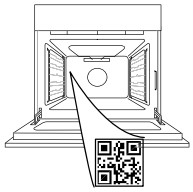
www.elektromarkabolt.hu

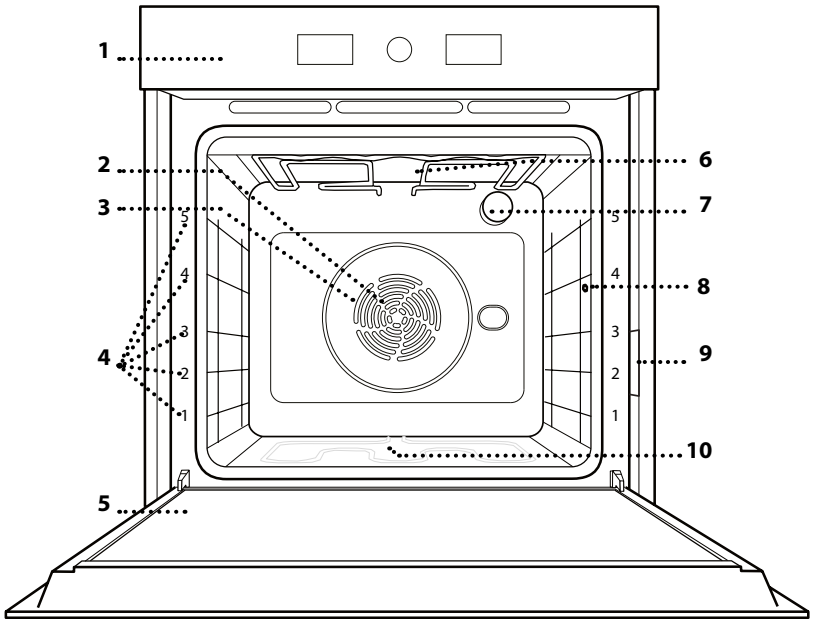
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.whirlpool.eu/register**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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



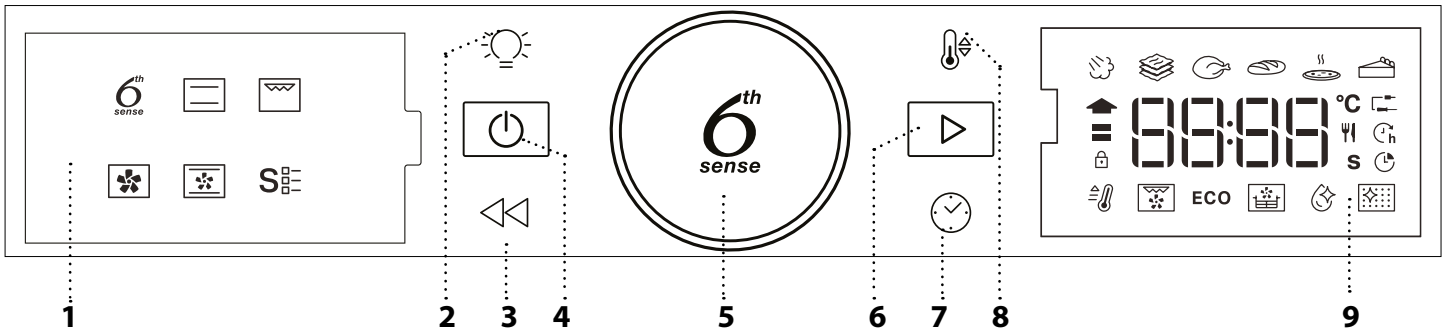
PRODUCT DESCRIPTION



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

* Available only in certain models

CONTROL PANEL



1. LEFT HAND DISPLAY

2. LIGHT
For switching the lamp on/off.

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

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

5. ROTARY KNOB / 6TH SENSE BUTTON
Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

6. START
For starting functions and confirming settings.or a set value.

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

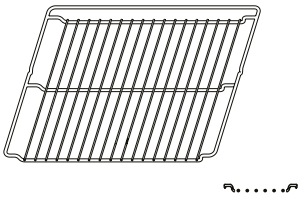
8. TEMPERATURE
For setting the temperature.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

www.elektromarkabolt.hu

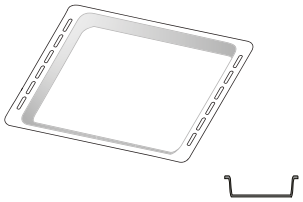
ACCESSORIES

WIRE SHELF



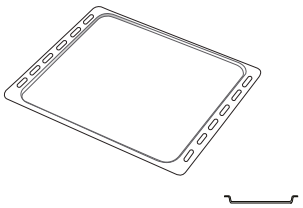
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



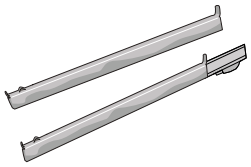
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



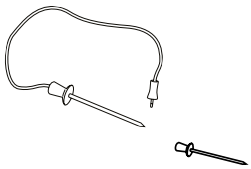
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

SLIDING RUNNERS *



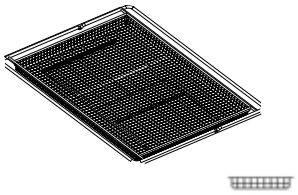
To facilitate inserting or removing accessories.

MEAT PROBE *



To accurately measure the core temperature of food during cooking.

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.

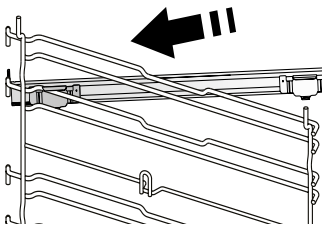
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

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.

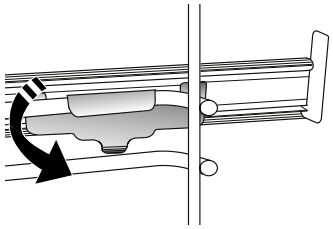
• To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)



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

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



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

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

www.elektromarkabolt.hu

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+**
  The Steam+ function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function suggests the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; The cooking times and the water quantity (100 / 200 ml) of the main dishes are shown in the relative cooking table that you can find online. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring drinking water into the bottom of the cavity.
- **CASSEROLE**
  This function suggests the best temperature and cooking method for pasta dishes.
- **MEAT**
  This function suggests the best temperature and cooking method for meat.
- **BREAD**
  This function automatically suggests the best temperature and cooking method for all types of bread.
- **PIZZA**
  This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.
  Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.
  For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu.
- **PASTRY**
  This function suggests the best temperature and cooking method for all types of cake.

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

GRILL

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

FORCED AIR

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

CONVECTION BAKE

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

SPECIAL FUNCTIONS

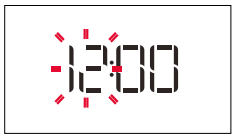
- **FAST PREHEAT**
  For preheating the oven quickly.
- **TURBO GRILL**
  For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **ECO CYCLE**
  For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the Eco Cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
- **AIR FRY/CONVECT ROAST**
  Using dedicated air fry tray (provided with some models) allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances.
  Alternatively, this function can be used to get great roasting results on meat and poultry, potatoes and vegetables, according to the cooking table recommendation. These recipes can be prepared using standard baking tray.
- **SMART CLEAN**
  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.
- **PYRO**
  For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two self cleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the complete cycle to experience the best cleaning performance.

www.elektromarkabolt.hu

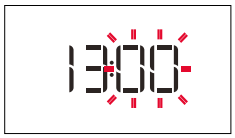
FIRST TIME USE

1. SET THE TIME

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



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



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

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

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

2. SETTINGS

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



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

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

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

3. HEAT THE OVEN

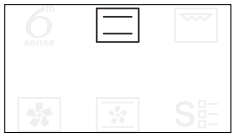
A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



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



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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL



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

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

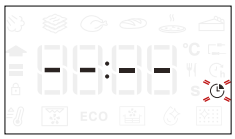


Please note: Once the function has started, you can

www.elektromarkabolt.hu

change the temperature or the grill level by pressing or by turning the knob directly.

DURATION



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

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

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

SETTING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



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

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



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

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

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

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

4. PREHEATING

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



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



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

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

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

The cooking time does not include a preheating phase.

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

5. END OF COOKING

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



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

. SPECIAL FUNCTIONS

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours

www.elektromarkabolt.hu

during cooking.

Access special functions and turn the knob to select from menu. then press to confirm.

Press to start immediately the cleaning cycle, or press to set the end time/start delayed.

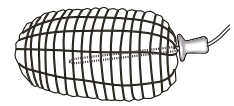
The oven will start the cleaning cycle and the door will be locked automatically.

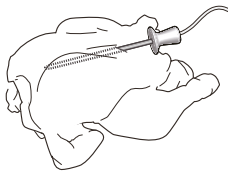
The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress: It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

Please note: The duration and temperature of cleaning cycle cannot be set.

. USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

The meat probe supplied allows to measure the exact internal temperature of food during cooking. The meat probe is allowed only in some cooking function (Conventional, Forced Air, Convention Bake, Turbo Grill, 6th Sense Meat).





It is very important to position the probe accurately in order to obtain perfect cooking results. Insert the probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts. For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part. In the case of meat with very irregular thickness, check it is cooked properly before removing it from the oven. Connect the end of the probe in the hole located on the right wall of the oven cavity.

When the meat probe is plugged to the oven cavity, a buzzer sounds and the display shows icon and target temperature. If the meat probe is plugged during the selection of a function, display switches to the default meat probe target temperature.



Press to start settings. Turn the knob to set the meat probe target temperature. Press to confirm.



Press or to confirm and start the cooking cycle.

During cooking cycle, the display shows meat probe target temperature. When the meat reaches the target temperature set, the cooking cycle stops and the display shows “End”. To restart the cooking cycle from “End”, by turning the knob it is possible to adjust meat probe target temperature as indicated above. Press or to confirm and restart the cooking cycle.

Please note: during cooking cycle with meat probe it is possible turn the knob to change meat probe target temperature. Press to adjust oven cavity temperature. The meat probe can be inserted at any time, also during a cooking cycle. In this case, it is necessary re-set the cooking function parameters.

If meat probe is incompatible with a function, the oven switch off the cooking cycle and plays an alert buzzer sound. In this case, disconnect the meat probe or press to set another function. Start delayed and preheat phase are not compatible with meat probe.

. KEYLOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

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

. NOTES

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

www.elektromarkabolt.hu

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.

www.elektromarkabolt.hu

COOKING TABLE

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

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

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL 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
Lasagne / Flans		-	190 - 200	40 - 80	3
Baked pasta / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Turkey / Goose 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	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		Yes	200 - 220	15 - 30***	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Roast potatoes		Yes	200 - 220	35 - 55**	3
Vegetable gratin		Yes	200 - 220	10 - 25	3
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 - 120*	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 120*	4 1
Fish & Vegetebles		Yes	180	30 - 50	4 1
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80 - 120*	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50 - 120*	3

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

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

*** Turn food halfway through cooking.

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

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

STEAM+ COOKING TABLE

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

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.

• If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.

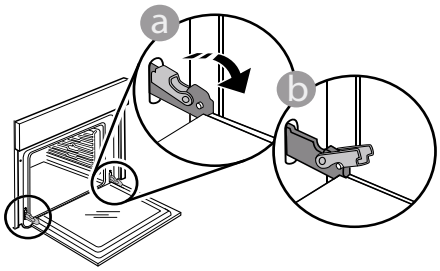
• The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

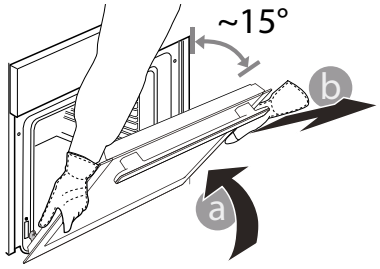
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.
Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher.
Air Fry tray (if present) can be cleaned in the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

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

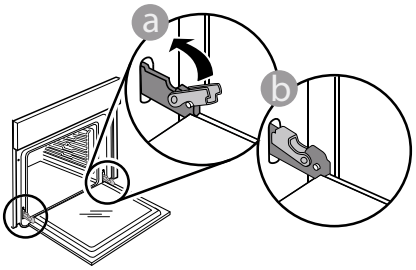


2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

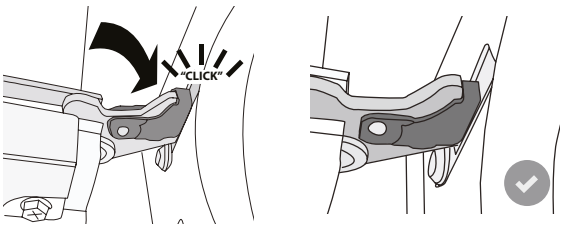


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

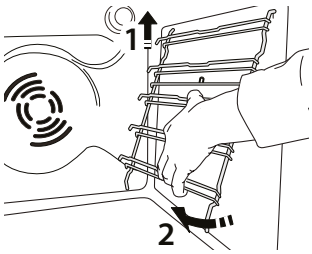


5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

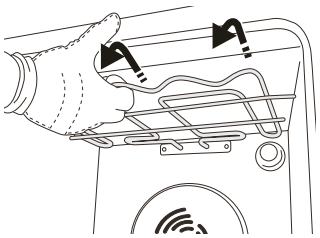
www.elektromarkabolt.hu

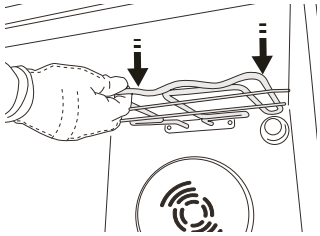
LOWER THE TOP HEATING ELEMENT
(ONLY IN SOME MODELS)

1. Remove the lateral shelf guides.

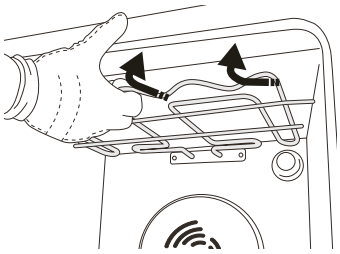


2. Pull the heating element out a little and lower it.





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



REPLACING THE LAMP

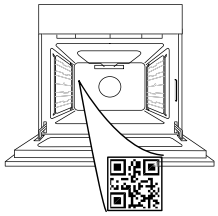
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

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".
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center..
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen	Food Probe is not properly connected	Check connection of the food probe

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

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



Whirlpool

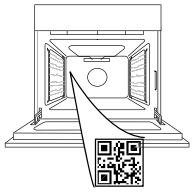
400011721817

www.elektromarkabolt.hu

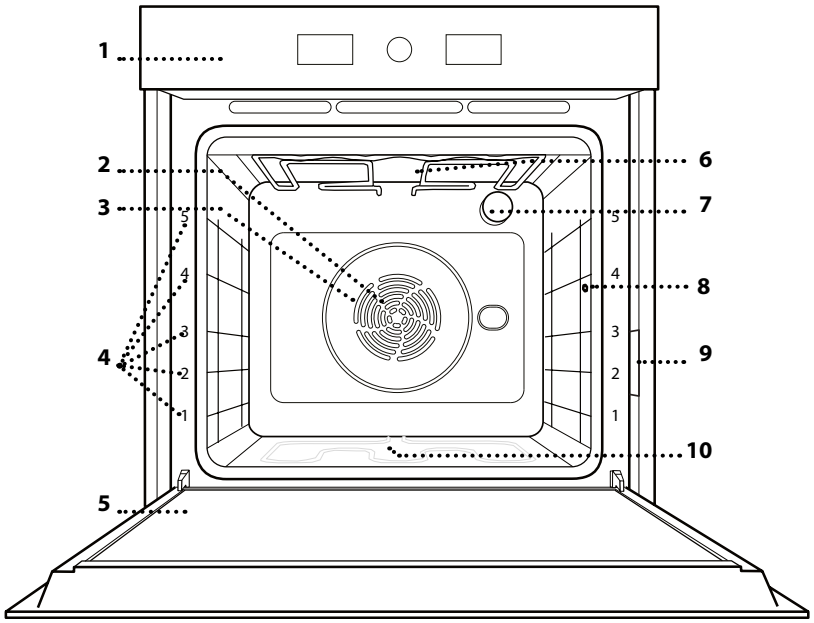
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur **www.whirlpool.eu/register**

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS



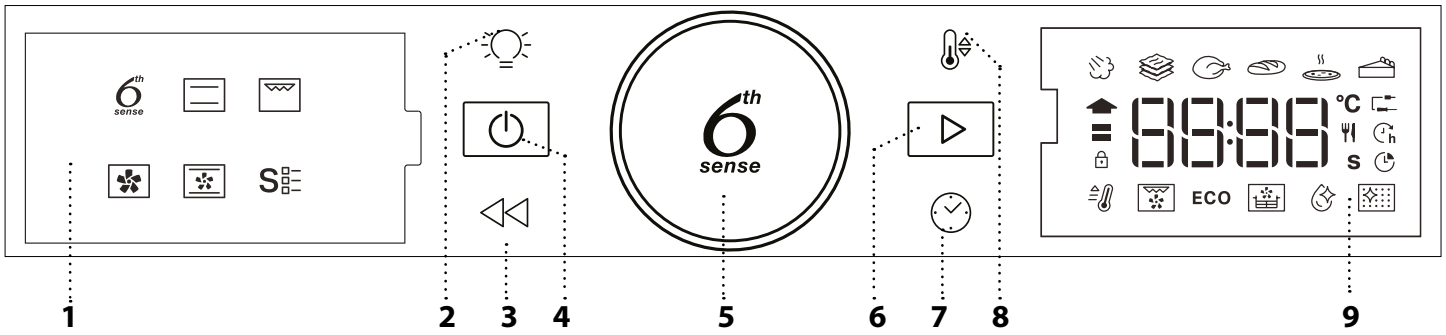
DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément de chauffage supérieur/gril
7. Ampoule
8. Point d'insertion de la sonde à viande*
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

* Disponible sur certains modèles seulement

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN DE GAUCHE

2. ÉCLAIRAGE
Pour allumer/éteindre l'ampoule.

3. RETOUR
Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

4. ON/OFF
Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

5. BOUTON ROTATIF / BOUTON 6TH SENSE
Tourner pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyez pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.

6. DÉMARRER
Pour lancer des fonctions et confirmer des réglages.ou une valeur réglée.

7. HEURE
Pour régler le temps ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

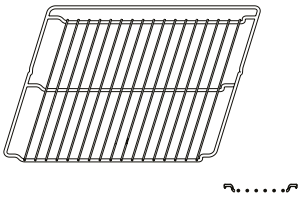
8. TEMPÉRATURE
Pour régler la température.

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

www.elektromarkabolt.hu

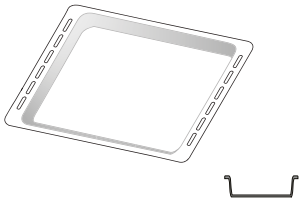
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



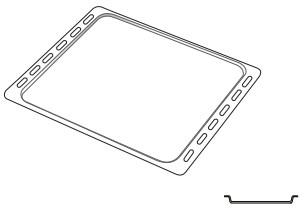
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



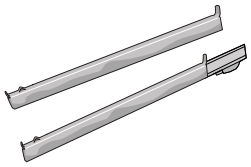
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



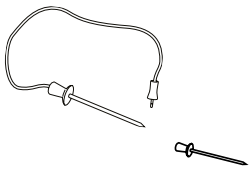
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



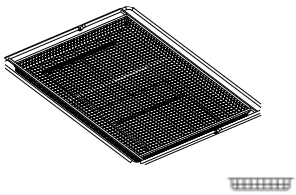
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE A VIANDE*



Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson.

ACCESSOIRE FRITURE À AIR*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Friture à air, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.
D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.
* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

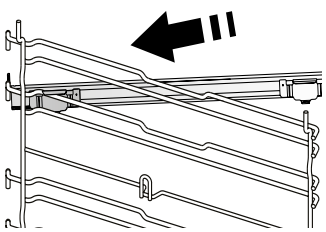
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

• Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieur de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

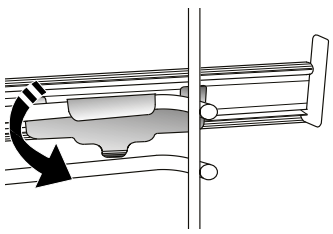
• Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES
(SELON LE MODÈLE)



Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaisser l'autre agrafe en place.



Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

Veuillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

www.elektromarkabolt.hu

FONCTIONS

6TH SENSE

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

- **VAPEUR+**
  La fonction Vapeur+ permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction suggère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; Les temps de cuisson et la quantité d'eau (100 / 200 ml) des plats principaux sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant que vous pouvez trouver en ligne. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé de l'eau potable au fond de la cavité.
- **RAGOÛT**
  Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.
- **VIANDE**
  Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande.
- **PAIN**
  Cette fonction suggère automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.
- **PIZZA**
  Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant. Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées. En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.
  Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu.
- **GÂTEAUX**
  Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteaux.

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

GRIL

Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

AIR BRASSÉ

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.

