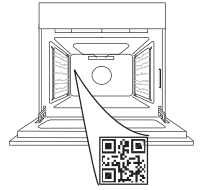




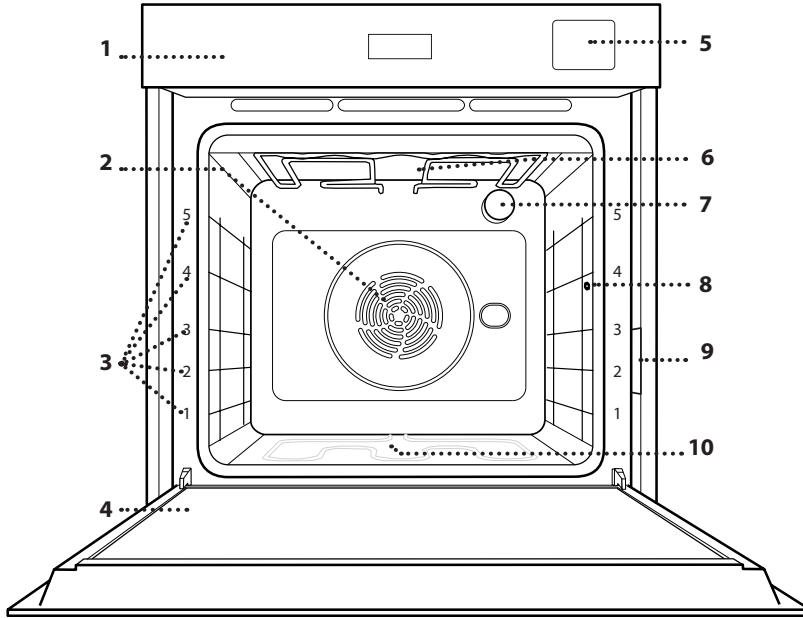
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



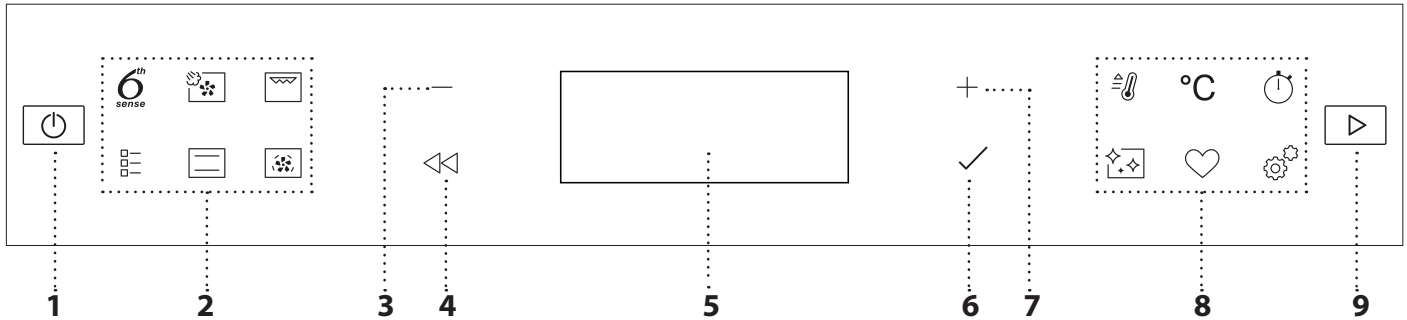
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



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

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

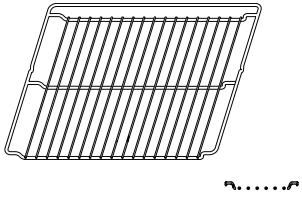
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

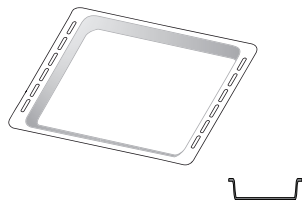
ACCESSORIES

WIRE SHELF



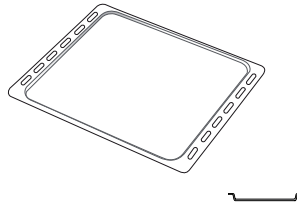
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



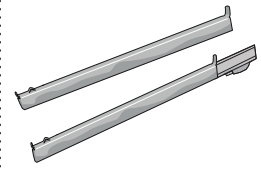
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY*



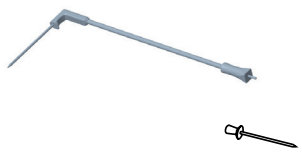
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS*



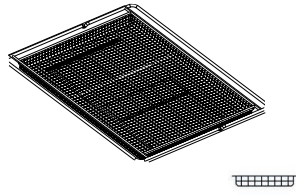
To facilitate inserting or removing accessories.

FOOD PROBE



To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.

AIR FRY TRAY *



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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

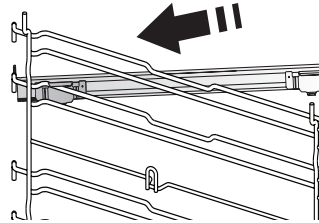
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

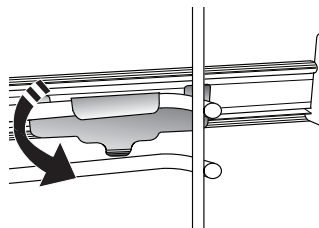
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS



6TH SENSE

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



STEAM + AIR

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 LEVEL 3 steam for fish cooking, LEVEL 2 steam for meat and LEVEL 1 for bread and desserts.

For more information on forced air + steam manual cooking cycles head to the "Steam + Air" Cooking Table.



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.



TRADITIONAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking any kind of dish on one shelf only.

• COOK4

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

» PIZZA

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.

The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.

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

(For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu)

» AIR FRY

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.

» 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.

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» 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.

» ECO CYCLE

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

» MAXI COOKING

The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook 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.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



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.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



MINUTE-MINDER

For keeping time without activating a function.



CLEANING

- **SMARTCLEAN**

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

- **DESCALE**

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



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



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.

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.

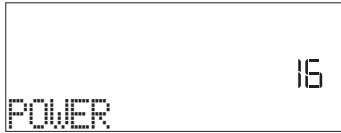


Press $+$ or $-$ to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press \checkmark to confirm your selection.

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 \checkmark to confirm.

3. SET THE TIME

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



Press $+$ or $-$ to set the correct hour and press \checkmark : The two digits for the minutes will flash on the display. Press $+$ or $-$ to set the minutes and press \checkmark 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. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

In order to allow the oven to work efficiently, and to guarantee that it regularly prompts the user to perform Descale cycle when needed, it is important to set the correct water hardness level. To set it, switch on the oven by pressing , press Settings and use navigation buttons $+$ and $-$ to select "WATER HARDNESS". Press \checkmark to confirm. Use navigation buttons $+$ and $-$ to select the correct level for the water of your area, based on the following table:

WATER HARDNESS LEVELS TABLE				
Level		°dH German degrees	°fH French degrees	°Clark English degrees
1	Very soft	0-6	0-10	0-7
2	Soft	7-11	11-20	8-14
3	Mid	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Very hard	35-50	61-90	43-62

Press \checkmark to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

5. 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

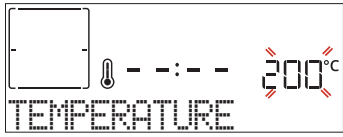
Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

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 \checkmark 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 \lll allows you to change the previous setting again

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



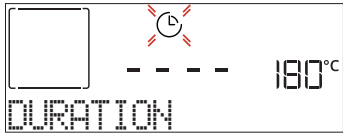
When the value flashes on the display, press $+$ or $-$ to change it, then press \checkmark to confirm and continue with the settings that follow (if possible).



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: STEAM 1, STEAM 2.

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 \checkmark to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press \checkmark 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 \checkmark 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 \checkmark to confirm and activate the

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

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

3. 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.

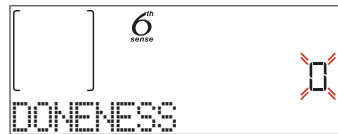
WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)




To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press $+$ or $-$ to set the required value then press \checkmark 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 \checkmark 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).

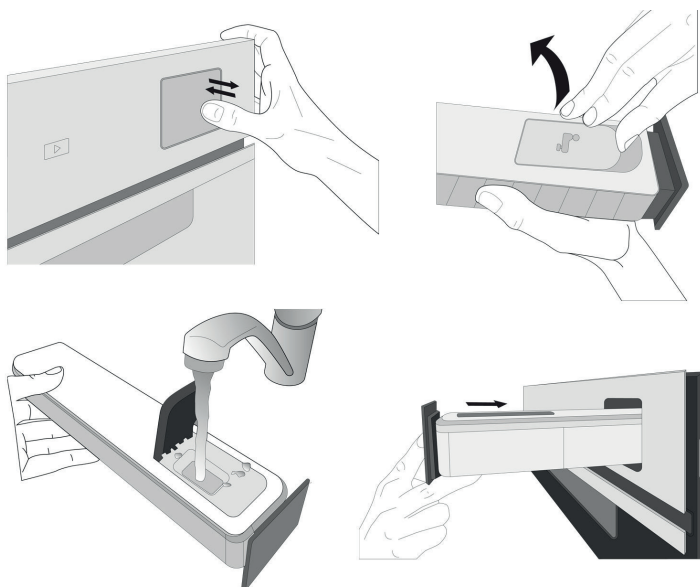
COOKING WITH STEAM

By selecting the "Steam" or "Forced Air + Steam" inside the Manual Functions 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.

To proceed with steam cooking, it will be necessary to provide water to the boiler located inside the oven using the extractable drawer on the control panel.

When requested on the display with "ADD WATER"

indications, extract the drawer, open drawer's lid and fill it with water until the level requested on the display. Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. After the drawer insertion, press START to proceed with the cooking cycle. The drawer must always remain closed, except for water filling.



After the first filling, in case of longer cooking cycles, once water will have ran out, it could be necessary to add it again, in order to complete the cycle: the oven will prompt it in case it is needed.

4. 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.

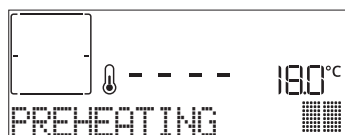
During the delay phase, by pressing the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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. You can either select a different function or wait for a complete cooling.

5. 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 $-$.

6. TURN OR CHECK FOOD

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.

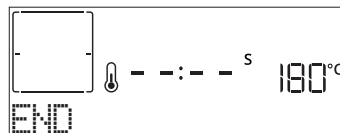


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

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

7. 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.

8. 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.

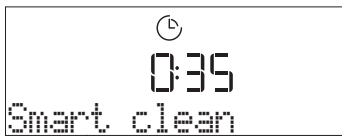
To call up the functions you have saved at a later time, press ♥ : The display will show your list of favorite functions.



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

9. SMARTCLEAN

Press ✨ to show "Smart Clean" on the display.



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

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

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

10. DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. This product has been developed in order to automatically run a drain cycle once cooking has been stopped/has ended.

Approximately 30min after the stop/end of cooking, the oven will automatically drain the system, moving the residual water in the drawer (be careful not to remove the drawer after cooking). Once done, the drawer can be extracted and emptied. We recommend emptying the drawer as soon as the drain is completed.

11. DESCAL

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display. The average duration of the full function is around 140 minutes.

Descal can be initiated anytime by the user from the Cleaning Menu.

The display will show you when it is time to run a Descal cycle (see the table below).

DESCALE MESSAGE	MEANING
<DESCALE RECOMMENDED> It appears after around 15 hours of steam cycles*	It is recommended to run a Descal cycle.
<DESCALE NEEDED> It appears after around 20 hours of steam cycles*	Descal is mandatory. It is not possible to run a Steam cycle until a Descal cycle will be carried out.

*considering the default value (4 - Hard) of water hardness level. The number of hours of steam cycles that must pass before the Decale messages are shown depends on the water hardness level set on the appliance.

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

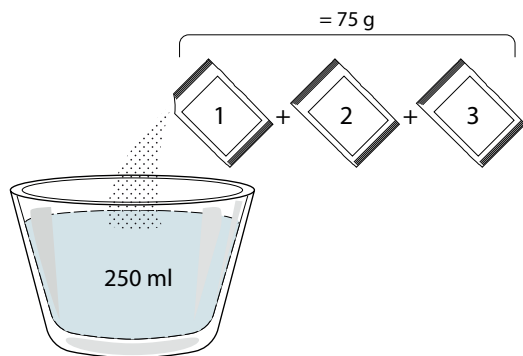
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descal Phase.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes 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".

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. 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.



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.

Once the descaling phase has been completed, the boiler will be drained: the descaling solution used during this phase will be poured into the extractable drawer.

» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

To remove descale residuals from the drawer and the steam circuit, rinse cycle has to be done. When display shows <ADD 0.25 L OF WATER> fill the tank with 0,25 L of drinking water, then press to start the rinsing. Do not turn off the oven until all the steps required by the function have been completed.

Please note: if needed from the system, it could be requested to empty the drawer and to repeat this operation.

When Descale procedure is completed, it is suggested to dry the cavity from potential water residuals. It will be then possible to use all the steam functions.

Please note: during the Descale cycle, some noise could potentially be heard since the oven pumps are activated in order to guarantee the optimal descale efficiency.

Once the maintenance cycle has started, do not remove the drawer unless requested by the appliance.

Please note: After the boiler gets filled by the descaling solution and the display shows "DESCALING PHASE 1/2", the cycle should not be interrupted, otherwise the entire descaling cycle must be repeated before being able to run any steam function.

12. MINUTEMINDER

To activate this function press the icon. Press $+$ or $-$ to set the length of time you require and then press \checkmark 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.

The minute minder can be activated also when a function is running.

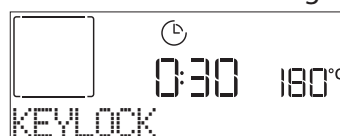
The timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

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 edit the minuteminder you can press the icon and set the time using the $+$ or $-$ icon.

To cancel the minuteminder, press the icon, then select $-$ until the time displayed is "--:--". Press \checkmark to confirm.

13. 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 .

14. USING THE FOOD PROBE (IF PRESENT)

Using the probe enables you to measure the core temperature of the different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached.

Once you have inserted the probe, an audible signal is activated and "Probe Plugged" appears on the display.

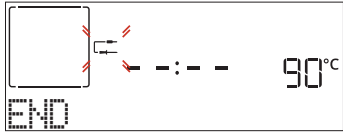


Select the function you require from those that are compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, 6th Sense functions): The display prompts to set the target temperature of the probe: Press $+$ or $-$ to set it and press \checkmark to set the following cooking parameters.

As cooking is programmed to finish once the required temperature has been reached, it is not possible to set the cooking time or set a specific time for cooking to end. The light will remain switched on until the probe is removed.

If the probe is removed during cooking, it will continue by the traditional mode (untimed).

An audible signal will sound and the display will indicate when the probe has reached the required temperature.



Please note: To change the settings subsequently, press \oplus or \ominus for the probe temperature or press \llcorner for other settings. An audible signal and a message will tell you if use of the probe is not compatible with the action done. If this is the case, remove the probe.

Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

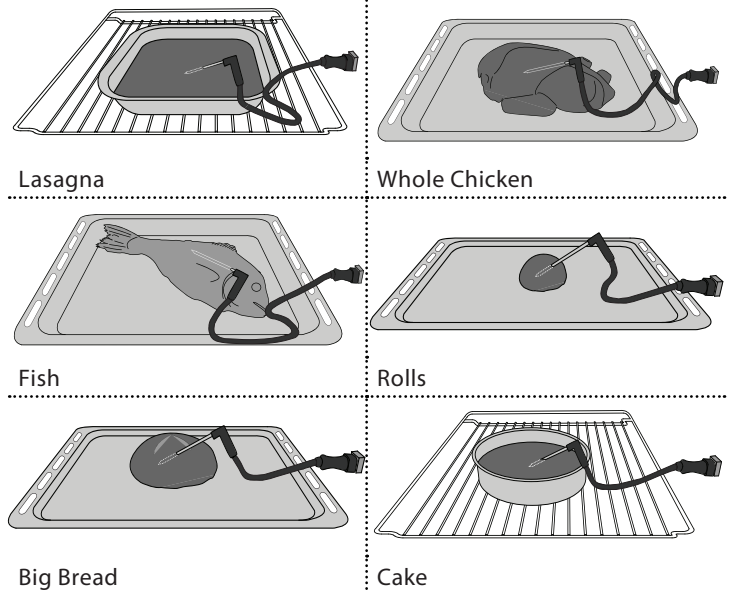
The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

MEAT: Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

BAKERY & PASTA: Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle.

It is required to use the compatible 6th Sense functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the 6th Sense functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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




















































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

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






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






























RISING

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






FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
LASAGNA	Lasagna	0.5 - 3 kg*	-	0	-	 	
MEAT	Beef	Roast 	0.6 - 2 kg*	0	0	-	 
		Burger	1.5 - 3 cm	0	-	3/5	 
		Roast - Slow cooking	0.6 - 2 kg*	0	-	-	 
	Pork	Roast 	0.6 - 2.5 kg*	-	0	-	 
		Shank 	0.5 - 2.0 kg*	-	0	-	 
		Sausages & Wurstel	1.5 - 4.5 cm	-	-	2/3	 
	Veal 		0.6 - 2.5 kg*	-	0	-	 
	Lamb	Roast 	0.6 - 2.5 kg*	0	0	-	 
		Leg 	0.5 - 2.0 kg*	0	0	-	 
	Poultry	Roast Chicken 	0.6 - 3 kg*	-	0	-	 
		Whole - stuffed 	0.6 - 3 kg*	-	0	-	 
		Fillet & Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
Whole Turkey		0.6 - 3 kg*	-	0	-	 	
Kebabs		one grid	-	-	1/2	 	
FISH	Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 	
	Fillets - frozen	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 	
VEGETABLES	Roasted vegetables	Roasted Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	
		Roasted Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	
	Gratin Vegetables	Potatoes Gratin	one tray	-	-	-	
		Tomatoes Gratin	one tray	-	-	-	
		Peppers Gratin	one tray	-	-	-	
		Broccoli Gratin	one tray	-	-	-	
		Cauliflower Gratin	one tray	-	-	-	
Vegetables Gratin	one tray	-	-	-			

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray / Round pizza tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Food Probe

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES		
SALTY BAKERY	Salty cake		0.8 - 1.2 kg	-	0	-	2 	
	Bread	Bread Rolls 	60 - 150g [each]*	-	-	-	3 	
		Sandwich Loaf 	400 - 600 g [each]	-	-	-	2 	
		Big Bread 	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	2 	
		Baguettes 	200 - 300g [each]*	-	-	-	3 	
	Pizza	Round Pizza		round	-	-	-	2 
		Thick Pizza		tray	-	-	-	2 
		Pizza [frozen]		1 layer*	-	-	-	2 
				2 layers*	-	-	-	4  1 
				3 layers*	-	-	-	5  3  1 
4 layers*	-			-	-	5  4  2  1 		
SWEET BAKERY	Sponge Cake		0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2  	
	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 rising cake		0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2  	

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray / Round pizza tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Food Probe



AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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





















































































STEAM + AIR 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

*Please consider that in case of selecting Steam Auto function this correlation must be skipped. The oven will automatically select the best level of steam suited for the temperature selected.

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	
		Yes	160 - 200	30 - 90	 
Cookies		Yes	150	20 - 40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	 
		Yes	135	40 - 60	  
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	 
		Yes	150	40 - 60	  
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	 
		Yes	90	140 - 160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7 - 12	
		Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCTIONS								ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water				

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

FUNCTIONS								ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water	

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.

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher.

Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

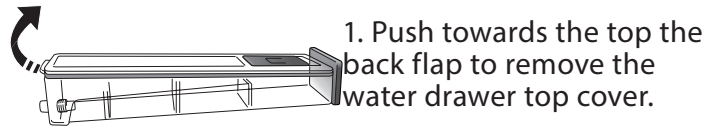
WATER DRAWER MAINTENANCE

Caution: The water drawer is not suitable for dishwasher use: risk of damage!

At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.

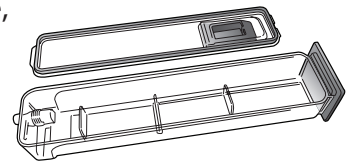
Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days.

In order to completely remove the water inside or clean the internal surfaces, you can open the water drawer:



1. Push towards the top the back flap to remove the water drawer top cover.

2. Once the cleaning is done, you can close the drawer by inserting the two front flaps inside the front openings and pushing down the back side.



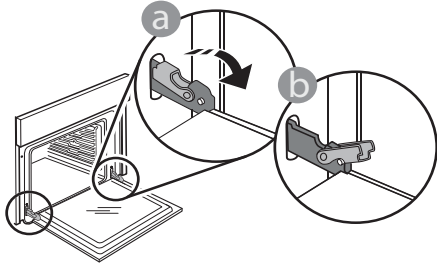
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

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

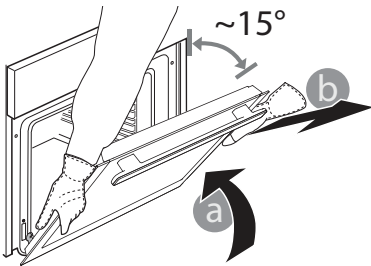
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



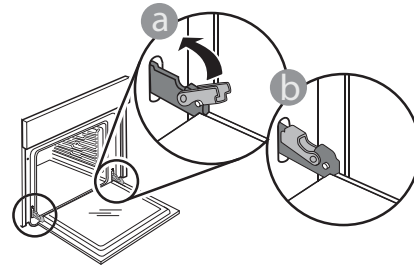
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

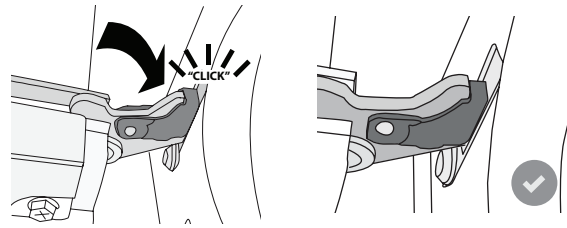


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

REPLACING THE LAMP

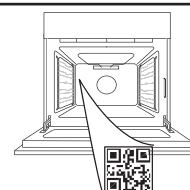
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
A 6th Sense cooking function ends without displaying a countdown. Cooking ends before the end of the countdown.	Amount of food different from the recommended range. Door open during cooking.	Open the door and check the doneness of food. If necessary, complete cooking by selecting a traditional function.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen	Food Probe is not properly connected	Check connection of the food probe

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

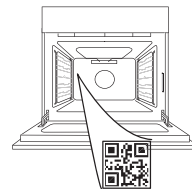
- Using the QR on your product
- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



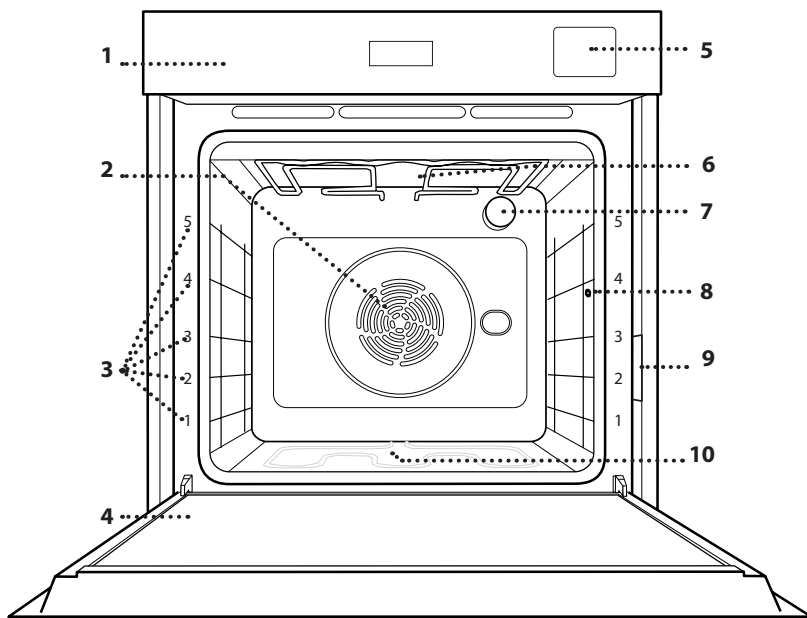
**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma toode aadressil www.whirlpool.eu/register

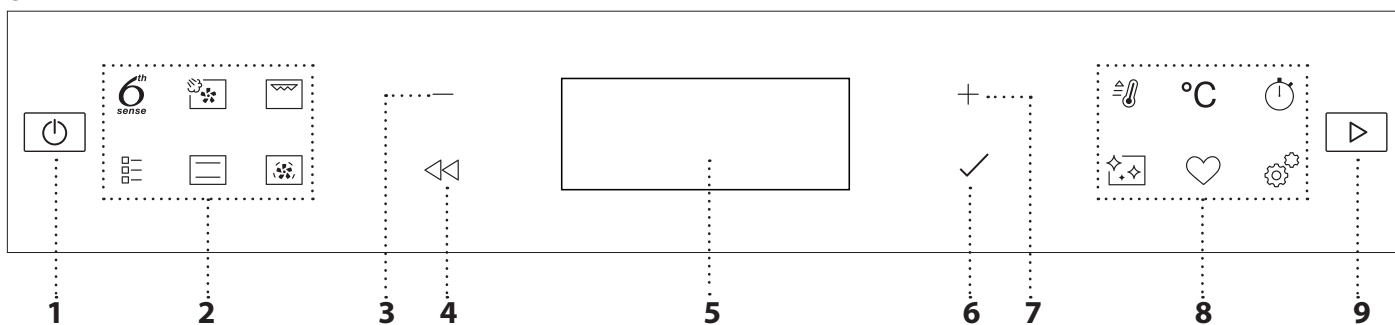
PALUN SKANEERIGE OMA SEADMEL OLEV QR-KOOD, ET SAADA LISATEAVET



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS

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

JUHTPANEEL**1. ON/OFF**

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks.

2. OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Otsejuurdepääsuks funktsioonidele ja menüüle.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüüs kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste vähendamiseks.

