania prípravy jedla s parou | |

Odvápňovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie nádrže a vnútorného parného okruhu.

Celá funkcia trvá v priemere okolo 180 minút. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji.

Upozornenie: Ak funkciu kedykoľvek zastavíte, celý cyklus odvápňovania sa musí zopakovať od začiatku.

» **FÁZA 1: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)**

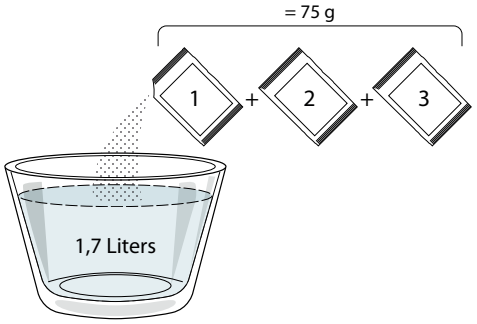
Keď sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD DÝZU>, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE HORÚCA - PROSÍM, POČKAJTE“.

Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

» **FÁZA 2: ODVÁPŇOVANIE (~120 min.)**

Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 1.7 L ROZTOKU>, nalejte do zásuvky odvápňovací roztok. Odporúčame pripraviť si odvápňovací roztok pridaním **3** vrecúšok (zodpovedá 75 g) špeciálneho odvápňovača Oven WPRO* v **1,7 litra** pitnej vody, ktorá má teplotu okolia.




Po naliatí odvápňovacieho roztoku do zásuvky stlačte ▷ na spustenie hlavného procesu odvápňovania. Pri fáze odvápňovania nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každej fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalšou fázou.

» **FÁZA 3: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)**

Keď sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD DÝZU>, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie.

» **FÁZA 4: OPLACHOVANIE (~20 min.)**

Pre vyčistenie nádrže a parného okruhu treba vykonať aj cyklus oplachovania.

Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE VODU NA VYPLÁCHNUTIE>, nalejte do zásuvky pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí „PLNÁ NÁDRŽ“, potom stlačením ▷ spustite prvé oplachovanie.

» **FÁZA 5: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)**

» **FÁZA 6: OPLACHOVANIE (~20 min.)**

» **FÁZA 7: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)**

» **FÁZA 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)**

» **FÁZA 9: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)**

Po poslednom vypúšťaní stlačte OK pre dokončenie odvápňovania.

Po skončení odvápňovania bude možné používať všetky funkcie s parou.

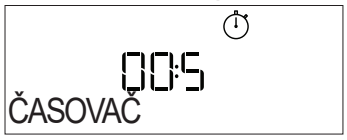
*Odvápňovač WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Postupujte podľa pokynov na používanie na obale. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na ***www.whirlpool.eu***

Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.

## . ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte + alebo — : Na displeji bude blikať ikonka ⏱ .

Pomocou + alebo — nastavte požadovanú dĺžku času a časomer potom aktivujte stlačením ✓ .




Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Stáčaním + alebo — meníte čas nastavený na časovači.

Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

Stlačením ⏻ rúru zapnete a potom zvoľte požadovanú funkciu.

Po spustení funkcie bude časomer ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.

Upozornenie: Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka ⏱ ), ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Na zobrazenie obrazovky časovača stlačte ⏻ na zastavenie funkcie, ktorá je momentálne aktívna.

## . ZÁMOK OVLÁDANIA

Tlačidlá 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 ⏻ .