FONCTIONS SPÉCIALES

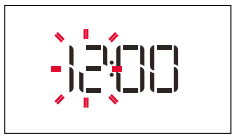
- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
  Pour préchauffer le four rapidement.
- **TURBO GRILL**
  Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **PROG. ÉCO**
  Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce cycle ÉCO est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.
- **AIR FRY/CONVECT ROAST (CONVECTION)**
  L'utilisation d'une plaque de friture dédiée (fournie avec certains modèles) vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Placez les aliments sur l'accessoire Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Friture à air pour obtenir les meilleures performances. En variante, cette fonction peut être utilisée pour obtenir d'excellents résultats de rôtissage sur les viandes et les volailles, les pommes de terre et les légumes, selon les recommandations du tableau de cuisson. Ces recettes peuvent être préparées à l'aide d'une plaque de cuisson standard.
- **SMART CLEAN**
  L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.
- **PYRO**
  Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous recommandons d'utiliser le cycle complet pour obtenir les meilleures performances de nettoyage.

www.elektromarkabolt.hu

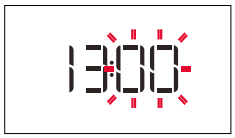
PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tourner le bouton pour régler l'heure et appuyer sur pour confirmer.



Les deux chiffres des minutes clignotent. Tourner le bouton pour régler les minutes et appuyer sur pour confirmer.

Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur et maintenez-le enfoncé pendant au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGES

Si nécessaire, vous pouvez modifier le courant nominal par défaut (16 A).



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur pour confirmer.

Veuillez noter : Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A).

Veuillez noter : Pour changer le courant nominal ultérieurement, appuyez sur et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

3. CHAUFFER LE FOUR

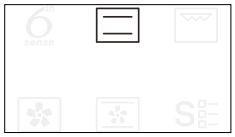
Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.
Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »).
Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur pour allumer le four. Tournez le bouton rotatif pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur pour confirmer et accéder au menu de la fonction.



Tournez le bouton pour sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL



Lorsque le voyant °C clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur pour confirmer et continuer à modifier les réglages suivants (si possible).

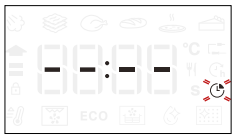
Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.

www.elektromarkabolt.hu



Remarque : Une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du gril en appuyant sur ou simplement en tournant le bouton.

DURÉE



Lorsque le voyant clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer sur pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant clignote.



Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Remarque : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyez sur ou pour changer la température et le temps de cuisson. Appuyez sur pour confirmer lorsque vous avez terminé.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur pour lancer la fonction.

Vous pouvez appuyer sur à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée.



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

. FONCTIONS SPÉCIALES

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyro. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction

www.elektromarkabolt.hu

Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Accédez aux fonctions spéciales et tournez le bouton pour sélectionner à partir du menu, appuyez ensuite sur pour confirmer.

Appuyez sur pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage, ou appuyez sur pour régler l'heure de fin/départ différé.

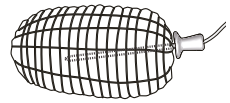
Le four commencera le cycle de nettoyage et la porte sera automatiquement verrouillée.

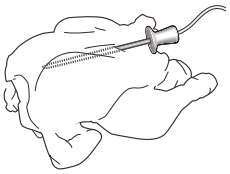
La porte du four ne peut pas être ouverte pendant le nettoyage pyrolytique : Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

Veuillez noter : La durée et la température du cycle de nettoyage ne peuvent pas être réglées.

. UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE (LE CAS ÉCHÉANT)

La sonde à viande fournie permet de mesurer la température interne exacte des aliments pendant la cuisson. La sonde à viande n'est autorisée que dans certaines fonctions de cuisson (conventionnelle, chaleur pulsée, cuisson conventionnelle, turbo gril, 6th sense viande).





Il est très important de bien placer la sonde pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Insérez la sonde totalement dans la partie la plus pulpeuse de la viande, en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, la sonde doit être insérée sur les côtés, au milieu de la poitrine, en veillant à ce que le bout de la sonde n'aboutisse pas dans une partie creuse. Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, contrôler qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Branchez l'extrémité de la sonde dans le trou situé sur la paroi droite de la cavité du four.

Quand la sonde à viande est insérée dans la cavité du four, un signal sonore est activé et l'écran présente l'icône et la température à atteindre. Si la sonde à viande est insérée pendant la sélection d'une fonction, l'écran passe à la température cible par défaut de la sonde à viande.



Appuyez sur pour démarrer les réglages. Tournez le bouton pour régler la température cible de la sonde à viande. Appuyez sur pour confirmer.



Appuyez sur ou pour confirmer et démarrer le cycle de cuisson.

Pendant le cycle de cuisson, l'écran affiche la température cible de la sonde à viande. Quand la viande atteint la température cible établie, le cycle de cuisson s'arrête et l'écran affiche « End ». Pour redémarrer le cycle de cuisson à partir de « End », en tournant il est possible d'ajuster la température cible du thermomètre cible comme indiqué ci-dessus. Appuyez sur ou pour confirmer et redémarrer le cycle de cuisson.

Veuillez noter : pendant le cycle de cuisson avec une sonde à viande, il est possible de tourner pour changer la température cible de la sonde à viande. Appuyez sur pour ajuster la température de la cavité du four. La sonde à viande peut être insérée à n'importe quel moment, même pendant un cycle de cuisson. Dans ce cas, il est nécessaire de régler de nouveau les paramètres de la fonction de cuisson.

Si la sonde à viande est incompatible avec une fonction, le four éteint le cycle de cuisson et émet un signal sonore d'alerte. Dans ce cas, débrancher la sonde à viande ou appuyez sur pour régler une autre fonction. Le démarrage différé et la phase de préchauffage ne sont pas compatibles avec la sonde à viande.

. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur et maintenez-la enfoncée pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

. REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.
- En raison de la température plus élevée du cycle Pizza, le bruit du ventilateur de refroidissement devrait être légèrement plus élevé.

www.elektromarkabolt.hu

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

LEVAGE DE LA PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

www.elektromarkabolt.hu

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		-	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1
Cookies / Petits gâteaux		-	160 - 170	20 - 40	3
		Oui	150 - 160	20 - 40	4
		Oui	150 - 160	20 -40	4 1
		Oui	135	50 - 90	5 4 3 1
Tartes		Oui	170	50 - 80	5 4 3 1
Chouquettes		-	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7-12	2
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1
		Oui	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Oui	210	40 - 60	5 4 3 1
Pain 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Petit pain		-	180 - 220	30 - 50	3
Pain		Oui	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	2
		Oui	250	10 - 20	4 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 60	2
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Gril	Turbo grill	Chaleur pulsée	Air Brassé	ÉCO	Friture à air

FONCTIONS AUTOMATIQUES					
	Ragoût	Viande	Pain	Fonction pizza	Pâtisserie

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille	Lèchefrite /plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagnes/Flans		-	190 - 200	40 - 80	3
Pâtes au four/Cannellonis		-	190 - 200	25 - 60	3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Dinde /Oie 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30***	4 3
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		Oui	200 - 220	15 - 30***	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif saignant 1kg		-	2 (Moy)	35 - 50**	3
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90**	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 220	35 - 55**	3
Légumes gratinés		Oui	200 - 220	10 - 25	3
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120*	5 3 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 120*	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 120*	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50	4 1
Rôtis farcis	ECO	-	200	80 - 120*	3
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	ECO	-	200	50 - 120*	3

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson).

*** Tournez les aliments à mi-cuisson.

FONCTIONS	Convection naturelle	Gril	Turbo grill	Chaleur pulsée	Air Brassé	ÉCO	Friture à air

FONCTIONS AUTOMATIQUES	Ragoût	Viande	Pain	Fonction pizza	Pâtisserie

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille	Lèchefrite /plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

TABLE DE CUISSON FRITURE À AIR

	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		650 - 850 g	Oui	200	25 - 30	4 2
	Nuggets de poulet surgelés		500 g	Oui	200	15 - 20	4 2
	Bâtonnets de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings		500 g	Oui	200	15 - 20	4 2
LÉGUMES	Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	4 2
	Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	4 2
	Légumes mélangés		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	4 2
VIANDES ET POISSONS	Poitrines de poulet		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	4 2
	Ailes de poulet		200 - 1500 g	Oui	220	30 - 50	4 2
	Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	4 2
	Filet de poisson		1 - 4 cm	Oui	220	15 - 25	4 2

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, répandez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment.
Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS	Friture à air

ACCESSOIRES	Accessoire Friture à air	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

TABLEAU DE CUISSON VAPEUR+

ALIMENTS	RECETTE	QUANTITÉ	HEURE (MIN.)	ACCESSOIRES	EAU
PAIN	Petits pains	80-100 g	30 - 45	3	100 ml
	Pain carré	300-500 g	40 - 60	3	
	Pain	500g-2 kg	50 - 100	3	
	Baguettes	200-300 g	30 - 45	3	
PÂTISSERIES	Biscuits	un lèchefrite	25 - 35	3	
	Muffin	30-60 g	25 - 45	3	
	Génoise	500-700 g	30 - 50	2	
	Tarte	un lèchefrite	35 - 55	2	
VIANDE	Rôti	1 kg	60 - 110	3	200 ml
	Côtes	500g-1,5 kg	50 - 75	3	
	Poulet	1-1,5 kg	55 - 80	3	
	Poulet/Dinde	3 kg	100 - 140	3	
POISSON	Filet de steak	0,5-2 cm	15 - 25	3	
	Filet de steak	2-4 cm	20 - 35	3	
	Poisson entier	300 - 600 g	20 - 30	3	
	Poisson entier	600 -1200 g	25 - 45	3	
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	0,5-1,5 kg	45 - 60	3	
	Piments farcis	1-2 kg	35 - 55	3	
	Brocolis grillés	0,3-1 kg	30 - 50	3	
	Courgettes grillées	0,5-1,5 kg	30 - 50	3	

Démarrez la fonction VAPEUR+ uniquement quand le four est froid. L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

ACCESSOIRES			
	Accessoire Friture à air	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille

www.elektromarkabolt.hu

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil

.Portez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

• Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

• N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

• S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.

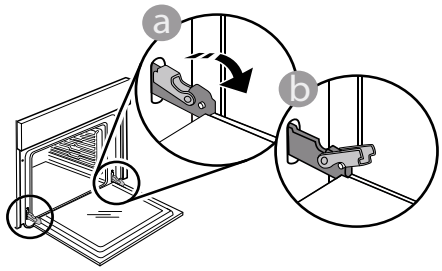
• La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

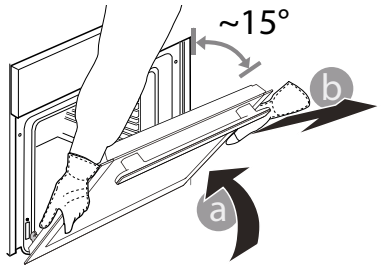
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.
Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle.
L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.

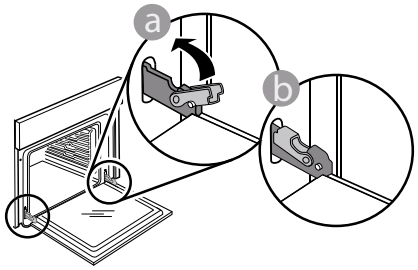


2. Fermez le plus possible la porte.
Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

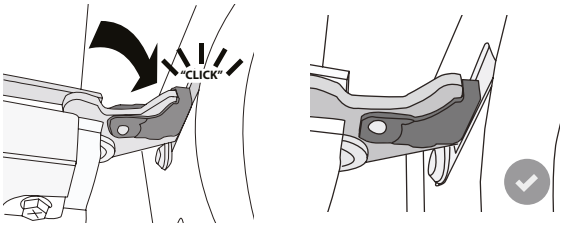


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.

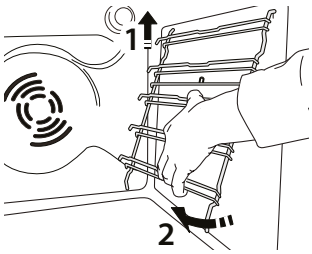


5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

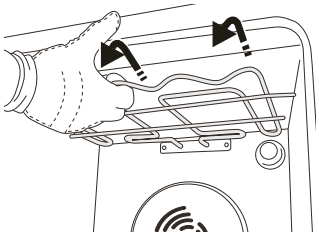
www.elektromarkabolt.hu

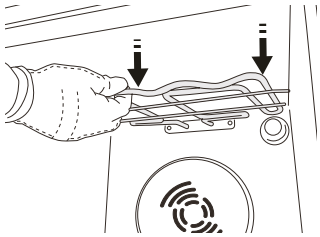
ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR
(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

1. Enlevez les supports de grille latéraux.

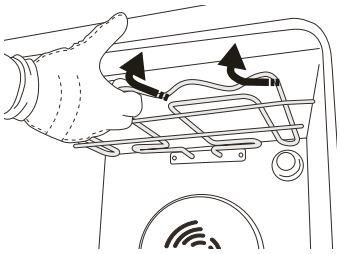


2. Tirez légèrement sur l'élément chauffant et abaissez-le.





3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-le en le tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'il repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

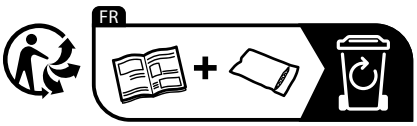


REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour le remplacement de l'ampoule, contactez le service après-vente.

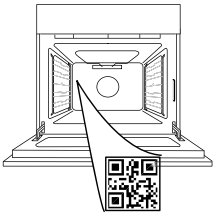
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez le centre d'appel
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran	La sonde alimentaire n'est pas correctement connectée	Vérifiez la connexion de la sonde alimentaire



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR code sur votre produit
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



Whirlpool

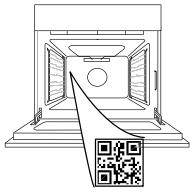
400011721817

www.elektromarkabolt.hu

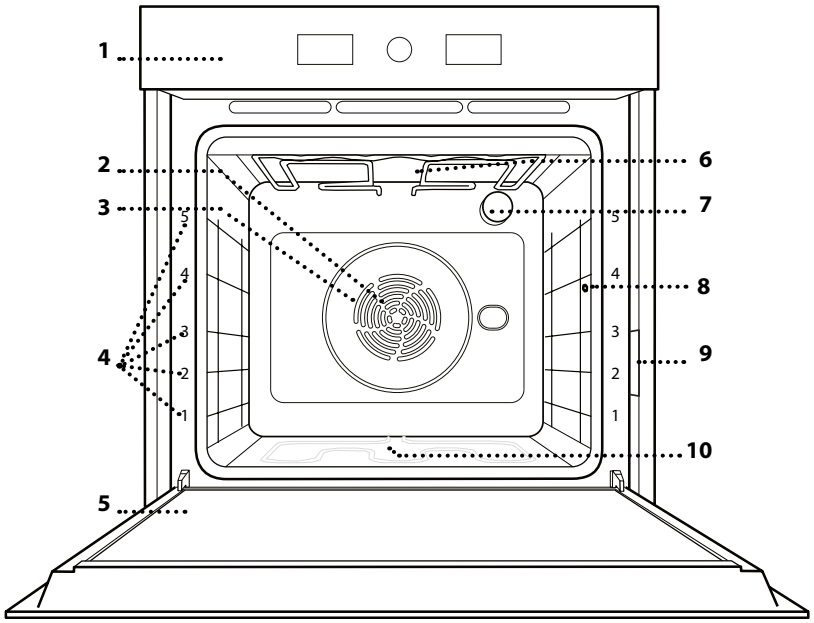
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.whirlpool.eu/register**

Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



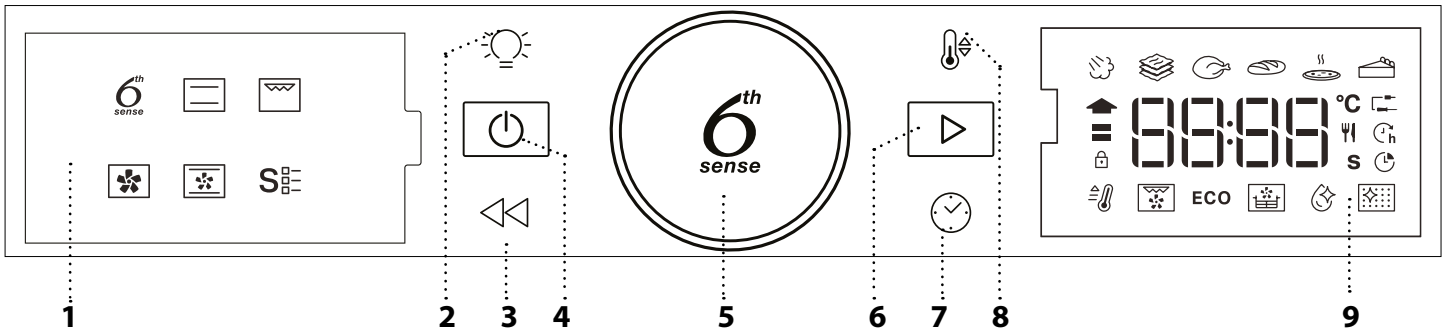
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Elemento calefactor circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Lámpara
8. Punto de inserción de la sonda para carne*
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

* Disponible solo en determinados modelos

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. LUZ
Para encender/apagar la luz.

3. ATRÁS
Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

4. ON/OFF
Para encender o apagar el horno y para detener una función activa en cualquier momento.

5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN 6TH SENSE
Gírelo para desplazarse por las funciones y ajustar todos los parámetros de cocción. Pulse para seleccionar, programar, acceder o confirmar las funciones o parámetros, y, eventualmente, para iniciar el programa de cocción.

6. INICIO
Para iniciar funciones y confirmar ajustes.o un valor programado.

7. TIEMPO
Para configurar la hora y ajustar o modificar el tiempo de cocción.

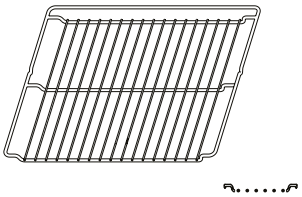
8. TEMPERATURA
Para ajustar la temperatura.

9. PANTALLA DE LA DERECHA

www.elektromarkabolt.hu

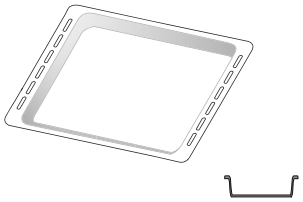
ACCESORIOS

REJILLA



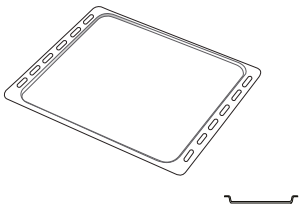
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



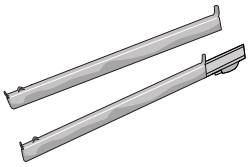
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



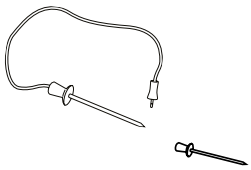
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



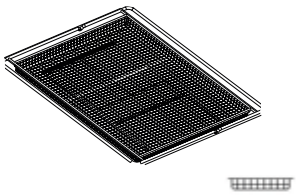
Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

SONDA DE CARNE*



Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción.

BANDEJA FEIDORA DE AIRE*



Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Freidora de aire, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos. Se puede lavar en el lavavajillas.

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.
Otros accesorios pueden adquirirse por separado; para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.
* Disponible solo en determinados modelos

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

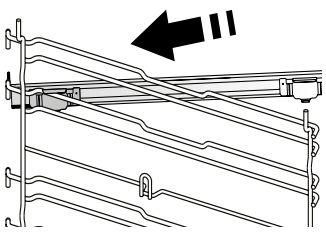
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

• Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

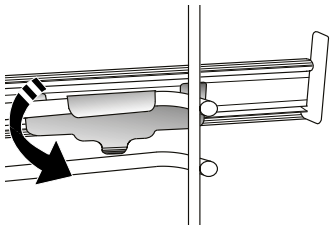
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

(SI PROCEDE)



Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.



Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.

Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

www.elektromarkabolt.hu

FUNCIONES

6TH SENSE

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (Lasaña, Carne, Pescado, Verduras, Tartas y pasteles dulces, Tartas saladas, Pan o Pizza). Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

- **VAPOR +**
  La función Vapor+ permite obtener excelentes rendimientos gracias a la presencia de vapor en el ciclo de cocción. Esta función sugiere la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; Los tiempos de cocción y la cantidad de agua (100/200 ml) de los platos principales se indican en la tabla de cocción correspondiente que puede encontrar en Internet. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter agua potable en el fondo de la cavidad.
- **CAZUELA**
  Esta función sugiere la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.
- **CARNE**
  Esta función sugiere la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne.
- **PAN**
  Esta función sugiere automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.
- **PIZZA**
  Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en un restaurante. El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme. Combinando esta función con el accesorio de piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos, se puede hornear una pizza en 5 - 8 min.
  Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.whirlpool.eu.
- **TARTAS DULCES**
  Esta función sugiere la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de tarta.

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

GRILL

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

HORNO CONVECC.

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.