4. TAGASI

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

5. EKRAAN**6. KINNITA**

Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

7. NAVIGEERIMISNUPP PLUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste suurendamiseks.

8. VALIKUD / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

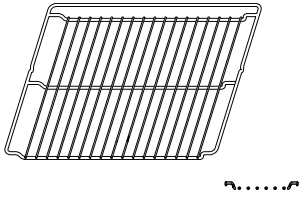
Otsejuurdepääsuks funktsioonidele, kestusele, seadetele ja lemmikutele.

9. START

Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

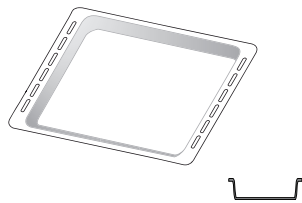
TARVIKUD

TRAASTREST



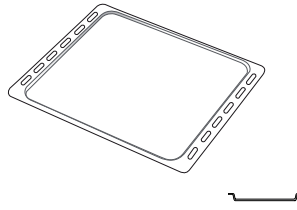
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



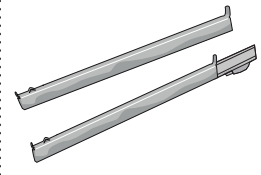
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



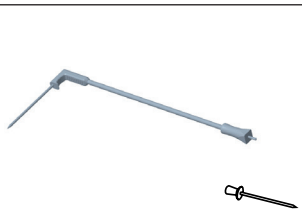
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



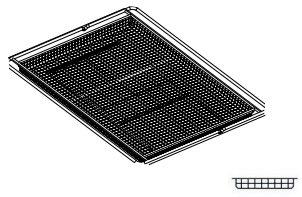
Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

TOIDUTERMOMEETER



Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal. Seda saab tänu jäigale toele kasutada liha ja kala, aga ka leiva, kookide ja saiakeste valmistamiseks.

KUUMAÕHKFRITÜÜR ALUS*



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

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimuste ja teabe saamiseks võtke ühendust müügi järgse teenindusega.

*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

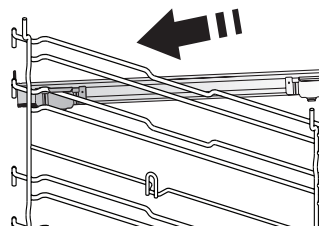
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

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

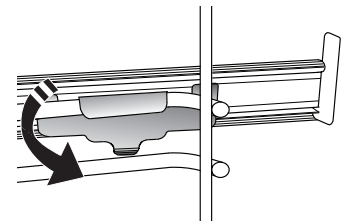
LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



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.

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.



FUNKTSIOONID



6TH SENSE

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



AUR+ÖHK

See funktsioon võimaldab auru ja sundõhu omadusi kombineerides küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate tulemuste saavutamiseks soovime kala valmistamisel kasutada aurufunktsiooni seadet TASE 3, liha valmistamisel seadet TASE 2 ja leiva ning magustoitude valmistamisel seadet TASE 1.

Lisateavet sundõhu ja auruga küpsetamise manuaalsüklite kohta vaadake küpsetustabelist „Aur+õhk“.



GRILL

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



TAVAFUNKTSIOONID

• KONVEKTSIOON

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

• COOK 4

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 (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovime asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasemele 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

» PITSA

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

Spetsiaalne küpsetusüksik töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes

tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa. Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamise võimaldab küpsetada pitsa 5–8 minutiga.

(Tellimine ja lisateave on saadaval müügijärgsest teenindusest ja veebisaidil www.whirlpool.eu)

» KUUMAÕHKFRITÜÜR

See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Parimad tulemused saavutatakse ainult Kuumaõhufritüür alusega (on mõne mudeliga kaasas). Pange toiduained Kuumaõhufritüür alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Kuumaõhufritüür küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.

» KERGITAMINE

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

» SOOJANAHOIDMINE

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» SULATAMINE

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage toit keskmisele ahjutasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.

» ECO TSÜKKEL

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

» SUUR KÜPSETUS

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



TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.



SUNDÕHK

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



EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.



TAIMER

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.



PUHASTAMINE

• SMARTCLEAN

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus vabaneb madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab mustuse ja toidujääkide eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.

• KATLAKIVIEEMALD.

Katlakivijääkide eemaldamiseks boilerist. Soovitame seda funktsiooni regulaarselt kasutada. Kui te seda ei tee, kuvatakse ekraanil teade, mis tuletab meelde, et ahju tuleks puhastada.



LEMMIKUD

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.



SEADED

Ahju seadete muutmiseks. Kui ÖKO-režiim on aktiivne, siis vähendatakse energia säästmiseks ekraani heledust ning lamp lülitub 1 minuti möödudes välja. See aktiveeritakse ükskõik millist nuppu vajutades automaatselt uuesti. Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Selle režiimi sisselülitamiseks sisenege menüüst „SETTINGS“ (Seaded) funktsiooni „DEMO“ ja valige „Off“ (Väljas). Kui valite TEHASELÄHTESTUSE, siis lülitub seade välja ja seejärel taastatakse esimese lülituse olek. Kõik seaded kustutatakse.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

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



Vajutage nuppu + või —, et kerida läbi saadaval keelte ja valida endale sobiv. Valiku kinnitamiseks vajutage ✓.

Pange tähele: Keelt saab hiljem muuta, kui avate nupuga  menüü „SEADED“ ja valite sellest üksuse „KEEL“.

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

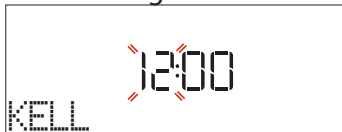
Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16): Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13).




Vajutage nuppu + või —, et valida 16 „Kõrge“ või 13 „Madal“, ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

3. MÄÄRAKE AEG



Pärast keele määramist tuleb sisestada kellaeg: Ekraanil vilguvad tunninäidu kaks numbrit.



Vajutage õige tunni valimiseks nuppu + või — ja vajutage nuppu ✓. Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit. Vajutage õigete minutite valimiseks nuppu + või — ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

Pange tähele: Võimalik, et pärast pikemat volulukatkestust tuleb kellaeg uuesti määrata. Valige menüüs „SETTINGS“ (Seaded) „CLOCK“ (Kell), mis kuvatakse nupu  vajutamisel

4. VEE KAREDUSE MÄÄRAMINE

Selleks, et ahi töötaks tõhusalt ja tagaks, et see nõuaks vajaduse korral korrapäraselt katlakivi eemaldamise tsükli, on oluline määrata õige vee kareduse tase. Lülitage selle määramiseks ahi nupust  sisse, vajutage nuppu  Seaded ning valige navigeerimisnuppudega + ja — üksus VEE KAREDUS. Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓. Valige navigeerimisnuppudega + ja — oma piirkonna veele vastav tase järgmise tabeli alusel.

VEE KAREDUSE TASEMETE TABEL				
Tase		°dH Saksa kraadi	°fH Prantsuse kraadi	°Clark Eesti kraadi
1	Väga pehme	0–6	0–10	0–7
2	Pehme	7–11	11–20	8–14
3	Mid	12–16	21–29	15–20
4	Kare	17–34	30–60	21–42
5	Väga kare	35–50	61–90	43–62

Kinnitamiseks vajutage ✓.

Vee kareduse tasemeks on eelseadistatud „Kare“.

5. KUUMUTAGE AHI


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




Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitatavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).

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


IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

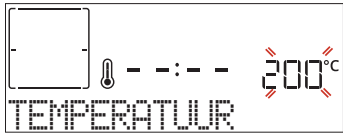
Ahju sisselülitamiseks vajutage : ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü.




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. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

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



TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE



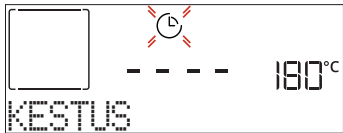
Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage selle muutmiseks nuppu  või , seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu  ja jätkake järgnevate seadete seadistamist (kui on võimalik).







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





Funktsioonis „Sundõhk + aur“ saate valida auru koguse järgmiste väärtuste hulgast: STEAM 1 (AUR), STEAM 2 (AUR).

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


KESTUS






Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata nuppudega  ja  ning selle kinnitada nupuga . Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida (aeg määramata), ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks nuppu  või . Selle režiimi valimisel ei saa viitstarti programmeerida.





Pange tähele: Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : vajutage muutmiseks nuppu  või  ja seejärel kinnitamiseks nuppu .

LÕPUAEG (VIITSTART)

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitstarti, programmeerides küpsetamise lõpuaja. Ekraanil kuvatakse lõppaeg ja ikoon  vilgub.



Soovitud toiduvalmistamise lõppemise aja seadmiseks vajutage  või , seejärel vajutage funktsiooni kinnitamiseks ja aktiveerimiseks . Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.

Pange tähele: Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud. Ooteaja jooksul saate programmeeritud lõppaega muuta, vajutades nuppu  või , ja muuta muid seadeid, vajutades nuppu . Kui vajutate teabe kuvamiseks nuppu , on võimalik lülitada lõpuaja ja kestuse vahel.




3. 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.

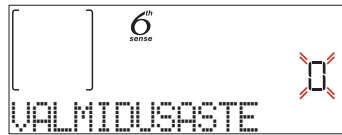
KAAL/KÕRGUS (ÜMAR-ALUS-KIHID)







Järgige funktsiooni õigesti seadistamiseks ekraanil kuvatud juhtnööre, vajutage soovitud väärtuse valimiseks nuppu  või  ning seejärel kinnitamiseks nuppu .

KÜPSUS / PRUUNISTAMINE

Osades režiimi 6th Sense funktsioonides on võimalik reguleerida küpsustaset.



Kui kuvatakse asjakohane näit, vajutage soovitud taseme valimiseks vahemikus pooltoores (-1) kuni küps (+1) nuppu  või . Vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks nuppu  või .

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

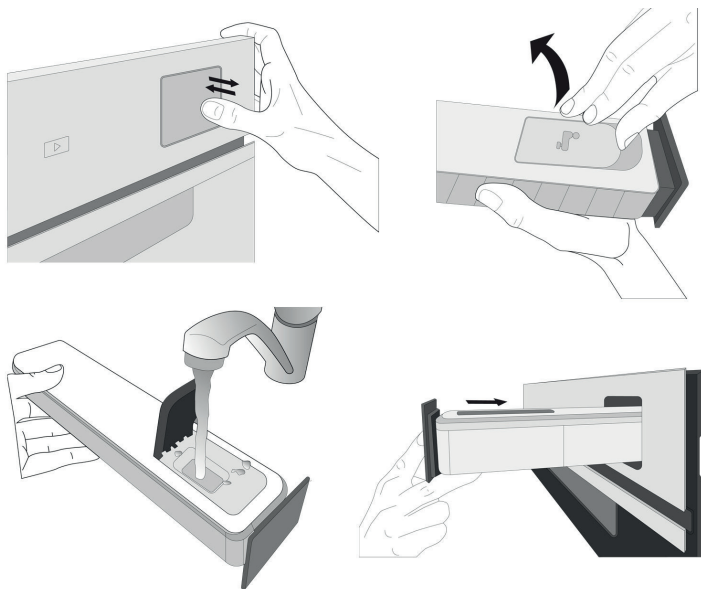
AURUGA KÜPSETAMINE

Kui valite käsifunktsioonidest funktsiooni „Sundõhk + aur“ või ühe režiimi 6th Sense valmisretseptidest, on võimalik auru kasutades valmistada igat tüüpi toite. Aur levib toidus võrreldes tavalistes 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 toiduvalmistamiseks tuleb ahju sees asuvasse katlasse anda vett, kasutades selleks juhtpaneelil olevat väljatõmmatavat sahtlit.

Kui ekraanil kuvatakse teade LISAGE VESI, tõmmake sahtel välja, avage sahtli kaas ja täitke see veega kuni ekraanil viidatud tasemeni. Sulgege sahtel, lükates seda ettevaatlikult kuni täieliku sulgumiseni paneeli suunas. Pärast sahtli sisestamist vajutage nuppu START, et jätkata küpsetustsükli. Sahtel peab alati kinni olema, välja arvatud vee lisamise ajal.



Pärast esimest täitmist, kui vesi on pikemate toiduvalmistamise tsüklite puhul otsa saanud, võib olla vaja seda tsükli lõpuleviimiseks uuesti lisada: vajaduse korral ahi teatab sellest.

4. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

Iga kord kui soovitud vaikesätted on need, mida te kasutada soovite või kui olete oma soovitud seaded rakendanud, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks.

Kui vajutate viitstardi faasis , siis küsib ahi, kas jätta see faas vahele, ja funktsioon käivitub kohe.

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

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Võite valida mõne teise funktsiooni või oodata täieliku jahtumiseni.

5. EELKUUMUTAMINE

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



Kui see faas on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil

viidatakse, et ahi on saavutanud valitud temperatuuri ja toit tuleb ahju panna („ADD FOOD“ (Lisage toit)). Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage või .

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

Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega. Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga või muuta.

6. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

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



Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Avage uks, tehke palutud toiming ja sulgege uks, seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks .

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

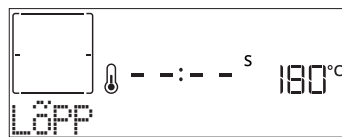


Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Kontrollige toitu, sulgege uks ja vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu või .

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

7. KÜPSETAMISE LÕPP

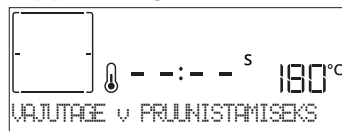
Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.




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

PRUUNISTAMINE

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

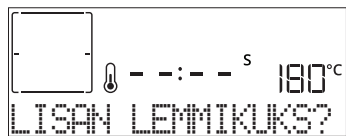



Kui ekraanil kuvatakse vastav teade, vajutage vajaduse

korral nuppu ✓ viieminutilise pruunistustsükli käivitamiseks. Võite funktsiooni mis tahes ajal peatada, vajutades nuppu .

8. LEMMIKUD


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 numbri valimiseks nuppu + või -, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

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

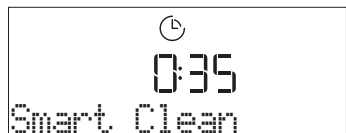
Salvestatud funktsioonide kuvamiseks vajutage nuppu : Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.





Funktsiooni valimiseks vajutage nuppu + või -, kinnitage nupuga ✓ ja seejärel vajutage aktiveerimiseks nuppu .

9. SMARTCLEAN

Vajutage nuppu , et kuvada ekraanil Smart Clean.



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

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

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

10. ÄRAVOOL

Äravoolu funktsioon võimaldab vee väljalaskmist, et see katlasse seisma ei jääks. See toode on välja töötatud selleks, et toiduvalmistamine on peatumisel/lõpul tühjendustsükkel automaatselt käivitada.

Umbes 30 minutit pärast toiduvalmistamise peatamist/lõpetamist tühjendab ahi automaatselt süsteemi, eemaldades sahtlisse jäänud vee

(ettevaatust, ärge eemaldage sahtlit pärast toiduvalmistamist). Kui see on tehtud, võib sahtli välja võtta ja tühjendada. Soovitame sahtli tühjendada kohe, kui äravool on lõppenud.

11. KATLAKIVI

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab aurustusüsteemi heas korras. Pärast funktsiooni käivitamist järgige ekraanil kuvatud juhiseid. Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 140 minutit.

Kasutaja saab katlakivieemalduse igal ajal käivitada puhastamise menüüst.

Ekraan näitab teile, millal on aeg käivitada katlakivieemaldustsükkel (vt allpool esitatud tabelit).

KATLAKIVI EEMALDAMISE TEADE	TÄHENDUS
<KATLAKIVIEEMALD. SOOVITATAV> See ilmub pärast umbes 15 tundi aurustuskeid*	Soovitatav on käivitada katlakivi eemaldamise tsükkel.
<KATLAKIVIEEMALD. VAJALIK> See ilmub pärast umbes 20 tundi aurustuskeid*	Katlakivi eemaldamine on kohustuslik. Aurustuskeid ei ole võimalik käivitada enne, kui on läbi viidud katlakivi eemaldamise tsükkel.

*Võttes arvesse vee kareduse taseme vaikumisi väärtust (4 - kare). Tundide arv aurustuskeid, mis peab mööduma enne katlakivi eemaldamise sõnumite kuvamist, sõltub seadmel seatud vee kareduse tasemest.

Katlakivieemaldust võib teostada ka alati, kui kasutaja soovib sisemise aurukontuuri põhjalikumalt puhastamist.

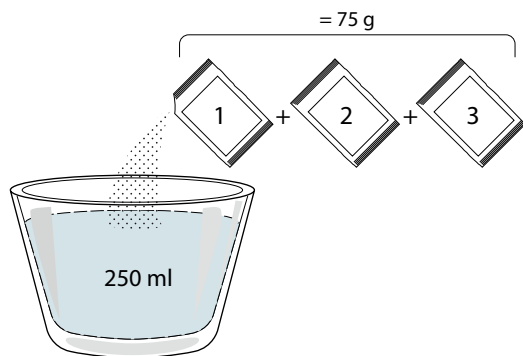
Enne katlakivieemalduse faasi käivitamist kontrollib seade, kas katlas on jääkvett, ja vajadusel võib teostada Äravoolu tsükli. Sellisel juhul peate pärast Äravoolu tsükli sahtli tühjendamist, enne kui jätkate katlakivieemaldamise faasiga.


Pange tähele: et vesi oleks külm, ei ole võimalik reservuaari tühjendada enne, kui viimasest tsüklist (või toote viimasest sisselülitamisest) on möödunud 30 minutit. Selle ooteaja jooksul kuvatakse ekraanil sõnum „WATER IS HOT“ (VESI ON KUUM).

» FAAS 1/2: KATLAKIVI (70 MIN)

Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L SOLUTION> (Lisage 0,25 L lahust), siis valage palun katlakivieemalduslahus sahtlisse. Parima tulemuse saavutamiseks katlakivi eemaldamisel soovime teil täita paak lahusega, mis koosneb 75 g WPRO eritootest ja 250 ml joogiveest. Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav hoolduseks kasutada professionaalset WPRO katlakivi eemaldajat. Tellimine ja lisateave on saadaval müügi järgsest teenindusest ja veebisaidil www.whirlpool.eu.


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



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.

Pärast katlakivi eemaldamist lastakse katel tühjaks: selles etapis kasutatakse katlakivieemalduslahus valatakse väljavõetavasse sahtlisse.

» FAAS 2/2: LOPUTAMINE (30 MIN)

Sahtlist ja auruahelast katlakivi jääkide eemaldamiseks tuleb teha loputustsükkel. Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L OF WATER> (Lisage 0,25 L vett), täitke paak 0,25 L joogiveega, seejärel vajutage loputuse alustamiseks nuppu . Ärge lülitage ahju välja enne, kui kõik funktsiooni etapid on lõpetatud.

Pange tähele: kui süsteem seda vajab, võidakse nõuda sahtli tühjendamist ja toimingut kordamist.





Kui katlakivi eemaldamise protseduur on lõpetatud, on soovitatav kuivatada kambrid võimalikest veejääkidest. Seejärel on võimalik kasutada kõiki aurufunktsioone.

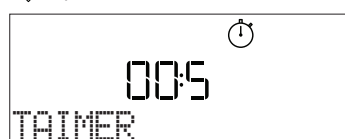
Pange tähele: Katlakivi eemaldamise ajal võib olla kuulda mõningast müra, kuna ahjupumbad on aktiveeritud, et tagada optimaalne katlakivi eemaldamise tõhusus.

Kui hooldustsükkel on alanud, ärge eemaldage sahtlit, kui seade seda ei nõua.

Pange tähele: Kui boiler täidetakse katlakivieemalduslahusega ja ekraanil kuvatakse „KATLAKIVI FAAS 1/2“, ei tohi tsükli katkestada, vastasel korral tuleb kogu katlakivieemaldustsükli korrata, enne kui saab kasutada aurufunktsioone.

12. TAIMER

Vajutage selle funktsiooni aktiveerimiseks ikooni . Soovitud kestuse valimiseks vajutage nuppu  või  ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks nuppu .










Kui minutilugeja on valitud aja loendamisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse asjakohane teade.

Pange tähele: Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi küpsetamistsükli.


Minutilugeja saab aktiveerida ka siis, kui mõni funktsioon töötab.

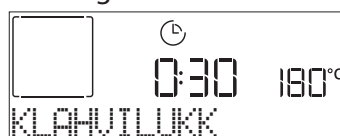
Taimer jätkab sõltumatusena aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.

Selles faasis ei ole minutilugejat võimalik näha (kuvatud on ainult ikoon ) , aga see jätkab taustal minutite lugemist. Minutilugeja reguleerimiseks saate vajutada ikooni  ja määrata aja ikooni  või  abil.

Minutilugeja tühistamiseks vajutage ikooni , seejärel valige , kuni ajaks kuvatakse „---“. Kinnitamiseks vajutage .

13. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt viis sekundit all nuppu . Klahvistiku avamiseks korrake toimingut.






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

14. TOIDUTERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta eri toitude sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamine. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud.

Kui olete termomeetri sisestanud, aktiveerub helisignaal ja ekraanil kuvatakse „SOND SISESTATUD“.

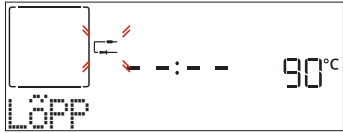


Valige ühilduvate funktsioonide seast soovitud funktsioon (tavapärase, sundõhk, konvektsioonküpsetus, turbogrill, säästlik sundõhk, Suur küpsetus, 6th Sense'i funktsioonid). Ekraaniviip palub määrata termomeetri sihttemperatuuri. Vajutage selle seadistamiseks nuppu  või  ja vajutage järgmiste toiduvalmistamise parameetrite seadistamiseks nuppu .

Kuna küpsetamine on programmeeritud lõppema valitud temperatuuri saavutamise korral, ei ole võimalik küpsetusaega ega küpsetuse lõpuaega määrata. Tuli jääb põlema kuni termomeetri eemaldamiseni.

Kui termomeeter eemaldatakse küpsetamise ajal, jätkub küpsetamine tavarežiimis (taimerita).

Kõlab helisignaal ja ekraanil viidatakse, kui termomeeter on saavutanud soovitud temperatuuri.



Pange tähele! Seadete hiljem muutmiseks vajutage nuppu + või - anduri temperatuuri muutmiseks ning nuppu << muude seadete muutmiseks. Helisignaal ja teade annavad teile märku, kui termomeetrit ei saa valitud toiminguga koos kasutada. Sel juhul eemaldage termomeeter.

Pange toit ahju ja ühendage pistik, sisestades selle pesa, mis on ahju küpsetussektiooni paremas osas.

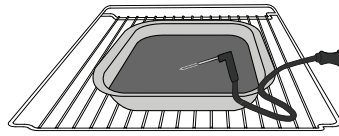
Kaabel on pooljäik ja seda saab vajaduse järgi vormida, et termomeeter võimalikult tõhusalt eri liiki toitudesse sisestada. Veenduge, et kaabel ei puudutaks küpsetamise ajal ülemist kütteelementi.

LIHA. Lükake termomeetri varras sügavale liha sisse, vältige konte ja rasvaseid kohti. Linnuliha puhul torgake ots rinnaku keskelt pikisuunas sisse, vältige kehaõõnsusi.

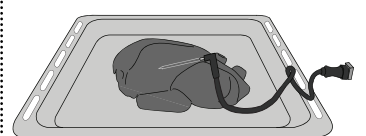
KALA (terve). Torgake otsak kõige paksemasse ossa, vältides luid.

PAGARITOOTED JA PASTA. Torgake otsak tainasse, vormides kaablit nii, et termomeetri nurk oleks optimaalne.

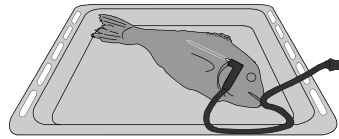
Seda liiki toitude valmistamiseks termomeetri abil tuleb kasutada ühilduvaid 6th Sense'i funktsioone. Kui kasutate termomeetrit 6th Sense-funktsioonidega, peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsepti jaoks on saavutatud ideaalne sisetemperatuur, ilma et peaksite ahju temperatuuri seadistama.