# 6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| KATEGÓRIE POTRAVÍN | | | NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO | OBRÁŤTE PO (z času prípravy) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO |
|---|---|---|---|---|---|
| LASAGNE | – | | 0,5 – 3 kg | – | 2 |
| MÄSO | Hovädzie pečené | Pečenie (stupeň dovarenia 0) | 0,6 – 2 kg | – | 3 |
| | | Hamburgery (stupeň dovarenia 0) | 1,5 – 3 cm | 3/5 | 5 4 |
| | Bravč. prepečené | Pečenie | 0,6 – 2,5 kg | – | 3 |
| | | Klobásy a párky | 1,5 – 4 cm | 2/3 | 5 4 |
| | Prepečené kurča | Vcelku | 0,6 – 3 kg | – | 2 |
| | | Plátky a prsia | 1 – 5 cm | 2/3 | 5 4 |
| | Kebab | | jeden rošt | 1/2 | 5 4 |
| RYBY | Filety | | 0,5 – 3 (cm) | – | 3 2 |
| | Filety mrazené | | 0,5 – 3 (cm) | – | 3 2 |
| ZELENINA | Pečená zelenina | Zemiaky | 0,5 – 1,5 kg | – | 3 |
| | | Plnená zelenina | 0,1 – 0,5 kg | – | 3 |
| | | Pečená zelenina | 0,5 – 1,5 kg | – | 3 |
| | Gratinovaná zelenina | Zemiaky | jeden plech | – | 3 |
| | | Paradajky | jeden plech | – | 3 |
| | | Papriky | jeden plech | – | 3 |
| | | Brokolica | jeden plech | – | 3 |
| | | Karfiol | jeden plech | – | 3 |
| | | Iné | jeden plech | – | 3 |
| KOLÁČE A ZÁKUSKY | Kysnuté koláče vo forme | Piškótový koláč | 0,5 – 1,2 kg | – | 3 |
| | Zákusky a plnené koláče | Sušienky | 0,2 – 0,6 kg | – | 3 |
| | | Odpaľované cesto | jeden plech | – | 3 |
| | | Koláčiky | 0,4 – 1,6 kg | – | 3 |
| | | Závin | 0,4 – 1,6 kg | - | 3 |
| | | Koláč plnený ovocím | 0,5 – 2 kg | – | 3 |
| SLANÉ KOLÁČE | – | | 0,8 – 1,2 kg | – | 2 |
| CHLIEB | Rožky | | 60 – 150 g každý | – | 3 |
| | Sendvič vo forme | | 400 – 600 g každý | – | 2 |
| | Veľký chlieb | | 0,5 - 2,0 kg | – | 2 |
| | Bagety | | 200 – 300 g každá | – | 3 |
| PIZZA | Tenká | | okrúhla – plech | – | 2 |
| | Hrubá | | okrúhla – plech | – | 2 |
| | Mrazené | | 1 – 4 vrstvy | – | 2 |

| PRÍSLUŠENSTVO | Rošt | Pekáč alebo forma na tortu na rošte | 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 VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA

| RECEPT | ÚROVEŇ PARY | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|---|---|---|---|---|---|
| Linecké cesto/ Sušienky | NÍZKY | Áno | 140 – 150 | 35 – 55 | 3 |
| Malá torta / Muffin | NÍZKY | Áno | 160 – 170 | 30 – 40 | 3 |
| Kysnuté koláče | NÍZKY | Áno | 170 – 180 | 40 – 60 | 2 |
| Piškótový koláč | NÍZKY | Áno | 160 – 170 | 30 – 40 | 2 |
| Focaccia | NÍZKY | Áno | 200 – 220 | 20 – 40 | 3 |
| Bochník chleba | NÍZKY | Áno | 170 – 180 | 70 – 100 | 3 |
| Malý chlieb | NÍZKY | Áno | 200 – 220 | 30 – 50 | 3 |
| Bageta | NÍZKY | Áno | 200 – 220 | 30 – 50 | 3 |
| Pečené zemiaky | STRED | Áno | 200 – 220 | 50 – 70 | 3 |
| Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg | STRED | Áno | 180 – 200 | 60 – 100 | 3 |
| Teľacie, hovädzie, bravčové (kúsky) | STRED | Áno | 160 – 180 | 60 – 80 | 3 |
| Krvavý rozbíf 1 kg | STRED | Áno | 200 – 220 | 40 – 50 | 3 |
| Krvavý rozbíf 2 kg | STRED | Áno | 200 | 55 – 65 | 3 |
| Jahňacie pečené | STRED | Áno | 180 – 200 | 65 – 75 | 3 |
| Dusené bravčové kolená | STRED | Áno | 160 – 180 | 85 – 100 | 3 |
| Kurča / perlička/ kačka 1 – 1,5 kg | STRED | Áno | 200 – 220 | 50 – 70 | 3 |
| Kurča / perlička/ kačka (kúsky) | STRED | Áno | 200 – 220 | 55 – 65 | 3 |
| Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány) | STRED | Áno | 180 – 200 | 25 – 40 | 3 |
| Rybie filety | VYSOKÁ | Áno | 180 – 200 | 15 – 30 | 3 |

| PRÍSLUŠENSTVO |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| | Rošt | Pekáč alebo forma na tortu na rošte | 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 JEDÁL