FUNCIONES ESPECIALES

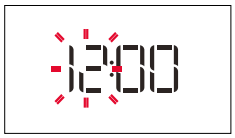
- **PRECALENTAR RÁPIDO**
  Para precalentar el horno rápidamente.
- **TURBO GRILL**
  Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **CICLO ECO**
  Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo Eco, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.
- **ASADO AL AIRE LIBRE/POR CONVECCIÓN**
  El uso de la bandeja especial para freír (incluida en algunos modelos) permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y otros alimentos con menos aceite, para que queden agradablemente crujientes. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Coloque los alimentos en la bandeja freidora de aire en una sola capa y siga las instrucciones de la tabla de cocción de la freidora de aire para obtener los mejores resultados. Alternativamente, esta función puede utilizarse para obtener excelentes resultados de asado en carnes y aves, patatas y verduras, según la recomendación de la tabla de cocción. Estas recetas pueden prepararse utilizando una bandeja de horno estándar.
- **SMART CLEAN**
  La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.
- **LIMP. PIRO**
  Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Recomendamos utilizar el ciclo completo para experimentar el mejor rendimiento de limpieza.

www.elektromarkabolt.hu

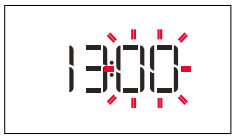
PRIMER USO

1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora.



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear: Gire el selector para ajustar la hora y pulse para confirmar.



Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el
selector para ajustar los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior.

Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

2. AJUSTES

Si lo desea, puede modificar la corriente nominal por defecto (16 A).



Gire el selector para seleccionar la corriente nominal y pulse para confirmar.

Nota: El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 A): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 A).

Nota: Para cambiar la corriente nominal en otro momento, mantenga pulsado durante al menos cinco segundos mientras el horno está apagado y repita los pasos anteriores.

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.
Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

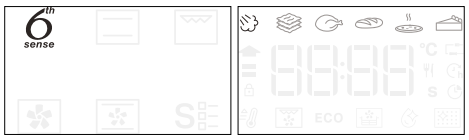
USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado para encender el horno. Gire el selector giratorio para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .



Para seleccionar una subfunción (en caso de que la haya), seleccione la función principal y después pulse para confirmar e ir al menú de la función.



Gire el selector rotativo para seleccionar una de las subfunciones disponibles en la parte derecha de la pantalla y después pulse para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL



Cuando el icono °C parpadee en la pantalla, gire el mando para modificar el valor y, a continuación, pulse para confirmar y continuar modificando los ajustes siguientes (si es posible).

También se puede ajustar el nivel del grill (3 = alto, 2 = medio, 1 = bajo) al mismo tiempo.



Nota: Una vez iniciada la función, puede cambiar la temperatura o el nivel del grill pulsando o girando el selector directamente.

www.elektromarkabolt.hu

DURACIÓN



Cuando parpadee el icono en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse para confirmar.

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse para confirmar e iniciar la función. En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse para ajustar el tiempo de cocción establecido: Gire el selector para cambiar la hora y pulse para confirmar.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. Cuando pueda cambiar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el icono parpadea.



Si es necesario, gire el selector para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse para confirmar e iniciar la función.

Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada.

Pulse o para cambiar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. Pulse para confirmar cuando acabe.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse para activar la función.

Puede mantener pulsado en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

4. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentado.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.



En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando .

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Siempre puede cambiar la temperatura que desea que alcance el horno utilizando el selector.

5. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .

. FUNCIONES ESPECIALES

LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo. Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

www.elektromarkabolt.hu

Acceda a las funciones especiales y gire el selector para seleccionar del menú. Luego, pulse para confirmar.

Pulse para iniciar inmediatamente el ciclo de limpieza, o pulse para establecer el tiempo final/inicio diferido.

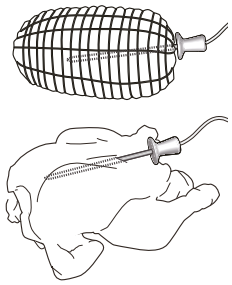
Tras la confirmación final, el horno iniciará el ciclo de limpieza y la puerta se bloqueará automáticamente.

La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso: Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

Nota: La duración y la temperatura del ciclo de limpieza no se pueden programar.

. USO DE LA SONDA DE CARNE (SI LA HAY)

La sonda de carne incluida con el horno permite medir con exactitud la temperatura interna del alimento durante la cocción. La sonda de carne solamente se puede utilizar en algunas funciones de cocción (Convencional, Aire forzado, Horno de convección, Turbo Grill y Carne 6th Sense).



Es importante situar correctamente la sonda para obtener los mejores resultados. Introduzca la sonda completamente en la parte más carnosa, evitando huesos y zonas de grasa. En el caso de las aves, la sonda debería introducirse de forma transversal, en el centro de la pechuga, asegurándose de que la punta no termine en una zona hueca. Si la carne tiene distintos grosores, compruebe que se ha cocinado correctamente antes de extraerlo del horno. Conecte la punta de la sonda en el orificio situado en la pared derecha de la cavidad del horno.

Una vez que la sonda de carne esté conectada a la cavidad del horno, emitirá una señal acústica y en la pantalla aparecerán el icono y la temperatura programada. Si la sonda de carne está conectada durante la selección de una función, la pantalla conmuta al valor de temperatura por defecto de la sonda de carne.



Pulse para iniciar los ajustes. Gire el selector para programar la temperatura prevista para la sonda de carne. Pulse para confirmar.



Pulse o para confirmar e iniciar el ciclo de cocción.

Durante el ciclo de cocción, la pantalla muestra la temperatura programada para la sonda de carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el ciclo de cocción se detiene y en la pantalla aparece la palabra «End».

Se puede reanudar el ciclo de cocción desde «End» girando el selector para ajustar la temperatura prevista para la sonda de carne como se indica arriba. Pulse o para confirmar y reanudar el ciclo de cocción.

Nota: durante el ciclo de cocción con la sonda de carne puede girar el selector para modificar la temperatura prevista para la sonda. Pulse para ajustar la temperatura del interior del horno. La sonda de carne se puede introducir en cualquier momento, incluso durante el ciclo de cocción. En este caso, será necesario reprogramar los parámetros de la función de cocción.

Si la sonda de carne es incompatible con una función, el horno apagará el ciclo de cocción y emitirá un sonido de alerta. En este caso, deberá desconectar la sonda de carne o pulsar para configurar otra función. El inicio diferido y la fase de precalentado no son compatibles con la sonda de carne.

. BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado durante al menos cinco segundos.



Vuelva a hacer esto para desbloquear el teclado.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

. NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.
- Debido a la mayor temperatura del ciclo Pizza, se espera que el ruido del ventilador de refrigeración sea ligeramente superior.

www.elektromarkabolt.hu

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

FERMENTAR MASA

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20 - 25º C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

www.elektromarkabolt.hu

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Bizcochos esponjosos		-	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sí	160 - 200	35 - 90	4 1
Galletas / Pastelitos		-	160 - 170	20 - 40	3
		Sí	150 - 160	20 - 40	4
		Sí	150 - 160	20 - 40	4 1
		Sí	135	50 - 90	5 4 3 1
Tartas		Sí	170	50 - 80	5 4 3 1
Lionesas		-	180 - 200	30 - 40	3
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sí	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Merengues		Sí	90	110 - 150	3
		Sí	90	130 - 150	4 1
		Sí	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	310	7 - 12	2
		Sí	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sí	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Sí	210	40 - 60	5 4 3 1
Pan de molde 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Panecillo		-	180 - 220	30 - 50	3
Pan		Sí	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	2
		Sí	250	10 - 20	4 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 60	2
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNCIONES	Convencional	Gratinar	Turbo Grill	Aire Forzado	Hornear por convección	ECO	Freidora de aire
FUNCIONES AUTO-MÁTICAS	Cazuela	Carne	Pan	Función Pizza	Pasteles		
ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua		

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasañas, Pasteles		-	190 - 200	40 - 80	3
Pasta al horno, Canelones		-	190 - 200	25 - 60	3
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Pollo / conejo / pato 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado/de carne		-	2 (Media)	20 - 30***	4 3
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		Sí	200 - 220	15 - 30***	5 4
Pollo asado 1 - 1,3 kg		Sí	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif poco hecho (1 kg)		-	2 (Media)	35 - 50**	3
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90**	3
Patatas asadas		Sí	200 - 220	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		Sí	200 - 220	10 - 25	3
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120*	5 3 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 120*	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 120*	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50	4 1
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	-	200	80 - 120*	3
Trozos de carne) (conejo, pollo, cordero)	ECO	-	200	50 - 120*	3

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

** Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

** Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

FUNCIONES	Convencional	Gratinar	Turbo Grill	Aire Forzado	Hornear por convección	ECO	Freidora de aire
FUNCIONES AUTO-MÁTICAS	Cazuela	Carne	Pan	Función Pizza	Pasteles		
ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua		

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Patatas Fritas Congeladas		650 - 850 g	Sí	200	25 - 30	4 2
	Nugget de pollo congelado		500 g	Sí	200	15 - 20	4 2
	Palitos de pescado		500 g	Sí	220	15 - 20	4 2
	Aros de cebolla		500 g	Sí	200	15 - 20	4 2
VERDURAS	Calabacín fresco empanado		400 g	Sí	200	15 - 20	4 2
	Patatas fritas caseras		300 - 800 g	Sí	200	20 - 40	4 2
	Verduras variadas		300 - 800 g	Sí	200	20 - 30	4 2
CARNE Y PESCADO	Pechugas de pollo		1 - 4 cm	Sí	200	20 - 40	4 2
	Alitas de pollo		200 - 1500 g	Sí	220	30 - 50	4 2
	Chuleta empanada		1 - 4 cm	Sí	220	20 - 50	4 2
	Filete de pescado		1 - 4 cm	Sí	220	15 - 25	4 2

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda una fina capa de aceite sobre la superficie del alimento.
Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

FUNCIONES	Freidora de aire

ACCESORIOS	Bandeja Freidora de aire	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

MESA DE COCINA VAPOR+

ALIMENTO	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO (MIN.)	ACCESORIOS	AGUA
PAN	Panes pequeños	80 - 100 g	30 - 45	3	100 ml
	Barra de pan de molde	300 - 500 g	40 - 60	3	
	Pan	500 g - 2 kg	50 - 100	3	
	Baguettes	200 - 300 g	30 - 45	3	
HOJALDRES	Galletas	una bandeja	25 - 35	3	
	Muffin	30 - 60 g	25 - 45	3	
	Bizcocho	500 - 700 g	30 - 50	2	
	Tarta	una bandeja	35 - 55	2	
CARNE	Asado	1 kg	60 - 110	3	200 ml
	Costillas	500g - 1,5 kg	50 - 75	3	
	Aves	1 - 1,5 kg	55 - 80	3	
	Pollo/Pavo	3 kg	100 - 140	3	
PESCADO	Filete de carne	0.5 - 2 cm	15 - 25	3	
	Filete de carne	2 - 4 cm	20 - 35	3	
	Pescado entero	300 - 600 g	20 - 30	3	
	Pescado entero	600 - 1200 g	25 - 45	3	
VERDURAS	Papas asadas	0.5 - 1.5 kg	45 - 60	3	
	Pimientos rellenos	1 - 2 kg	35 - 55	3	
	Brócoli asado	0.3 - 1 kg	30 - 50	3	
	Calabacines asados	0.5 - 1.5 kg	30 - 50	3	

Inicie la función VAPOR+ sólo cuando el horno esté frío. Abrir la puerta y rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

ACCESORIOS	Bandeja Freidora de aire	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

www.elektromarkabolt.hu

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/ corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes protectores.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

• Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

• No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

• Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

• Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.

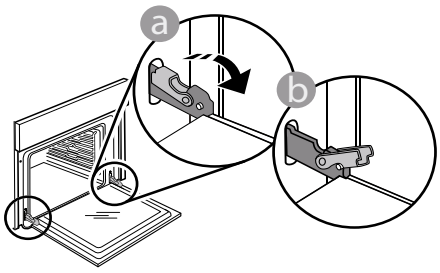
• Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

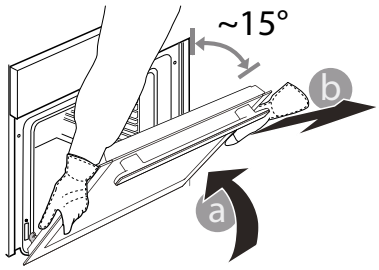
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.
No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas.
La bandeja Freír con aire(si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.

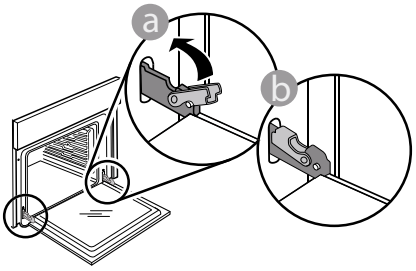


2. Cierre la puerta tanto como pueda.
Sujete bien la puerta con las dos manos - no la sujete por el asa.
Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

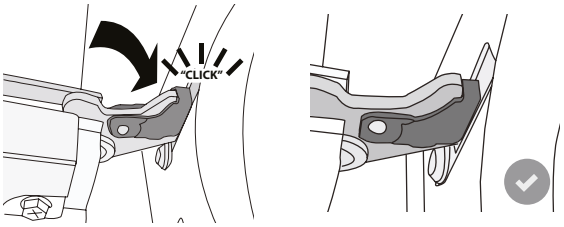


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo.
Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.

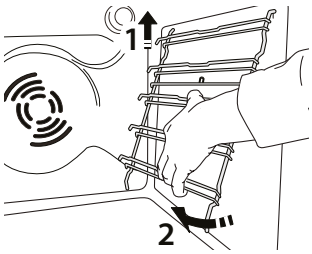


5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

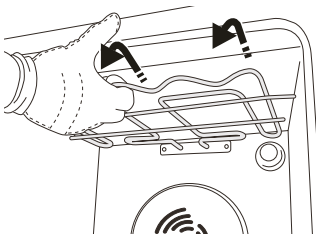
www.elektromarkabolt.hu

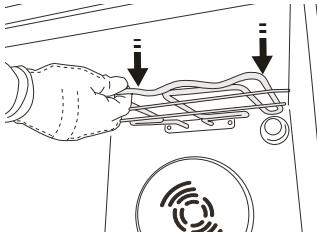
BAJE LA RESISTENCIA SUPERIOR
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraiga las guías laterales para estantes.

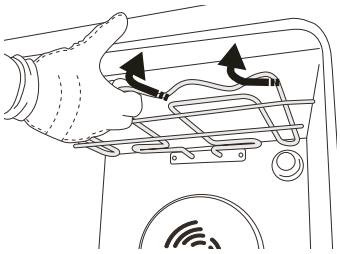


2. Extraiga ligeramente la resistencia y bájela.





3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujeciones laterales.



SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

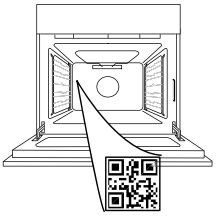
Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con el servicio posventa.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica
Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 se imprime en pantalla	La sonda alimentaria no está bien conectada	Compruebe la conexión de la sonda alimentaria

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el QR que aparece en el producto
- Visitando nuestra página web **docs.whirlpool.eu**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

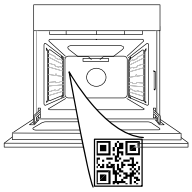


www.elektromarkabolt.hu

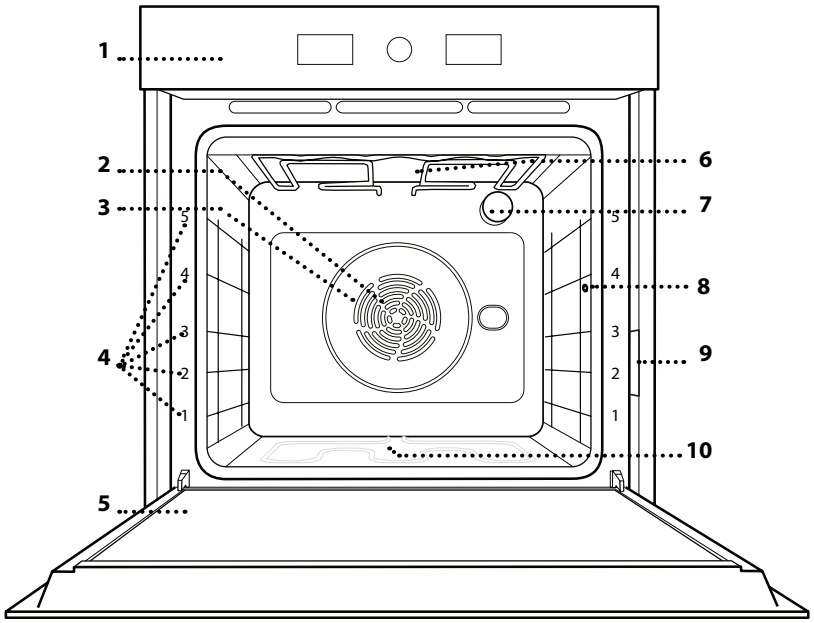
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL
Přejete - li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na **www.whirlpool.eu/register**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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



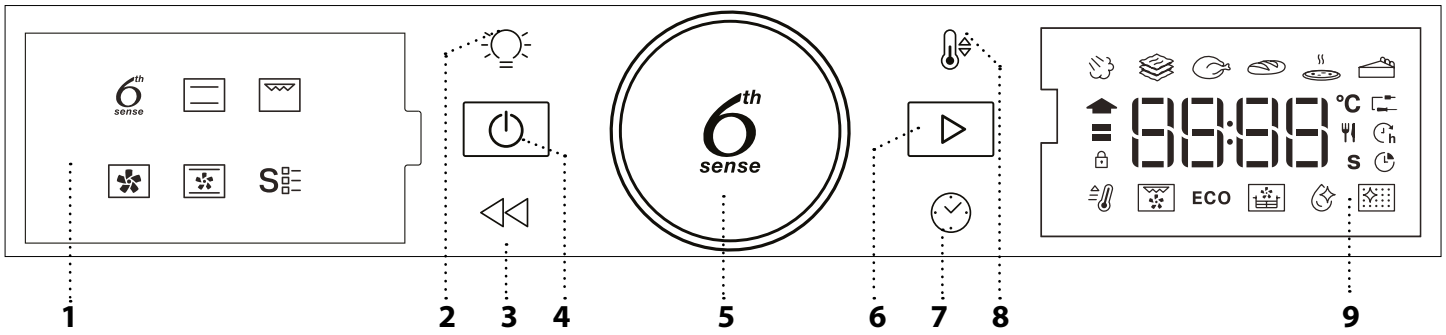
POPIS PRODUKTU



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

* Dostupné pouze u určitých modelů

OVLÁDACÍ PANEL



1. LEVÝ DISPLEJ

2. OSVĚTLENÍ
Pro rozsvícení/zhasnutí žárovky.

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

4. ON/OFF
Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce v kterémkoli okamžiku.

5. OTOČNÝ OVLADAČ / TLAČÍTKO FUNKCE 6TH SENSE
Jeho pomocí můžete procházet funkcemi a nastavovat parametry vaření. Stisknutím provedete výběr, nastavení, nalezení a potvrzení funkcí nebo hodnot, a také můžete spustit program tepelné úpravy potravin.

6. START
Pro spuštění funkcí a potvrzení nastavení nebo nastavené hodnoty.

7. ČAS
Pro nastavení času a nastavení nebo přizpůsobení doby přípravy.

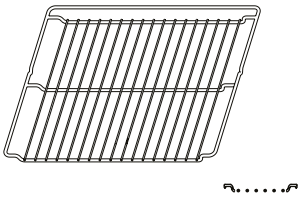
8. TEPLOTA
Pro nastavení teploty.

9. PRAVÝ DISPLEJ

www.elektromarkabolt.hu

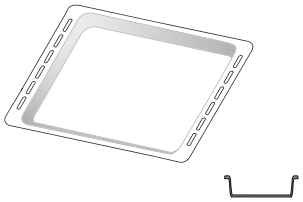
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



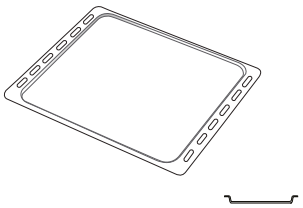
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

ODKAPÁVACÍ PLECH



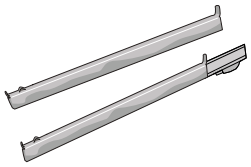
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je - li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



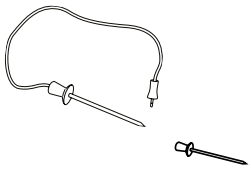
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



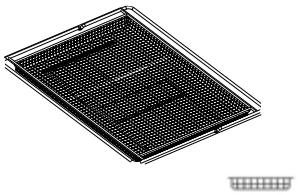
Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

SONDA DO MASA*



K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení.

PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. *



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

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

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

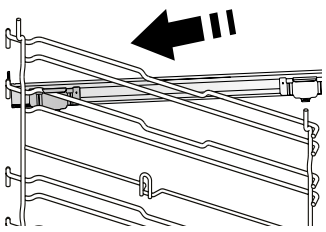
DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

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

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

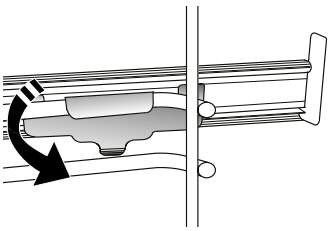
NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

(POKUD JSOU PŘÍTOMNY)



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

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



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

Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

www.elektromarkabolt.hu

FUNKCE

6TH SENSE

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

- **PÁRA+**
  Funkce „Pára+" umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry v pečicím cyklu.
  Tato funkce navrhuje ideální teplotu pro přípravu nejrůznějších receptů; Doby vaření a množství vody (100/200 ml) pro hlavní jídla jsou uvedeny v tabulce vaření, kterou najdete na internetu. Funkci páry aktivujte vždy, když je trouba studená, a po nalití pitné vody na dno trouby.
- **DUŠ. MASO A ZELENINA**
  Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.
- **MASO**
  Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení masa.
- **CHLÉB**
  Tato funkce automaticky navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.
- **PIZZA**
  Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci.
  Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená.
  Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5 - 8 minut.
  S objednávkami nebo žádostmi o informace se obracejte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu.
- **PEČIVO**
  Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy moučníků.

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

GRILL

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

HORKÝ VZDUCH

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

TRADIČNÍ PEČENÍ

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

SPECIÁLNÍ FUNKCE

- **RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ**
  Pro rychlý předehřev trouby.
- **TURBO GRILL**
  K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **CYKLUS ECO**
  Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je - li úsporný cyklus „EKO" aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO", tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.
- **SMAŽENÍ NA VZDUCHU/KONVEKTOMATU**
  Pomocí speciálního zásobníku na fritování (dodávaného s některými modely) můžete připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy s použitím menšího množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Air Fry v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Air Fry. Případně lze tuto funkci také použít k dosažení skvělých výsledků při pečení masa a drůbeže, brambor a zeleniny podle doporučení v tabulce. Tyto recepty lze připravit na standardním pečicím plechu.
- **SMART CLEAN**
  Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.
- **PYRO**
  Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. Je možné vybrat jeden ze dvou samočisticích cyklů: Úplný cyklus (Pyro) a zkrácený cyklus (Pyro Eco). Doporučujeme použít celý cyklus, abyste dosáhli co nejlepšího čisticího výkonu.

www.elektromarkabolt.hu

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

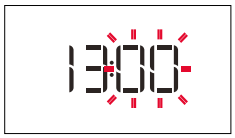
1. NASTAVENÍ ČASU

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení hodin: Otočte

knoflíkem pro nastavení hodin a stiskněte tlačítko pro potvrzení.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Otočit

knoflíkem pro nastavení minut a stiskněte tlačítko pro potvrzení.

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

Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

2. NASTAVENÍ

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



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

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

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

3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).
Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

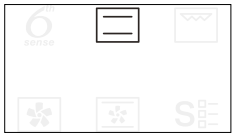
Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

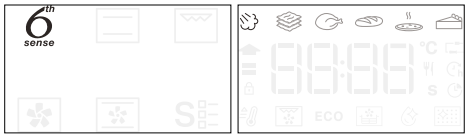
1. ZVOLTE FUNKCI

Je - li trouba vypnutá, na displeji se bude zobrazovat pouze

čas. Stiskem a podržením troubu zapnete. Pro zobrazení hlavních dostupných funkcí na levém displeji otáčejte knoflíkem. Jednu z hodnot vyberte a stiskněte .



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



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

2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

TEPLOTA / GRIL - ÚROV.VÝK



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

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



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

www.elektromarkabolt.hu

DOBA TRVÁNÍ



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

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

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

NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



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

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



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

Ve fázi čekání můžete pomocí knoflíku naprogramovaný čas ukončení změnit.

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

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout a podržet .

4. PŘEDOHŘEV

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



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



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

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

Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Pomocí knoflíku můžete požadovanou teplotu trouby kdykoli změnit.

5. KONEC PEČENÍ

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



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

. SPECIÁLNÍ FUNKCE

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ - PYRO

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.

www.elektromarkabolt.hu

Pro dosažení dokonalých výsledků čistění odstraňte vlhkou houbičkou před zapnutím funkce pyrolytického čištění nejprve největší usazeniny. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Ke speciálním funkcím se dostanete pomocí S a poté otočte knoflíkem pro výběr z nabídky. Poté potvrďte tlačítkem .

Stisknutím spustíte čisticí cyklus okamžitě. Nebo lze stisknutím nastavit čas dokončení / odložené spuštění.

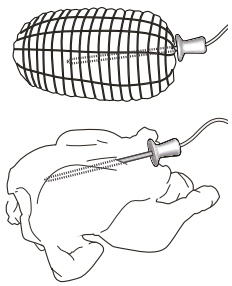
Trouba spustí čisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou.

V průběhu pyrolytického čištění nelze dvířka trouby otevřít: Zůstanou zablokována, dokud se teplota nesníží na bezpečnou úroveň. Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

Upozornění: Dobu trvání a teplotu čisticího cyklu nelze nastavit.

. POUŽITÍ SONDY DO MASA (JE - LI K DISPOZICI)

Teploměr do masa dodávaný k výrobku umožňuje přesné měření vnitřní teploty potravin v průběhu tepelné úpravy. Použití teplotní sondy do masa je povoleno pouze u některých funkcí pečení („Konvenční“, „Horký vzduch“, „Tradiční pečení“, „Turbogril“, „Pomalé pečení“ a „6th Sense - Maso“).



Pro dosažení perfektních výsledků pečení je velmi důležité, aby byl teploměr umístěn přesně. Sondu zasuňte do nejmasitější části až po okraj tak, abyste se vyhnuli kostem a tučným kouskům. U drůbeže by se měla sonda vkládat ze strany doprostřed prsou, přičemž je potřeba dbát na to, aby její špička neskončila v duté části. U masa s velmi nepravidelnou tloušťkou je potřeba před vyjmutím z trouby zkontrolovat, zda je dostatečně propečené. Konec sondy připojte do otvoru na pravé stěně trouby.

Po připojení teploměru do zásuvky v troubě zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí ikona a cílová teplota. Pokud dojde k připojení teploměru v průběhu výběru funkce, přepne se displej na výchozí cílovou teplotu pro teploměr do masa.



Stiskem spustíte nastavení. Otáčením ovladače nastavte cílovou teplotu sondy. K potvrzení stiskněte .



Stiskem nebo potvrdíte zahájení cyklu tepelné úpravy.

V průběhu cyklu tepelné úpravy se na displeji zobrazuje cílová teplota teploměru do masa. Jakmile maso dosáhne nastavené cílové teploty, cyklus tepelné úpravy se ukončí a na displeji se zobrazí „End“. K obnovení cyklu tepelné úpravy poté, co se zobrazí „End“, lze otočením ovladače nastavit cílovou teplotu sondy tak, jak je uvedeno výše. Stiskem nebo potvrdíte a znovu spustíte cyklus tepelné úpravy.

Upozornění: V průběhu cyklu tepelné úpravy s použitím sondy do masa lze otočením ovladače změnit cílovou teplotu sondy. Stiskem nastavíte teplotu trouby. Teploměr lze vložit kdykoli, a to i v průběhu cyklu tepelné úpravy. V takovém případě je nutno znovu nastavit parametry tepelné úpravy.

Je - li teploměr do masa s určitou funkcí nekompatibilní, vypne trouba cyklus tepelné úpravy a zazní výstražné zvukové znamení. V takovém případě odpojte teploměr do masa nebo stiskem nastavte jinou funkci. Funkce odložený start a předehřívání nejsou kompatibilní s použitím teploměru do masa.

. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na pět sekund podržte ◁◁.



Stejným postupem klávesnici odemknete.

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

POZNÁMKY

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

www.elektromarkabolt.hu

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

MASO

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

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

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

DEZERTY

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

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

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

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

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

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

KYNUTÍ

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

www.elektromarkabolt.hu

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

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

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

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

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

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

*** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

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

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

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
MRAŽENÉ POTRAVINY	Mražené hranolky		650 - 850 g	Ano	200	25 - 30	4 2
	Mražené kuřecí nugetky		500 g	Ano	200	15 - 20	4 2
	Rybí tyčinky		500 g	Ano	220	15 - 20	4 2
	Cibulové kroužky		500 g	Ano	200	15 - 20	4 2
ZELENINA	Čerstvě obalená cuketa		400 g	Ano	200	15 - 20	4 2
	Domácí hranolky		300 - 800 g	Ano	200	20 - 40	4 2
	Míchaná zelenina		300 - 800 g	Ano	200	20 - 30	4 2
MASO A RYBY	Kuřecí prsa		1 - 4 cm	Ano	200	20 - 40	4 2
	Kuřecí křídla		200 - 1 500 g	Ano	220	30 - 50	4 2
	Obalovaná kotleta		1 - 4 cm	Ano	220	20 - 50	4 2
	Rybí filé		1 - 4 cm	Ano	220	15 - 25	4 2

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

FUNKCE	
	Horkovzduš.smaž.

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

www.elektromarkabolt.hu

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA+

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Noste ochranné rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

• Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou - li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

• Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

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

• Nachází - li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění.

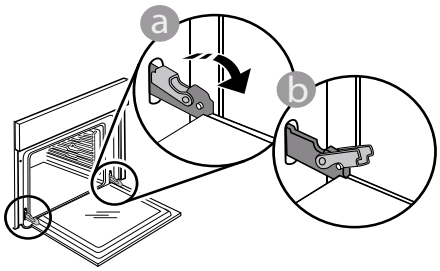
• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

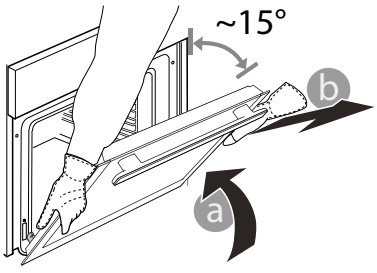
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je - li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.
Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí.
Plech Horkovzduš.smaž.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

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

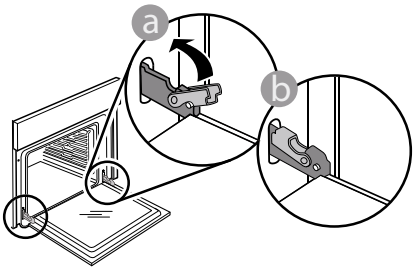


2. Dvířka dobře uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama - nedržte je za rukojeť.
Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

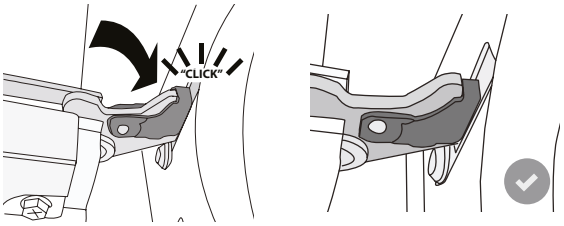


3. Dvířka opět nasaďte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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

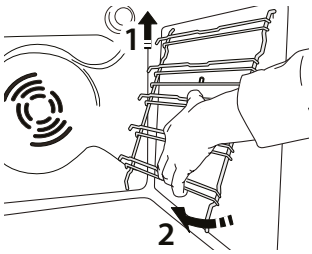


5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

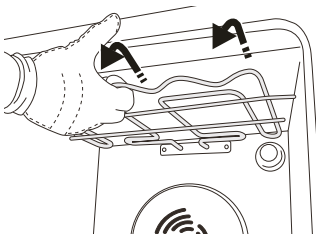
www.elektromarkabolt.hu

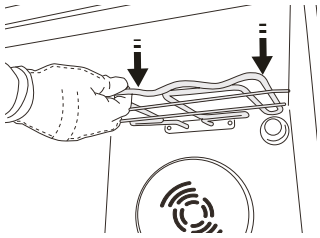
POSOUVÁNÍ TOPNÉHO TĚLESA SMĚREM DOLŮ
(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

1. Odstraňte boční vodicí mřížky.

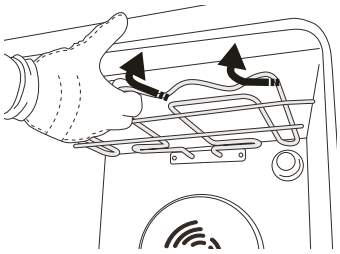


2. Topné těleso lehce povytáhněte směrem ven a posuňte dolů.





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



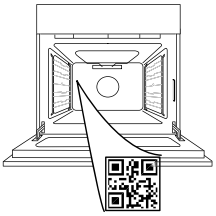
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:
- Použitím QR kódu na vašem výrobku
- na naší webové stránce **docs.whirlpool.eu**,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



Whirlpool

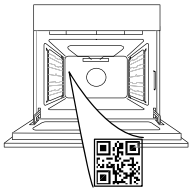
400011721817

www.elektromarkabolt.hu

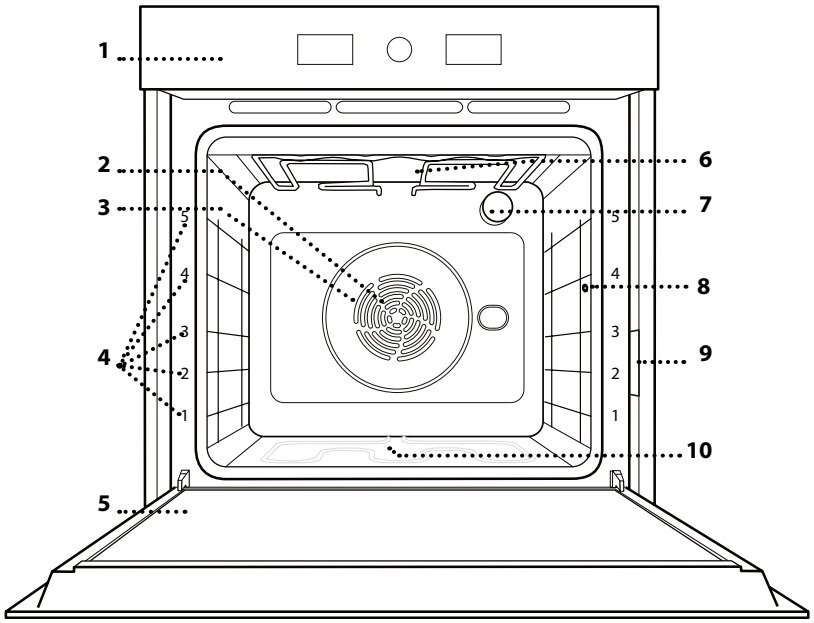
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma toode aadressil **www.whirlpool.eu/register**

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

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



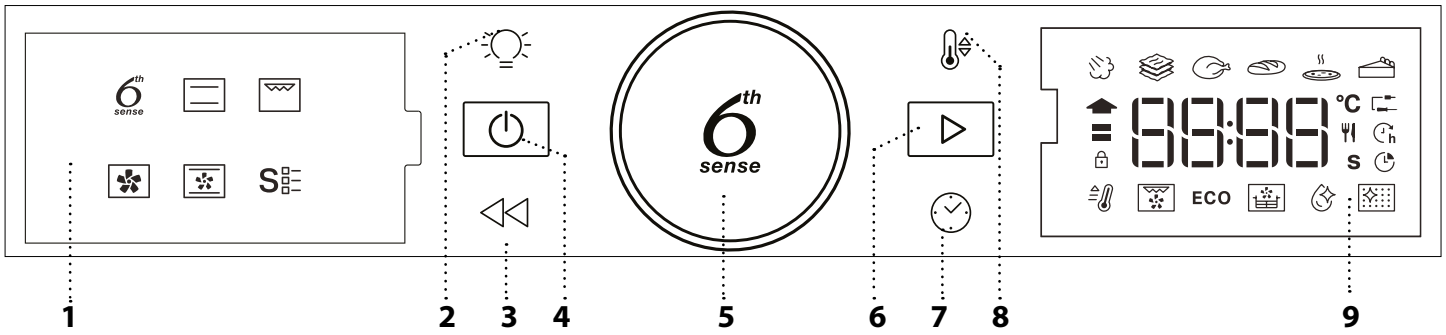
TOOTE KIRJELDUS



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

*Saadaval ainult osal mudelitest

JUHTPANEEL



1. VASAKPOOLNE NÄIDIK

2. VALGUSTUS
Lambi sisse - /väljalülitamiseks.

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

4. SISSE/VÄLJA
Ükskõik millal ahju sisse - ja väljalülitamiseks ning aktiivse funktsiooni peatamiseks.

5. PÖÖRDNUPP / 6TH SENSE NUPP
Seda pöörates saab liikuda funktsioonide vahel ja seada kõiki parameetreid. Vajutage, et valida, seada, avada või kinnitada funktsioonid või parameetrid ja seejärel käivitada küpsetusprogramm.

6. START
Funktsioonide käivitamiseks ja seadete või valitud väärtuse kinnitamiseks.

7. AEG
Aja või küpsetusaja muutmiseks või seadmiseks.

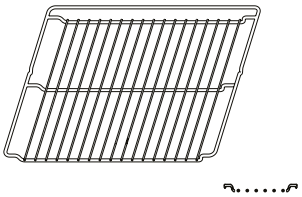
8. TEMPERATUUR
Temperatuuri seadmiseks.

9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

www.elektromarkabolt.hu

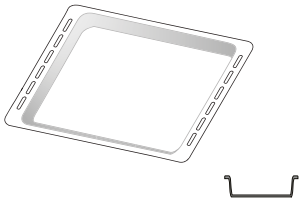
TARVIKUD

TRAATREST



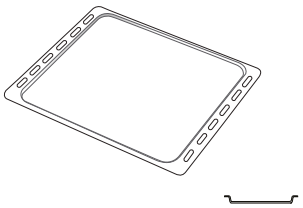
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



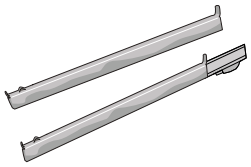
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



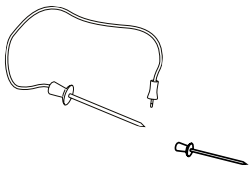
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



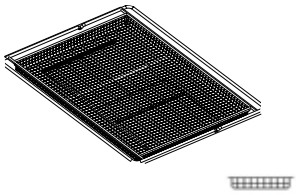
Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

LIHATERMOMEETER*



Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal.

ÕHKFRITÜÜR 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 müügijärgse teenindusega.
*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

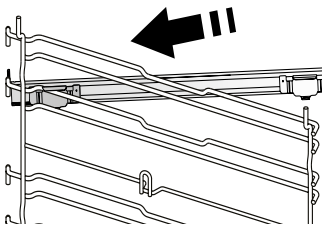
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

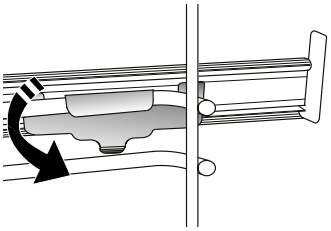
• Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.



Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

www.elektromarkabolt.hu

FUNKTSIOONID

6TH SENSE

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

- **AUR+**
  Steam+ funktsiooniga saavutate tänu küpsetustsüklis eralduvale aurule suurepäraseid tulemusi. See funktsioon soovitab parimat küpsetustemperatuuri erinevate retseptide tarbeks. Põhiroogade küpsetusajad ja veekogused (100/200 ml) on esitatud asjakohases küpsetustabelis, mille leiate veebist. Enne aurufunktsiooni aktiveerimist peab ahi olema külm ja süvendi põhjale olema kallatud joogivett.
- **VORMIROOG**
  See funktsioon soovitab parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit pastaroogade valmistamiseks.
- **LIHA**
  See funktsioon soovitab parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit liha valmistamiseks.
- **LEIB**
  See funktsioon soovitab automaatselt parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit igat liiki pagaritoodete valmistamiseks.
- **PITSA**
  See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga. Spetsiaalne küpsetustsükkel töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa. Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30 - minutilise eelkuumutamisega võimaldab küpsetada pitsa 5 - 8 minutiga.
  Tellimine ja lisateave on saadaval müügijärgsest teeninDusest ja veebisaidilt www.whirlpool.eu.
- **KONDIITRITOOTED**
  See funktsioon soovitab parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit igat liiki kookide valmistamiseks.

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

GRILLIMINE

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

SUNDÕHK

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

KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.

ERIFUNKTSIOONID

- **EELKUUMUTUS**
  Ahju kiire eelkuumutamine.
- **TURBO GRILL**
  Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.
- **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.
- **ÕHKFRITÜÜR / KONVEKTSIOONRÖST**
  Spetsiaalse Air Fry aluse (osal mudelitest komplektis) kasutamine võimaldab küpsetada friikartuleid, kananagitsaid ja muud väiksema koguse õliga, saades meeldivalt krõbeda tulemuse. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Pange toiduained Air Fry alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Air Fry küpsetamistabeli juhiseid. Lisaks saab selle funktsiooniga liha, kodulinde, kartuleid ja köögivilju suurepäraselt röstida, kui järgite küpsetustabeli soovitusi. Nende retseptide valmistamiseks saate kasutada tavalist küpsetusplaati.
- **SMART CLEAN**
  Spetsiaalne puhastustsükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva - ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.
- **PÜROLÜÜS**
  Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Saadaval on kaks isepuhastustsüklit: täielik tsükkel (Pürolüüs) ja lühem tsükkel (Pürolüüs Eco). Soovitame kasutada täielikku tsüklit, et saavutada parim puhastustulemus.

www.elektromarkabolt.hu

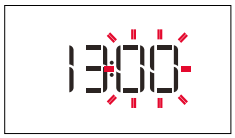
ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg.