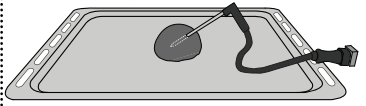
Lasanje



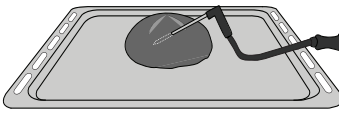
Terve kana



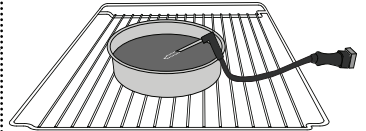
Kala



Kuklid



Suur leib



Kook

MÄRKUSED

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

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelkuumutamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

LIHA

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

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

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

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

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

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

KERGITAMINE

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

6th sense KÜPSETAMISTABEL

TOIDUKATEGORIAD		KOGUS	VALMIDU- SASTE	PRUUNISTA- MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS- AJAST)	TASE JA TARVIKUD	
LASANJE	Lasanje	0,5–3 kg*	—	0	—		
LIHA	Loomaliha	Praeliha	0,6–2 kg*	0	0	—	
		Burger (Kotletid)	1,5–3 cm	0	—	3/5	
		Röst ja aeglane küpsetamine	0,6–2 kg*	0	—	—	
	Sealiha	Praeliha	0,6–2,5 kg*	—	0	—	
		Koot	0,5–2,0 kg*	—	0	—	
		Vorstikesed	1,5–4,5 cm	—	—	2/3	
	Vasikaliha		0,6–2,5 kg*	—	0	—	
	Lambaliha	Praeliha	0,6–2,5 kg*	0	0	—	
		Jalg	0,5–2,0 kg*	0	0	—	
	Poultry (Linnuliha)	Roast Chicken (Röstitud kana)	0,6–3 kg*	—	0	—	
		Terve, täidetud	0,6–3 kg*	—	0	—	
		Filee ja rinnak	1–5 cm	—	—	2/3	
		Terve kalkun	0,6–3 kg*	—	0	—	
KALA	Fillets (Fileed)	0,5–3 (cm)	—	—	—		
	Külmutatud fileed	0,5–3 (cm)	—	—	—		
KÖÖGIVILI	Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad)	Roasted Potatoes (Röstitud kartulid)	0,5–1,5 kg	—	0	—	
		Stuffed Vegetables (Täidetud aedviljad)	0,1–0,5 kg [tk]	—	—	—	
		Roasted Vegetables (Röstitud Köögiviljad)	0,5–1,5 kg	—	0	—	
	Gratin Vegetables (Gratineeritud köögiviljad)	Potatoes Gratin (Kartuligratäänid)	üks alus	—	—	—	
		Tomatoes Gratin (Tomatigratään)	üks alus	—	—	—	
		Paprikagrataän	üks alus	—	—	—	
		Brokoligratään	üks alus	—	—	—	
		Lillkapsagrataän	üks alus	—	—	—	
Vegetables Gratin (Köögiviljagrataän)	üks alus	—	—	—			

* Soovituslik kogus


































TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümmargune pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Toidutermomeeter

TOIDUKATEGORIAD		KOGUS	VALMIDU- SASTE	PRUUNISTA- MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS- AJAST)	TASE JA TARVIKUD	
SOOLASED PAGARITOOTED	Salty Cake (Soolane kook)	0,8–1,2 kg	—	0	—	2	
	Leib	Kuklid	60–150 g [tk]*	—	—	—	3
		Võileivatort	400–600 g [tk]	—	—	—	2
		Big Bread (Suur leib)	0,7–2,0 kg*	—	—	—	2
		Bagetid	200–300 g [tk]*	—	—	—	3
	Pitsa	Ümmargune pitsa	ümar	—	—	—	2
		Paks pitsa	alus	—	—	—	2
		Pitsa [külmutatud]	1 kiht*	—	—	—	2
			2 kihti*	—	—	—	4 1
			3 kihti*	—	—	—	5 3 1
4 kihti*	—		—	—	5 4 2 1		
MAGUSAD PAGARITOOTED	Biskviitkook	0,5–1,2 kg*	—	—	—	2	
	Küpsised	0,2–0,6 kg	—	—	—	3	
	Kreemipuhangud	üks alus *	—	—	—	3	
	Tort	0,4–1,6 kg	—	—	—	3	
	Struudel	0,4–1,6 kg	—	—	—	3	
	Kerkiv puuviljakook	0,5–1,2 kg*	—	—	—	2	





* Soovituslik kogus

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümmargune pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ kúpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Toidutermomeeter

ÕHKFRITÜÜRIS TOIDUVALMISTAMISE TABEL

















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

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

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



KÜPSETUSTABEL AUR+ÕHK

RETSEPT	AURUTASE*	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Küpsised	MADAL	JAH	140 – 150	35 – 55	
Väike kook / muffin	MADAL	JAH	160 – 170	30 – 40	
Pärmitainast koogid	MADAL	JAH	170 – 180	40 – 60	
Biskviitkook	MADAL	JAH	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	MADAL	JAH	200 – 220	20 – 40	
Leiva- või saiapäts	MADAL	JAH	170 – 180	70 – 100	
Väike leib	MADAL	JAH	200 – 220	30 – 50	
Baguette (Bagett)	MADAL	JAH	200 – 220	30 – 50	
Praekartulid	MID	JAH	200 – 220	50 – 70	
Vasikas/Loomaliha/Sealiha 1 kg	MID	JAH	180 – 200	60 – 100	
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	MID	JAH	160 – 180	60 – 80	
Rostbiif, pooltoores 1 kg	MID	JAH	200 – 220	40 – 50	
Rostbiif, pooltoores 2 kg	MID	JAH	200	55 – 65	
Lambajalg	MID	JAH	180 – 200	65 – 75	
Hautatud seakoot	MID	JAH	160 – 180	85 – 100	
Kana / pärlkana / part 1–1,5 kg	MID	JAH	200 – 220	50 – 70	
Kana / pärlkana / part (tükid)	MID	JAH	200 – 220	55 – 65	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	MID	JAH	180 – 200	25 – 40	
Kalafilee	KÕRGE	JAH	180 – 200	15 – 30	

*Arvestage, et auru automaatse funktsiooni valimise korral tuleb see korrelatsioon vahele jätta. Ahi valib automaatselt valitud temperatuurile sobivaima aurutaseme.

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

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid / biskviitkoogid		Jah	170	30 – 50	
		Jah	160	30 – 50	
		Jah	160	30 – 50	
Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		Jah	160 – 200	30 – 85	
		Jah	160 – 200	30–90	
Küpsised		Jah	150	20 – 40	
		Jah	140	30 – 50	
		Jah	140	30 – 50	
		Jah	135	40 – 60	
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 – 40	
		Jah	150	30 – 50	
		Jah	150	30 – 50	
		Jah	150	40 – 60	
Tuuletaskud		Jah	180 – 200	30 – 40	
		Jah	180 – 190	35 – 45	
		Jah	180 – 190	35 – 45 *	
Besee		Jah	90	110 – 150	
		Jah	90	130 – 150	
		Jah	90	140 – 160 *	
Pitsa / Leib / Focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	
		Jah	190 – 230	20 – 50	
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia)		Jah	310	7–12	
		Jah	220 – 240	25 – 50 *	
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 15	
		Jah	250	10 – 20	
		Jah	220 – 240	15 – 30	
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	180 – 190	45 – 55	
		Jah	180 – 190	45 – 60	
		Jah	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKTSIOONID								ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpssetus	Grill	Turbo grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco tsükel	Pitsa

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

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELSOO-JENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	
		Jah	180 – 190	20 – 40	
		Jah	180 – 190	20 – 40 *	
Lasanje / lahtised pirukad / küpsetatud pasta / cannelloni		Jah	190 – 200	45 – 65	
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		—	170	110 – 150	
Kana / küülik / part 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	
Kalkun / hani 3 kg		Jah	190 – 200	80 – 130	
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	180 – 200	40 – 60	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 – 200	50 – 60	
Toast (Röstleib ja -sai)		—	3 (kõrge)	3 – 6	
Kalafleed / -steigid		—	2 (keskmise)	20 – 30 **	
Vorstid/ kebabid /ribid / kotletid		—	2–3 (keskmise – kõrge)	15 – 30 **	
Rõstitud kana 1–1,3 kg		—	2 (keskmise)	55 – 70 ***	
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmise)	60 – 90 ***	
Praekartulid		—	2 (keskmise)	35 – 55 ***	
Köögiviljagrataän		—	3 (kõrge)	10 – 25	
Küpsised	 Küpsised	Jah	135	50 – 70	
Tarts (Tordid)	 Tarts (Tordid)	Jah	170	50 – 70	
Ümmargune pitsa	 Pitsa	Jah	210	40 – 60	
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40 – 120 *	
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / rõstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)	 Menüü	Jah	190	40 – 120 *	
Lasagna & Meat (Lasanje ja liha)		Jah	200	50 – 100 *	
Meat & Potatoes (Liha ja kartulid)		Jah	200	45 – 100 *	
Kala ja Vegetebles (köögiviljad)		Jah	180	30 – 50 *	
Täidetud praad	ECO	—	200	80 – 120 *	
Lihalõigud (küülik, kana, lamma)	ECO	—	200	50 – 100 *	

* 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.

FUNKTSIOONID								ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbo grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco tsükkel	Pitsa
TARVIKUD									
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega				

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

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

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

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

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

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

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

SISEPINNAD

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

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

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

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

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

Kuumaõhufritüürialust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!

Iga auruga toiduvalmistamise tsükli lõpus, umbes 30 minuti pärast, teeb ahi automaatselt umbes üheminutilise tühjendustsükli, viies kogu süsteemis oleva vee väljavõetavasse sahtlisse.

Märkus. Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2

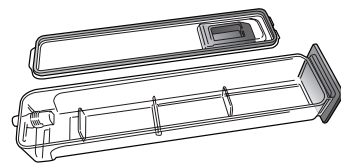
päevaks.

Vee täielikuks eemaldamiseks seest või sisepindade puhastamiseks võite avada veesahtli.



1. Veesahtli ülemise katte eemaldamiseks lükake tagumist klappi ülespoole.

2. Kui puhastamine on lõpetatud, saate sahtli sulgeda, lükates kaks eesmist klappi esiavadesse ja vajutades tagumise külje alla.



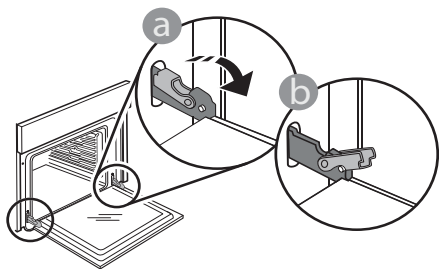
Kasutage veesahtli täitmisel ainult toatemperatuuril olevat vett: kuum vesi võib mõjutada aurusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett.

AURUTI

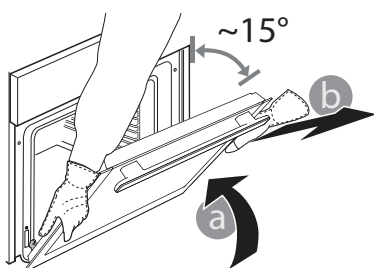
Et tagada ahju optimaalne töö ja ennetada katlakivi teket, soovime regulaarselt kasutada funktsiooni „Katlakivi“. Kui aurufunktsioone ei kasutata pikka aega, on soovitatav aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja paak täielikult täita.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

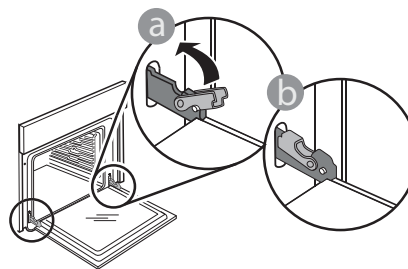


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

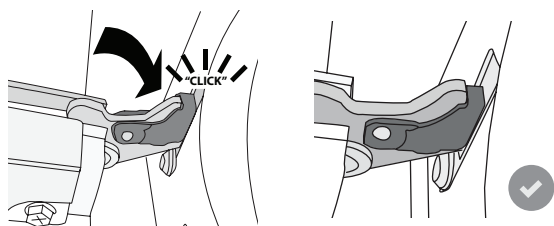


3. Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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



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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

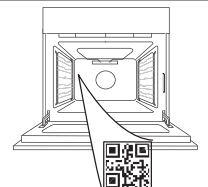
Lambi väljavahetamiseks pöörduge müüjijärgse teeninduse poole.

RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust kõnekeskusega ja märkige number pärast tähte „F“.
6th Sense'i küpsetusfunktsioon lõpeb ajaloendurit kuvamata. Küpsetamine lõpeb enne ajaloenduse lõppu.	Toidukogus erineb soovituslikust vahemikust. Uks on küpsetamise ajal avatud.	Avage uks ja kontrollige toidu valmidusastet. Vajaduse korral lõpetage küpsetamine, valides traditsioonilise funktsiooni.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.
Tuli lülitub välja.	Režiim ÖKO on sisse lülitatud.	Valige SEADETEST režiim ÖKO ja lülitage see välja.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal.
Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjuseta või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud	Kontrollige toidutermomeetri ühendust

Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



Whirlpool

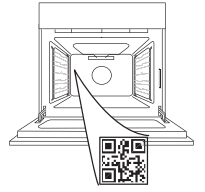


400011721822


**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

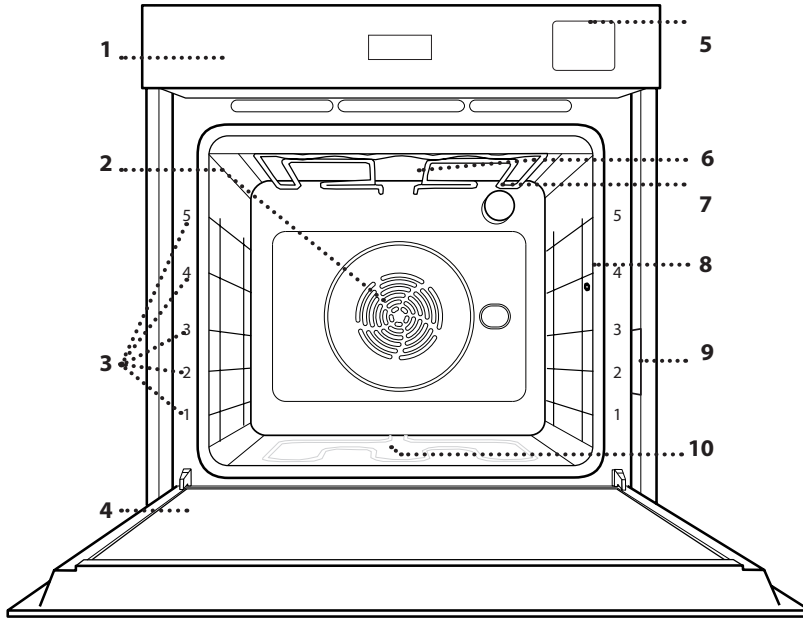
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
www.whirlpool.eu/register.

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



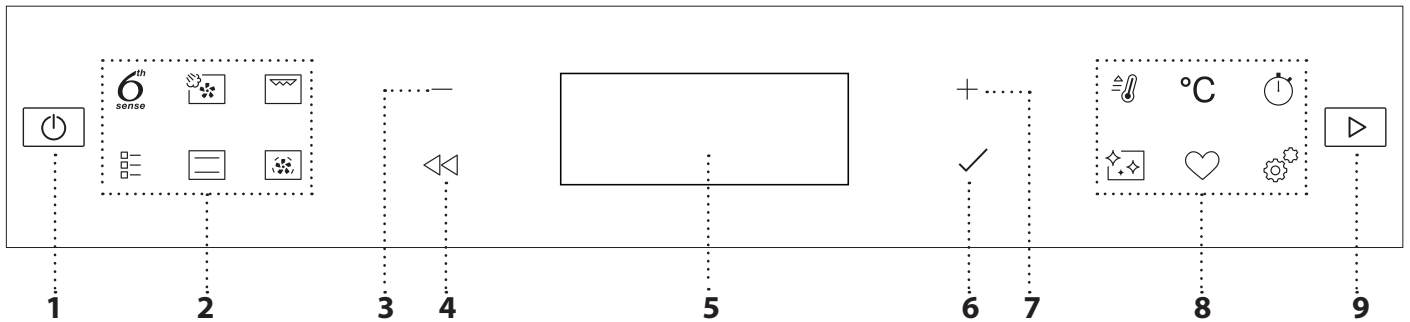
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor és kör alakú fűtőelem
(nem látható)
3. Polctartó sínek
(a szint a sütő elején látható)
4. Ajtó
5. Vízbetöltő fiók
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Az ételszonda helye
9. Azonosító lemez
(ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem
(nem látható)

KEZELŐPANEL



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. KIJELEZŐ

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

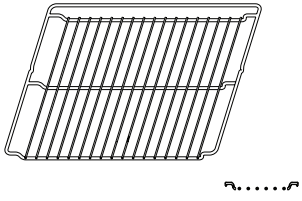
Funkciók, időtartamok, beállítások
és kedvencek gyors elérése.

9. INDÍTÁS

Funkció indítására szolgál
a megadott vagy a gyári
beállításokkal.

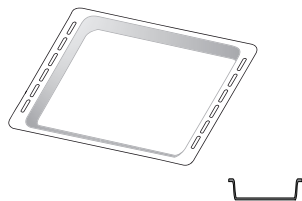
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



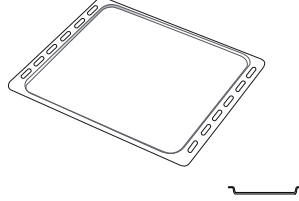
Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



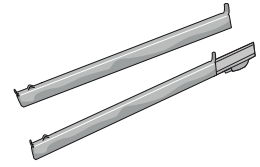
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



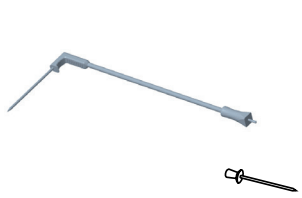
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sülték, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



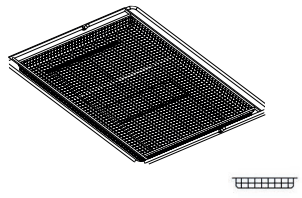
A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

ÉTELSZONDA



Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál. A merev támasztéknak köszönhetően használható húshoz, halakhoz, de akár kenyérhez, tortákhoz és süteményekhez is.

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA *



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

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton lehetséges.

* Csak bizonyos típusok esetén

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

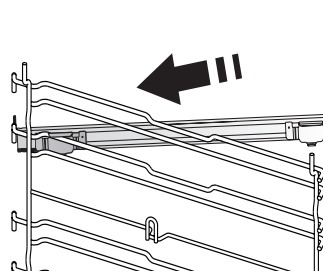
Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcat és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

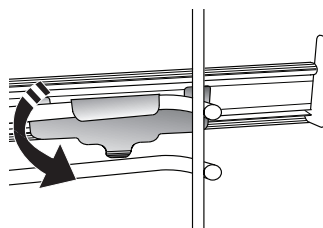
• A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE



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



GŐZ + LEVEGŐ

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 3. gőzzintet válasszon hal, 2. szintet hús és 1. szintet kenyér és desszertek sütéséhez.

További információkért a hőlégbefúvás + gőzölés manuális sütési programról lásd a „Gőzölés + levegő” sütési táblázatot.



GRILL

Steak, kebabfélék és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. 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.



HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK

• LÉGKEV. SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

• COOK4

Ez akkor hasznos, ha egyszerre négy szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszet, 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 hússok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

• 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

» PIZZA

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

A speciális sütési ciklus 300 °C feletti

hőmérsékleten működik, így a pizza belül

puha, a széle ropogós lesz, és tökéletesen egyenletesen pirul.

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

(Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges.)

» FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy kevesebb olaj felhasználásával süssön sült krumplit, csirkefalatokat és egyéb ételeket, amelyek ezáltal kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be-ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőteret, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. A legjobb sütési eredmény csak a Forrólevegős sütés tálca használatával érhető el (bizonyos modelleknél elérhető). Helyezze az ételt egy rétegben a Forrólevegős sütés tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse a Forrólevegős sütés sütési táblázat utasításait. Ne használjon egynél több tálcát az egyetlen sütés elkerülése érdekében.

» 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.

» MELEGENTARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» KIOLVASZTÁS

Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.

» ECO CIKLUS

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

» MAXI SÜTÉS

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült hússok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.



ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



HŐLÉGBEFÚVÁS

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



GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.



PERCSZÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.



TISZTÍTÁS

• SMARTCLEAN

A speciális, alacsony hőmérsékletű tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt.

• VÍZKÖMENTESÍTÉS

A vízkőlerakódások eltávolítása a forralóból. Javasoljuk, hogy ezt a funkciót rendszeres időközönként használja. Ha nem így tesz, a kijelzőn emlékeztető jelzés jelenik meg.



KEDVENCEK

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.



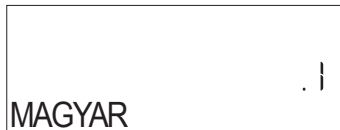
BEÁLLÍTÁSOK

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.

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 + vagy — gombbal léptessen a választható nyelvek listájában, és válassza ki a kívánt nyelvet. Nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: 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).



A + vagy — gombbal válassza ki a 16 „Magas” vagy a 13 „Alacsony” beállítást, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A nyelv kiválasztása után be kell állítani a pontos időt: A kijelzőn villog az órát jelző két számjegy.



A + vagy — gombbal állítsa be az órát, és nyomja meg a ✓ gombot: A kijelzőn villog a perceket jelző két számjegy. A + vagy — gombbal állítsa be a percet, és nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt. Válassza az „ÓRA” lehetőséget a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben. Ehhez nyomja meg a gombot

4. A VÍZKEMÉNYSÉGI OSZTÁLY BEÁLLÍTÁSA

Annak érdekében, hogy a sütő hatékonyan működjön, és hogy szükség esetén rendszeresen felszólítsa a felhasználót a vízkömentesítési ciklus elvégzésére, fontos a megfelelő vízkeménységi osztály beállítása. A beállításhoz kapcsolja be a sütőt a gombbal, nyomja meg a Beállítások gombot, majd a + és — navigációs gombok segítségével válassza ki a „VÍZKEMÉNYSÉG” lehetőséget. Nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. A + és — navigációs gombok segítségével válassza ki a területének megfelelő vízkeménységi osztályt az alábbi táblázat alapján:

VÍZKEMÉNYSÉGI OSZTÁLYOK TÁBLÁZATA				
Szint		°dH Német rendszer	°fH Francia rendszer	°Clark Angol rendszer
1	Nagyon lágy	0-6	0-10	0-7
2	Lágy	7-11	11-20	8-14
3	Közepes	12-16	21-29	15-20
4	Kemény	17-34	30-60	21-42
5	Nagyon kemény	35-50	61-90	43-62

Nyomja meg a ✓ kapcsolót a jóváhagyáshoz.

Az alapértelmezett vízkeménységi osztálynak a „Kemény” lett beállítva.

5. 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.

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


NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Nyomja meg a  gombot a sütő bekapcsolásához: a kijelzőn az utoljára használt elsődleges funkció vagy a főmenü látható.




A funkciók kiválasztásához nyomja meg az egyik elsődleges funkcióhoz tartozó szimbólumot, vagy lépessen 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 a  gombot a megerősítéshez.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások. A  gombbal módosítható az előző beállítás.


HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT



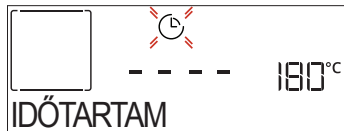
Amikor egy érték villog a kijelzőn, azt a  vagy  gombbal megváltoztathatja, a  gombbal pedig jóváhagyhatja a módosítást és továbbléphet a következő beállításokra (ha még van).







A grillfokozat is beállítható: A grillezéshez meghatározott áramerősségi szintek tartoznak: 3 (magas), 2 (közepes), 1 (alacsony).





A „Hőlégbefűvés + gőz” funkció esetén a következő gőzmennyiségek közül választhat: GŐZÖLÉS 1, GŐZÖLÉS 2.

Ne feledje: A funkció bekapcsolása után a hőmérséklet/ grillfokozat a  vagy  gombokkal módosítható.


IDŐTARTAM






Amikor a kijelzőn az  ikon villog, a  vagy  gombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, 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.





Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható sütés közben az  gombbal: nyomja meg a  vagy  gombot a módosításhoz, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. A kijelzőn a sütési idő vége látszik, és a  ikon villog.



Állítsa be a sütési idő végét a  vagy  gombbal, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció aktiválásához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

Ne feledje: 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  vagy  gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a  gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. Az  gomb megnyomásakor megtekinthető a befejezési idő és az időtartam.




3. 6TH SENSE

Ezzel 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 (KEREK-TÁLCA-RÉTEGEK)







A funkció megfelelő beállításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Ha a készülék jelez, a  vagy  gombbal állítsa be a kívánt értéket, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

ÁLLAPOT / PIRÍTÁS

Bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható az étel készülségi állapota.



Ha a készülék jelez, a  vagy  gombbal 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.

SÜTÉS GÖZZEL

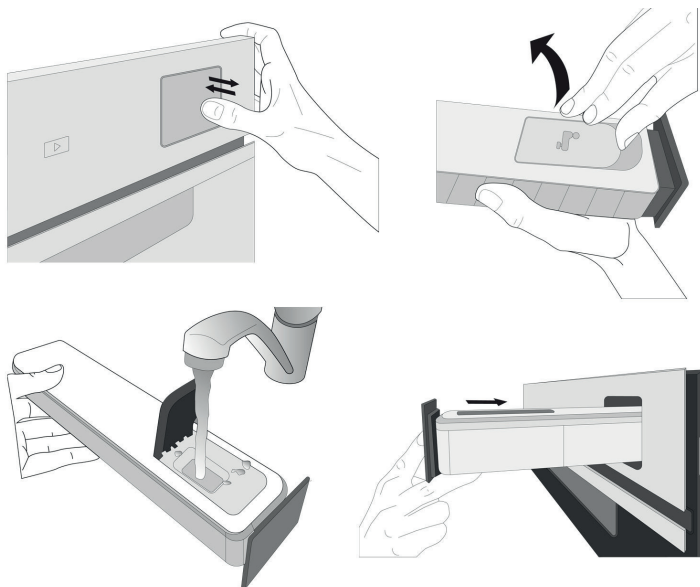
A Kézi funkciók között lévő „Gőzölés” vagy „Hőlégbefűvés + Gőzölés” funkció, illetve a számos speciális 6th Sense recept egyikének kiválasztásával a gőz használatának köszönhetően bármilyen típusú étel elkészíthető. A gőz gyorsabban és egyenletesebben járja át az ételt a hagyományos funkciókra jellemző forró levegőhöz képest: ez

csökkenti a sütési időt, megőrzi az étel értékes tápanyagait, és biztosítja, hogy minden receptjével kiváló, igazán ízletes eredményt érhesse el. A gőzpárolás teljes időtartama alatt zárva kell tartani az ajtót.

Ha gőzpárolással folytatná a sütést, töltsse fel vízzel a sütő belsejében található forralót a vezérlőpanelen lévő kihúzható fiók használatával.

Amikor a kijelzőn megjelenik a „VÍZ HOZZÁADÁSA” felszólítás, húzza ki a fiókot, nyissa ki a fiók fedelét, és töltsse fel a fiókot vízzel a kijelzőn kért szintig.

Óvatosan a panel felé nyomva zárja be teljesen a fiókot. A fiók behelyezése után nyomja meg az INDÍTÁS gombot a sütési ciklus folytatásához. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie.



Az első feltöltés után, hosszabb sütési ciklusok esetén, miután a víz elfogyott, szükség lehet az újbóli feltöltésre a ciklus befejezéséhez: a sütő jelzi, ha szükség van rá.

4. 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. Kiválaszthat egy másik funkciót, vagy megvárhatja a teljes lehűlést.

5. 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.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz. A sütő kívánt hőmérséklete bármikor módosítható a és gombokkal.

6. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

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 vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

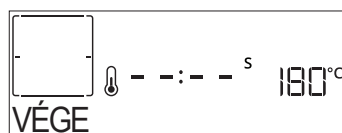


Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót, majd nyomja meg a vagy gombot a sütés folytatásához.

Ne feledje: Nyomja meg a gombot a műveletek kihagyásához. Ellenkező esetben, ha egy bizonyos ideig nem hajt végre műveletet, a sütés folytatódik.

7. A SÜTÉS VÉGE

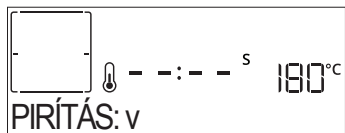
Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



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

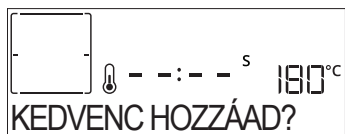
A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.



Ha a kijelzőn megjelenik a vonatkozó üzenet, szükség esetén nyomja meg az ✓ gombot az 5 perces pirítási ciklus elindításához. A funkció bármikor leállítható a gombbal, amely kikapcsolja a sütőt.

8. KEDVENCEK

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 a + vagy – gombbal válasszon egy számot, majd hagyja jóvá a ✓ gombbal.

Ne feledje: Ha a memória megtelt, vagy a választott pozíció már foglalt, a sütő rákérdez, hogy felülírja-e a korábban mentett funkciót.

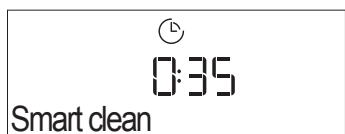
A mentett funkciók későbbi előhívásához nyomja meg a gombot: a kijelzőn megjelenik a kedvenc funkciók listája.



A funkció kiválasztásához nyomja meg a + vagy – gombot, hagyja jóvá a ✓ gomb megnyomásával, majd aktiválja a gombbal.

9. SMARTCLEAN

Nyomja meg a gombot: a „Smart Clean” üzenet látható a kijelzőn.



A funkció aktiválásához nyomja meg a gombot: a kijelzőn látható figyelmeztetések jelzik, milyen műveletek szükségesek a legjobb tisztítási eredményhez: Kövesse az utasításokat. Ha kész, nyomja meg a ✓ gombot. Ha az összes lépést végrehajtotta, a megfelelő időben nyomja meg a gombot a tisztítási program bekapcsolásához.

Ne feledje: A tisztítási ciklus ideje alatt lehetőleg ne nyissa ki a sütő ajtaját, mert ekkor vízgőz távozhat, ami hátrányosan befolyásolja a végső tisztítási eredményt.

A ciklus befejezésekor egy ennek megfelelő üzenet kezd villogni a kijelzőn. Hagyja kihűlni a sütőt, majd egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki és szárítsa meg a belső felületeket.

10. LEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leereszthető a víz, így elkerülhető, hogy állott víz maradjon a forralóban. Ezt a terméket úgy fejlesztették ki, hogy a sütés leállítása/befejezése után automatikusan lefuttasson egy leeresztési ciklust.

Körülbelül 30 perccel a sütés leállítása/vége után a sütő a maradék vizet automatikusan a fiókba ereszt (vigyázzon, hogy a sütés után ne vegye ki a fiókot). Ha ez megtörtént, a fiók kihúzható és kiüríthető. Javasoljuk, hogy a fiókot ürítse ki, amint a leeresztés befejeződött.

11. VÍZKÖMENTESÍTÉS

E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a gőzölőrendszer kiváló állapota. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. A funkció átlagos időtartama kb. 140 perc.

A vízkömentesítést a felhasználó bármikor kezdeményezheti a Tisztítás menüben.

A kijelzőn megjelenik, amikor esedékes a vízkömentesítési ciklus lefuttatása (lásd a lenti táblázatot).

VÍZKÖMENTESÍTÉS ÜZENET	JELENTÉS
<VÍZKÖMENTESÍTÉS JAVA-SOLT> Körülbelül 15 órányi gőzölési program után jelenik meg*	Javasoljuk, hogy futtasson le egy Vízkömentesítési ciklust.
<VÍZKÖMENTESÍTÉS SZÜKSÉGES> Körülbelül 20 órányi gőzölési program után jelenik meg*	A vízkömentesítés kötelező. Gőzölési program csak a vízkömentesítési ciklus lefuttatása után indítható.

*a vízkeménység alapértelmezett értékét (4 - Kemény) figyelembe véve. A készülékre beállított vízkeménységi osztálytól függ, hogy hány órányi gőzölési programnak kell lefutnia ahhoz, hogy a Vízkömentesítési üzenetek megjelenjenek.

Emellett a vízkömentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a belső gőzölőrendszert.

A vízkömentesítési fázis lefutása előtt a készülék ellenőrzi, hogy maradt-e víz a forralóban, és szükség esetén elvégezhető egy leeresztési ciklus. Ebben az esetben a leeresztési ciklus után ki kell ürítenie a fiókot, mielőtt folytatná a vízkömentesítési fázissal.

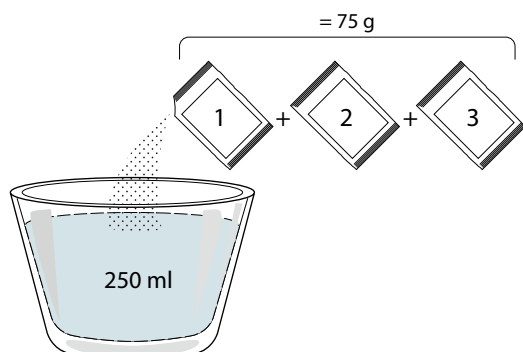
Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 30 perc eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ FORRÓ”.


» 1/2. SZAKASZ: VÍZKÖMENTESÍTÉS (70 PERC)

Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 0,25 L OLDATOT> üzenet látható, öntse a vízkömentesítő oldatot a fiókba. A legjobb vízkömentesítési eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy töltsen meg a tartályt 75 g

speciális WPRO termék és 250 ml csapvíz oldatával. A WPRO vízkömentesítője a javasolt professzionális termék a sütő gőzölő funkciójának legjobb minőségű karbantartásához. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a **www.whirlpool.eu** webhelyen keresztül lehetséges.


A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószerrel okozott bármilyen károkért.



Miután beöntötte a vízkömentesítő oldatot a rekeszbe, nyomja meg a  gombot a fő vízkömentesítési folyamat indításához. A vízkömentesítési szakaszok elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes szakaszok végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a következő szakaszra vonatkozó utasítások.

Ha befejeződött a vízkömentesítési fázis, a forraló leereszti a vizet: a vízkömentesítő oldat a kihúzható fiókba ömlik.

» 2/2. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (30 PERC)

A vízkömaradványok eltávolításához a fiókból és a gőzölőrendszerből, öblítési ciklus szükséges. Amikor a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 0,25 L VIZET> üzenet jelenik meg, töltsse fel a tartályt 0,25 l ivóvízzel, majd nyomja meg a  gombot az öblítés elindításához. Ne kapcsolja ki a sütőt, amíg a funkcióhoz szükséges összes lépést végre nem hajtotta.

Ne feledje: ha szükséges, a rendszerből kérhető a fiók ürítése és a művelet megismétlése.



A vízkömentesítési eljárás befejezésekor javasolt a sütőtér kiszárítása a maradék víz eltávolítása érdekében. Ezután ismét használható az összes gőzölési funkció.

Ne feledje: a vízkömentesítési ciklus alatt esetleg némi zaj hallható, mivel a sütő szivattyúi aktiválódnak az optimális vízkömentesítési hatékonyság biztosítása érdekében.

A karbantartási ciklus megkezdése után ne vegye ki a fiókot, hacsak a készülék nem kéri.

Ne feledje: Miután a forraló megtelik vízkömentesítő oldattal, és a kijelzőn megjelenik a „VÍZKÖMENTESÍTÉSI FÁZIS 1/2” felirat, a ciklust nem szabad megszakítani, különben a teljes vízkömentesítési ciklust meg kell ismételni, mielőtt bármilyen gőzölési funkciót működtetni lehetne.

12. PERCSZÁMLÁLÓ

A funkció aktiválásához nyomja meg az  ikont. A + vagy a - gombbal állítsa be a kívánt időtartamot, majd nyomja meg a  gombot az időzítő indításához.







Ha a percszámlálón beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a vonatkozó jelzés.

Ne feledje: A percszámláló nem aktivál sütési funkciót.


A percszámláló akkor is aktiválható, ha egy funkció folyamatban van.

Az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.


Amíg ez a fázis tart, a számlálót nem lehet látni (csak az  ikon látszik), mivel a számláló a háttérben folytatja a visszaszámlálást. A percszámláló szerkesztéséhez nyomja meg az  ikont és állítsa be az időt a + vagy - ikon segítségével.

A percszámláló törléséhez nyomja meg az  ikont, majd válassza a - lehetőséget, amíg a kijelzett idő „--:--” nem lesz. Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

13. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a  gombot legalább öt másodpercig. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.




Megjegyzés: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a  gombbal.

14. AZ ÉTELSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

A szonda különböző élettípusok maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik.

A hússzonda behelyezése után hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „Szonda Csatlak.” felirat.

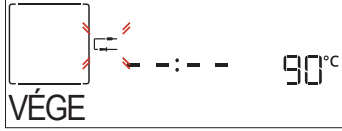


Válassza ki a kívánt funkciót a kompatibilis funkciók közül (Hagyományos, Hőlégbefúvás, Légkeverés, Turbogrill, Eco hőlégbefúvás, Maxi sütés, 6th Sense funkciók): A kijelző bekéri a hússzonda célhőmérsékletét: Nyomja meg a + vagy - gombot a beállításhoz, majd nyomja meg a  gombot következő sütési paraméterek beállításához. Ilyenkor a sütés addig tart, amíg a kívánt

hőmérsékletet eléri a hús, tehát itt nem lehet megadni sütési időtartamot vagy a sütés befejezésének időpontját. Amíg a hússzondát ki nem húzza, a lámpa égve marad.

Ha sütés közben kihúzza a szondát, a sütés a hagyományos módon (időbeállítások nélkül) folytatódik tovább.

Hangjelzés hallható, és a kijelző kiírja, hogy a hússzonda elérte a kívánt hőmérsékletet.



Megjegyzés: A beállítások utólagos módosításához nyomja meg a + vagy - gombot a szonda hőmérsékletéhez, vagy nyomja meg a << gombot az egyéb beállításokhoz. Ha a szonda nem kompatibilis az adott művelettel, hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelenik meg. Ilyenkor távolítsa el a szondát.

Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőterének jobb oldalán lévő aljzatba.

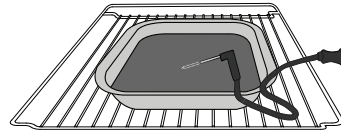
A kábel közepesen merev és szükség esetén hajlítható annak érdekében, hogy a szondát a leghatékonyabb módon helyezze különböző ételtípusokba. Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső fűtőelemhez.

HÚS: Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

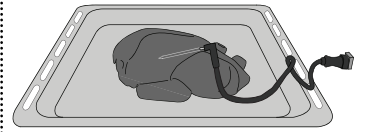
HAL (egész): A szonda hegyét a hal legvastagabb részébe szúrja, kikerülve a gerincet.

PÉKÁRU ÉS TÉSZTA: Szúrja a szonda hegyét mélyen a tésztába, úgy alakítva a kábelt, hogy a szonda optimális szögben legyen.

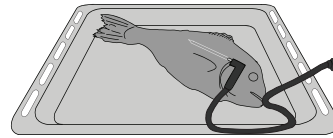
Az ilyen típusú ételek szondával vezérelt sütéséhez a kompatibilis 6th Sense funkciók használata szükséges. Ha a szondát a 6th Sense funkciókkal együtt használja, a sütés automatikusan befejeződik, amint az étel eléri az ideális maghőmérsékletet, anélkül, hogy be kellene állítania a sütő hőmérsékletét.



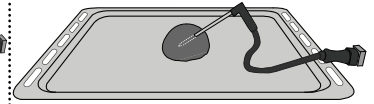
Lasagna



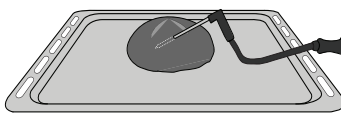
Egész csirke



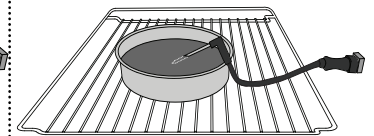
Hal



Tekercsek



Nagy kenyér



Torta

MEGJEGYZÉS

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

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

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

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

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

HÚS

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

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

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

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

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

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

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




















































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

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






KELESZTÉS


































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

6th sense SÜTÉSI TÁBLÁZAT






ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTÉLTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
LASAGNA	Lasagna	0,5-3 kg*	-	0	-	 2 	
HÚS	Marha	Sült 	0,6-2 kg*	0	0	-	 3 
		Húspogácsa	1,5-3 cm	0	-	3/5	 5  4
		Lassú sütés	0,6-2 kg*	0	-	-	 3 
	Sertés	Sült 	0,6-2,5 kg*	-	0	-	 3 
		Csülök 	0,5-2,0 kg*	-	0	-	 3 
		Kolbász és virsli	1,5-4,5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Borjú 		0,6-2,5 kg*	-	0	-	 3 
	Bárány	Sült 	0,6-2,5 kg*	0	0	-	 2 
		Comb 	0,5-2,0 kg*	0	0	-	 2 
	Baromfi	Sült csirke 	0,6-3 kg*	-	0	-	 2 
		Egész-töltött 	0,6-3 kg*	-	0	-	 2 
		Filé és mell	1-5 cm	-	-	2/3	 5  4
Egész pulyka		0,6-3 kg*	-	0	-	 2 	
Kebab		egy rács	-	-	1/2	 5  4	
HAL	Filé	0,5-3 (cm)	-	-	-	 3  2	
	Filé-fagyasztott	0,5-3 (cm)	-	-	-	 3  2	
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Sült burgonya	0,5-1,5 kg	-	0	-	 3
		Töltött zöldségek	0,1-0,5 kg/db	-	-	-	 3
		Sült zöldségek	0,5-1,5 kg	-	0	-	 3
	Csőbensült zöldségek	Csőbensült burgonya	egy tálca	-	-	-	 3
		Csőbensült paradicsom	egy tálca	-	-	-	 3
		Csőben sült paprika	egy tálca	-	-	-	 3
		Csőben sült brokkoli	egy tálca	-	-	-	 3
		Csőben sült karfiol	egy tálca	-	-	-	 3
Csőbensült zöldség	egy tálca	-	-	-	 3		

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Ételszonda

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
SÓS SÜTEMÉNY	Sós sütemények	0,8-1,2 kg	-	0	-	 2	
	Kenyér	Zsömlé 	60–150 g/db*	-	-	-	 3 
		Szendvicsskenyér 	400–600 g/db	-	-	-	 2 
		Nagy kenyér 	0,7-2,0 kg *	-	-	-	 2 
		Bagett 	200–300 g/db*	-	-	-	 3 
	Pizza	Kerek pizza	kerek	-	-	-	 2
		Vastag pizza	tálca	-	-	-	 2
		Pizza [fagyasztott]	1 réteg*	-	-	-	 2
			2 réteg*	-	-	-	 4  1
			3 réteg*	-	-	-	 5  3  1
4 réteg*	-	-	-	 5  4  2  1			
ÉDES SÜTEMÉNY	Piskóta	0,5-1,2 kg *	-	-	-	 2 	
	Aprósütemények	0,2-0,6 kg	-	-	-	 3	
	Fánk	egy tálca *	-	-	-	 3	
	Torta	0,4-1,6 kg	-	-	-	 3	
	Rétes	0,4-1,6 kg	-	-	-	 3	
	Gyümölcsös kelt torta	0,5-1,2 kg *	-	-	-	 2 	

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Ételszonda



FORRÓLEVEGŐS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

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

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére.

Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

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



GŐZ + LEVEGŐ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	GŐZSZINT*	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Keksz / Aprósütemények	ALACSONY	IGEN	140-150	35-55	
Kis méretű torta / Muffin	ALACSONY	IGEN	160-170	30-40	
Kelt tészták	ALACSONY	IGEN	170-180	40-60	
Piskóta	ALACSONY	IGEN	160-170	30-40	
Focaccia	ALACSONY	IGEN	200 - 220	20-40	
Kenyér, vekni	ALACSONY	IGEN	170 -180	70-100	
Zsemle	ALACSONY	IGEN	200 - 220	30-50	
Bagett	ALACSONY	IGEN	200 - 220	30-50	
Sült burgonya	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	50-70	
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	KÖZEPES	IGEN	180-200	60-100	
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	KÖZEPES	IGEN	160 - 180	60-80	
Marhasült angolosan 1 kg	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	40-50	
Marhasült angolosan 2 kg	KÖZEPES	IGEN	200	55-65	
Báránycomb	KÖZEPES	IGEN	180-200	65-75	
Pörkölt sertécsülök	KÖZEPES	IGEN	160 - 180	85-100	
Csirke / gyöngytyúk / kacsza 1-1,5 kg	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	50-70	
Csirke / gyöngytyúk / kacsza (darabok)	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	55-65	
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	KÖZEPES	IGEN	180-200	25-40	
Halfilé	MAGAS	IGEN	180-200	15-30	

*Kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatikus párolás funkció kiválasztása esetén ezt az összefüggést ki kell hagyni. A sütő automatikusan kiválasztja a kiválasztott hőmérséklethez legjobban illeszkedő gőzszintet.

TARTOZÉKOK	 Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	 Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrácson
------------	--	--

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóta		Igen	170	30-50	
		Igen	160	30-50	
		Igen	160	30-50	
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160-200	30-85	
		Igen	160-200	30-90	
Aprósütemények		Igen	150	20-40	
		Igen	140	30-50	
		Igen	140	30-50	
		Igen	135	40-60	
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20-40	
		Igen	150	30-50	
		Igen	150	30-50	
		Igen	150	40-60	
Képviseelőfánk		Igen	180-200	30-40	
		Igen	180-190	35-45	
		Igen	180-190	35-45 *	
Habcsók		Igen	90	110-150	
		Igen	90	130-150	
		Igen	90	140-160 *	
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190-250	15-50	
		Igen	190-230	20-50	
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7-12	
		Igen	220-240	25-50 *	
Fagyasztott pizza		Igen	250	10-15	
		Igen	250	10-20	
		Igen	220-240	15-30	
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45-55	
		Igen	180-190	45-60	
		Igen	180-190	45-70 *	

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó+felső süt	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbo grill	Maxi sütés	Cook 4	Eco ciklus	Pizza

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190-200	20-30	3
		Igen	180-190	20-40	4 1
		Igen	180-190	20-40 *	5 3 1
Lasagna/felfújtak/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		-	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/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180-200	40-60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-60	2
Pírtós		-	3 (magas)	3-6	5
Halfilé / 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	 Aprósütemények	Igen	135	50-70	5 4 3 1
Tarts	 Tarts	Igen	170	50-70	5 3 2 1
Kerek pizza	 Pizza	Igen	210	40-60	5 3 2 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagna (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40-120 *	5 3 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagna (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	 Menü	Igen	190	40-120 *	5 4 2 1
Lasagna és hús		Igen	200	50-100 *	4 1
Hús és burgonya		Igen	200	45-100 *	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50 *	4 1
Töltött sülték	ECO	-	200	80-120 *	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	ECO	-	200	50-100 *	3

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők 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).

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó+felső süt	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbo grill	Maxi sütés	Cook 4	Eco ciklus	Pizza
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza.

A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges).

A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek.

Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra.

Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

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

Viseljen védőkesztyűt.

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

KÜLSŐ BURKOLATOK

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

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

BELSŐ BURKOLATOK

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

• A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.)

• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

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

Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépben.

A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépben tisztítható.

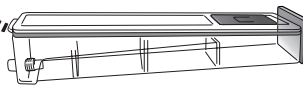
VÍZBETÖLTŐ FIÓK KARBANTARTÁSA

Vigyázat! A vízbetöltő fiók mosogatógépben való használatra nem alkalmas: a termék megsérülhet!

Minden gőzzel történő sütési ciklus végén, körülbelül 30 perc elteltével a sütő egy kb. egy percre tartó automatikus leeresztési ciklust végez, így a rendszerben lévő összes víz a kihúzható fiókba kerül.

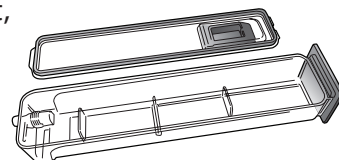
Megjegyzés: Kerülje, hogy a víz 2 napnál tovább maradjon a rendszerben.

A belsejében lévő víz teljes eltávolításához vagy a belső felületek tisztításához kinyithatja a vízbetöltő fiókot:



1. Nyomja felfelé a hátsó szárnyat a vízbetöltő fiók felső fedelének eltávolításához.

2. Ha a tisztítás befejeződött, a fiókot úgy csukhatja be, hogy a két elülső szárnyat behelyezi az elülső nyílásokba, és lenyomja a hátsó oldalt.



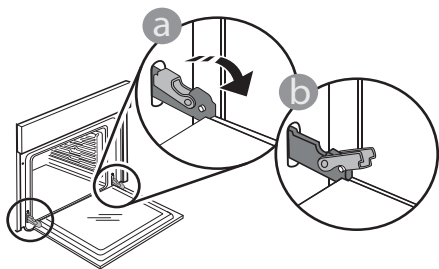
A vízbetöltő fiók feltöltéséhez csak szobahőmérsékletű vizet használjon: a forró víz befolyásolhatja a gőzölőrendszer működését. Kizárólag ivóvizet használjon.

FORRALÓ

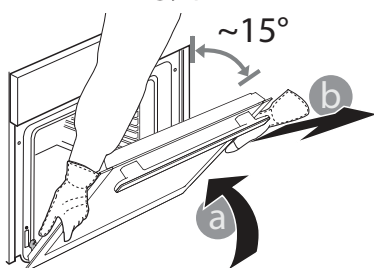
Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Vízkömentesítés” funkciót. Ha hosszabb ideig nem használta a „Gőzölés” funkciókat, kifejezetten javasoljuk, hogy a sütési ciklust üres sütő mellett indítsa el, és a tartály legyen teljesen feltöltve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

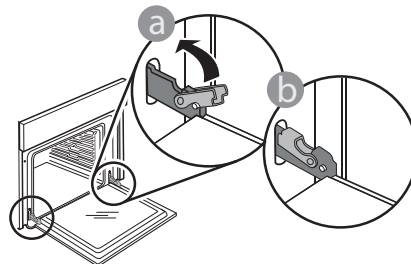


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha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

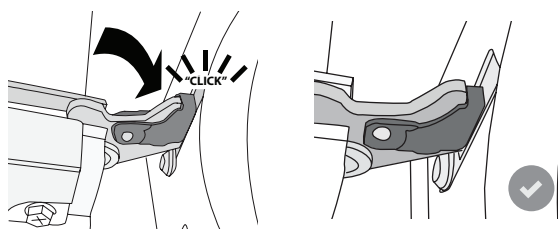


3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

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



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



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

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

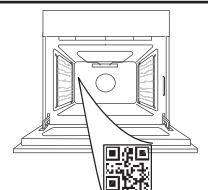
Az izzó cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F” betű utáni számot.
A 6th Sense sütési funkció visszaszámlálás megjelenítése nélkül véget ér. A sütési folyamat a visszaszámlálás vége előtt befejeződik.	Az étel mennyisége eltér az ajánlott mennyiségtől. Az ajtó nyitva van sütés közben.	Nyissa ki az ajtót, és ellenőrizze az étel elkészültét. Ha szükséges, fejezze be a sütést egy hagyományos funkció kiválasztásával.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO” üzenet látható.	Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
A fény kialszik.	„ECO” üzemmód „Be”.	Nyissa meg a „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
Az ajtó nem záródik rendesen.	A biztonsági kallantyúk helyzete nem megfelelő.	Állítsa megfelelő helyzetbe a biztonsági kallantyúkat a „Tisztítás és karbantartás” részben az ajtó le- és felszerelésével kapcsolatban leírt utasítások alapján.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza az „ALACSONY” lehetőséget.
A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg.	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva	Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását

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

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



Whirlpool



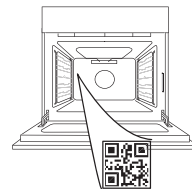
400011721822



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

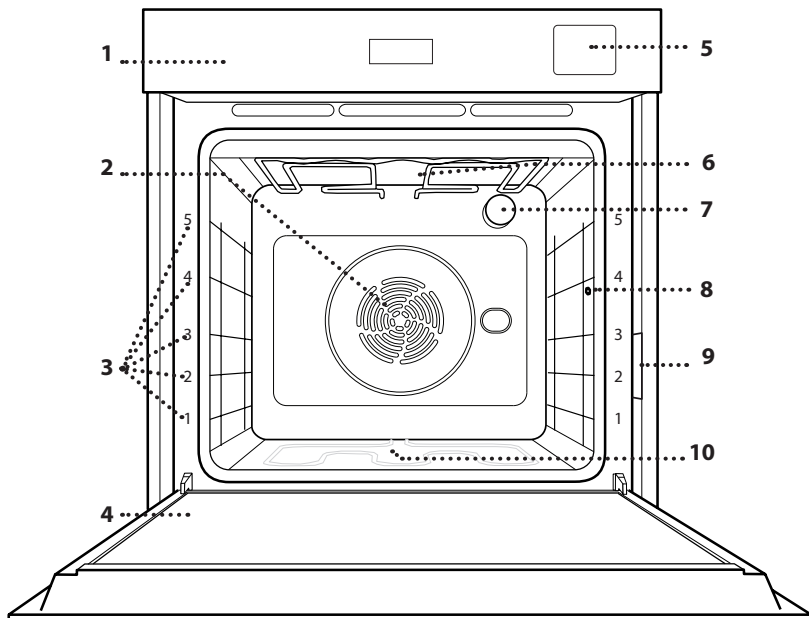
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē www.whirlpool.eu/register

LŪZDU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



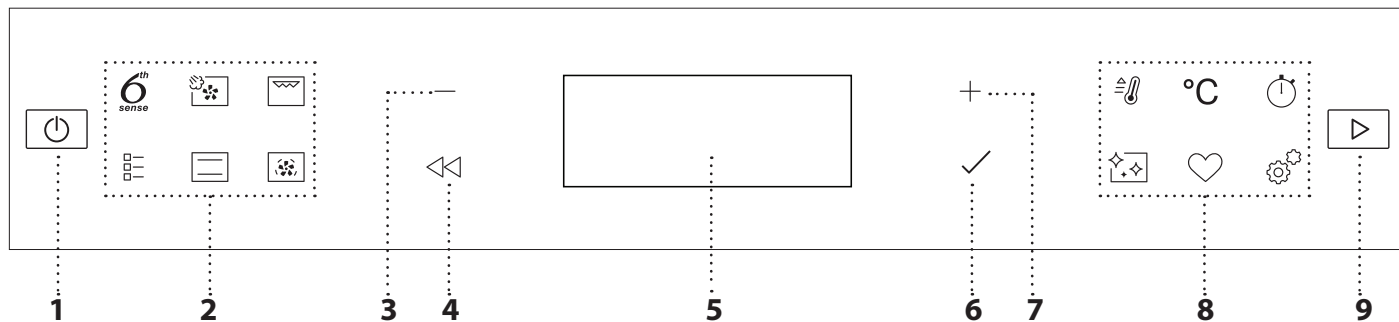
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators un lokveida sildelements (nav redzams)
3. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsn priekšpusē)
4. Durvis
5. Ūdens atvilktnē
6. Augšējais sildelements/grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Ēdiena termometra ievietošanas vieta
9. Datu plāksnīte (nenotēmt)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu mikroviļņu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

2. TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

5. DISPLEJS

6. APSTIPRINĀT

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM

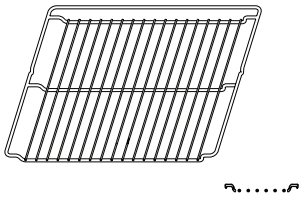
Lai ātri piekļūtu funkcijām, darbības laikam, iestatījumiem un izlasei.