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|---|---|---|---|---|---|
| Kysnuté koláče / Piškótové koláče |  | Áno | 170 | 30 – 50 | 2 |
| |  | Áno | 160 | 30 – 50 | 2 |
| |  | Áno | 160 | 30 – 50 | 4 1 |
| Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč) |  | Áno | 160 – 200 | 30 – 85 | 3 |
| |  | Áno | 160 – 200 | 35 – 90 | 4 1 |
| Sušienky / Linecké cesto |  | Áno | 150 | 20 – 40 | 3 |
| |  | Áno | 140 | 30 – 50 | 4 |
| |  | Áno | 140 | 30 – 50 | 4 1 |
| |  | Áno | 135 | 40 – 60 | 5 3 1 |
| Malé torty /Muffin |  | Áno | 170 | 20 – 40 | 3 |
| |  | Áno | 150 | 30 – 50 | 4 |
| |  | Áno | 150 | 30 – 50 | 4 1 |
| |  | Áno | 150 | 40 – 60 | 5 3 1 |
| Odpaľované cesto |  | Áno | 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 / chlieb / focaccia |  | Áno | 190 – 250 | 15 – 50 | 2 |
| |  | Áno | 190 – 230 | 20 – 50 | 4 1 |
| Pizza (tenká, hrubá, focaccia) |  | Áno | 220 – 240 | 25 – 50 * | 5 3 1 |
| Mrazená pizza |  | Áno | 250 | 10 – 15 | 3 |
| |  | Áno | 250 | 10 – 20 | 4 1 |
| |  | Áno | 220 – 240 | 15 – 30 | 5 3 1 |
| Pikantné koláče (zeleninové, slané) |  | Áno | 180 – 190 | 45 – 55 | 3 |
| |  | Áno | 180 – 190 | 45 – 60 | 4 1 |
| |  | Áno | 180 – 190 | 45 – 70 * | 5 3 1 |
| Slané a sladké odpaľované cesto |  | Áno | 190 – 200 | 20 – 30 | 3 |
| |  | Áno | 180 – 190 | 20 – 40 | 4 1 |
| |  | Áno | 180 – 190 | 20 – 40 * | 5 3 1 |

FUNKCIE

 Tradičné

 Horúci vzduch

 Konvekčné pečenie

 Grill

 Turbo Grill

 Maxi Cooking

 Cook 4

 ECO Horúci vzduch

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (min) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|---|---|---|---|---|---|
| Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni | | Áno | 190 – 200 | 45 – 65 | 3 |
| Jahňacie/Teľacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg | | Áno | 190 – 200 | 80 – 110 | 3 |
| Bravčové pečené s kožou 2 kg | XL | – | 170 | 110 – 150 | 2 |
| Kurča/Králik/Kačica 1 kg | | Áno | 200 – 230 | 50 – 100 | 3 |
| Moriak/Hus 3 kg | | Áno | 190 – 200 | 80 – 130 | 2 |
| Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, vcelku) | | Áno | 180 – 200 | 40 – 60 | 3 |
| Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány) | | Áno | 180 – 200 | 50 – 60 | 2 |
| Hrianka | | – | 3 (vysoká) | 3 – 6 | 5 |
| Rybie filé / Filety | | – | 2 (stredná) | 20 – 30 ** | 4 / 3 |
| Klobásky / kebaby/ rebierka / hamburgery | | – | 2 – 3 (stredná – vysoká) | 15 – 30 ** | 5 / 4 |
| Pečené kurča 1– 1,3 kg | | – | 2 (stredná) | 55 – 70 *** | 2 / 1 |
| Jahňacie stehno / Koleno | | – | 2 (stredná) | 60 – 90 *** | 3 |
| Pečené zemiaky | | – | 2 (stredná) | 35 – 55 *** | 3 |
| Gratinovaná zelenina | | – | 3 (vysoká) | 10 – 25 | 3 |
| Sušienky | COOK 4 Sušienky | Áno | 135 | 50 – 70 | 5 4 3 1 |
| Linecké koláče | COOK 4 Linecké koláče | Áno | 170 | 50 – 70 | 5 3 2 1 |
| Okrúhla pizza | COOK 4 Pizza | Áno | 210 | 40 – 60 | 5 3 2 1 |
| Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1) | | Áno | 190 | 40 – 120 * | 5 3 1 |
| Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1) | COOK 4 Menu | Áno | 190 | 40 – 120 * | 5 4 2 1 |
| Lasagne s mäsom | | Áno | 200 | 50 – 100 * | 4 1 |
| Mäso a zemiaky | | Áno | 200 | 45 – 100 * | 4 1 |
| Ryba so zeleninou | | Áno | 180 | 30 – 50 * | 4 1 |
| Plnené kusy mäsa | e | – | 200 | 80 – 120 * | 3 |
| Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa) | e | – | 200 | 50 – 100 * | 3 |