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



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

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

Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti määrata.

2. SEADED

Vajadusel saate muuta vaikimisi nimivoolu (16 A).



Keerake valikunuppu, et valida nimivool, ja seejärel vajutage kinnitamiseks .

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

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

3. KUUMUTAGE AHI

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

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

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



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



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

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



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

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



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

www.elektromarkabolt.hu

KESTUS



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

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

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

KÜPSETUSE LÕPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS

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



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

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

Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

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

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks ▷.

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

4. EELKUUMUTAMINE

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



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



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

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

Kui eelkuumutamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega.

Sihttemperatuuri saab nupust alati muuta.

5. KÜPSETAMISE LÕPP

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



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

. ERIFUNKTSIOONID

AUTOMAATPUHASTUS - PÜROLÜÜS

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal.

Hoidke pürolüüsitsükli ajal lapsed ja loomad ahjust eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruumi on pärast tsükli lõppu õhutatud.

Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, siis veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage enne Pyro funktsiooni kasutamist niiske käsnaga kõige suurem mustus. Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

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

Vajutage puhastustsükli kohe käivitamiseks nuppu ▷ või vajutage nuppu , et seada lõpuaeg/viitkäivitus.

Ahjus käivitub puhastustsükkel ja uks lukustub automaatselt.

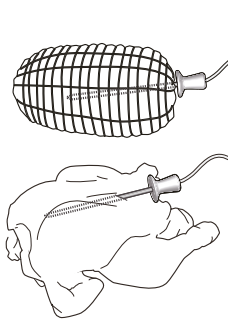
www.elektromarkabolt.hu

Pürolüüspuhastuse ajal ei saa ahju ust avada: Uks jääb lukku, kuni temperatuur on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

Pange tähele: Puhastustsükli kestust ja temperatuuri ei saa seadistada.

. LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

Kaasasolev lihatermomeeter võimaldab küpsetamise ajal täpselt mõõta toidu sisetemperatuuri. Lihatermomeetrit saab kasutada ainult osa küpsetusfunktsioonidega (Conventional (Tavaline), Forced Air (Sundõhk), Convention Bake (Konvektsioonküpsetus), Turbo Grill (Turbogrill), 6th Sense Meat (6th Sense'i liha)).



Suurepäraste valmistamistulemuste saavutamiseks on väga oluline termomeeter õigesti oma kohale asetada. Sisestage termomeeter täielikult liha kõige liharikkamasse osasse, vältides konte ja rasvaseid osi. Linnuliha puhul tuleb termomeeter sisestada külgsuunaliselt rinnakuosa keskel, jälgides, et termomeetri ots ei satuks tühja kohta. Väga ebaregulaarse paksusega liha puhul kontrollige enne ahjust võtmist, kas liha on korralikult valminud. Ühendage termomeetri ots ahju parempoolses siseseinas asuvasse avasse.

Kui lihatermomeeter on ahjus ühendatud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub ikoon koos sihttemperatuuriga. Kui lihatermomeeter ühendatakse funktsiooni valimise ajal, kuvatakse näidikul lihatermomeetri vaikimisi sihttemperatuur.



Vajutage seadete avamiseks nuppu . Pöörake nuppu, et seada lihatermomeetri sihttemperatuur. Kinnitamiseks vajutage nuppu .



Kinnitamiseks ja küpsetustsükli käivitamiseks vajutage nuppu või .

Küpsetustsükli ajal kuvatakse näidikul lihatermomeetri sihttemperatuur. Kui liha jõuab seatud sihttemperatuurini, küpsetustsükkel peatub ja näidikul kuvatakse tekst END. Küpsetustsükli uuesti käivitamiseks, kui kuvatakse tekst End, saab nuppu pöörates seada lihatermomeetri sihttemperatuuri, nagu kirjeldatud eespool. Kinnitamiseks ja küpsetustsükli uuesti käivitamiseks vajutage nuppu või .

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

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

. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt viis sekundit all nuppu ◁◁.



Nuppude avamiseks korrake toimingut.

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

. MÄRKUSED

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

www.elektromarkabolt.hu

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 püreksklaasist 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 soovitav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toimingu 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 tavapärast küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

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

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

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

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.

www.elektromarkabolt.hu

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid / biskviitkoogid		-	170	30 - 50	2
		Jah	160	30 - 50	2
		Jah	160	30 - 50	4 1
Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Jah	160 - 200	35 - 90	4 1
Küpsised / väikesed koogid		-	160 - 170	20 - 40	3
		Jah	150 - 160	20 - 40	4
		Jah	150 - 160	20 - 40	4 1
		Jah	135	50 - 90	5 4 3 1
Tarts (Tordid)		Jah	170	50 - 80	5 4 3 1
Tuuletaskud		-	180 - 200	30 - 40	3
		Jah	180 - 190	35 - 45	4 1
		Jah	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Besee		Jah	90	110 - 150	3
		Jah	90	130 - 150	4 1
		Jah	90	140 - 160*	5 3 1
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia)		Jah	310	7 - 12	2
		Jah	220 - 240	20 - 40	4 1
		Jah	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Jah	210	40 - 60	5 4 3 1
Leivapäts 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Väike leib		-	180 - 220	30 - 50	3
Leib		Jah	180 - 220	30 - 60	4 1
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 - 15	2
		Jah	250	10 - 20	4 1
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi - koorepirukas)		Jah	180 - 190	45 - 60	2
		Jah	180 - 190	45 - 60	4 1
		Jah	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

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

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

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

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

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

*** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

FUNKTSIOONID	Tavapärane	Grill	Turbogrill	Sundõhk	Konvektsioon	ECO	Õhkfritüür
AUTOMAATFUNKT-SIOONID	Vormiroog	Liha	Leib	Funktsioon Pizza (Pitsa)	Kondiitritooted		
TARVIKUD	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/küpsetus-plaat või ahjuplaat restil	Nõrgumispann/küpsetus-plaat	Nõrgumispann 500 ml veega		

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

AIR FRY KÜPSETUSTABEL

	RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
KÜLMUTATUD TOIT	Külmutatud friikartulid		650 - 850 g	Jah	200	25 - 30	4 2
	Külmutatud kananagits		500 g	Jah	200	15 - 20	4 2
	Kalapulgad		500 g	Jah	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings (Sibularõngad)		500 g	Jah	200	15 - 20	4 2
KÖÖGIVILI	Värske paneeritud suvikõrvits		400 g	Jah	200	15 - 20	4 2
	Kodused friikartulid		300 - 800 g	Jah	200	20 - 40	4 2
	Segatud köögiviljad		300 - 800 g	Jah	200	20 - 30	4 2
LIHA JA KALA	Kanarinnad		1 - 4 cm	Jah	200	20 - 40	4 2
	Kanatiivad		200 - 1500 g	Jah	220	30 - 50	4 2
	Paneeritud kotlet		1 - 4 cm	Jah	220	20 - 50	4 2
	Kalafilee		1 - 4 cm	Jah	220	15 - 25	4 2

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

FUNKTSIOONID	Õhkfritüür

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

www.elektromarkabolt.hu

KÜPSETUSTABEL STEAM+

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

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 toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

• Kui seadme sisepindadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovitame parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni.

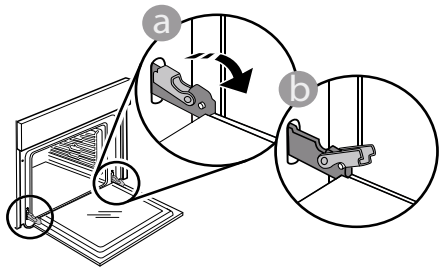
• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

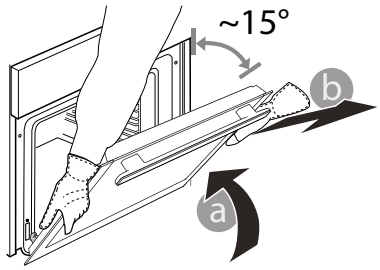
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.
Ärge peske toidutermomeetrit ega lihasondi (kui on olemas) nõudepesumasinas.
Kuumaõhufritüürialust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

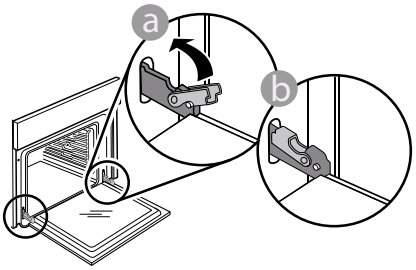


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.
Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni - ärge hoidke seda käepidemest.
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

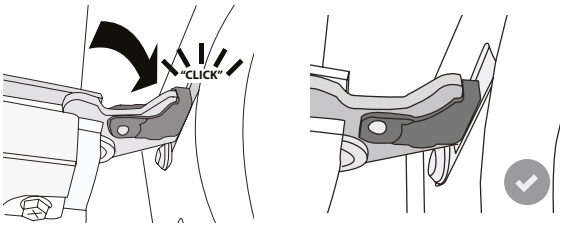


3. Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

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



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

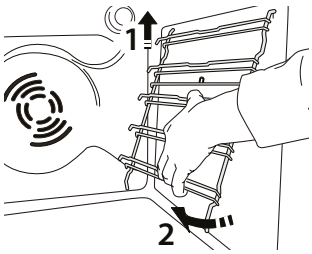


5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

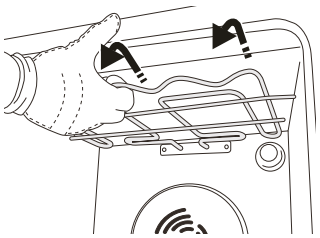
www.elektromarkabolt.hu

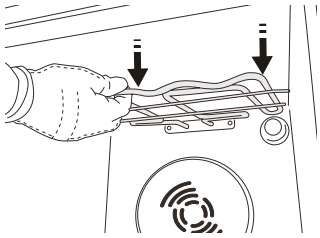
LANGETAGE ÜLEMINE KÜTTEKEHA
(AINULT MÕNEL MUDELIL)

1. Eemaldage külgmised riiulisiinid.

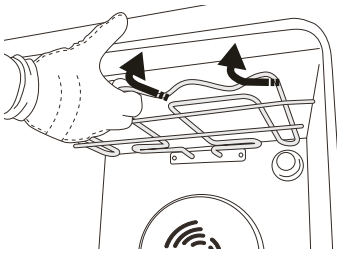


2. Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.





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



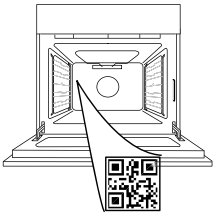
LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Lambi väljavahetamiseks pöörduge müügijärgse 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“.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust kõnekeskusega
Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjuseta või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud	Kontrollige toidutermomeetri ühendust

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:
- Kasutage toote QR - koodi
- Külastage meie veebisaiti **docs.whirlpool.eu**
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



Whirlpool

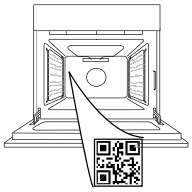
400011721817

www.elektromarkabolt.hu

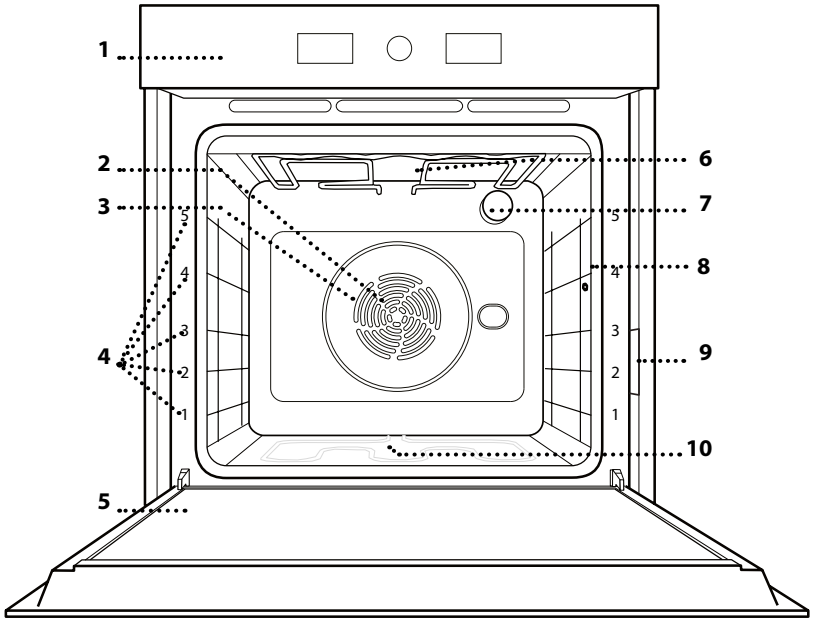
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: **www.whirlpool.eu/register**.

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

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



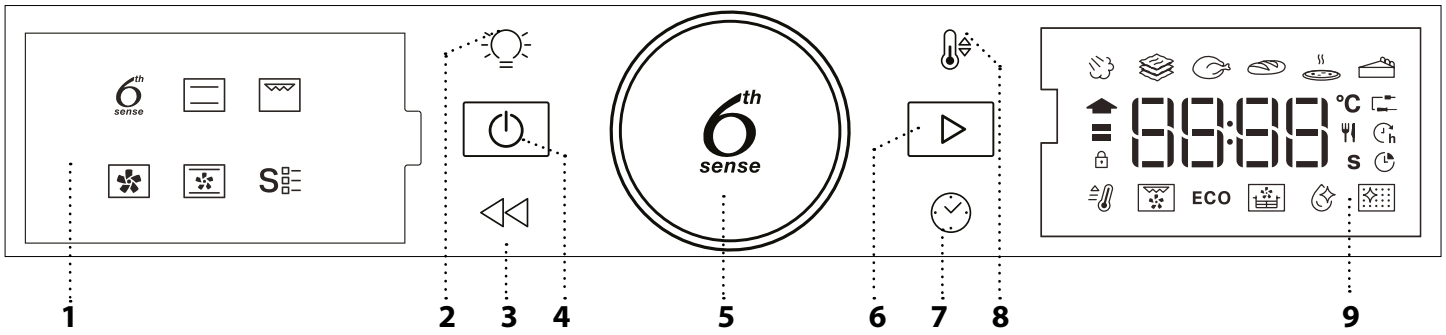
TERMÉKLEÍRÁS



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

* Csak bizonyos típusok esetén

KEZELŐPANEL



1. BAL OLDALI KIJELZŐ

2. VILÁGÍTÁS
A lámpa ki - be kapcsolása.

3. VISSZA
Visszatérés az előző menübe. A beállítások módosítása sütés közben.

4. ON/OFF
A sütő be - és kikapcsolása vagy aktív funkciók leállítása.

5. TEKERŐGOMB / 6TH SENSE GOMB
A kapcsoló elforgatásával navigálhat az egyes funkciók között, és ezzel állíthatja be az összes sütési paramétert. Megnyomásával kiválaszthatja, beállíthatja és megerősítheti a funkciókat vagy paramétereket, valamint elindíthatja a sütési programot.

6. INDÍTÁS
Funkciók indításához és beállítások megerősítéséhez.

7. IDŐ
Az idő beállítása és a sütési idő beállítása vagy módosítása.

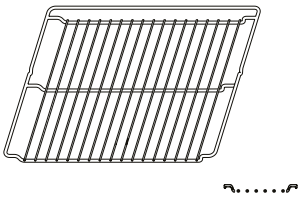
8. HŐMÉRSÉKLET
A hőmérséklet beállítása.

9. JOBB OLDALI KIJELZŐ

www.elektromarkabolt.hu

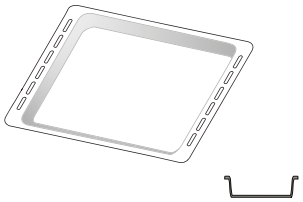
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



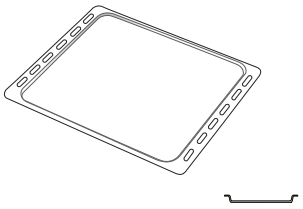
Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



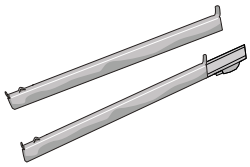
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



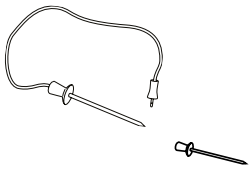
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



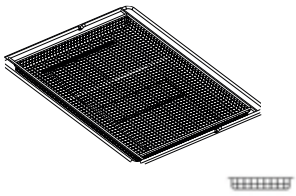
A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

HÚSSZONDA*



Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál.

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 tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

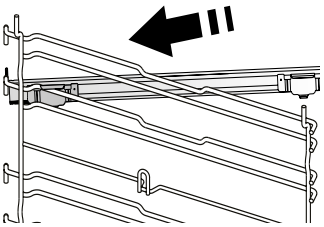
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

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

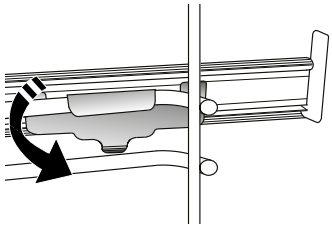
A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE

(HA VANNAK)



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

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



A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a 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.

www.elektromarkabolt.hu

FUNKCIÓK

6TH SENSE

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

- **GŐZ+**
  A Steam+ funkcióval kiváló teljesítmény érhető el annak köszönhetően, hogy az ételkészítési ciklusban gőzt is használ. Ez a funkció ideális hőmérsékletet javasol sokféle recept elkészítéséhez; A főételek főzési ideje és vízmennyisége (100 / 200 ml) az interneten megtalálható vonatkozó főzési táblázatban szerepel. Mindig akkor kapcsolja be a gőz funkciót, amikor a sütő hideg, miután csapvizet öntött a sütőtér aljára.
- **EGYTÁLÉTELEK**
  Ez a funkció javaslatot tesz a tésztaételek optimális hőmérsékletére és sütési módjára.
- **HÚS**
  Ez a funkció javaslatot tesz a húsok optimális hőmérsékletére és sütési módjára.
- **KENYÉR**
  Ez a funkció automatikusan javaslatot tesz az optimális hőmérsékletre és sütési módra minden kenyértípushoz.
- **PIZZA**
  Ez a funkció lehetővé teszi, hogy nagyszerű házi pizzát készítsen, kevesebb mint 10 perc alatt, mint egy étteremben. A speciális sütési ciklus 300 °C feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós lesz, és tökéletesen egyenletesen pirul. Ezt a funkciót a Wpro pizzakő tartozékkal kombinálva és a készüléket 30 percig előmelegítve 5 - 8 perc alatt megsüthet egy pizzát.
  Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges.
- **TORTÁK**
  Ez a funkció javaslatot tesz az optimális hőmérsékletre és sütési módra minden süteménytípushoz.

ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

GRILLFŰTŐTEST

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

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.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

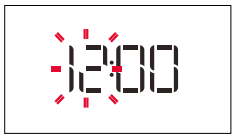
- **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**
  A sütő gyors előmelegítése.
- **TURBO GRILL**
  Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **ECO CIKLUS**
  Töltött sültek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. Az Eco ciklus használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az Eco ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.
- **AIR FRY/LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**
  A dedikált Air Fry tálca használatával (egyes modellekhez mellékelve) kevesebb olaj felhasználásával sült krumpli, csirkefalatkák és egyéb ételek süthetők, amelyek kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be - ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőteret, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. Helyezze az ételt egy rétegben az Air Fry tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse az Air Fry sütési táblázat utasításait. Alternatívaként ez a funkció használható a húsok és baromfik, burgonya és zöldségek nagyszerű sütési eredményeinek eléréséhez, a sütési táblázat ajánlásának megfelelően. Ezek a receptek standard sütőtepsivel készíthetők el.
- **SMART CLEAN**
  Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkieresztéssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt.
- **PIROL. TISZT**
  A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (Pirolitikus tisztítás) és egy rövidebb ciklus (Eco pirol.t.). A legjobb tisztítási teljesítmény elérése érdekében javasoljuk a teljes ciklus használatát.

www.elektromarkabolt.hu

ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt.



A kijelzőn villogni kezd az órát jelző két számjegy: Fordítsa el a

gombot az óra beállításához, majd nyomja meg a gombot a megerősítéshez.



A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. Fordítsa el

gombot a perc beállításához, majd nyomja meg a gombot a megerősítéshez.

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

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

2. BEÁLLÍTÁSOK

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



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

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

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

3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.
Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. 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.
Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

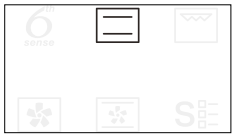
Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütőn kikapcsolt állapotban csak a pontos idő

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



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



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

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

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

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT



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

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



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

www.elektromarkabolt.hu

IDŐTARTAM



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

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

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

A SÜTÉS BEFEJEZÉSI IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA/ KÉSLELTETETT INDÍTÁS

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



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

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



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

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

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

3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

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

A gombot nyomva tartva bármikor megszakíthatja az éppen aktív funkciót.