9. SĀKT

Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

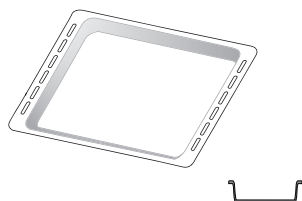
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



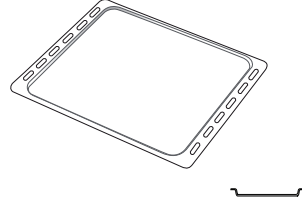
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠKIDRUMU SAVĀKŠANAS PĀPLĀTE



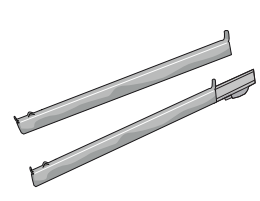
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



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

SLĪDOŠĀS SLIECES *



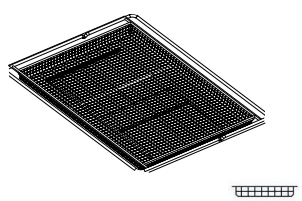
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

ĒDIENA ZONDE



Lai gatavošanas laikā precīzi izmērītu mērītu ēdiena iekšējo temperatūru. Cietā balsta dēļ to var izmantot gaļai un zivīm, kā arī maizei, pīrāgiem un ceptām smalkmaizītēm.

CEPŠANAS AR GAISU PĀPLĀTE*



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

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

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

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

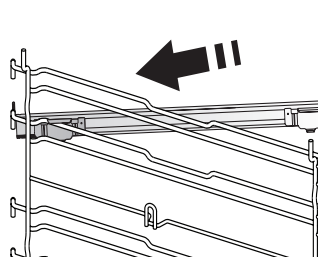
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

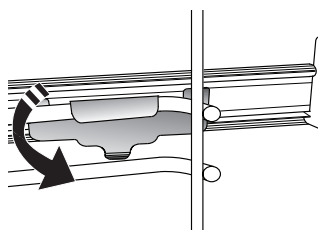
• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



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: Bidāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS



6TH SENSE

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



TVAIKS + GAISS

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 sasniegtu vislabākos gatavošanas rezultātus, mēs iesakām izvēlēties 3. LĪMEŅA tvaiku zivju gatavošanai, 2. LĪMEŅA tvaiku gaļai un 1. LĪMENI maizei un desertiem.

Lai iegūtu papildinformāciju par piespiedu gaisa + tvaika manuālajiem gatavošanas cikliem, dodieties uz gatavošanas tabulu "Tvaiks + gaiss".



GRILL

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



TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

• KONVEKCIJA

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

• COOK 4

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

» PICA

Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs. Speciālais gatavošanas cikls darbojas

temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot picas iekšpusi mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu. Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un iepriekšēju 30 minūšu uzsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

(Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu)

» GRILĒŠANA KARSTĀ GAIŠĀ

Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

» RAUDZĒŠANA

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

» UZTURĒT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» ATKAUSĒŠANA

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

» EKO CIKLS

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

» MAXI GATAVOŠANA

Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru, lai pagatavotu 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 taukiem.



KONVEKSIONĀLĀ

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



FORC.CIRKUL

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



ĀTRA IESILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.



TAIMERIS

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.



TĪRĪŠANA

• SMARTCLEAN

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

• ATKAĻĶOŠANA

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



IZLASE

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.



IESTATĪJUMI

Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai. Ja ir aktivizēts režīms "ECO", 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.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLASE

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

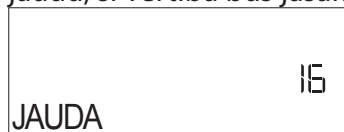


Nospiediet **+** vai **-**, lai ritinātu pieejamo valodu sarakstu un atlasītu vajadzīgo. Nospiediet **✓**, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam valodu var mainīt, izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasot "VALODA", kas pieejama, nospiežot

2. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

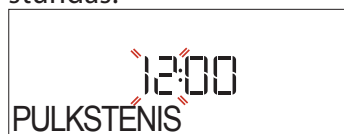
Cepeškrāsns ir iestatīts tā, lai patērētu elektroenerģiju, kas atbilst mājas tīklam ar vairāk nekā 3 kW jaudu (16): Ja jūsu mājsaimniecībā izmanto mazāku elektrotīkla jaudu, šī vērtība būs jāsamazina (13).



Nospiediet **+** vai **-**, lai atlasītu 16 "High" (Augsts) vai 13 "Low" (Zems), un nospiediet **✓**, lai apstiprinātu.

3. IESTATIET LAIKU

Pēc tam, kad būs izvēlēta valoda, būs nepieciešams iestatīt laiku: Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmē stundas.



Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu pareizo stundu, un nospiediet **✓**: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu minūtes, un nospiediet **✓**, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ilgstošāka energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti. Nospiežot , izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasiet "PULKSTENIS"

4. ŪDENS CIETĪBAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA

Lai cepeškrāsns darbotos efektīvi un tiktu garantēts, ka tā regulāri rādīs paziņojumu lietotājam par atkaļķošanas cikla veikšanas nepieciešamību, ir svarīgi iestatīt pareizu ūdens cietības līmeni. Lai to iestatītu, ieslēdziet cepeškrāsns, nospiežot , nospiediet iestatījumu pogu un izmantojiet navigācijas pogu **+** un **-**, lai atlasītu "WATER HARDNESS" (Ūdens cietība). Nospiediet **✓**, lai apstiprinātu. Lietojiet navigācijas pogu **+** un **-**, lai atlasītu jūsu apgabalam atbilstošu ūdens cietības līmeni, pamatojoties uz šo tabulu:

ŪDENS CIETĪBAS PAKĀPES TABULA				
Pakāpe		°dH Vācu grādi	°fH Franču grādi	°Clark Latviešu grādi
1	Ļoti mīksts	0-6	0-10	0-7
2	Mīksts	7-11	11-20	8-14
3	Vidus	12-16	21-29	15-20
4	Ciets	17-34	30-60	21-42
5	Ļoti ciets	35-50	61-90	43-62

Nospiediet **✓**, lai apstiprinātu.

Iepriekš iestatītā ūdens cietības pakāpe ir "Hard" (Ciets).


5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNSI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsns, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Forc.Cirkul." vai "Cepšana ar konvekciju").

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

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu krāsni, nospiediet : displejā būs redzama pēdējā izmantotā galvenā funkcija vai galvenā izvēlne.

Funkcijas var atlasīt, nospiežot kādas galvenās funkcijas ikonu vai ritinot izvēlni: Lai izvēlnē atlasītu vienumu (displejā tiks rādīts pirmais pieejamais vienums), nospiediet $+$ vai $-$, lai atlasītu vajadzīgo, pēc tam nospiediet \checkmark , lai apstiprinātu.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsīt secīgi mainīt. Nospiežot \triangleleft , varēsīt vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS





Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet $+$ vai $-$, lai to mainītu, pēc tam nospiediet \checkmark , lai apstiprinātu un turpinātu ar iestatījumiem, kas seko (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 "Forc.Cirkul. un Tvaiks", varat atlasīt tvaika daudzumu ar šādām vērtībām: TVAIKS 1, TVAIKS 2.

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


DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona , nospiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku, un pēc tam nospiediet \checkmark , lai apstiprinātu. Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata (bez taimera): Nospiediet \checkmark vai , lai apstiprinātu un sāktu 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 pēc tam nospiediet \checkmark , lai apstiprinātu.

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

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



Nospiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pēc tam nospiediet \checkmark , lai apstiprinātu, un aktivizējiet funkciju. Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

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

3. 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 (APAĻA TRAUKA SLĀŅI) Lai pareizi iestatītu funkciju, izpildiet displejā sniegtās norādes un nospiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu nepieciešamo vērtību, un nospiediet \checkmark , lai apstiprinātu.

GATAVĪBA / APBRŪNINĀŠANA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.



Kad tiek parādīta uzvedne, nospiediet $+$ vai $-$, lai atlasītu vajadzīgo līmeni — no nedaudz apcepts (-1) līdz labi izcepts (+1). Nospiediet \checkmark vai , lai apstiprinātu un sāktu funkciju.

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

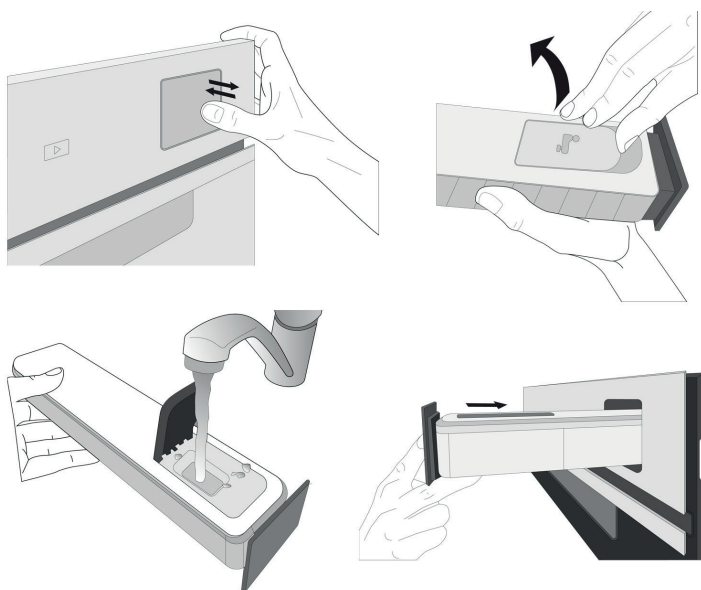
GATAVOŠANA AR TVAIKU

Manuālajās funkcijās atlasot "Tvaiks" vai "Piespiedu gaisa cirkulācija + tvaiks" vai kādu no vairākām 6th Sense paredzētajām receptēm, pateicoties tvaika izmantošanai, ir iespējams pagatavot jebkāda veida ēdienu. 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 turpinātu gatavot ar tvaiku, būs nepieciešams uzpildīt ūdeni tvertnē, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē, izmantojot vadības paneļa izvelkamo atvilktni.


Kad displejā tiek prasīts ar norādi "PIEVIENOT ŪDENI", izvelciet atvilktni, atveriet atvilktnes vāku un piepildiet to ar ūdeni līdz displejā norādītajam līmenim. Aizveriet atvilktni, uzmanīgi bīdot to paneļa virzienā, līdz atvilktnē ir pilnībā aizvērts. Pēc atvilktnes ievietošanas nospiediet SAKT, lai turpinātu gatavošanas ciklu. Atvilktnē jābūt vienmēr aizvērtai, izņemot ūdens iepildes laikā.



Ja gatavošanas cikli ir garāki, pēc pirmās uzpildīšanas, kad ūdens tvertne ir iztukšota, iespējams, to vajadzēs uzpildīt vēlreiz, lai pabeigtu ciklu: cepeškrāsnī tiks rādīts paziņojums, ja tas būs nepieciešams.

4. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

Jebkurā mirklī, ja noklusējuma vērtības atbilst jūsu vēlmēm, vai, tiklīdz piemērojāt jūsu vēlamās iestatījumus, nospiediet , lai aktivizētu funkciju.

Aizkaves posmā, nospiežot , krāsns displejā būs redzams jautājums, vai vēlaties izlaist šo posmu un nekavējoties palaist 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. Varat izvēlēties citu funkciju vai gaidīt pilnīgu atdzesēšanu.



5. PRIEKŠSILDĪŠANA

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



Kad šī fāze pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka cepeškrāsns ir iesilusi līdz iestatītajai temperatūrai un jāievieto pārtikas produkti (norāde "PIEVIENOJĒT"). Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot  vai .


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

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. Jebkurā laikā varat nomainīt vēlamo maksimālo temperatūru, izmantojot  vai .



6. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU


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



Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Atveriet durvis, veiciet displejā norādīto darbību, aizveriet durvis un nospiediet , lai turpinātu gatavošanu. Tādā pašā veidā, kad palikuši 10 % laika pirms gatavošanas beigām, tiks parādīta uzvedne pārbaudīt ēdienu.

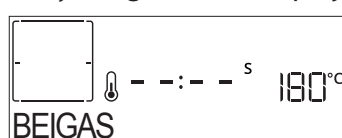




Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet durvis un nospiediet  vai , lai turpinātu gatavošanu.

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

7. GATAVOŠANAS 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.

APBRŪNINĀŠANA

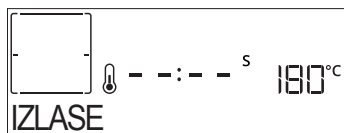
Dažās no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdiena virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.









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

8. IZLASE


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







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

Kad ir nospiests , nospiediet  vai , lai atlasītu funkcijas numuru, pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.


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

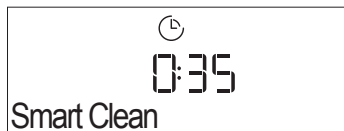
Lai atsauktu agrāk saglabātās funkcijas, nospiediet : Displejā būs redzams jūsu izlases funkciju saraksts.






Nospiediet  vai , lai atlasītu funkciju, apstipriniet, nospiežot , pēc tam nospiediet , lai aktivizētu.

9. SMARTCLEAN

Lai displejā tiktu parādīta funkcija "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), nospiediet .



Lai aktivizētu funkciju, nospiediet : displejā tiks parādīta norāde veikt visas nepieciešamās darbības, lai panāktu labāko tīrīšanas rezultātu. Izpildiet norādījumus un pēc tam nospiediet , kad darbība pabeigta. Kad visas darbības pabeigtas, ja nepieciešams, nospiediet , lai ieslēgtu tīrīšanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai nepieļautu ūdens tvaiku zudumu, kas var ietekmēt beigu tīrīšanas ciklu, cikla laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

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

10. IZLIEŠANA

Izliešanas funkcija ļauj aizvadīt ūdeni, lai novērstu tā sastāvēšanos tvertnē. Šis izstrādājums ir izgatavots tā, lai automātiski izpildītu izliešanas ciklu, kad gatavošana ir pārtraukta/beigta.

Aptuveni 30 min. pēc gatavošanas pārtraukšanas/beigšanas cepeškrāsns automātiski iztukšos sistēmu, nogādājot atlikušo ūdeni atvilktnē (rīkojieties uzmanīgi, neizņemiet atvilktni pēc gatavošanas). Kad tas paveikts, atvilktni var izņemt un iztukšot. Mēs iesakām iztukšot atvilktni, tiklīdz tā ir pabeigta.

11. ZVINU TĪRĪŠANA

Šī īpašā funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvaika sistēmu labā stāvoklī. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības. Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 140 minūtes.

Atkaļķošanu lietotājs var uzsākt jebkurā laikā tīrīšanas izvēlnē.

Displejā tiks rādīts, kad ir laiks veikt atkaļķošanas ciklu (skatiet tabulu tālāk).

PAZIŅOJUMS PAR ATKAĻĶOŠANU	NOZĪME
<IETEIKTA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 15 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Ieteicams veikt atkaļķošanas ciklu.
<NEPIECIEŠAMA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 20 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Atkaļķošana ir obligāta. Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkaļķošanas cikls.

* ņemot vērā ūdens cietības līmeņa noklusējuma vērtību (4 — ciets). Tvaika ciklu darbības stundu skaits, kam jāpauz, līdz tiek rādīti paziņojumi par atkaļķošanu, ir atkarīgs no ierīcē iestatītā ūdens cietības līmeņa.

Atkaļķošanu var veikt arī tad, ja lietotājs vēlas kārtīgāk iztīrīt iekšējo tvaika kontūru.

Pirms atkaļķošanas veikšanas ierīce pārbaudīs, vai tvertnē ir atlicis ūdens, un vai varēs veikt izliešanas ciklu, ja tas nepieciešams. Šādā gadījumā pēc izliešanas cikla jums būs jāiztukšo atvilktnē, pirms turpināt atkaļķošanas ciklu.

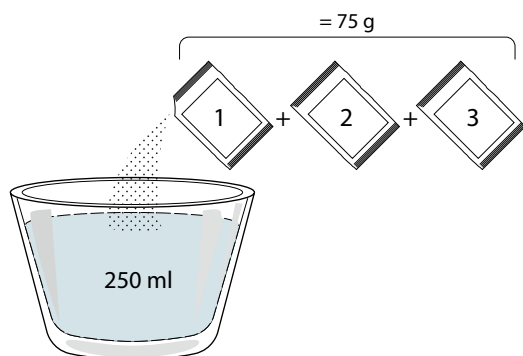
Lūdzu, ņemiet vērā: lai ūdens būtu auksts, šo darbību nevar veikt, pirms nav pagājušas 30 minūtes pēc pēdējā cikla beigām (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums bija ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā tiks rādīta šāda norāde: "WATER IS HOT" (Ūdens ir karsts).


» 1/2. POSMS: ATKAĻĶOŠANA (70 MIN.)

Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25 L NO RISINĀJUMA> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet atvilktnē atkaļķošanas šķīdumu. Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķīdumu, kuru veido 75 g WPRO izstrādājuma un 250 ml dzeramā ūdens. WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lai

pasūtītu, kā arī saņemt informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu.


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



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.

Kad atkaļķošana pabeigta, tvertne tiks iztukšota: šajā posmā izmantotais atkaļķošanas šķīdums tiks ielietis izvelkamajā atvilktnē..

» 2/2. POSMS: SKALOŠANA (30 MIN.)

Lai no atvilktnes un tvaika kontūra iztīrītu atkaļķošanas atlikumus, ir jāveic skalošanas cikls. Kad displejā tiek rādīts paziņojums <ADD 0.25 L OF WATER> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet tvertnē 0,25 l dzeramā ūdens, pēc tam nospiediet , lai sāktu skalošanu. Neizslēdziet cepeškrāsni, kamēr nav izpildītas visas nepieciešamās funkcijas darbības.

Lūdzu, ņemiet vērā: ja nepieciešams, no sistēmas var lūgt iztukšot atvilktni un atkārtot šo darbību.





Kad atkaļķošanas procedūra ir pabeigta, ieteicams izžāvēt cepeškrāsni, lai tajā nepaliktu ūdens. Pēc tam varēs lietot visas tvaika funkcijas.

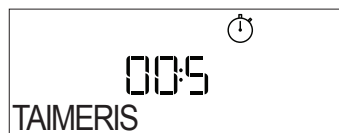
Lūdzu, ņemiet vērā: atkaļķošanas cikla laikā varētu būt dzirdams troksnis, jo darbojas cepeškrāsns sūkņi, lai garantētu optimālu atkaļķošanas efektivitāti.

Kad ir sācijas apkopes cikls, neizņemiet atvilktni, ja vien ierīcē netiek rādīts attiecīgs paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam, kad boileris ir piepildīts ar atkaļķošanas šķīdumu un displejā ir redzams "ATKAĻĶOŠANAS FĀZE 1/2", ciklu nedrīkst pārtraukt, pretējā gadījumā viss atkaļķošanas cikls ir jāatkārto, lai varētu palaist kādu tvaika funkciju.

12. TAIMERIS

Lai aktivizētu šo funkciju, nospiediet ikonu . Nospiediet  vai , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai aktivizētu taimeru.










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

Lūdzu, ņemiet vērā: Taimeris neieslēdz nevienu no gatavošanas cikliem.


Minūšu atgādinātāju var aktivizēt arī tad, kad darbojas funkcija.

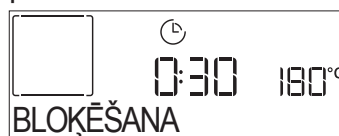
Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.


Šajā posmā nav iespējams redzēt taimeru (tiks parādīta tikai  ikona), kas turpinās veikt laika atskaiti fonā. Lai redīgētu minūšu atgādinātāju, jūs varat nospiegt ikonu  un iestatīt laiku, izmantojot ikonu  vai .

Lai atceltu minūšu atgādinātāju, nospiediet ikonu , pēc tam atlasiet , līdz parādītais laiks ir "--:--". Nospiediet , lai apstiprinātu.

13. BLOĶĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet  un turiet vismaz piecas sekundes. Lai atbloķētu taustiņus, veiciet to pašu darbību.






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

14. ĒDIENA TERMOMETRA IZMANTOŠANA (JA TĀDS IR)

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt dažādu ēdienu veidu iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētās funkcijas, taču gatavošana vienmēr tiek ieprogrammēta, lai tā tiktu pabeigta, sasniedzot norādīto temperatūru.

Pēc gaļas termometra ievietošanas atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts ziņojums "Zonde pielikta".



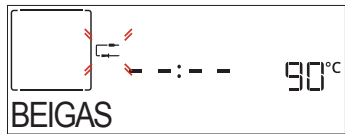
Izvēlieties saderīgu funkciju (Konvencionāls, Piespiedu gaiss, Konvekcijas cepšana, Ātrā grilēšana, Eco piespiedu gaiss, Maksimāla gatavošanas veiktspēja, 6th Sense): Displejā parādīsies norāde iestatīt gaļas termometra mērķa temperatūru: Nospiediet  vai , lai to iestatītu, un nospiediet , lai iestatītu tālāk redzamos gatavošanas parametrus.

Tā kā gatavošana ir ieprogrammēta beigties, sasniedzot iestatīto temperatūru, nav iespējams iestatīt gatavošanas laiku vai iestatīt konkrētu gatavošanas beigu laiku. Gaisma paliks degot, kamēr

netiks izņemts gaļas termometrs.

Izņemot gaļas termometru gatavošanas laikā, gatavošana tiks turpināta parastā gatavošanas režīmā (bez laika iestatījuma).

Kad gaļas termometrs būs sasniedzis vēlamo temperatūru, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums.



Lūdzu, ņemiet vērā: Lai pēc tam mainītu iestatījumus, nospiediet + vai - termometra temperatūrai, vai nospiediet <<< citiem iestatījumiem. Ja gaļas termometrs nav saderīgs ar darbību, ko veicat, atskaņēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts ziņojums. Šādā gadījumā izņemiet gaļas termometru.

Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

Kabelis ir daļēji elastīgs un to var pielāgot, lai vieglāk ievietotu ēdiena termometru ēdienā. Pārliedzinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelementam gatavošanas laikā.

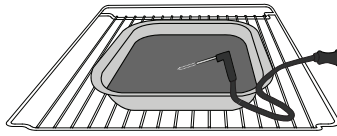
GAĻA: Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem.

ZIVIS (vesela): Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.

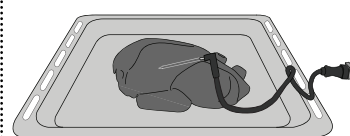
MAIZE UN PASTA: Ievietojiet galu dziļi mīklā, pielāgojot kabeli, lai sasniegtu optimālu termometra leņķi.

Lai veiktu termometra kontrolētu gatavošanu šiem pārtikas veidiem, ir jāizmanto saderīgās 6th Sense

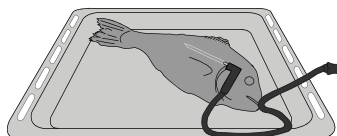
funkcijas. Ja, gatavojot ar 6th Sense funkcijām, izmantojat termometru, gatavošana tiks automātiski apturēta, sasniedzot kulinārijas receptē norādīto ēdiena vidusdaļas temperatūru, neiestatot cepeškrāsns temperatūru.