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.
** V polovici pečenia jedlo obráťte.
*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

AKO ČÍTAŤ 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 predohrevu (keď sa vyžaduje).

Teploty a časy prípravy jedál 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.

| PRÍSLUŠENSTVO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Rošt | Pekáč alebo forma na tortu na rošte | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody |

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.**
**Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.**

**Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby 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 alebo 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 vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
- Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia.
- 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 jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

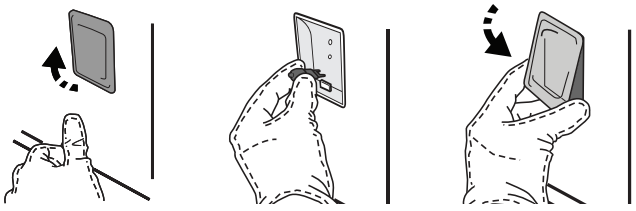
### BOJLER

Aby bol výkon rúry vždy optimálny a aby sa po čase nevytvárali usadeniny vodného kameňa, odporúčame vám pravidelne používať funkcie „Vypúšťanie“ a „Odvápňovanie“.

Keď ste dlhší čas nepoužili funkciu Vháňaný vzduch + Para, odporúča sa aktivovať cyklus prípravy jedla s prázdnou rúrou s úplne naplnenou nádržou.

### VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte vodiace lišty.
3. Odstráňte kryt žiarovky.
4. Vymeňte žiarovku.
5. Vráťte kryt svietidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
6. Znovu nasaďte vodiace lišty.
7. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

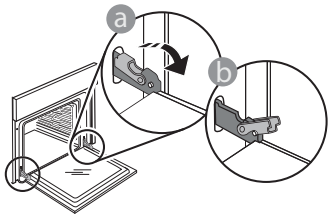


Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

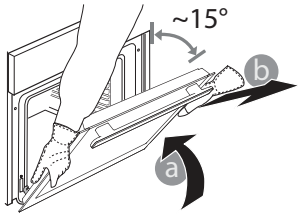
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

### VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

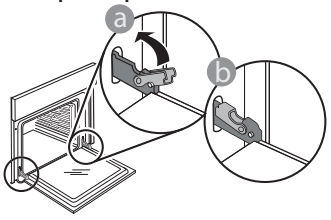
1. **Ak chcete dvierka vybrať**, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



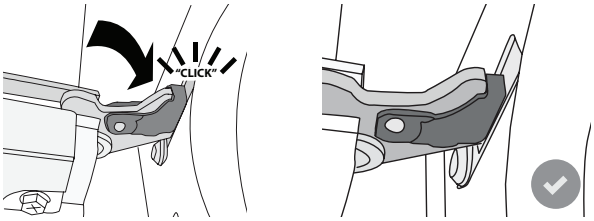

2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.




3. **Dvierka opäť nasadíte tak,** že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.
4. Dvierka spustite 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.

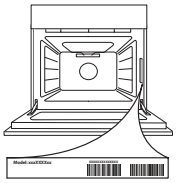



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

| PROBLÉM | MOŽNÁ PRÍČINA | RIEŠENIE |
|---|---|---|
| Rúra nefunguje. | Výpadok prúdu.<br>Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.<br>Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. |
| Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno. | Porucha rúry. | Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. |
| Rúra sa nezohrieva.<br>Funkcia sa nespúšťa. | Je spustený demo režim. | DEMO otvorte v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“ |
| Svetlo zhasne. | Je aktivovaný Eco režim. | ECO otvorte v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“ |
| Dvierka sa neotvárajú. | Prebieha cyklus čistenia. | Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne. |

**Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:**
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu**
- Pomocou QR kódu
- 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

400011597742B