4. ELŐMELEGÍTÉS

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



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



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

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

Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

A sütő által elérni kívánt hőmérséklet bármikor módosítható a beállítógombbal.

5. A SÜTÉS VÉGE

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



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

. SPECIÁLIS FUNKCIÓK

AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS - PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt.

A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot - beleértve a polcvezető síneket is - a funkció aktiválása előtt. Amennyiben a sütő valamilyen főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az automatikus tisztítási ciklus során az összes égőfej vagy elektromos főzőlap ki legyen kapcsolva.

A tökéletes tisztítási eredmény érdekében egy nedves szivaccsal még a Pirolitikus tisztítás funkció használata előtt távolítsa el a nagyobb lerakódásokat. Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy, ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben.

Nyissa meg a speciális funkciókat S, forgassa el a gombot, válassza ki a - t a menüből, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

A gomb megnyomására azonnal elindul a tisztítási ciklus, míg az gomb megnyomásával beállítható a ciklus vége/a késleltetett indítás.

www.elektromarkabolt.hu

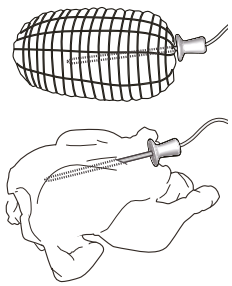
A sütő elindítja a tisztítási ciklust, és az ajtaja automatikusan bezáródik.

A sütő ajtaját nem lehet kinyitni, amíg a pirolitikus tisztítás folyamatban van. Mindaddig zárva marad, amíg a hőmérséklet vissza nem esik az elfogadható értékre. A pirolitikus ciklus működtetése alatt és után szellőztesse ki a helyiséget.

Ne feledje: A tisztítási ciklus hossza és hőmérséklete nem állítható be.

. A HÚSSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

A mellékelt hússzonda segítségével sütés közben is megmérheti a sütőben levő étel pontos belső hőmérsékletét. A hússzonda csak néhány sütési funkciónál használható (Alsó és felső sütés, Hőlégbefúvás, Légkeveréses sütés, Turbo grill, 6th Sense Hús).



A tökéletes ételkészítési eredmény elérése érdekében rendkívül fontos, hogy a szondát megfelelően helyezze el. A szondát teljes terjedelmében szúrja be a hús leghúsosabb részébe, elkerülve a csontokat és a zsíros részeket. Amennyiben szárnyast süt, a szondát oldalról szúrja be a mell közepébe, vigyázva arra, hogy a szonda hegye ne egy üreges részben álljon meg. Nagyon egyenetlen vastagságú hús esetén ellenőrizze le, hogy megfelelően megsült - e, mielőtt kivenné a sütőből. A szonda végét a sütőtér jobb oldali falában található lyukhoz csatlakoztassa.

A hússzonda sütőtérbe való behelyezését egy sípszó jelzi, és a kijelzőn megjelenik az ikon és a célhőmérséklet. Ha a hússzondát egy funkció kiválasztása közben csatlakoztatja, a kijelző átvált az alapértelmezett hússzonda célhőmérsékletre.



Nyomja meg a gombot a beállításokhoz. Forgassa el a beállítógombot a hússzonda célhőmérsékletének beállításához. Nyomja meg a gombot a megerősítéshez.



Nyomja meg a vagy a ▷ gombot a jóváhagyásához, és indítsa el a sütési ciklust.

A sütési ciklus közben a kijelzőn a hússzonda célhőmérséklete látszik. Amikor az étel eléri a beállított célhőmérsékletet, a sütési ciklus leáll, és a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg. Az „End” felirat megjelenése után a sütési ciklus újraindítható úgy, hogy elforgatja a beállítógombot, és módosítja a hússzonda célhőmérsékletét a korábban ismertetett módon. Nyomja meg a vagy a ▷ gombot a jóváhagyáshoz, és indítsa újra a sütési ciklust.

Ne feledje: a hússzondával történő sütési ciklus közben is lehetőség van arra, hogy a beállítógomb elforgatásával módosítsa a hússzonda célhőmérsékletét. Nyomja meg a gombot a sütőtér hőmérsékletének módosításához. A hússzondát bármikor behelyezheti, akár a sütési ciklus közben is. Ilyenkor fontos, hogy újra beállítsa a sütési funkció paramétereit.

Ha a hússzonda nem használható az adott funkcióval, a sütő leállítja a sütési ciklust, és figyelmeztető hangjelzést ad. Ilyenkor csatlakoztassa le a hússzondát vagy nyomja meg a gombot egy másik funkció kiválasztásához. A késleltetett indítású és az előmelegítési fázis nem kompatibilis a hússzondával.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a◁◁ gombot legalább öt másodpercig.



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

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

. MEGJEGYZÉS

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

www.elektromarkabolt.hu

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 kőtálakat 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 tepsit 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 percig, vagy fedje be alufóliával.

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

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

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy 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. sajttorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Konvekciós sütés" funkciót. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

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.

www.elektromarkabolt.hu

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

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

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

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

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

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

AIR FRY SÜTÉSI TÁBLÁZAT

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

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

FUNKCIÓK	Forrólevegős sütés

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

www.elektromarkabolt.hu

GŐZ+ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

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 tisztítószereket, 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 tisztítószert tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.

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

BELSŐ BURKOLATOK

• 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 megszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• Ha makacs szennyeződés van a belső felületeken, a tökéletes tisztítási eredmény érdekében az automatikus tisztítási funkciót javasoljuk.

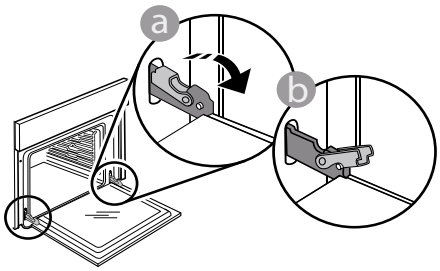
• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

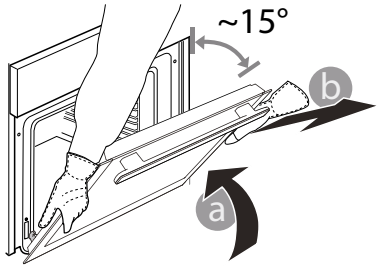
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.
Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépben.
A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépben tisztítható.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

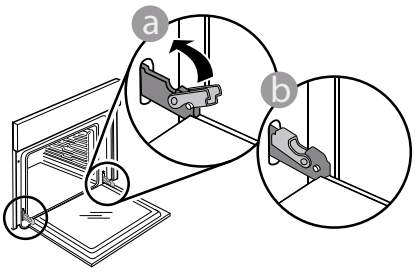


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót - ne fogja meg a fogantyút.
Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kiteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

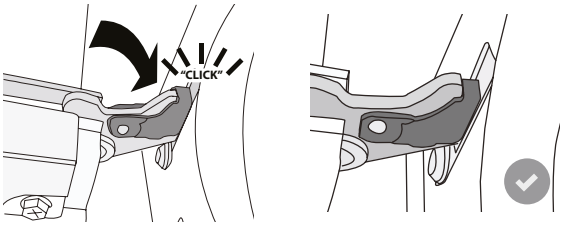


3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

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.

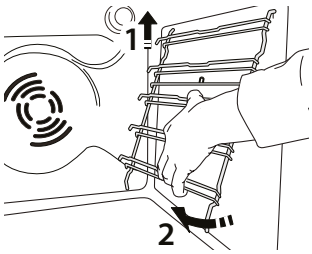


5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik - e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

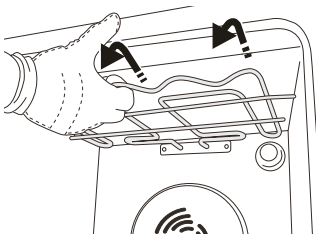
www.elektromarkabolt.hu

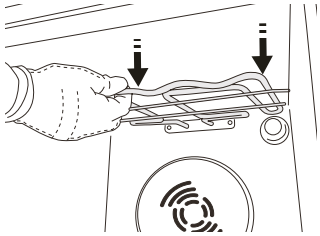
A FELSŐ FŰTŐELEM LEERESZTÉSE
(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

1. Vegye ki az oldalsó polcvezető síneket.

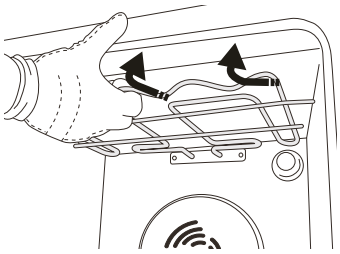


2. Húzza ki enyhén a fűtőelemet, majd engedje le.





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



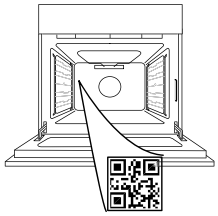
A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

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 kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.	Másik nyelv beállítva.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal.
A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg.	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva	Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:
- a termékén lévő QR - kód használatával
- a **docs.whirlpool.eu** honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



Whirlpool

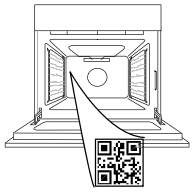
400011721817

www.elektromarkabolt.hu

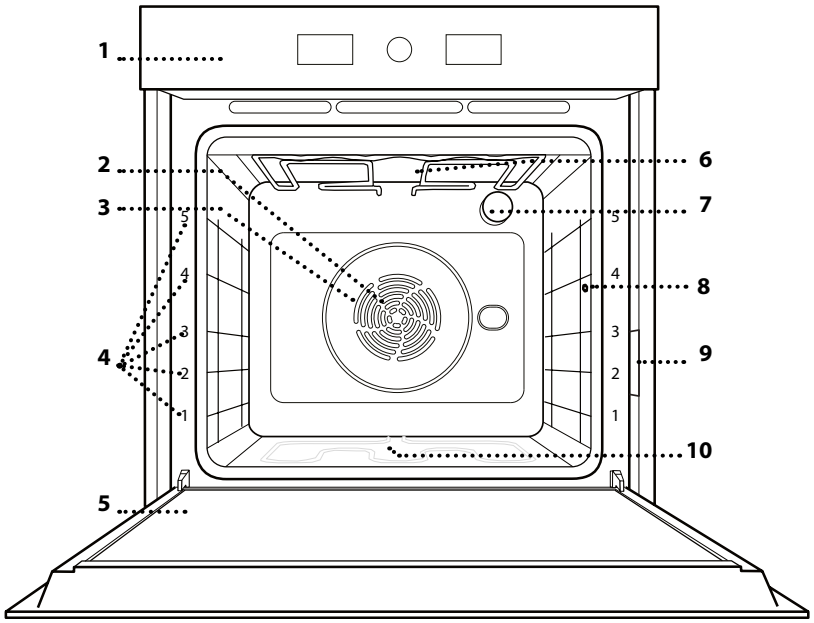
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē **www.whirlpool.eu/register**

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



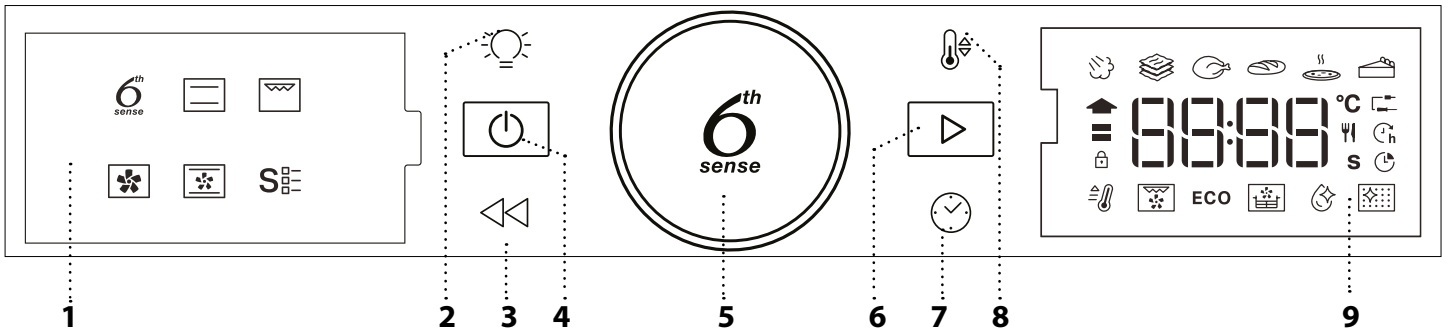
PRODUKTA APRAKSTS



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

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

VADĪBAS PANELIS



1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

2. APGAISMOJUMS
Lampas ieslēgšanai/izslēgšanai.

3. ATPAKAĻ
Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

4. IESLĒGTS/IZSLĒGTS
Lai jebkurā laikā ieslēgtu vai izslēgtu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

5. PIELĀGOŠANAS SLĒDZIS / 6TH SENSE POGA
Pagrieziet slēdzi, lai izpētītu visas funkcijas un pielāgotu visus gatavošanas parametrus. Piespiediet, lai izvēlētos, iestatītu, piekļūtu vai apstiprinātu funkcijas vai parametrus, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.

6. SĀKT
Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumusvai iestatītu vērtību.

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

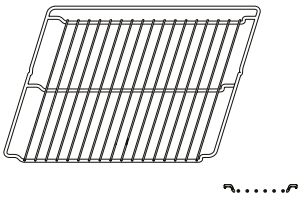
8. TEMPERATŪRA
Lai iestatītu temperatūru.

9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

www.elektromarkabolt.hu

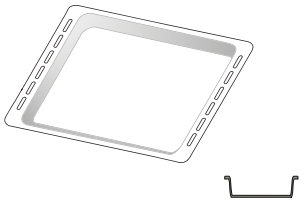
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



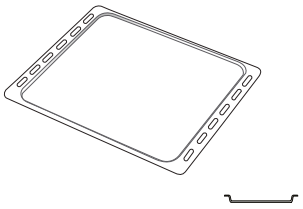
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PAPLĀTE



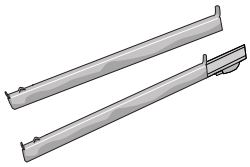
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA *



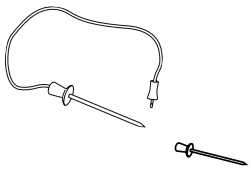
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



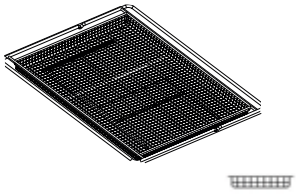
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

GAĻAS TERMOMETRA ZONDE*



Lai gatavošanas laikā precīzi izmērītu mērītu ēdiena iekšējo temperatūru.

CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE*



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

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

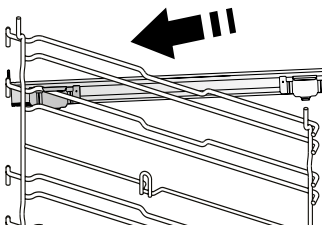
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

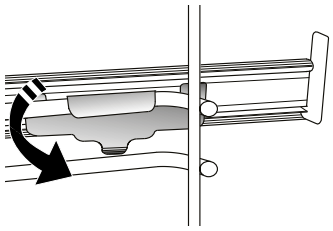
• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA
(JA IR KOMPLEKTĀ)



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

www.elektromarkabolt.hu

FUNKCIJAS

6TH SENSE

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

- **TVAIKS+**

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

- **GATAVOŠANA KATLĀ**

  Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.

- **GAĻA**

  Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi gaļas ēdienu pagatavošanai.

- **MAIZE**

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

- **PICA**

  Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs. Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot picas iekšpusi mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu. Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un iepriekšēju 30 minūšu uzsildīšanu, picu var izcept 5 - 8 minūtēs.

  Lai pasūtītu un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu.

- **MĪKLAS**

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

KONVEKCIONĀLĀ

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

GRILL

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

FORC.CIRKUL.

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

CONVECTION BAKE (CEPŠANA AR KONVEKCIJU)

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

SPECIAL FUNCTIONS (ĪPAŠĀS FUNKCIJAS)

- **ĀTRA SILDĪŠANA**

  Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

- **TURBO GRILL**

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

- **EKO CIKLS**

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

- **CEPŠANA AR GAISU/KONVEKCIJAS CEPŠANA**

  Izmantojot īpašu cepšanas ar gaisu paplāti (pieejama dažiem modeļiem), varat pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un daudz ko citu, izmantojot mazāk eļļas, tādējādi iegūstot kraukšķīgus produktus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Alternatīvi, šo funkciju var izmantot, lai iegūtu lieliskus gaļas un mājputnu, kartupeļu un dārzeņu cepšanas rezultātus saskaņā ar gatavošanas tabulas ieteikumu. Šīs receptes var pagatavot, izmantojot standarta cepšanas paplāti.

- **SMART CLEAN**

  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.

- **PYRO**

  Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (Pyro) un īsāks cikls (Pyro Eco). Mēs iesakām izmantot visu ciklu, lai izbaudītu vislabāko tīrīšanas veiktspēju.

www.elektromarkabolt.hu

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

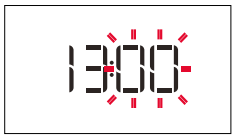
1. IESTATIET LAIKU

Pirmo reizi ieslēdzot krāsni, jums būs jāiestata laiks.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas: Pagrieziet

slēdzi, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Pagrieziet

slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

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

Pēc ilgstošāka energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti.

2. IESTATĪJUMI

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



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

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

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

3. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

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

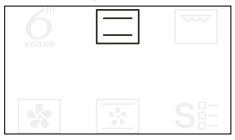
Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai

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



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



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

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

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

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



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

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



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

www.elektromarkabolt.hu

DARBĪBAS LAIKS



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

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

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

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

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



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

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



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

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

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

3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

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

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

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

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



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



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

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

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru, izmantojot slēdzi.

5. GATAVOŠANAS BEIGAS

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



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

. ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA - PYRO

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā.

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

Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.

Labākam rezultātam pirms Pyro funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli. Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

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

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

www.elektromarkabolt.hu

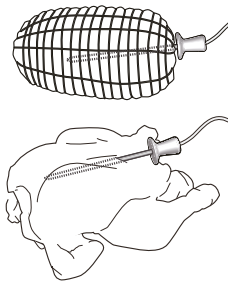
Sāksies krāsns tīrīšanas cikls, un durtiņas automātiski tiks bloķētas.

Pirolīzes procesa laikā krāsns durtiņas nevar atvērt. Tās būs aizslēgtas līdz brīdim, kad temperatūra atkal būs piemērotā līmenī. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Tīrīšanas cikla darbības laiku nevar iestatīt.

. GAĻAS TERMOMETRA IZMANTOŠANA (JA IR APRĪKOJUMĀ)

Ar gaļas temperatūras zondi gatavošanas laikā iespējams izmērīt precīzu produkta iekšējo temperatūru. Gaļas temperatūras zondi var lietot izmantojot tikai dažasfunkcijas (Konvekcijas, Siltās gaisa plūsmas, Convekcionālās cepšanas, Turbo Grila, 6th Sense Gaļas un 6th Sense Maxicooking).



Lai iegūtu ideālu gatavošanas rezultātu, ir ļoti svarīgi precīzi ievietot zondi. Pilnībā ievietojiet zondi gaļas mīkstumā, izvairoties no kauliem un speķa. Putnu gaļai zonde jāievieto sāniski, krūšu vidū, pievēršot uzmanību tam, lai zondes gals neatrastos dobumā. Ja gatavojat ļoti nevienāda biezuma gaļu, pārliecinieties, vai tā ir izcepta, pirms izņemt to no krāsns. Pievienojiet zondes galu caurumā, kas atrodas krāsns iekšpusē uz labās sienas.

Kad gaļas temperatūras zonde būs pievienota krāsnij, atskanēs skaņas signāls un displejā būs redzama ikona , un paredzētā temperatūra . Ja gaļas temperatūras zonde tiek pievienota funkcijas izvēles laikā, displejā ieslēgsies noklusētā gaļas zondes mērķa temperatūra.



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



Nospiediet vai ▷ lai apstiprinātu un sāktu gatavošanas ciklu.

Gatavošanas cikla laikā, displejā būs redzama gaļas zondes mērķa temperatūra. Kad gaļa sasniegs iestatīto temperatūru, gatavošanas cikls beigsies un displejā būs redzams uzraksts "End". Atsākt gatavošanas ciklu, kad tas ir beidzies, pagriežot slēdzi ir arī iespējams regulēt gaļas zondes mērķa temperatūru, kā tas ir minēts iepriekš.

Nospiediet vai ▷, lai apstiprinātu vai atsāktugatavošanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: gatavošanas cikla laikā, izmantojot gaļas temperatūras zondi, iespējams pagriezt pogu, lai mainītu paredzēto zondes temperatūru. Nospiediet , lai pielāgotu cepeškrāsns temperatūru. Gaļas temperatūras zonde var tikt pievienota jebkurā brīdī, arī gatavošanas cikla laikā. Tādā gadījumā nepieciešams no jauna iestatīt gatavošanas funkcijas parametrus.