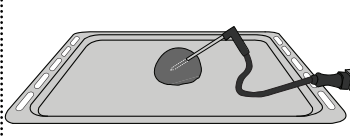
Lazanja



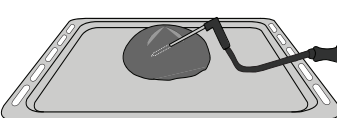
Vesela vista



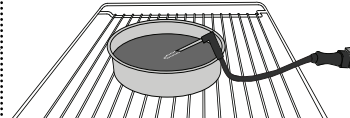
Zivs



Rolli



Liela maize



Kūka

PIEZĪMES

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

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

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

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

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

GAĻA

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

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

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

DESERTI

Gatvojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

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

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



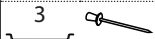
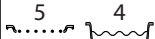
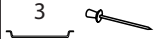

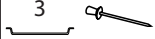

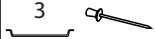


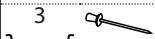

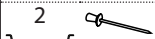

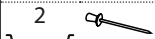

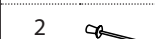


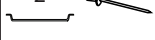

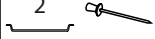




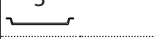
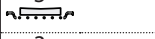
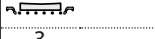
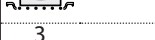
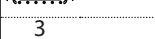
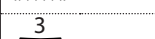

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

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






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

RAUDZĒŠANA






























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

ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNĪBAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS	
LAZANJA	Lazanja	0,5-3 kg*	-	0	-		
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepetis 	0,6-2 kg*	0	0	-	
		Burgers	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
		Lēna cepšana	0,6-2 kg*	0	-	-	
	Cūkgaļa	Cepetis 	0,6-2,5 kg*	-	0	-	
		Apakšstilbs 	0,5-2,0 kg*	-	0	-	
		Desas un desiņas	1,5-4,5 cm	-	-	2/3	
	Teļa gaļa 		0,6-2,5 kg*	-	0	-	
	Jēra gaļa	Cepetis 	0,6-2,5 kg*	0	0	-	
		Kāja 	0,5-2,0 kg*	0	0	-	
	Mājputni	Cepta vistas gaļa 	0,6-3 kg*	-	0	-	
		Vesela vista, pildīta 	0,6-3 kg*	-	0	-	
		Fileja /krūtiņa	1-5 cm	-	-	2/3	
		Vesels tītars	0,6-3 kg*	-	0	-	
		Kebabs	viens režģis	-	-	1/2	
ZIVS	Filejas	0,5-3 cm	-	-	-		
	Fileja-sasaldēta	0,5-3 cm	-	-	-		
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Cepti kartupeļi	0,5-1,5 kg	-	0	-	
		Pildīti dārzeņi	0,1-0,5 kg [katrs]	-	-	-	
		Cepti dārzeņi	0,5-1,5 kg	-	0	-	
	Dārzeņu panējuma	Kartupeļu gratēns	viena panna	-	-	-	
		Tomātu gratēns	viena panna	-	-	-	
		Piparu gratēns	viena panna	-	-	-	
		Brokoļu gratēns	viena panna	-	-	-	
		Ziedkāpostu sacepums	viena panna	-	-	-	
		Dārzeņu gratēns	viena panna	-	-	-	






* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepekrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Ēdiena zonde





























6th
sense **GATAVOŠANAS TABULA**

ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS	
SĀLI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sājā kūka	0,8-1,2 kg	-	0	-		
	Maize	Bulciņas 	60 - 150 g [katrs]*	-	-	-	
		Sviestmaizes šķēle 	400-600 g [katrs]	-	-	-	
		Liela maize 	0,7-2,0 kg *	-	-	-	
		Bagetes 	200 - 300 g [katrs]*	-	-	-	
	Pica	Apaļa pica	Apaļa	-	-	-	
		Bieza pica	Paplāte	-	-	-	
		Pica [saldēta]	1 slānis*	-	-	-	
			2 slāņi*	-	-	-	 
			3 slāņi*	-	-	-	  
	4 slāņi*		-	-	-	   	
	SALDI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Biskvītkūka	0,5-1,2 kg*	-	-	-	 
Cepumi		0,2 - 0,6 kg	-	-	-		
Plaucētā mīkla		viena panna *	-	-	-		
Pīrāgi		0,4-1,6 kg	-	-	-		
Štrūdele		0,4-1,6 kg	-	-	-		
Raudzētas mīklas augļu kūka		0,5-1,2 kg*	-	-	-	 	

* Ieteicamais daudzums





PIEDERUMI					
	Stieņu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieņu plaukta	Šķidrums savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrums savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Ēdiena zonde

CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

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




















Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.

Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājuši puse no ieteicamā gatavošanas laika.



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



TVAIKS + GATAVOŠANA AR GAISU TABULA

RECEPTĒ	TVAIKA LĪMENIS*	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Smilšu cepumi/ Cepumi	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	140 - 150	35 - 55	
Neliela kūka/smalkmaizīte	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	160 - 170	30-40	
Kūkas no raudzētas mīklas	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	170 - 180	40-60	
Biskvīta kūkas	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	160 - 170	30-40	
fokača	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	20-40	
Maizes klaips	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	170-180	70 - 100	
Maizītes	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	30 - 50	
Bagete	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	30 - 50	
Cepti kartupeļi	VID.	JĀ	200-220	50-70	
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	VID.	JĀ	180 - 200	60 - 100	
Teļa/liellopa/gabalos	VID.	JĀ	160-180	60-80	
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	VID.	JĀ	200-220	40 - 50	
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	VID.	JĀ	200	55 - 65	
Jēra stilbs	VID.	JĀ	180 - 200	65 - 75	
Sautēta cūkgaļa	VID.	JĀ	160-180	85 - 100	
Vista/pērļu vistiņa/pīle, 1-1,5 kg	VID.	JĀ	200-220	50-70	
Vista/pērļu vistiņa/pīle (gabali)	VID.	JĀ	200-220	55 - 65	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	VID.	JĀ	180 - 200	25 - 40	
Zivs fileja	AUGSTS	JĀ	180 - 200	15 - 30	

*Lūdzu, ņemiet vērā, ja atlasāt funkciju Steam Auto, šī korelācija ir jāizlaiž. Cepeškrāsns automātiski izvēlēsies vislabāko tvaika līmeni, kas piemērots izvēlētajai temperatūrai.

PIEDERUMI		
	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Notekpaaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stiepļu plaukta

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSIL-DĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	
		Jā	160 - 200	30-90	
Cepumi		Jā	150	20-40	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	135	40-60	
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20-40	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	40-60	
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30-40	
		Jā	180-190	35 - 45	
		Jā	180-190	35 - 45 *	
Bezē		Jā	90	110 - 150	
		Jā	90	130 - 150	
		Jā	90	140 - 160 *	
Pica/maize/fokača		Jā	190-250	15-50	
		Jā	190 - 230	20 - 50	
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7-12	
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	
		Jā	220 - 240	15 - 30	
Pīrādžiņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45 - 55	
		Jā	180-190	45-60	
		Jā	180-190	45 - 70 *	

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	EKO CIKLS	Pica

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSIL-DĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi		Jā	190-200	20 - 30	
		Jā	180-190	20-40	
		Jā	180-190	20 - 40 *	
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/kaneloni		Jā	190-200	45-65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200-230	50-100	
Titara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190-200	80 - 130	
Cepta zivs/pergamētā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40-60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers		-	2-3 (Vidējs - Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10-25	
Cepumi	 Cepumi	Jā	135	50-70	
Pīrāgi	 Pīrāgi	Jā	170	50-70	
Apāja pica	 Pica	Jā	210	40-60	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)	 Menu	Jā	190	40 - 120 *	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* 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).

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens		

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Uzvelciet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

• Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

• Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

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

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

• Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

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

Netīriet ēdiena termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.

Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

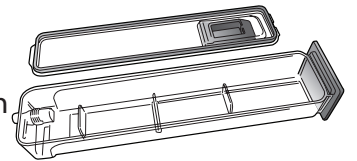
Uzmanību! Ūdens atvilktni nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā: pastāv sabojāšanas risks. Beidzoties katram gatavošanas ciklam, kurā tiek izmantots tvaiks, pēc aptuveni 30 min. cepeškrāsns automātiski veic aptuveni vienu minūti ilgu izliešanas ciklu, novadot visu sistēmā esošo ūdeni uz izvelkamo atvilktni.

Piezīme: neatstājiet ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām. Lai pilnībā iztukšotu ūdeni iekšpusē vai notīrītu iekšējās virsmas, varat atvērt ūdens atvilktni:



1. Pabīdiet uz augšu aizmugurējo atloku, lai noņemtu ūdens atvilktnes augšējo vāku.

2. Kad tīrīšana ir pabeigta, varat aizvērt atvilktni, ievietojot divus priekšējos atlokus priekšējos atverēs un nospiežot aizmugurējo pusi.



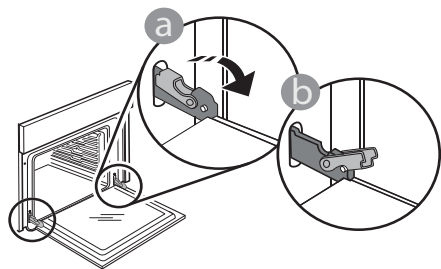
Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību. Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

Lai nodrošinātu nepārtrauktu un optimālu cepeškrāsns veikspēju, kā arī lai novērstu kaļķakmens rašanos laika gaitā, ieteicams regulāri izmantot funkciju "Atkaļķošana". Pēc ilgstošas "Tvaika" funkciju neizmantošanas ieteicams aktivizēt gatavošanas ciklu ar tukšu cepeškrāsns, pilnībā piepildot tvertni.

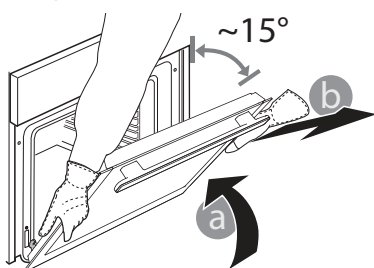
DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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



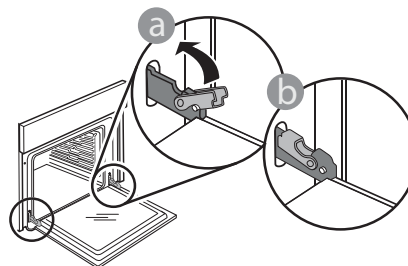
2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

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

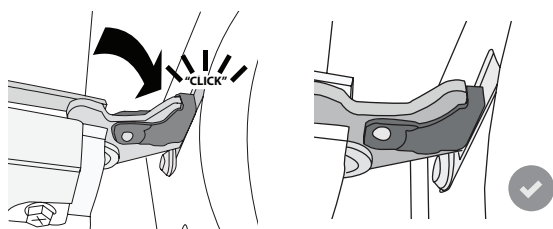


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



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

SPULDZES NOMAĪŅA

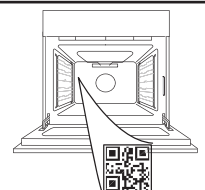
Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēcārdošanas servisu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
6th Sense gatavošanas funkcija beidzas, neparādot atpakaļskaitīšanu. Gatavošana beidzas pirms laika atskaites beigām.	Pārtikas daudzums atšķiras no ieteicamā daudzuma. Gatavošanas laikā atvērtas durvis.	Atveriet durvis un pārbaudiet ēdiena gatavību. Ja nepieciešams, pabeidziet gatavošanu, izvēloties tradicionālo funkciju.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliedziniet, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedziniet, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".
Gatavošanas cikls ar ēdienu termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi savienots	Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

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



Whirlpool

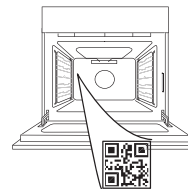


400011721822


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

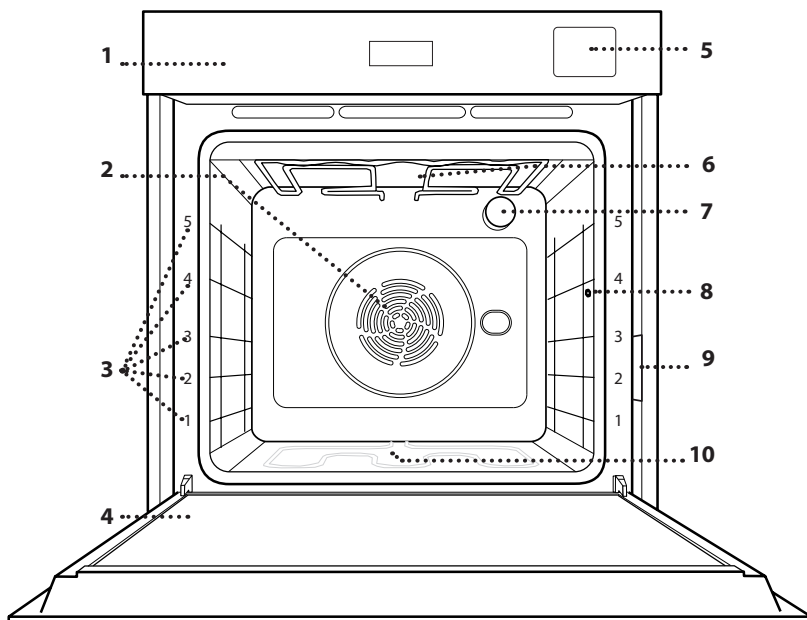
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ



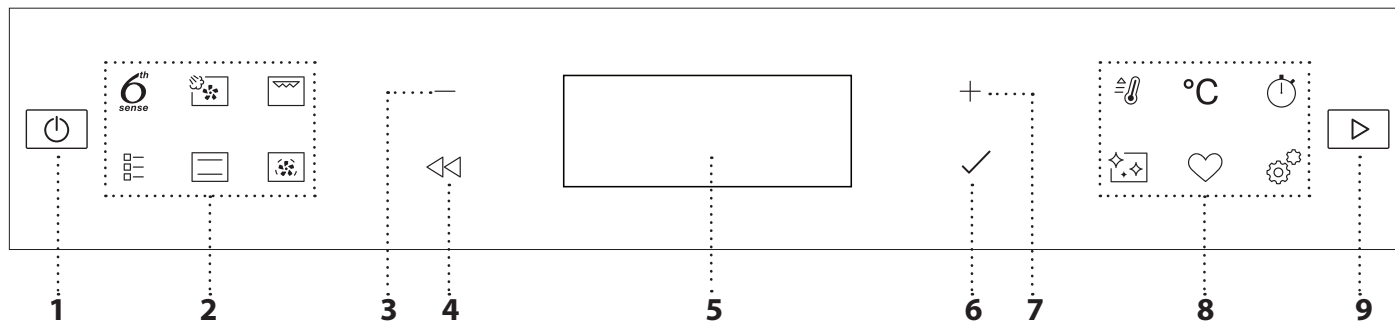
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
4. Durelės
5. Vandens stalčius
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Lempa
8. Maisto zondo įdėjimo vieta
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. ĮJ. / IŠJ.

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 keisti nustatymus gaminimo metu.

5. EKRANAS

6. PATVIRTINIMAS

Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ

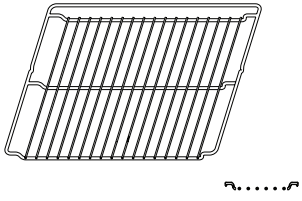
Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamus.

9. PRADĖTI

Paleidžiama funkcija naudojant nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

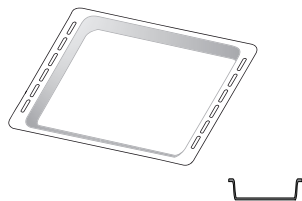
PRIEDAI

GROTELĖS



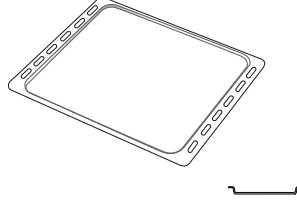
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



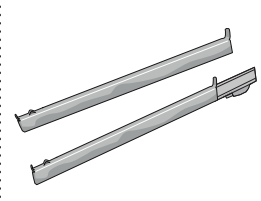
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



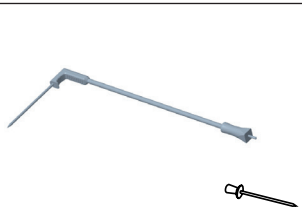
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



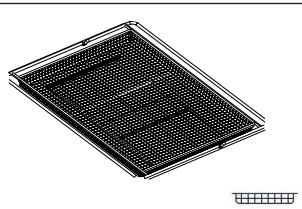
Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

MAISTO TERMOMETRAS



Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą. Dėl tvirtos atramos jį galima naudoti gaminant mėsą, žuvį, duoną, pyragus ir pyragaičius.

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



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

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

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

* Tik tam tikruose modeliuose

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

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

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS

Įšimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių. Viršutinį grotelių fikساتorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fikساتorių.

Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fikساتoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Pastaba: Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



„6TH SENSE“

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



GARAI+ORAS

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant žuvį rekomenduojame rinktis 3 LYGIO – HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą, 2 LYGIO – MEDIUM (Vidutinį) ir 1 LYGIO – LOW (Žemą), jei kebate duoną ir desertus.

Daugiau informacijos apie priverstinio oro + garų ruošimo rankiniu būdu ciklus rasite „Garai + oras“ gaminimo lentelėje.



GRILL

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



ĮPRASTOS FUNKCIJOS

• KONVEKC. KEP.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

• COOK 4

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

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.

• SPECIALIOS FUNKCIJOS

» PICA

Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane.

Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškios ir tolygiai paruduoja.

Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5–8 min.

Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu.

» KARŠTO ORO GRUZ.

Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliant oro cirkuliaciją. Geriausi tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminimo.

» TEŠLOS KILD.

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

» ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

» ATITIRPINIMAS

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

» EKO CIKLAS

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojamas šis Ciklas EKO, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

» „MAXI“ GAMINIMAS

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



TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



KARŠTO ORO SRAUTAS

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



GREITASIS ĮKAITINIMAS

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.



MINUT. LAIK.

Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.



VALYMAS

• SMARTCLEAN

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

• NUKALKINTI

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



MĖGSTAMIAUSIEJI

Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.



NUSTATYMAI

Krosnelės nustatymams reguliuoti. Kai aktyvus 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. Norėdami išjungti šį režimą, pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMUŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta). Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

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



Paspauskite + arba – kad slinktumėte kalbų sąrašą ir pasirinkite reikiamą. Pasirinkimui patvirtinti, paspauskite ✓.

Pastaba: paspaudus kalbą taip pat galima pakeisti meniu NUSTATYMAI, pasirenkant parinktį KALBA

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

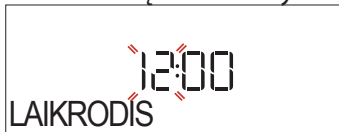
Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16). Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13).



Paspaudus + arba – kad pasirinktumėte 16 „Aukštas“ arba 13 „Žemas“ ir paspauskite ✓, kad patvirtintumėte.

3. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę kalbą, turėsite nustatyti laiką: Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Paspausdami + arba – nustatykite tinkamą valandą ir paspauskite ✓: Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Paspauskite + arba – kad nustatytumėte minutes ir paspauskite ✓, kad patvirtintumėte.

Pastaba: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspaudę pateksite į „NUSTATYMAI“, tada pasirinkite „LAIKRODIS“

4. VANDENS KIETUMO LYGIO NUSTATYMAS

Tam, kad orkaitė veiktų efektyviai, ir siekiant užtikrinti, kad ji reguliariai primintų naudotojui atlikti kalkių šalinimo ciklą, kai reikia, svarbu nustatyti teisingą vandens kietumo lygį. Norėdami jį nustatyti, įjunkite orkaitę paspausdami , paspauskite , paspauskite Nustatymai ir naudokite naršymo mygtukus + ir – , kad pasirinktumėte „VANDENS KIETUMA“. Paspauskite ✓ ir patvirtinkite. Naudodamiesi naršymo mygtukais + ir – pasirinkite jūsų vietovės vandeniui tinkamą lygį, naudodamiesi šia lentele:

VANDENS KIETUMO LYGIŲ LENTELE				
Lygis		°dH Vokiečių laipsnių	°fH Prancūzų laipsnių	°Klarko Lietuviš- kai laipsnių
1	Labai minkštas	0-6	0-10	0-7
2	Minkštas	7-11	11-20	8-14
3	Vid.	12-16	21-29	15-20
4	Kietas	17-34	30-60	21-42
5	Labai kietas	35-50	61-90	43-62

Paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

Iš anksto nustatytas vandens kietumo lygis yra „Kietas“.


5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

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

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

Funkcijas galime pasirinkti paspaudžiant vienos iš pagrindinių funkcijų piktogramą arba slenkant meniu. Norėdami pasirinkti meniu elementą (ekrane rodomas pirmas galimas elementas), paspauskite $+$ arba $-$ ir pasirinkite pageidaujamą, tada paspauskite \checkmark ir patvirtinkite.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

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

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS



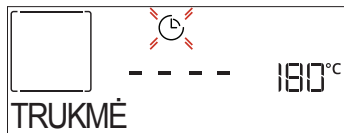
Kai ekrane mirksi reikšmė, paspausdami $+$ arba $-$ pakeiskite ją, tada patvirtinkite paspausdami \checkmark ir pereikite prie kitų nustatymų (jei galima).


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


Naudodami funkciją Karšto oro srautas ir garai galite pasirinkti tokias garų kiekio reikšmes: GARAI 1, GARAI 2.

Pastaba: Suaktyvinus funkciją temperatūros / kepinimo lygį galima keisti naudojant $+$ arba $-$.


TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi  piktograma, paspausdami $+$ arba $-$ nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada patvirtinkite paspausdami \checkmark . Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia (neribotas). Spausdami \checkmark arba \triangleright patvirtinkite ir paleiskite funkciją. Pasirinkę šį režimą negalite užprogramuoti atidėtos paleisties.


Pastaba: Paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: paspauskite $+$ arba $-$ norėdami jį pakeisti, o tada paspauskite \checkmark , kad patvirtintumėte.

LAIKAS BAIGĖSI (PRADĖTI ATIDĖJIMĄ)

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 reikiamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami \checkmark patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Pastaba: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungžiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Laukimo metu galite paspausti $+$ arba $-$ pakeisti užprogramuotą pabaigos laiką arba paspausti \lll norėdami pakeisti kitus nustatymus. Jei paspausite , kad pamatytumėte informaciją, turėsite galimybę perjungti pabaigos laiko ir trukmės parinktis.

3. „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 (APVALIŲ PADĖKLŲ SLUOKSNIAI)



Norėdami teisingai nustatyti funkciją, vadovaukitės ekrane rodomais nurodymais ir, kai būsite paraginti, paspauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte reikiamą reikšmę, tada paspauskite \checkmark , kad patvirtintumėte.

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). Spausdami \checkmark arba \triangleright patvirtinkite ir paleiskite funkciją.

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

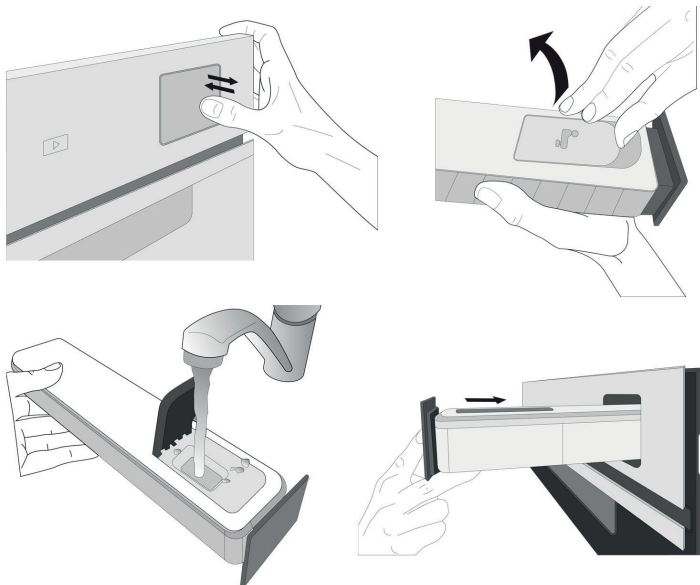
GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Garų“ arba „Karšto oro srautas + Garų“ rankinėse funkcijose 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, norint virintuvą orkaitėje pripildyti vandens, reikės naudotis valdymo skydelio stalčiuuku.

Kai ekrane pasirodo užrašas „ADD WATER“ (ĮPILKITE VANDENS), ištraukite stalčių, atidarykite stalčiaus dangtį ir pripilkite vandens iki ekrane nurodyto lygio. Uždarykite stalčiuuką atsargiai stumdami jį valdymo skydelio link. Įdėję stalčių, paspauskite START, kad pradėtumėte kepimo ciklą. Stalčiuukas turi būti uždarytas visą laiką (nebent pilate vandenį).



Ilgesnių gaminimo ciklų atveju po pirmojo pripildymo, kai baigiasi vanduo, gali reikėti jo vėl įpilti, siekiant užbaigti ciklą: orkaitė rodys raginimą, jeigu to reikės.

4. PALEISTI FUNKCIJĄ

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

Jei atidėjimo etapo metu paspausite , krosnelė paklaus, ar norite praleisti šį etapą ir 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. Galite pasirinkti kitą funkciją arba palaukti, kol visiškai atvės.

5. 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, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami arba .

Pastaba: 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. Temperatūrą, kurią norite pasiekti orkaitėje, visada galite pakeisti naudodami $+$ arba $-$.

6. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

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, tada paspauskite , 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 dureles ir paspauskite arba , kad gaminimas būtų tęsiamas.

Pastaba: Paspauskite , jeigu norite praleisti šiuos veiksmus. Jei ne, tam tikrą laiką neatlikus jokių veiksmų krosnelė pati pratęs maisto gaminimą.

7. 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.

SKRUDINIMAS

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



Kai ekrane rodoma susijusi žinutė, paspausdami ✓ galite įjungti kelių minučių trukmės skrudinimo ciklą (jei reikia). Jei norite sustabdyti funkciją, bet kuriuo metu paspauskite mygtuką [⏏] ir išjunkite orkaitę.

8. MĖGSTAMA

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



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

Paspaukę ✓, paspauskite + arba – ir pasirinkite skaitmens padėtį, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

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

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



Paspausdami + arba – ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami ✓, o tada paspauskite [▶] ir įjunkite.

9. SMARTCLEAN

Paspauskite [Smart Clean], kad ekrane būtų rodoma „Smart Clean“.



Paspausdami [▶] įjunkite funkciją: ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus, kad būtų gauti geriausi valymo rezultatai: Vykdykite nurodymus, o viską atlikę paspauskite ✓. Kai atliksite visus veiksmus, prireikus paspauskite [▶] ir aktyvinkite valymo ciklą.

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

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

10. VAND. IŠLEID.

Išleidimo funkcija yra skirta vandeniui išleisti, kad katilė nesusidarytų nuosėdos. Šis produktas buvo sukurtas, siekiant automatiškai paleisti išleidimo ciklą, kai gaminimas buvo pristabdytas / užbaigtas.