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

. 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 ⏻.

. 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.

www.elektromarkabolt.hu

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 aptuvens, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

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

GAĻA

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

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

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

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

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

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

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

Ja cepšanas laikā tā "uzbriest", nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu 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.

www.elektromarkabolt.hu

GATAVOŠANAS TABULA

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

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

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

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

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

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

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

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

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

CEPŠANA AR GAISU - GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTE	FUNKCIJA	IETEICAMAIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTA PĀRTIKA	Saldēti frī kartupeļi		650 - 850 g	Jā	200	25 - 30	4 2
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	4 2
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	4 2
	Sīpolu gredzeni		500 g	Jā	200	15 - 20	4 2
DĀRZEŅI	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	4 2
	Mājās gatavoti frī kartupeļi		300 - 800 g	Jā	200	20 - 40	4 2
	Dārzeņu maisījums		300 - 800 g	Jā	200	20 - 30	4 2
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1 - 4 cm	Jā	200	20 - 40	4 2
	Vistas spārniņi		200 - 1500 g	Jā	220	30 - 50	4 2
	Panēta kotlete		1 - 4 cm	Jā	220	20 - 50	4 2
	Zivs fileja		1 - 4 cm	Jā	220	15 - 25	4 2

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

FUNKCIJAS	Grilēšana karstā gaisā

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

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

GATAVOŠANAS TABULA TVAIKS+

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

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.

• Ja uz cepeškrāsns iekšpuses virsmām ir grūti notīrāmi netīrumi, lai panāktu optimālus tīrīšanas rezultātus, mēs iesakām izmantot automātiskās tīrīšanas funkciju.

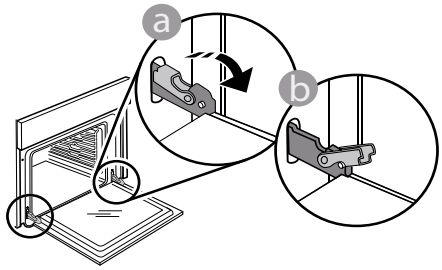
• Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

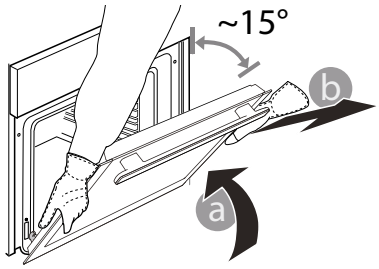
Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.
Netīriet ēdienu termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.
Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

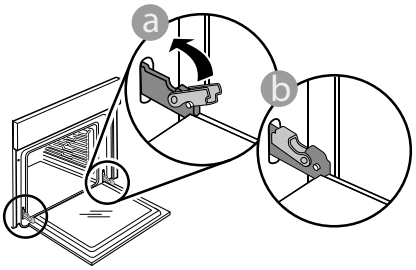


2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.
Ar abām rokām stingri turiet durvis - neceliet tās aiz roktura.
Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma.
Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

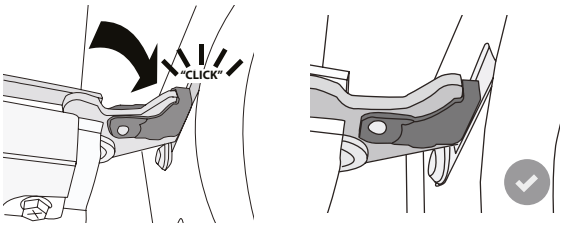


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.

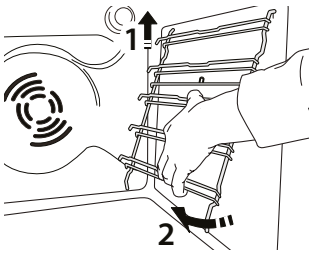


5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

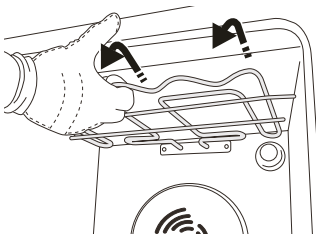
www.elektromarkabolt.hu

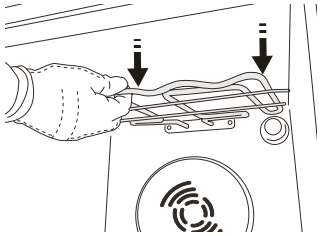
NOLAIDIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU
(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

1. Izņemiet malējos plauktu stiprinājumus.

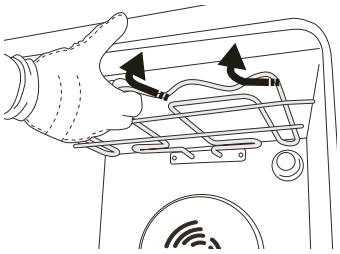


2. Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu un nolaidiet to.





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



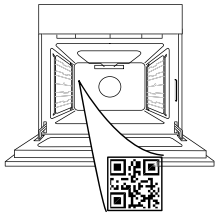
SPULDZES NOMAIŅA

Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:
- Izmantojot uz izstrādājuma norādīto kvadrātkodu
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Whirlpool

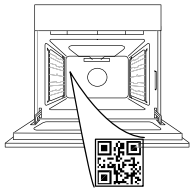
400011721817

www.elektromarkabolt.hu

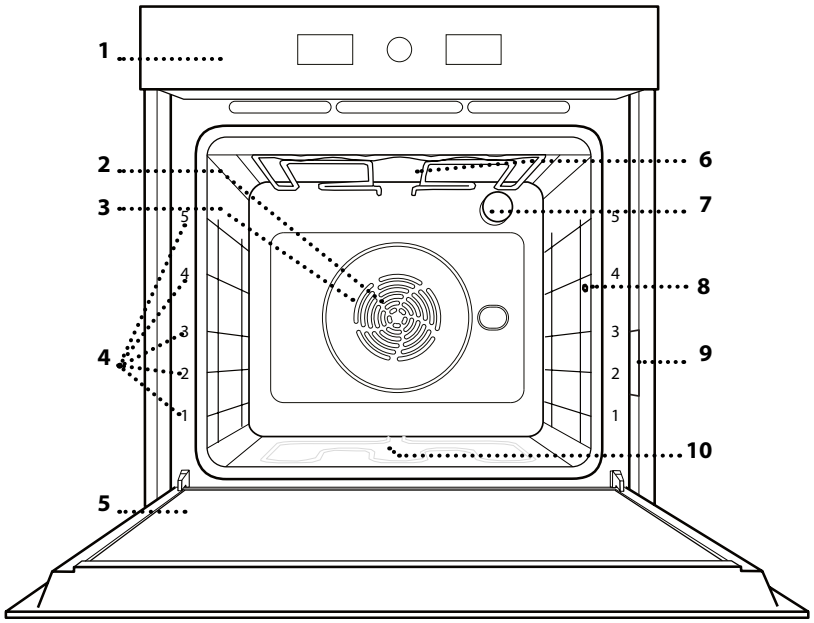
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje **www.whirlpool.eu/register**

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ



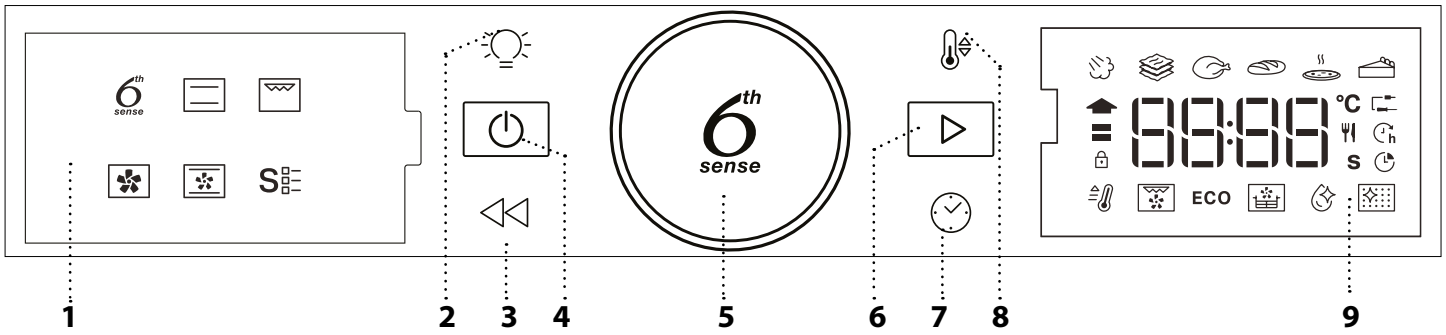
GAMINIO APRAŠYMAS



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

* Tik tam tikruose modeliuose

VALDYMO SKYDELIS



1. KAIRYSIS EKRANAS

2. LEMPUTĖ
Įjungia išjungia lemputę.

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

4. ON / OFF
Naudojama įjungti arba išjungti krosnelę ir sustabdyti funkciją.

5. SUKAMA RANKENĖLĖ / „6TH SENSE“ MYGTUKAS
Pasukite šią rankenėlę norėdami pereiti per funkcijas ir nustatyti visus gaminimo parametrus. Paspauskite ir pasirinkite, nustatykite, pasiekite ir patvirtinkite funkcijas arba parametrus, kad būtų pradėta gaminimo programa.

6. PRADĖTI
Funkcijų paleidimui ir nustatymų patvirtinimui.arba nustatytai reikšmei.

7. LAIKAS
Naudojamas nustatyti laiką arba keisti ir reguliuoti gaminimo laiką.

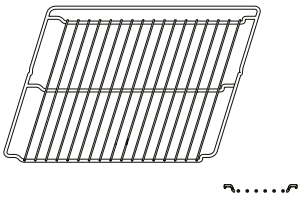
8. TEMPERATŪRA
Naudojama nustatyti temperatūrą.

9. DEŠINYSIS EKRANAS

www.elektromarkabolt.hu

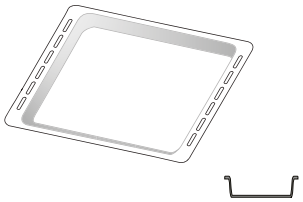
PRIEDAI

GROTELĖS



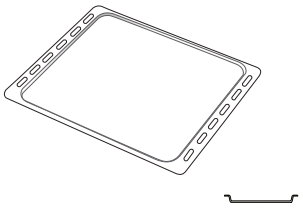
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



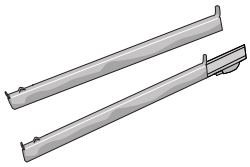
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



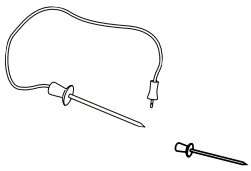
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



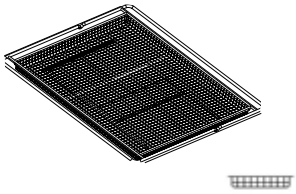
Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

MĖSOS ZONDAS*



Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą.

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

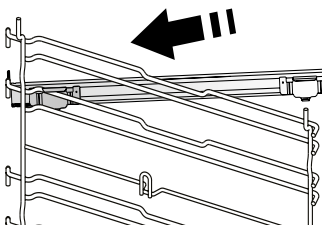
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir groteles.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

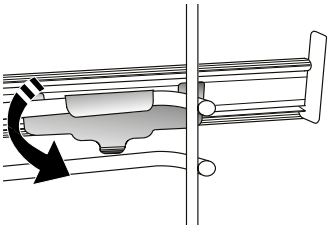
• Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.



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

Pastaba: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

www.elektromarkabolt.hu

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

TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate 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.

PRIVERSTINIO 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.

KONVEKCINIS KEPIMAS

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

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

- **SPARTUSIS ĮKAIT.**
  Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
- **TURBO GRILL**
  Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **EKO CIKLAS**
  Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojamas šis Ciklas EKO, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.
- **KEPIMAS ORE/KONVEKCINIS KEPSNYS**
  Naudodami specialų orinį kepimo padėklą (pridedamas prie kai kurių modelių) galite kepti bulvytes, vištienos grybukus ir kitus patiekalus naudodami mažiau aliejaus, todėl jie bus maloniai traškūs. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliant oro cirkuliaciją. Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Šią funkciją taip pat galima naudoti norint pasiekti puikių mėsos ir paukštienos, bulvių ir daržovių kepimo rezultatų pagal kepimo lentelės rekomendacijas. Šiuos receptus galima paruošti naudojant standartinę kepimo skardą.
- **IŠMANUS VALYMAS „SMART CLEAN“**
  Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.
- **PYRO**
  Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi du automatinio valymo ciklai: Ilgasis ciklas („Pyro“) ir trumpesnis ciklas („Pyro Eco“). Rekomenduojame naudoti visą ciklą, kad valymo rezultatai būtų geriausi.

www.elektromarkabolt.hu

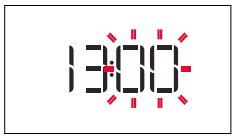
NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pirmą kartą įjungus krosnelę, jums reikės nustatyti laiką.



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



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

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

atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

2. NUSTATYMAI

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



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

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

Pastaba: Norėdami vėliau pakeisti vardinę srovę, paspauskite ir palaikykite bent penkias sekundes, kai orkaitė išjungta, ir pakartokite prieš tai nurodytus veiksmus.

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

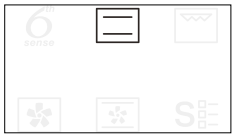
Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: Tai visiškai normalu.
Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsauginės dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama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

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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



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



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

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS)



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

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



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

www.elektromarkabolt.hu

TRUKMĖ



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

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

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

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS / ATIDĖTAS PALEIDIMAS

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



Jei reikia, sukdami rankenėlę nustatykite pageidaujamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami patvirtinkite ir įjunkite funkciją.

Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.



Atkreipkite dėmesį. Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi rankenėle galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką.

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

3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite ir suaktyvinkite funkciją.

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

4. ĮKAITINIMAS

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



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



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

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.

Naudodamiesi rankenėle jūs galite bet kada pakeisti orkaitės temperatūrą.

5. GAMINIMO PABAIGA

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



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

. SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

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

Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.

Norėdami gerai nuvalyti, prieš naudodami pirolizės funkciją, drėgna kempine pašalinkite didžiausius nešvarumus. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

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

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

www.elektromarkabolt.hu

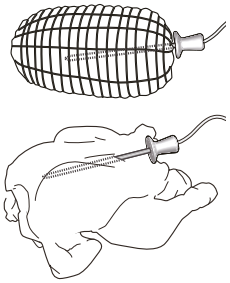
Orkaitėje bus pradėtas automatinio valymo ciklas ir durelės automatiškai užsirakins.

Pirolizės ciklo metu negalima atidaryti orkaitės durelių. Jos bus užrakintos tol, kol orkaitė vėl atvės iki priimtinos temperatūros. Pasibaigus pirolizės ciklui, išvėdinkite patalpą.

Pastaba: negalima nustatyti valymo ciklo trukmės ir temperatūros.

. MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

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



Labai svarbu zondą tinkamai įstatyti - tik tada gaminimo rezultatai bus idealūs. Iki galo įstatykite zondą ten, kur daugiausia mėsos, toliau nuo kaulų ir riebalų. Gaminant paukštieną, zondas turėtų būti įkišamas įstrižai, į krūtinės vidurį, kad jo galiukas neliktų ertmėje. Jei mėsos storis netolygus, prieš ją išimdami iš orkaitės, patikrinkite, ar ji gerai iškepė. Zondo galą įkiškite į skylę, esančią dešinėje orkaitės ertmės sienelėje.

Kai mėsos zondas įstatomas orkaitės viduje, pasigirsta signalas, o ekrane parodoma piktograma ir nustatyta temperatūra. Jei mėsos zondą įstatysite pasirinkdami funkciją, ekrane bus rodoma numatytoji mėsos zondo temperatūra.



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



Paspauskite arba , kad patvirtintumėte ir paleistumėte kepimo ciklą.

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

Pastaba: jei gaminimo ciklo metu naudojamas zondas, galima pasukti rankenėlę ir pakeisti numatytą mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite ir sureguliuokite orkaitės temperatūrą. Mėsos zondą įstatyti galima bet kada, net ir vykdant kepimo ciklą. Tokiu atveju būtina iš naujo nustatyti kepimo funkcijos parametrus.

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

. UŽRAKINTI

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



Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

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

. 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.

www.elektromarkabolt.hu

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 perkelkite 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 kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite 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.

www.elektromarkabolt.hu

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		-	170	30 - 50	2
		Taip	160	30 - 50	2
		Taip	160	30 - 50	4 1
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Taip	160 - 200	35 - 90	4 1
Sausainiai / Pyragėliai		-	160 - 170	20 - 40	3
		Taip	150 - 160	20 - 40	4
		Taip	150 - 160	20 - 40	4 1
		Taip	135	50 - 90	5 4 3 1
Tartaletės		Taip	170	50 - 80	5 4 3 1
Bandelės su įdaru		-	180 - 200	30 - 40	3
		Taip	180 - 190	35 - 45	4 1
		Taip	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Morengai		Taip	90	110 - 150	3
		Taip	90	130 - 150	4 1
		Taip	90	140 - 160*	5 3 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7 - 12	2
		Taip	220 - 240	20 - 40	4 1
		Taip	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Taip	210	40 - 60	5 4 3 1
Duonos kepalas 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Duonelė		-	180 - 220	30 - 50	3
Duona		Taip	180 - 220	30 - 60	4 1
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	2
		Taip	250	10 - 20	4 1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180 - 190	45 - 60	2
		Taip	180 - 190	45 - 60	4 1
		Taip	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNKCIJOS	Įprastinis	Grill	Turbo Grill	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	EKO	Karšto oro gruz.
AUTOMATINĖS FUNKCIJOS	Troškinimas	Mėsa	Duona	Picos funkcija	Pyragaičiai		
PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens		

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

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

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

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

*** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

FUNKCIJOS	Įprastinis	Grill	Turbo Grill	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	EKO	Karšto oro gruz.
AUTOMATINĖS FUNKCIJOS	Troškinimas	Mėsa	Duona	Picos funkcija	Pyragaičiai		
PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens		

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650 - 850 g	Taip	200	25 - 30	4 2
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15 - 20	4 2
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15 - 20	4 2
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15 - 20	4 2
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiuvėsėliais		400 g	Taip	200	15 - 20	4 2
	Naminės bulvytės		300 - 800 g	Taip	200	20 - 40	4 2
	Daržovių mišinys		300 - 800 g	Taip	200	20 - 30	4 2
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1 - 4 cm	Taip	200	20 - 40	4 2
	Vištienos sparneliai		200 - 1500 g	Taip	220	30 - 50	4 2
	Paniruotas kotletas		1 - 4 cm	Taip	220	20 - 50	4 2
	Žuvies filė		1 - 4 cm	Taip	220	15 - 25	4 2

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

www.elektromarkabolt.hu

„STEAM+“ GAMINIMO LENTELĖ

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

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.

• Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti automatinio valymo funkciją.

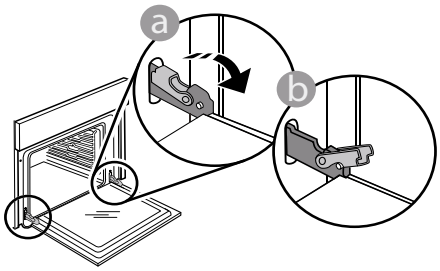
• Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

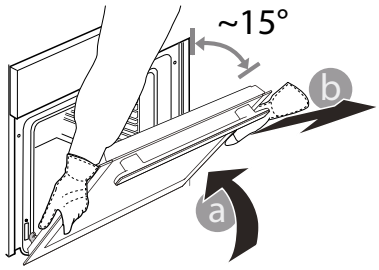
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.
Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje.
Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

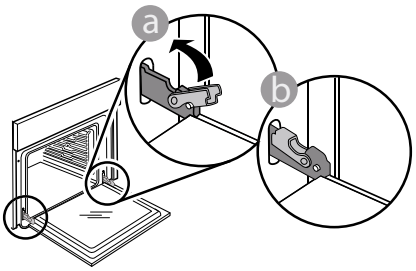


2. Uždarykite dureles.
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom - nelaikykite suėmę už rankenos.
Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

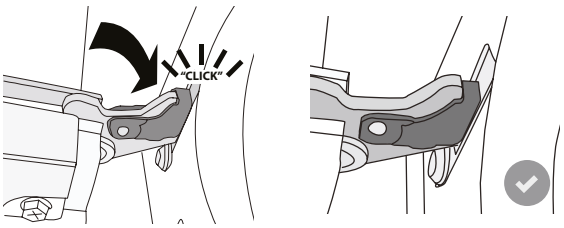


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.