Praėjus maždaug 30 minučių po gaminimo pristabdymo / užbaigimo, orkaitė automatiškai ištuštins sistemą, likusį vandenį nukreipdama į stalčių (būkite atidūs ir po gaminimo neištraukite stalčiaus). Po to stalčių galima ištraukti ir ištuštinti. Rekomenduojame ištuštinti stalčių iškart, kai tik baigiama išleisti vandenį.

11. NUKALKINTI

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią garų sistemos būklę. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus. Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 140 minutes.

Naudotojas gali bet kada inicijuoti kalkių šalinimą iš valymo meniu.

Ekrane bus rodoma, kada reikia atlikti nukalkinimo ciklą (žr. toliau pateiktą lentelę).

NUKALKINIMO PRANEŠIMAS	REIKŠMĖ
<REKOMENDUOJAMA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 15 val. garų ciklų*	Rekomenduojame paleisti nukalkinimo ciklą.
<REIKIA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 20 val. garų ciklų*	Būtina nukalkinti. Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas.

*atsižvelgiant į vandens kietumo lygio numatytąją vertę (4 – kitas vanduo). Garų ciklų valandų, kurios turi praeiti prieš rodant nukalkinimo pranešimą, skaičius priklauso nuo prietaise nustatyto vandens kietumo lygio.

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

Prieš vykdant nukalkinimo etapą, prietaisas patikrins, ar virintuve liko vandens, ir, jeigu reikia, gali būti atliktas išleidimo ciklas. Tokiu atveju jūs turėsite ištuštinti stalčių po išleidimo ciklo, prieš tęsdami nukalkinimo etapą.

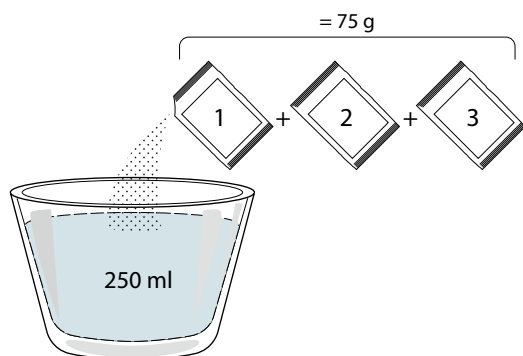
Pastaba: siekiant užtikrinti, kad vanduo būtų šaltas, negalima atlikti šio veiksmo po paskutiniojo ciklo (arba paskutinio karto, kai gaminys buvo įjungtas) nepraėjus 30 minučių. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS“.

» ETAPAS 1/2: NUOSĖDŲ ŠAL. (70 MIN.)

Kai ekrane bus rodoma <ĮPILKITE 0,25 L TIRPALO>, į stalčių įpilkite kalkių šalinimo tirpalo. Tam, kad būtų užtikrinti geriausi kalkių šalinimo rezultatai, rekomenduojame pripildyti rezervuarą tirpalo, kurį sudaro 75 g specialaus WPRO produkto ir 250 ml geriamojo vandens. WPRO nuovirų šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų

nepriekaištingai. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu.

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



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.

Pasibaigus kalkių šalinimo etapui, būtina išleisti virintuvo turinį: šio etapo metu naudojamas kalkių šalinimo tirpalas bus įpilamas į ištraukiamą stalčių.

» ETAPAS 2/2: SKALAVIMAS (30 MIN.)

Tam, kad iš stalčiaus ir garų kontūro būtų išvalyti kalkių šalinimo likučiai, reikia atlikti skalavimo ciklą. Kai ekrane rodoma <|PILKITE 0,25 L VANDENS>, į rezervuarą įpilkite 0,25 l geriamojo vandens, tada paspauskite , kad pradėtumėte skalavimą. Neišjunkite orkaitės, kol nebus atlikti visi funkcijos reikalaujami veiksmai.

Pastaba: prireikus iš sistemos galima paprašyti ištuštinti stalčių ir pakartoti šią operaciją.

Kai baigiama kalkių šalinimo procedūra, rekomenduojama išdžiovinti galimus vandens likučius. Tada galėsite naudoti visas garų funkcijas.

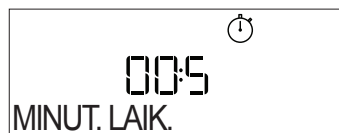
Pastaba: kalkių šalinimo ciklo metu, gali girdėtis triukšmas, kadangi suveikia orkaitės siurbliai, siekiant užtikrinti optimalų kalkių šalinimo efektyvumą.

Paleidę techninės priežiūros ciklą, nepašalinkite stalčiaus, kol to nepareikalaus prietaisas.

Pastaba: Kai katilas prisipildo kalkių šalinimo tirpalo ir ekrane pasirodo užrašas „DESCALING PHASE 1/2“ (NUKALKINIMO FAZĖ 1/2), ciklo negalima nutraukti, nes priešingu atveju, prieš paleidžiant bet kokią garo funkciją, visą nukalkinimo ciklą reikia pakartoti.

12. MINUT. LAIK.

Norėdami įjungti šią funkciją paspauskite piktogramą. Paspausdami arba nustatykite reikiamą trukmę ir tada paspausdami įjunkite laikmatį.



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

Pastaba: Minutinis laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo.

Minučių skaičiuotuvą galima įjungti ir tada, kai veikia funkcija.

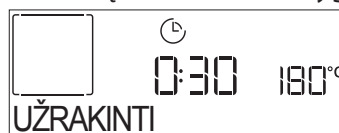
Laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.

Šio etapo metu minutinis laikmatis, fone vykdamas atgalinę atskaitą, nėra matomas (rodoma tik piktograma). Norėdami redaguoti minučių laikmatį, galite paspausti piktogramą ir nustatyti laiką naudodami arba piktogramą.

Jei norite atšaukti minučių atmintinę, paspauskite piktogramą , tada pasirinkite , kol bus rodomas laikas „--:--“. Paspauskite ir patvirtinkite.

13. UŽRAKINTI

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

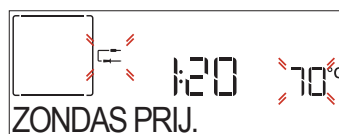


Atkreipkite dėmesį. Šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

14. MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

Gamindami išmatuokite skirtingo tipo maisto produktų temperatūrą zondą, kad būtų užtikrinta optimali jos gaminimo temperatūra. Orkaitės temperatūra galis skirtis atsižvelgiant į jūsų pasirinktą funkciją, bet gaminimas visada užprogramuotas baigtis, kai yra pasiekama nurodyta temperatūra.

Įstačius termometrą pasigirsta signalas, o ekrane pasirodo pranešimas „Probe Plugged“ („Termometras prijungtas“).



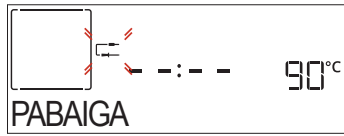
Pasirinkite reikiamą funkciją („Tradic. Gamin.“, „Priv. oro sr.“, „Konvekcinis kepimas“, „Turbogrill“, „Eko karšto oro srautas“, „Maxi Cooking“, „6th Sense“: Ekrane paraginama nustatyti norimą maisto temperatūrą: Paspauskite arba , kad jį nustatytumėte, ir paspauskite , kad nustatytumėte šiuos gaminimo parametrus.

Jei suprogramuojama, kad gaminimas būtų baigtas pasiekus reikiamą temperatūrą, gaminimo laiko arba gaminimo pabaigos laiko negalima nustatyti.

Lemputė neužges iki kol neištrauksite termometro.

Jei zondą išimsite gaminimo metu, gaminimas bus tęsiamas įprastiniu režimu (be laiko).

Pasigirs garso signalas, o ekrane matysis pranešimas, kad termometras įkaito iki reikiamos temperatūros.



Atkreipkite dėmesį. Norėdami vėliau pakeisti nustatymus, paspauskite + arba – zondo temperatūrai arba paspauskite << kitiems nustatymams. Garsinis signalas ir pranešimas perspės, jei naudojant termometrą negalima atlikti pasirinkto veiksmo. Tokiu atveju termometrą išimkite.

Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

Pusiau kietą laidą galima formuoti pagal poreikį, kad zondas būtų įstatytas į skirtingo tipo maistą efektyviausiu būdu. Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.

MĖSA. Įkiškite termometrą giliai į mėsą neužkabindami kaulų ar riebalingų sluoksnių.

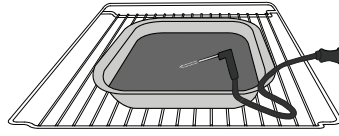
Jei kepatė vištieną, įkiškite termometro galiuką į krūtinėlės vidurį, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

ŽUVIS (visa). Įkiškite galiuką storiausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.

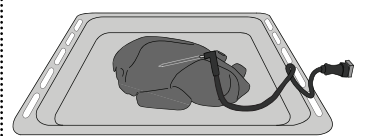
KEPINIAI IR MAKARONAI: Suformuokite laidą ir įkiškite galiuką giliai į tešlą, kad zondo kampas būtų optimalus.

Norint atlikti šių maisto produktų rūšių gaminimo zondo kontroliuojamą ruošimą, reikia naudoti

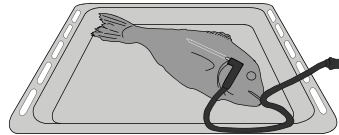
suderinamas „6th Sense“ funkcijas. Jei gaminate naudodami zondą ir „6th Sense“ funkcijas, gaminimas bus automatiškai sustabdytas, kai bus pasiekta pagal receptą numatyta vidinė temperatūra ir jums nereikės reguliuoti orkaitės temperatūros.



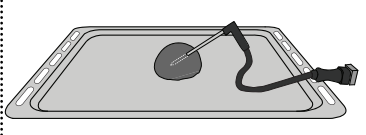
Lazanija



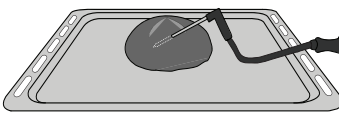
Viščiukas



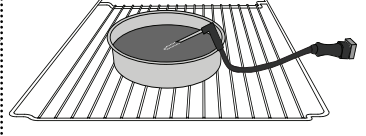
Žuvis



Bandelės



Didelis duonos kepalas



Pyragas

. PASTABOS

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

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

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

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

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

MĖSA

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

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

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

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

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

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

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

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

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

TEŠLOS KILD.

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


































6th sense KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUEŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI	
LAZANIJA	Lazanija	0,5–3 kg *	-	0	-		
MĖSA	Jautiena	Kepsnys	0,6–2 kg *	0	0	-	
		Suvožtinis	1,5–3 cm	0	-	3/5	
		Kepimas - lėtas gaminimas	0,6–2 kg *	0	-	-	
	Kiauliena	Kepsnys	0,6–2,5 kg *	-	0	-	
		Karka	0,5–2,0 kg *	-	0	-	
		Dešros ir dešrelės	1,5–4,5 cm	-	-	2/3	
	Veršiena		0,6–2,5 kg *	-	0	-	
	Ėriena	Kepsnys	0,6–2,5 kg *	0	0	-	
		Koja	0,5–2,0 kg *	0	0	-	
	Paukštiena	Kepta vištiena	0,6–3 kg *	-	0	-	
		Visas – įdarytas	0,6–3 kg *	-	0	-	
		Filė ir krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3	
		Visa kalakutiena	0,6–3 kg *	-	0	-	
		Kebabas	vienerios grotelės	-	-	1/2	
ŽUVIS	Filė gabalėliai	0,5–3 (cm)	-	-	-		
	Šaldyta filė	0,5–3 (cm)	-	-	-		
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Keptos bulvės	0,5–1,5 kg	-	0	-	
		Įdarytos daržovės	0,1–0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-	
		Keptos daržovės	0,5–1,5 kg	-	0	-	
	Daržovių apkepas	Bulvių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	
		Pomidorų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	
		Paprikų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	
		Brokolių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	
		Žiedinių kopūstų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	
Daržovių apkepas	vienas padėklas	-	-	-			






* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Maisto termometras

6th
sense **GAMINIMO LENTELĖ**

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI	
SŪRŪS KEPINIAI	Sūrus pyragas	0,8–1,2 kg	-	0	-		
	Duona	Bandelės 	60–150 g [kiekviena]*	-	-	-	 
		Sumušinių kepaliukas 	400–600 g [kiekvienas]	-	-	-	 
		Didelis duonos kepalas 	0,7–2,0 kg *	-	-	-	 
		Pranc. batonas 	200–300 g [kiekviena]*	-	-	-	 
	Pica	Apvali pica	apskrita	-	-	-	
		Stora pica	padėklas	-	-	-	
		Pica [šaldyta]	1 sluoksniš*	-	-	-	
			2 sluoksniš*	-	-	-	 
			3 sluoksniš*	-	-	-	  
	4 sluoksniš*		-	-	-	   	
	SALDŪS KEPINIAI	Biskv. pyragas	0,5–1,2 kg *	-	-	-	 
Sausainiai		0,2–0,6 kg	-	-	-		
Plikyti pyragaičiai		vienas padėklas *	-	-	-		
Pyragas		0,4–1,6 kg	-	-	-		
Štrudelis		0,4–1,6 kg	-	-	-		
Vaisių pyragas		0,5–1,2 kg *	-	-	-	 	

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Maisto termometras



RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

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

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

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




















































































GARAI + KEPIMO ORU LENTELĖ

RECEPTAS	GARŲ LYGIS*	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	MAŽAS	TAIP	140 - 150	35-55	3
Mažas pyragas / bandelės	MAŽAS	TAIP	160 - 170	30-40	3
Mieliniai pyragai	MAŽAS	TAIP	170-180	40-60	2
Biskvitinis pyragai	MAŽAS	TAIP	160 - 170	30-40	2
Fokačija	MAŽAS	TAIP	200-220	20-40	3
Duonos kepalas	MAŽAS	TAIP	170-180	70 - 100	3
Duonelė	MAŽAS	TAIP	200-220	30-50	3
Prancūziškas batonas	MAŽAS	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 / gabaliukai	VID.	TAIP	160-180	60-80	3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	VID.	TAIP	200-220	40 - 50	3
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	VID.	TAIP	200	55 - 65	3
Ėriuko koja	VID.	TAIP	180-200	65 - 75	3
Kiaulienos kojos troškiny	VID.	TAIP	160-180	85 - 100	3
Vištiena / perlinė višta / antiena 1-1,5 kg	VID.	TAIP	200-220	50-70	3
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabalėliai)	VID.	TAIP	200-220	55 - 65	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	VID.	TAIP	180-200	25 - 40	3
Žuvies filė	DIDELIS	TAIP	180-200	15-30	3






*Atkreipkite dėmesį į tai, kad pasirinkus funkciją „Steam Auto“ ši sąsaja turi būti praleista. Orkaitė automatiškai parinks geriausią garų lygį, tinkantį pasirinktai temperatūrai.

PRIEDAI	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
---------	---	---

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	30–50	 
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 – 200	30–85	
		Taip	160 – 200	30–90	 
Sausainiai		Taip	150	20–40	
		Taip	140	30–50	
		Taip	140	30–50	 
		Taip	135	40–60	  
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20–40	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	30–50	 
		Taip	150	40–60	  
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	
		Taip	180–190	35 - 45	 
		Taip	180–190	35 - 45 *	  
Morengai		Taip	90	110 - 150	
		Taip	90	130 - 150	 
		Taip	90	140 - 160 *	  
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15–50	
		Taip	190 - 230	20–50	  
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7–12	
		Taip	220 - 240	25 - 50 *	  
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	 
		Taip	220 - 240	15–30	  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180–190	45–55	
		Taip	180–190	45–60	 
		Taip	180–190	45 - 70 *	  

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko ciklas	Pica

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

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

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

** Praėjus pusei gamtinimo laiko maistą apverskite.

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

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko ciklas	Pica
PRIEDAI									

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.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

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

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

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

Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius. (Tik tam tikruose modeliuose).
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

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

Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje.

Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

VANDENS STALČIAUS TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

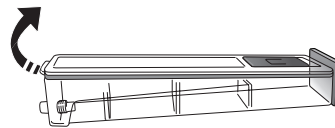
Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus!

Kiekvieno gaminimo su garais ciklo pabaigoje, po maždaug 30 minučių orkaitė automatiškai atlieka apie vieną minutę trunkantį išleidimo ciklą, taip visą vandenį iš sistemos nukreipdama į ištraukiamą stalčių.

Pastaba: stenkitės nepalikti vandens sistemoje ilgiau nei 2 dienas.

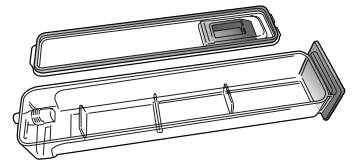
Norėdami visiškai pašalinti viduje esantį vandenį arba išvalyti vidinius paviršius, galite atidaryti vandens

stalčių:



1. Stumkite į viršų galinį dangtelį, kad nuimtumėte vandens stalčiaus viršutinį dangtelį.

2. Baigę valyti stalčių, galite jį uždaryti įkišdami du priekinius dangtelius į priekines angas ir nuspausdami galinę pusę.



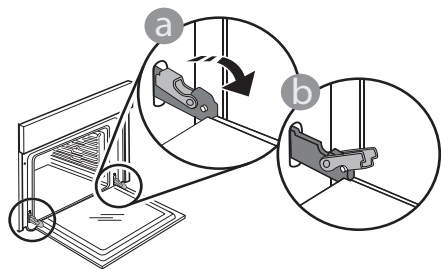
Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

VIRINTUVAS

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliariai naudoti „Nuosėdų šal.“ funkciją. Jei ilgą laiką nenaudojote funkcijos „Garai“, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaite ir visiškai užpildžius talpyklą.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

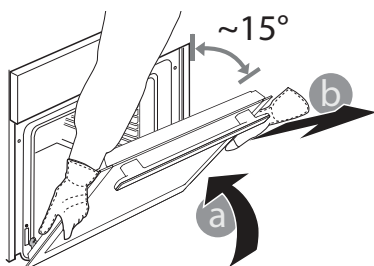
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

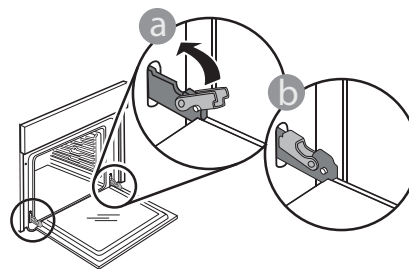
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

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

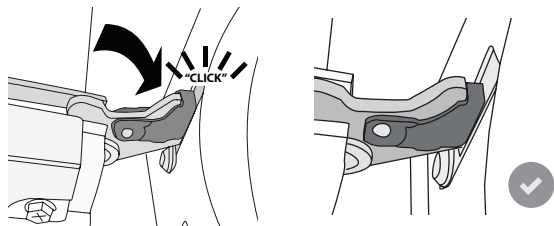


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorelius 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.

LEMPUTĖS KEITIMAS

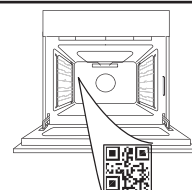
Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“.
Maisto gaminimo funkcija „6th Sense“ baigiasi nerodant atgalinio laiko skaičiavimo. Maisto gaminimas baigiasi nepasibaigus atgaliniam skaičiavimui.	Maisto kiekis skiriasi nuo rekomenduojamo. Kepimo metu atidarytos durelės.	Atidarykite dureles ir patikrinkite maisto produktų paruošimo lygį. Jei reikia, baikite ruošti maistą pasirinkdami tradicinę funkciją.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Išjungta“.
Durelės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.
Kepimo ciklas su zondų baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3	Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas	Patikrinkite maisto zondo prijungimą

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

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



Whirlpool

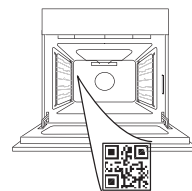


400011721822

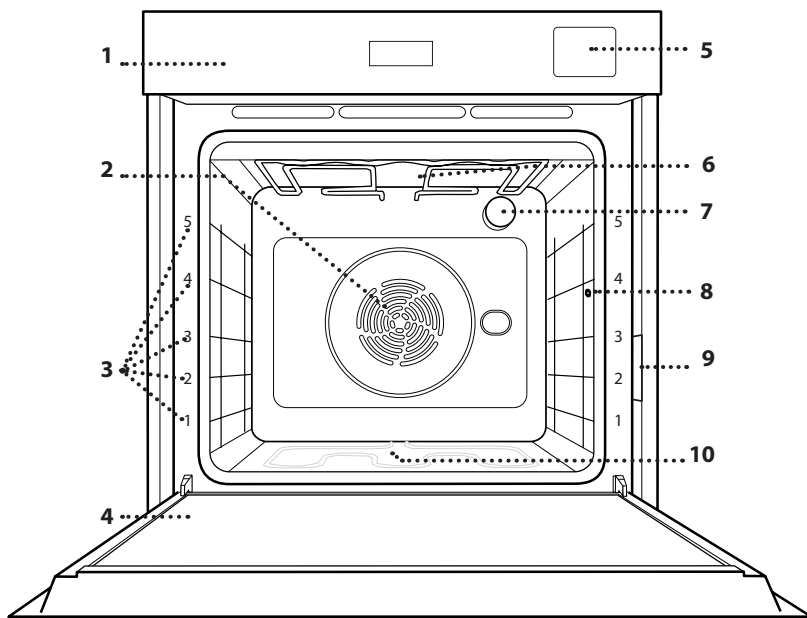
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

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

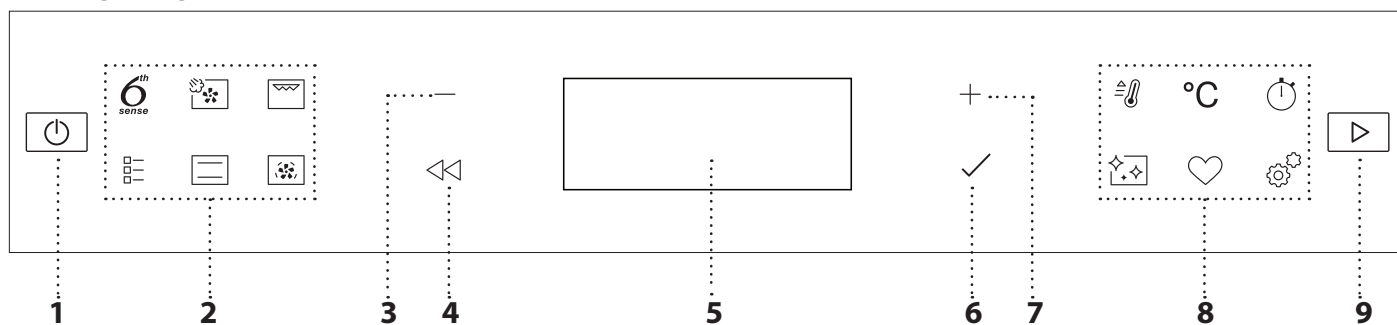
W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

1. Panel sterowania
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Szuflada na wodę
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA**1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE**

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

2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCIISK NAWIGACYJNY MINUS

Służy do przewijania menu oraz zmniejszania ustawień i wartości funkcji.

4. POWRÓT

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

5. WYŚWIETLACZ**6. POTWIERDŹ**

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

7. PRZYCIISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / FUNKCJE BEZPOŚREDNIEGO DOSTĘPU

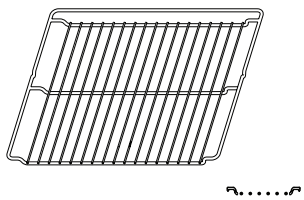
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. ROZPOCZNIJ

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

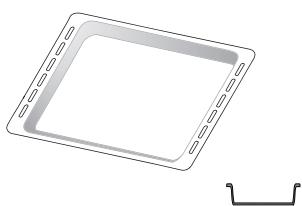
AKCESORIA

RUSZT



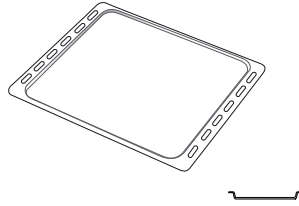
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



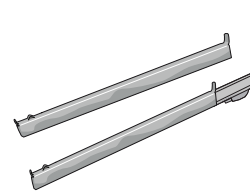
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



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

WYSUWANE PROWADNICE*



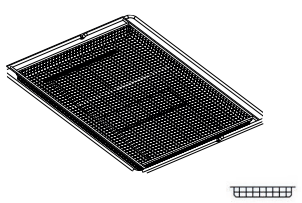
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO POTRAW



Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Dzięki sztywnemu podparciu może być stosowana do mięsa i ryb, a także do chleba, ciast i wypieków.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



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

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

Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

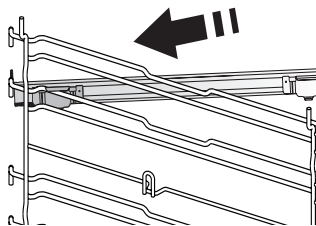
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

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

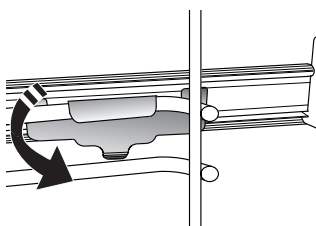
• Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsuń je do piekarnika, a następnie opuść do dolnego miejsca zamocowania.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



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

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE



6TH SENSE

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



PARA + POWIETRZE

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty gotowania, zalecamy wybranie POZIOMU 3 pary do przyrządzania ryb, POZIOMU 2 pary do przyrządzania mięsa i POZIOMU 1 pary do chleba i deserów.

Aby uzyskać więcej informacji na temat ręcznych cykli gotowania z wymuszonym obiegiem powietrza i pary, przejdź do tabeli gotowania „Para + powietrze”.



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.



FUNKCJE TRADYCYJNE

• PIECZ. KONWEK.

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

• 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

» PIZZA

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

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

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

(W celu złożenia zamówienia lub uzyskania informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub odwiedzić stronę www.whirlpool.eu.)

» SMAŻENIE BEZ TŁ.

Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

» WYRASTANIE

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

» UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

» CYKL ECO

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

piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

» **PIECZENIE MAXI**

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



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



TERMOOBIEG

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



SZYBKIE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.



MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



CZYSZCZENIE

• **SMARTCLEAN**

Działanie pary uwalnianej podczas tego specjalnego cyklu czyszczenia w niskiej temperaturze umożliwia łatwe usuwanie zabrudzeń i resztek jedzenia. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

• **ODKAMIENIANIE**

Służy do usuwania osadów kamienia z komory piekarnika. Zalecamy używanie tej funkcji w regularnych odstępach czasu. Jeśli tego nie zrobisz, na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności wyczyszczenia piekarnika.



ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.



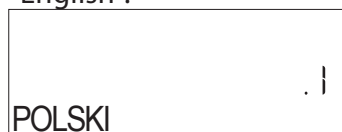
USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika. Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków. Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”. Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

PIERWSZE UŻYCIĘ

1. WYBÓR JĘZYKA

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

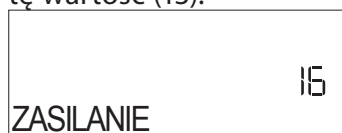


Nacisnąć $+$ lub $-$, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język. Nacisnąć \checkmark , aby potwierdzić wybór.

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

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

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



Nacisnąć $+$ lub $-$, aby wybrać 16 "Wysoki" lub 13 "Niski" i nacisnąć \checkmark , aby potwierdzić.


3. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Naciśnij $+$ lub $-$, aby ustawić prawidłową godzinę i naciśnij i naciśnij \checkmark : Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Nacisnąć $+$ lub $-$ \checkmark , aby potwierdzić.

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

Wybrać opcję „ZEGAR” w menu „USTAWIENIA”, dostępną po naciśnięciu przycisku .

4. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY



Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. W tym celu włączyć piekarnik, wciskając przycisk , przycisk ustawień  oraz przycisków nawigacyjnych $+$ i $-$, aby wybrać „TWARDOŚĆ WODY”. Nacisnąć \checkmark , aby potwierdzić. Użyć przycisków nawigacyjnych $+$ i $-$, aby wybrać odpowiedni poziom dla wody w danym obszarze, w oparciu o poniższą tabelę:

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY				
Poziom		°dH Niemiecki stopnie	°fH Francuski stopnie	°Clark Polski stopnie
1	Bardzo miękka	0-6	0-10	0-7
2	Miękka	7-11	11-20	8-14
3	Średnie	12-16	21-29	15-20
4	Twarda	17-34	30-60	21-42
5	Bardzo twarda	35-50	61-90	43-62

Nacisnąć \checkmark , aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA


Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. konwekcyjne”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Nacisnąć,  aby włączyć kuchenkę: 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), nacisnąć przycisk $+$ lub $-$, aby wybrać żadaną pozycję, a następnie nacisnąć przycisk \checkmark , aby potwierdzić.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

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

Naciśnięcie \lll pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



Gdy wartość miga na wyświetlaczu, naciśnij $+$ lub $-$, aby ją zmienić, następnie naciśnij \checkmark , aby potwierdzić i kontynuować wprowadzanie następujących 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: PARA 1, PARA 2.

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


CZAS TRWANIA



Jeśli na wyświetlaczu miga ikona , nacisnąć $+$ lub $-$, aby ustawić żądany czas pieczenia, a następnie nacisnąć \checkmark , aby potwierdzić. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Nacisnąć \checkmark lub \triangleright , aby potwierdzić i włączyć funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : naciśnij $+$ lub $-$, aby go zmienić, a następnie naciśnij \checkmark , aby potwierdzić.


CZAS ZAKOŃCZENIA (OPÓŹNIENIE STARTU)

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

pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Nacisnąć $+$ lub $-$, aby ustawić czas zakończenia gotowania, a następnie nacisnąć \checkmark , aby potwierdzić i aktywować funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia. W trakcie oczekiwania możesz nacisnąć $+$ lub $-$, aby zmienić zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć \lll aby zmienić inne ustawienia. Wciskając  w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

3. 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.

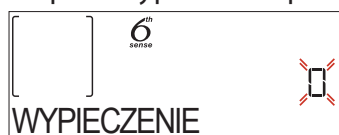
WAGA / WYSOKOŚĆ (OKRĄGŁE WARSTWY)



W celu prawidłowego ustawienia funkcji należy postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu i nacisnąć przycisk $+$ lub $-$, aby ustawić wymaganą wartość, a następnie nacisnąć przycisk \checkmark , aby potwierdzić.

STOPIEŃ DOGOTOWANIA / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



Po wyświetleniu się monitu nacisnąć $+$ lub $-$, aby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Nacisnąć \checkmark lub \triangleright , aby potwierdzić i włączyć funkcję.

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

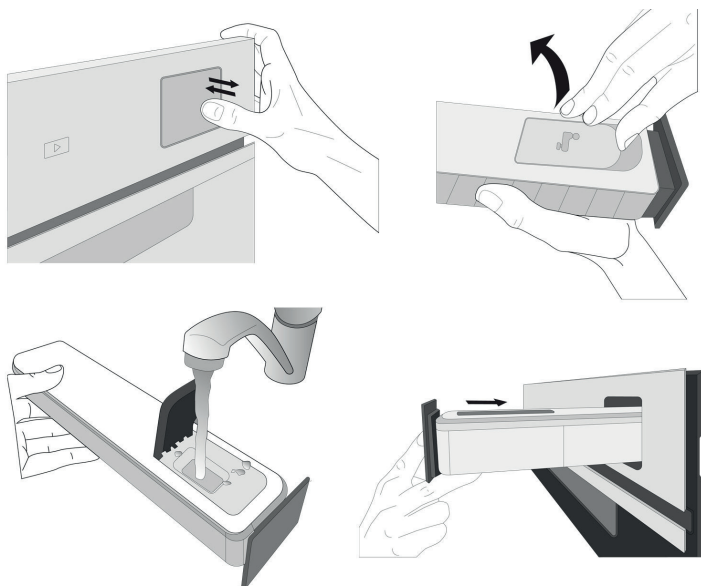
PIECZENIE NA PARZE

Wybranie opcji „Para” lub „Termoobieg + para” w funkcjach manualnych lub jeden z kilku przepisów

dedykowanych funkcji 6th Sense, umożliwia pieczenie każdego rodzaju żywności dzięki użyciu pary. 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 gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „DODAJ WODY”, wyciągnij szufladę, otwórz pokrywę szuflady i napełnij ją wodą do poziomu wskazanego na wyświetlaczu. Zamknij szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Po włożeniu szuflady naciśnij przycisk START, aby kontynuować cykl gotowania. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby.

4. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

W fazie opóźnienia po wciśnięciu piekarnika 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. Możesz wybrać inną funkcję lub poczekać na całkowite ochłodzenie.

5. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: 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 potrawę w piekarniku, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie, naciskając przycisk 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 $-$.

6. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

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, o której informuje wyświetlacz i zamknąć drzwiczki, a następnie nacisnąć przycisk , aby kontynuować gotowanie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.





Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć lub , aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Nacisnąć aby pominąć te czynności. . W przeciwnym razie, jeśli po upływie określonego czasu nie zostanie wykonana żadna czynność, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

7. KONIEC PIECZENIA

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





Nacisnąć , aby 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

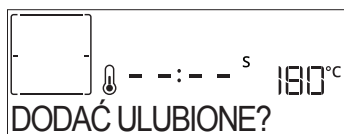
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.









Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć, , aby rozpocząć pięciminutowy cykl przyrumieniania. W każdym momencie można zatrzymać czas, wciskając przycisk , aby wyłączyć piekarnik.

8. 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 naciśnięciu  nacisnąć  lub , aby wybrać pozycję numeru, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić.


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.






Nacisnąć  lub  aby wybrać funkcję, potwierdzić poprzez naciśnięcie , a następnie nacisnąć , aby ją uaktywnić.

9. SMARTCLEAN

Nacisnąć  aby wyświetlić funkcję inteligentnego czyszczenia "Smart Clean" na wyświetlaczu.



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

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

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

10. OPRÓŻ. WODY

Funkcja opróżniania umożliwia spuszczenie wody tak, aby nie pozostawała w wytwornicy pary. Niniejszy produkt został opracowany w celu automatycznego uruchomienia cyklu opróżniania po zakończeniu gotowania.

Około 30 minut po zatrzymaniu/zakończeniu gotowania piekarnik automatycznie opróżni system, przenosząc resztki wody do szuflady (należy uważać, aby nie wyjąć szuflady po zakończeniu gotowania). Po zakończeniu szufladę można wyjąć i opróżnić. Zalecamy opróżnienie szuflady, jak tylko opróżnianie zostanie zakończone.

11. ODKAMIENIANIE

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie układu przepływu pary w najlepszym stanie. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu. Średni czas trwania całej funkcji to około 140 minut.

Usuwanie kamienia może zostać zainicjowane w dowolnym momencie przez użytkownika z poziomu menu czyszczenia.

Gdy nadejdzie czas na cykl odkamieniania, zostanie to wskazane na wyświetlaczu (patrz poniższa tabela).

KOMUNIKAT DOTYCZĄCY ODKAMIENIANIA	ZNACZENIE
<ZALECANE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze*	Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania.

<POTRZEBNE ODKAMIENIANIE>

Pojawia się po około 20 godzinach cykli pieczenia na parze*

Odkamienienie jest wymagane. Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu pieczenia na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl odkamieniania.

*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 – Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody ustawionego w urządzeniu.

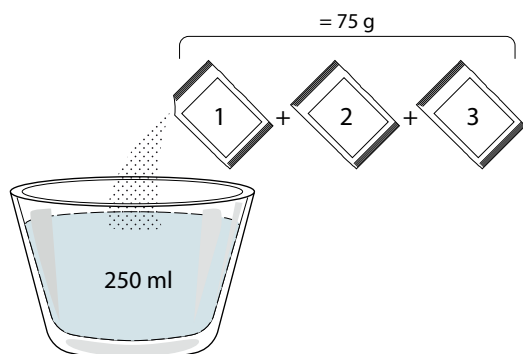
Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary. Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w komorze piekarnika znajdują się resztki wody i w razie potrzeby może zostać wykonany cykl opróżniania. W takim przypadku konieczne będzie opróżnienie szuflady po zakończeniu cyklu opróżniania przed kontynuowaniem fazy odkamieniania.


Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORĄCA”.

» FAZA 1/2: ODKAMIENIANIE (70 MIN)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L ROZTWORU>, należy wlać roztwór odkamieniający do szuflady. Aby uzyskać najlepsze wyniki w odkamienianiu, zalecamy napełnienie zbiornika roztworem składającym się z 75 g konkretnego produktu WPRO i 250 ml wody pitnej. Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu.

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




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 następnego fazy.

Po zakończeniu fazy odkamieniania, komora piekarnika zostanie opróżniona: roztwór odkamieniający użyty w tej fazie zostanie wylany do wyjmowanej szuflady.

» FAZA 2/2: PŁUKANIE (30 MIN.)

Aby usunąć pozostałości kamienia z szuflady i obiegu pary, należy wykonać cykl płukania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się <DODAJ 0,25 L WODY>, należy napełnić zbiornik 0,25 l wody pitnej, a następnie nacisnąć , aby rozpocząć płukanie. Nie wyłączać piekarnika, dopóki wszystkie czynności wymagane przez funkcję nie zostaną zakończone.

Uwaga: W razie potrzeby system może zażądać opróżnienia szuflady i powtórzenia tej operacji.





Po zakończeniu procedury odkamieniania zaleca się osuszenie wnętrza z potencjalnych pozostałości wody. Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

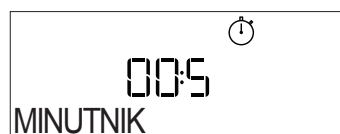
Uwaga: w trakcie cyklu odkamieniania może być słyszalny hałas, ponieważ uruchamiane są pompy piekarnika w celu zagwarantowania optymalnej wydajności odkamieniania.

Po rozpoczęciu cyklu konserwacji nie należy wyjmować szuflady, chyba że urządzenie tego zażąda.

Uwaga: Po napełnieniu komory piekarnika roztworem odkamieniającym i wyświetleniu na wyświetlaczu komunikatu „FAZA ODKAMIENIANIA 1/2” nie należy przerywać cyklu, w przeciwnym razie cały cykl odkamieniania należy powtórzyć przed uruchomieniem jakiegokolwiek funkcji pary.

12. MINUTNIK

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij ikonę . Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas, a następnie nacisnąć , aby 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.

Minutnik można aktywować również wtedy, gdy jakaś funkcja jest uruchomiona.

Timer będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji.

W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ) , ale kontuuje odliczanie w tle. Aby edytować minutnik, możesz nacisnąć ikonę  i ustawić godzinę za pomocą ikony  lub  .

Aby anulować minutnik, naciśnij ikonę , a następnie wybierz , aż wyświetlany czas będzie wynosił "--:--". Nacisnąć , aby potwierdzić.

13. BLOK. KLAWIATURY

W celu zablokowania klawiatury naciśnij i przytrzymaj <<< przez co najmniej pięć sekund. Wykonać tę czynność ponownie, aby odblokować klawiaturę.



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

14. KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW (ZALEŻNIE OD WYPOSAŻENIA)

Sonda umożliwia mierzenie temperatury rdzenia różnych rodzajów potraw podczas pieczenia, aby zapewnić osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury.

Po wprowadzeniu sondy, aktywuje się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Wsadzono Sondę”.

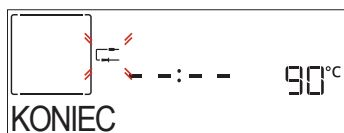


Wybrać żadaną funkcję z tych, które są kompatybilne (Konwencjonalna, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo grill, Termoobieg Eco, Gotowanie Maxi, funkcje 6th Sense): Wyświetlacz podpowiada ustawienie docelowej temperatury sondy: Naciśnij + lub -, aby ją ustawić i naciśnij ✓, aby ustawić następujące parametry pieczenia.

Ponieważ koniec pieczenia jest zaprogramowany po osiągnięciu żądanej temperatury, nie jest możliwe ustawienie czasu pieczenia lub ustawienie konkretnej godziny, o której pieczenie miałyby się zakończyć. Oświetlenie pozostanie włączone do momentu usunięcia sondy.

Jeśli sonda zostanie usunięta podczas pieczenia, pieczenie będzie kontynuowane w trybie tradycyjnym (bez ograniczeń czasowych).

Urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a kiedy sonda osiągnie żadaną temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia informacja.



Uwaga: Aby następnie zmienić ustawienia, naciśnij + lub - dla temperatury sondy lub naciśnij <<< dla innych ustawień. Sygnał dźwiękowy oraz komunikat na wyświetlaczu poinformują użytkownika, jeśli użycie sondy nie będzie kompatybilne z wykonanym działaniem. W takim przypadku należy usunąć sondę.

Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

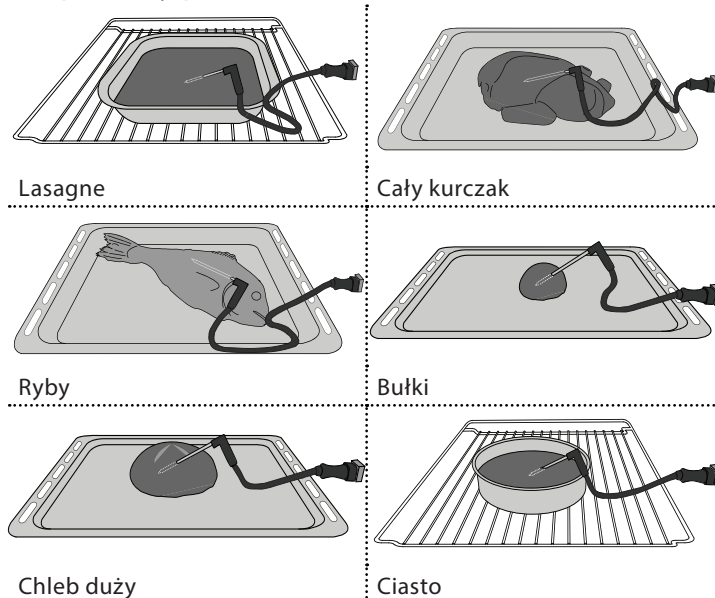
Kabel jest pólsztywny i może być ukształtowany zgodnie z potrzebą, aby włożyć sondę do różnych potraw w najbardziej efektywny sposób. Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

MIĘSO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieścić końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.

WYROBY PIEKARNICZE I MAKARON: Włożyć końcówkę głęboko do ciasta, kształtując kabel, aby uzyskać optymalny kąt sondy.

Aby ugotować tego rodzaju żywność z wykorzystaniem sterowania sondą, wymagane jest użycie kompatybilnych funkcji 6th Sense. Jeśli użytkownik użyje sondy podczas pieczenia z funkcjami 6th Sense, pieczenie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę rdzenia, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.



. UWAGI

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

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

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

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

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

MIĘSO

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

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

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

DESERY

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

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

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

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



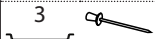

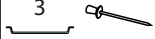

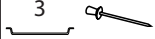

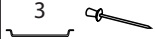


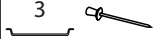

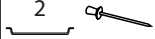

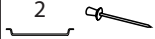

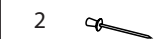

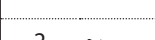
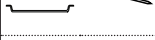
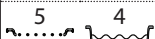
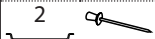











Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

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






WYRASTANIE

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


































6th sense TABELA GOTOWANIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI		ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA	
LASAGNE	Lasagne	0,5 - 3 kg *	-	0	-		
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń 	0,6 - 2 kg *	0	0	-	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
	Wieprzowina	Duszone mięso	0,6 - 2 kg *	0	-	-	
		Pieczeń 	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
		Golonka 	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	
	Cielęcina 		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
	Jagnięcina	Pieczeń 	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	
		Gicz 	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	
	Drób	Pieczony kurczak 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		W całości nadziewany 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Filety i piersi	1 - 5 cm	-	-	2/3	
		Cały indyk	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Kebab	jeden ruszt	-	-	1/2	
RYBY	Filety	0,5 - 3 cm	-	-	-		
	Filety mrożone	0,5 - 3 cm	-	-	-		
WARZYWA	Pieczone warzywa	Pieczone ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	
		Pieczone warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Zapiekane warzywa	Zapiekanka ziemniaczana	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekanka pomidorowa	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekanka paprykowa	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekane brokuły	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekane warzywa	jedna taca	-	-	-	

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Taca do piekarnika / Taca do ciasta / Okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Sonda do potraw

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI		ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA	
SŁONE WYPIEKI	Słone ciasto	0,8 - 1,2 kg	-	0	-	 2	
	Chleb	Bułki 	60 - 150 g [sztuka]*	-	-	-	 3 
		Bochenek kanapkowy 	400 - 600 g [sztuka]	-	-	-	 2 
		Chleb duży 	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	 2 
		Bagietki 	200 - 300 g [sztuka]*	-	-	-	 3 
	Pizza	Pizza okrągła	Okrągła	-	-	-	 2
		Pizza na grubym cieście	Błacha	-	-	-	 2
		Pizza [mrożona]	1 warstwa*	-	-	-	 2
			2 warstwy*	-	-	-	 4  1
	Pizza [mrożona]	3 warstwy*	-	-	-	 5  3  1	
4 warstwy*		-	-	-	 5  4  2  1		
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Biskopt	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 	
	Ciasteczka	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	 3	
	Ciasto ptysiowe	jedna taca *	-	-	-	 3	
	Tarta	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Wyrastające ciasto z owocami	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 	

* Sugerowana ilość






AKCESORIA					
	Ruszt	Taca do piekarnika / Taca do ciasta / Okrągła taca do pizzy na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Błacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Sonda do potraw



TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU
















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

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

FUNKCJE			
	Smażenie bez tł.		
AKCESORIA			
	Blacha do smażenia bez tłuszczu	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie



TABELA PIECZENIA W TRYBIE PARA + POWIETRZE

PRZEPIS	POZIOM PARY*	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasteczka / herbatniki	NISKI	TAK	140 - 150	35-55	
Małe ciasta / muffinka	NISKI	TAK	160 - 170	30 - 40	
Ciasta drożdżowe	NISKI	TAK	170-180	40-60	
Biszkopty	NISKI	TAK	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	NISKI	TAK	200 - 220	20 - 40	
Bochenek chleba	NISKI	TAK	170-180	70 - 100	
Mały chleb	NISKI	TAK	200 - 220	30-50	
Bagietka	NISKI	TAK	200 - 220	30-50	
Pieczone ziemniaki	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	50 - 70	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	60 - 100	
Cielęcina / wołowina / kawałki	ŚREDNIE	TAK	160 - 180	60-80	
Pieczeń wołowa 1 kg	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	40 - 50	
Pieczeń wołowa 2 kg	ŚREDNIE	TAK	200	55 - 65	
Udziec jagnięcy	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	65 - 75	
Duszona golonka wieprzowa	ŚREDNIE	TAK	160 - 180	85 - 100	
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	50 - 70	
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	55 - 65	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	25 - 40	
Filet rybny	WYSOKI	TAK	180 - 200	15 - 30	

*W przypadku wybrania funkcji automatycznej pary ta korelacja musi zostać pominięta. Piekarnik automatycznie wybierze najlepszy poziom pary dostosowany do wybranej temperatury.

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

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30-50	
		Tak	160	30-50	
		Tak	160	30-50	
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	30 - 90	
Ciasteczka		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30-50	
		Tak	140	30-50	
		Tak	135	40-60	
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30-50	
		Tak	150	30-50	
		Tak	150	40-60	
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35-45	
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	
		Tak	90	140 - 160 *	
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190-250	15-50	
		Tak	190 - 230	20-50	
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	
		Tak	220 - 240	15 - 30	
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45-60	
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza

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

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZE- WANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190-200	20-30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190-200	45-65	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190-200	80-110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200-230	50-100	
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190-200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40-60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Ciasteczka		Tak	135	50 - 70	
Tarty		Tak	170	50 - 70	
Pizza okrągła		Tak	210	40-60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* 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).

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
	Ruszt	blacha lub blacha na ruszcie	blacha lub blacha na ruszcie	Blacha-ociekacz/ pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha do pieczenia	Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz/ napelniona 500 ml wody	Blacha na ściekający tłuszcz/ napelniona 500 ml wody	Blacha na ściekający tłuszcz/ napelniona 500 ml wody

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.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Nosić rękawiczki ochronne.

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”. (Tylko w niektórych modelach).
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń. Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce. Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

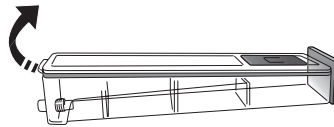
KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

Uwaga: Szuflada na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce: ryzyko uszkodzenia!

Po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze, po około 30 minutach piekarnik automatycznie wykonuje cykl opróżniania trwający około jednej minuty, odprowadzając w ten sposób całą wodę z systemu do wyjmowanej szuflady.

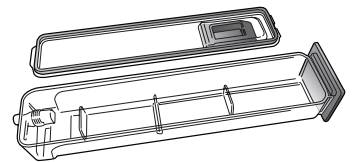
Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

W celu całkowitego usunięcia wody lub wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni można otworzyć szufladę na wodę:



1. Popchnij do góry tylną klapkę, aby zdjąć górną pokrywę szuflady na wodę.

2. Po zakończeniu czyszczenia można zamknąć szufladę, wkładając dwie przednie klapki do przednich otworów i popychając tylną stronę w dół.



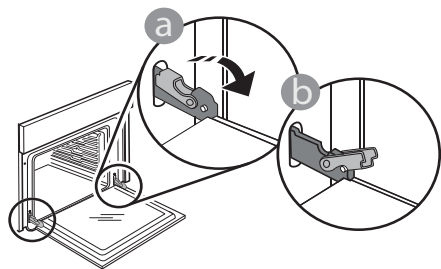
Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej: gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością oraz aby zapobiec gromadzeniu się kamienia w miarę upływu czasu, zalecamy regularne korzystanie z funkcji „Odkamieniania”. Po długim okresie nieużywania funkcji przyrządzania na parze Steam, zaleca się włączenie cyklu przyrządzania na parze przy pustym piekarniku, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

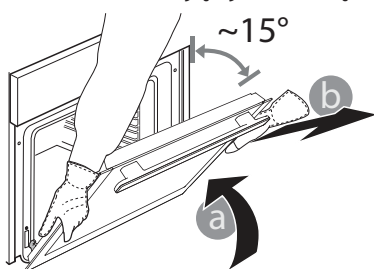
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

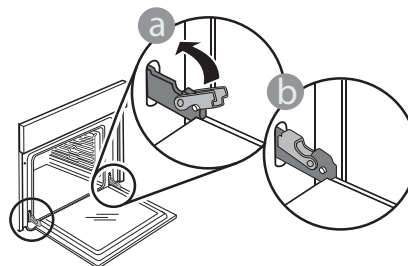
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



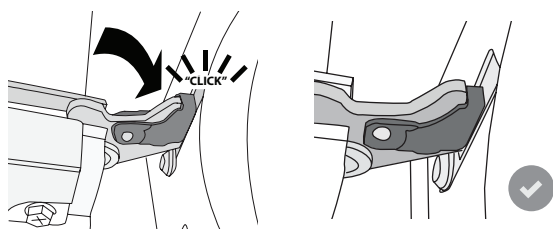
3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



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



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

WYMIANA ŻARÓWKI

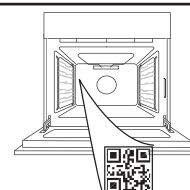
W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Funkcja gotowania 6th Sense kończy się bez wyświetlania odliczania. Gotowanie kończy się przed końcem odliczania.	Ilość jedzenia różni się od zalecanego zakresu. Drzwiczki otwarte podczas gotowania.	Otwórz drzwiczki i sprawdź stopień wysmażenia potrawy. W razie potrzeby dokończ gotowanie, wybierając funkcję tradycyjną.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Światło gaśnie.	Włączony tryb „ECO”.	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wyłącz).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI”.
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3	Sonda żywności nie jest prawidłowo podłączona	Sprawdzić podłączenie sondy żywności

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

- korzystając z kodu QR na Państwa produkcie
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- 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



400011721822