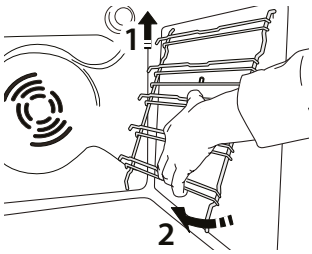


5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

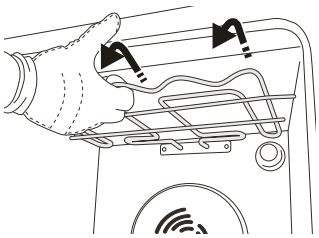
www.elektromarkabolt.hu

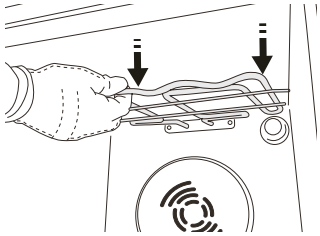
NULEISKITE VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ
(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

1. Išimkite šoninius lentynų laikiklius.

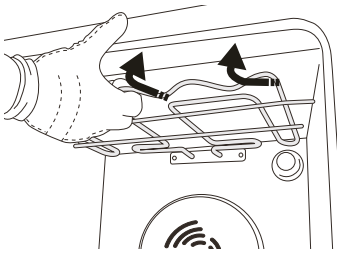


2. Truputį ištraukite kaitinamąjį elementą ir jį nuleiskite.





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



LEMPUTĖS KEITIMAS

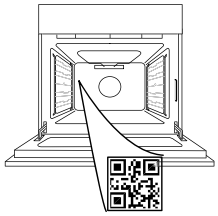
Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į skambučių centrą
Kepimo ciklas su zondu 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

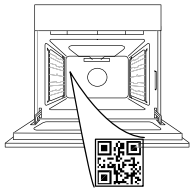
400011721817

www.elektromarkabolt.hu

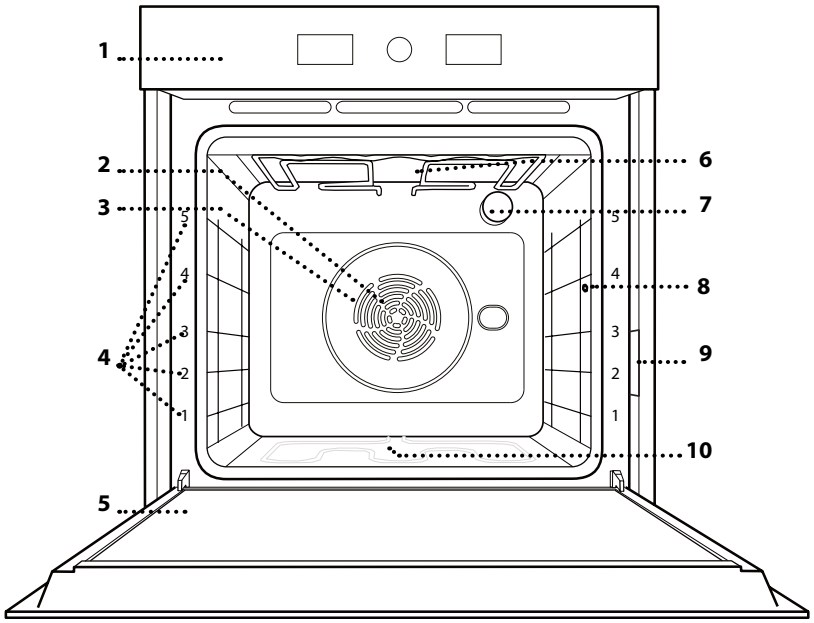
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.whirlpool.eu/register**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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



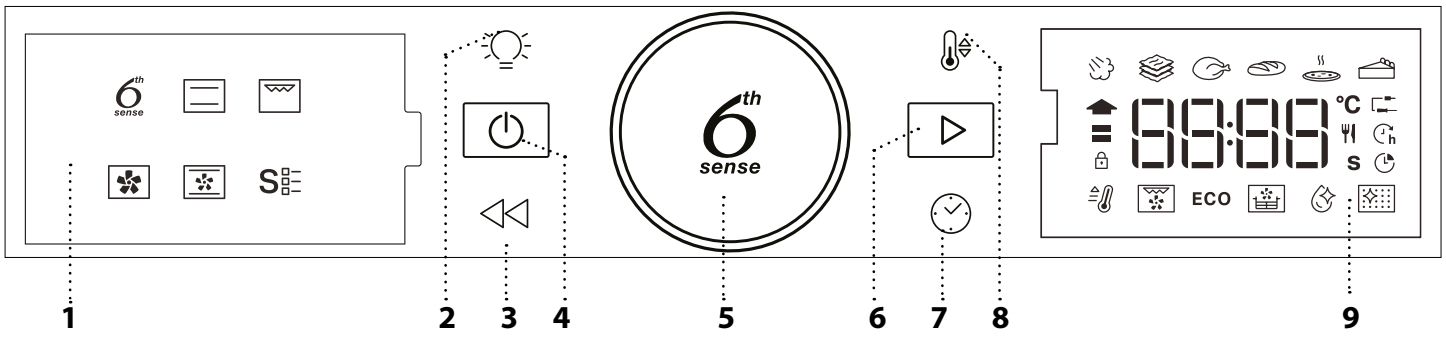
OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Lampka
8. Miejsce umieszczenia sondy do mięsa*
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Grzałka dolna (niewidoczna)

* Dostępne tylko w wybranych modelach

PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIETLACZ Z LEWEJ STRONY

2. OŚWIETLENIE
Do włączania i wyłączania oświetlenia.

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

4. WŁ./ WYŁ.
Do włączania i wyłączania kuchenki oraz do wyłączania aktywnych funkcji w dowolnym momencie.

5. POKRĘTŁO/PRZYCISK FUNKCJI 6TH SENSE
Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Nacisnąć , aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

6. ROZPOCZNIJ
Do uruchamiania funkcji i potwierdzania ustawieńlub ustawionej wartości.

7. GODZINA
Aby ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

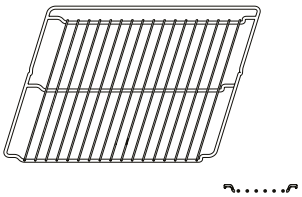
8. TEMPERATURA
Aby ustawić temperaturę.

9. WYŚWIETLACZ Z PRAWEJ STRONY

www.elektromarkabolt.hu

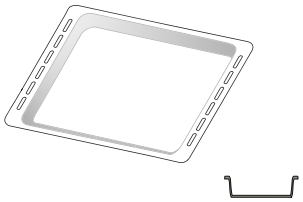
AKCESORIA

RUSZT



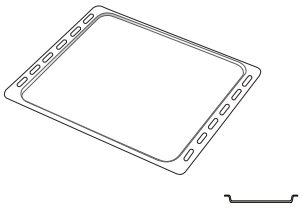
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



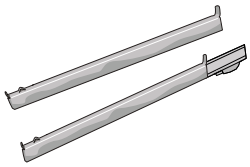
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



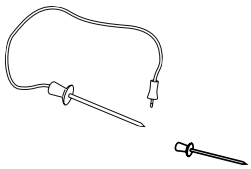
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



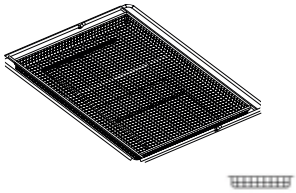
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO MIĘSA*



Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



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

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

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

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

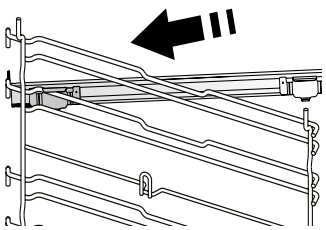
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

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

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

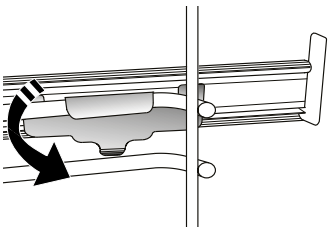
MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC

(JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)



Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z 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.

www.elektromarkabolt.hu

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+**
  Funkcja Para+ pozwala uzyskać doskonałe rezultaty, dzięki obecności pary w cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie sugeruje idealną temperaturą pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; Czasy gotowania i ilość wody (100/200 ml) dla dań głównych podano w tabeli, którą można znaleźć w Internecie. Funkcję pary należy włączać zawsze wtedy, gdy piekarnik jest zimny i po wlaniu wody pitnej na dno jego komory.
- **ZAPIEKANKA**
  Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem.
- **MIĘSO**
  Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań mięsnych.
- **CHLEB**
  Ta funkcja automatycznie sugeruje najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.
- **PIZZA**
  Ta funkcja umożliwia przygotowanie wspaniałej domowej pizzy w mniej niż 10 minut, jak w restauracji. Dedykowany cykl gotowania działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną. Połączenie tej funkcji z kamieniem do pizzy WPro i nagrzewaniem przez 30 minut pozwala upiec pizzę w 5 - 8 minut.
  W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu.
- **CIASTEK KRUCHE**
  Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę pieczenia dla wszystkich rodzajów ciast.

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

GRILL

Do grillowania steków, kebabów i 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.

TERMOOBIEG

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

PIECZ. KONWEK.

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

FUNKCJE SPECJALNE

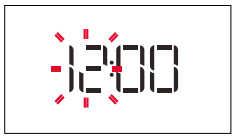
- **SZYBKIE NAGRZEW.**
  W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
- **TURBO GRILL**
  Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
- **CYKL ECO**
  Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światełko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
- **PIECZEŃ PRZYRZĄDZONA METODĄ BEZTŁUSZCZOWĄ/KONWEKCYJNĄ**
  Korzystanie z dedykowanej tacki do smażenia bez tłuszczu (dołączanej do niektórych modeli) pozwala na 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. Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Alternatywnie, funkcja ta może być używana do uzyskania doskonałych rezultatów pieczenia mięsa i drobiu, ziemniaków i warzyw, zgodnie z zaleceniami podanymi w tabeli gotowania. Dania opisane w tych przepisach można przygotować przy użyciu standardowej blachy do pieczenia.
- **SMART CLEAN**
  W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.
- **PYRO**
  Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (Pyro) oraz cykl skrócony (Pyro Eco). W celu uzyskania najlepszej wydajności czyszczenia zalecamy korzystanie z pełnego cyklu.

www.elektromarkabolt.hu

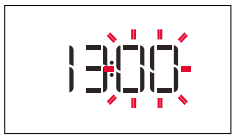
PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIENIE CZASU

Przy pierwszym włączeniu kuchenki konieczne będzie ustawienie czasu.



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



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

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

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

2. USTAWIENIA

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



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

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

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

3. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

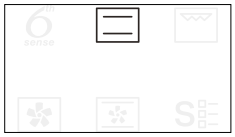
Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony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

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

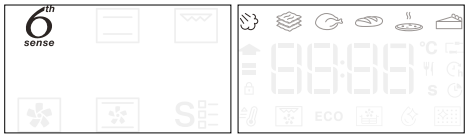
CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

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



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



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

2. USTAWIENIE FUNKCJI

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATURA / POZIOM GRILLA)



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

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



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

www.elektromarkabolt.hu

CZAS TRWANIA



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

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

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

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA/ OPÓŹNIONEGO STARTU

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



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

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



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

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

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

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć▷, aby włączyć funkcję.

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

4. NAGRZEWANIE

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



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



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

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

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Temperaturę piekarnika można zawsze zmienić za pomocą pokrętła.

5. KONIEC PIECZENIA

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



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

. FUNKCJE SPECJALNE

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PYRO

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji czyszczenia Pyro. Funkcję „Pyro" należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

www.elektromarkabolt.hu

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

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

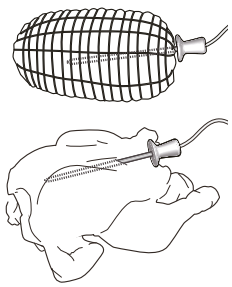
Piekarnik rozpocznie cykl czyszczenia i drzwiczki zostaną automatycznie zamknięte.

Drzwiczek piekarnika nie można otworzyć, jeśli czyszczenie za pomocą pirolizy jest w toku: Pozostaną one zablokowane, dopóki temperatura nie spadnie do dopuszczalnego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro należy przewietrzyć pomieszczenie.

Uwaga: Czas trwania cyklu czyszczenia nie może być ustawiany.

. KORZYSTANIE Z SONDY DO MIĘSA (JEŚLI W WYPOSAŻENIU)

Dołączona sonda do mięsa umożliwia dokładny pomiar temperatury wewnętrznej żywności podczas gotowania. Sonda do mięsa może być używana tylko z niektórymi funkcjami pieczenia (Konwencjonalne, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo Grill, Mięso 6th Sense).



Bardzo ważne jest dokładne ustawienie sondy w celu uzyskania doskonałych wyników gotowania. Wsunąć sondę w najbardziej mięsistą część mięsa, omijając kości i tłuszcz. W przypadku drobiu wsunąć sondę z boku, w środek piersi, uważając, aby końcówka nie wystawała w pustej przestrzeni. W przypadku mięsa o bardzo nieregularnej grubości, przed wyjęciem z piekarnika należy sprawdzić, czy jest odpowiednio upieczone. Podłączyć końcówkę sondy do otworu znajdującego się na prawej ścianie komory piekarnika.

Po podłączeniu sondy do gniazdka w piekarniku, włącza się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się ikona i docelowa temperatura. Jeśli sonda do mięsa zostanie podłączona podczas wybierania funkcji, wyświetlacz przełączy się na domyślną temperaturę docelową sondy do mięsa.



Nacisnąć , aby rozpocząć ustawianie. Obrócić pokrętło, aby ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć aby potwierdzić.



Nacisnąć lub , aby potwierdzić i zacząć cykl pieczenia.

Podczas cyklu gotowania wyświetlacz pokazuje docelową temperaturę sondy do mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę docelową, cykl gotowania zostanie zatrzymany, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Koniec". Aby ponownie uruchomić cykl pieczenia z pozycji „Koniec", poprzez obracanie pokrętła można ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa, tak jak pokazano powyżej. Nacisnąć lub , aby potwierdzić i ponownie uruchomić cykl pieczenia.

Uwaga: w trakcie cyklu pieczenia z użyciem sondy do mięsa, można obrócić pokrętło, aby zmienić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć , aby ustawić temperaturę w komorze piekarnika. Sondę do mięsa można włożyć w dowolnym momencie, również podczas cyklu pieczenia. W takim przypadku konieczne jest ponowne ustawienie parametrów funkcji gotowania.

Jeśli sonda do mięsa jest niekompatybilna z funkcją, piekarnik wyłącza cykl pieczenia i wydaje ostrzegawczy dźwięk brzęczyka. W takim przypadku, należy odłączyć sondę do mięsa lub nacisnąć , aby ustawić inną funkcję. Opóźniony start i faza podgrzewania nie są kompatybilne z sondą do mięsa.

. BLOK. KLAWIATURY

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



Powtórzyć tę czynność, aby odblokować klawiaturę..

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

. UWAGI

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

www.elektromarkabolt.hu

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

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

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

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

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczeni 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.

www.elektromarkabolt.hu

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biszkopty		-	170	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Tak	160 - 200	35 - 90	4 1
Herbatniki / ciasteczka		-	160 - 170	20 - 40	3
		Tak	150 - 160	20 - 40	4
		Tak	150 - 160	20 - 40	4 1
		Tak	135	50 - 90	5 4 3 1
Tarty		Tak	170	50 - 80	5 4 3 1
Ptysie		-	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35 - 45	4 1
		Tak	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	2
		Tak	220 - 240	20 - 40	4 1
		Tak	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Tak	210	40 - 60	5 4 3 1
Bochenek chleba 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Mały chleb		-	180 - 220	30 - 50	3
Chleb		Tak	180 - 220	30 - 60	4 1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	2
		Tak	250	10 - 20	4 1
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 60	2
		Tak	180 - 190	45 - 60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

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

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

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

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

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

*** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

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

www.elektromarkabolt.hu

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
	Skrzydełka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30 - 50	4 2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20 - 50	4 2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15 - 25	4 2

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

FUNKCJE	Smażenie bez tł.

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

www.elektromarkabolt.hu

TABELA PIECZENIA STEAM+

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Nosić rękawiczki ochronne.

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

• Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

• Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

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

• jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia.

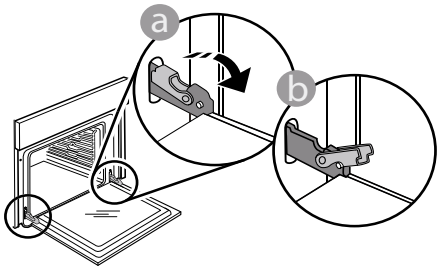
• Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

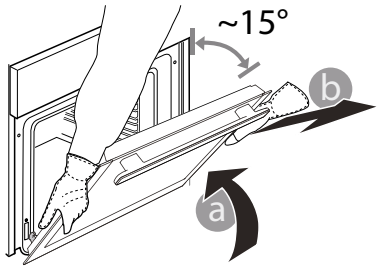
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.
Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce.
Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

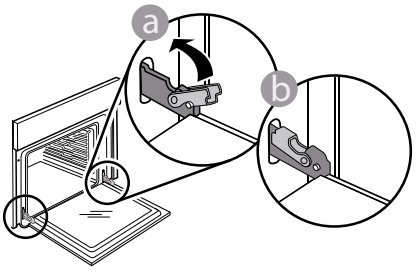


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt.
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

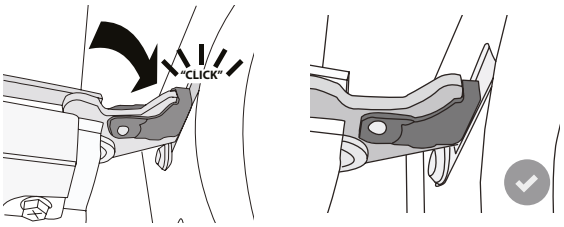


3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokowując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.

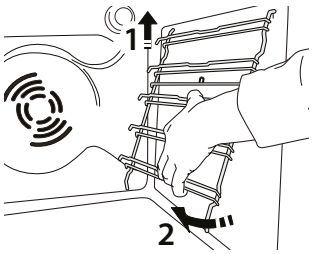


5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

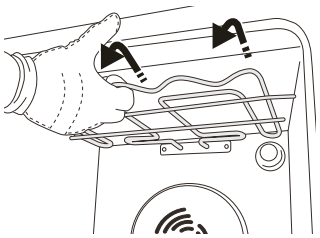
www.elektromarkabolt.hu

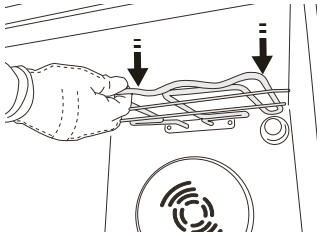
OBNIŻYĆ GÓRNĄ GRZAŁKĘ
(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

1. Wyjąć boczne prowadnice półek.

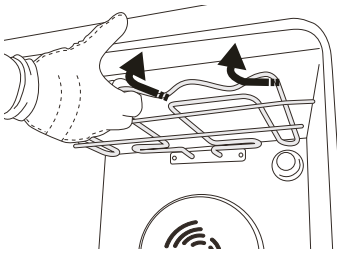


2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.





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



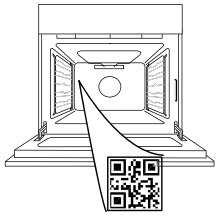
WYMIANA ŻARÓWKI

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”.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej.
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3	Sonda żywności nie jest prawidłowo podłączona	Sprawdzić podłączenie sondy żywności

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:
- korzystając z kodu QR na Państwa produkcie
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu**
- 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.



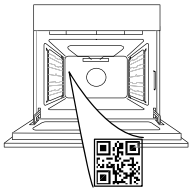
Whirlpool

400011721817

www.elektromarkabolt.hu

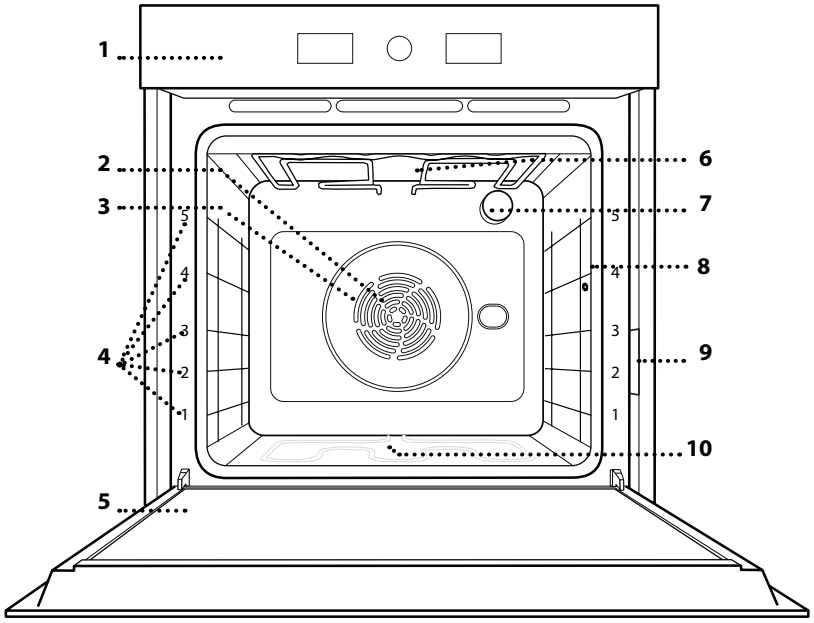
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na **www.whirlpool.eu/register**

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

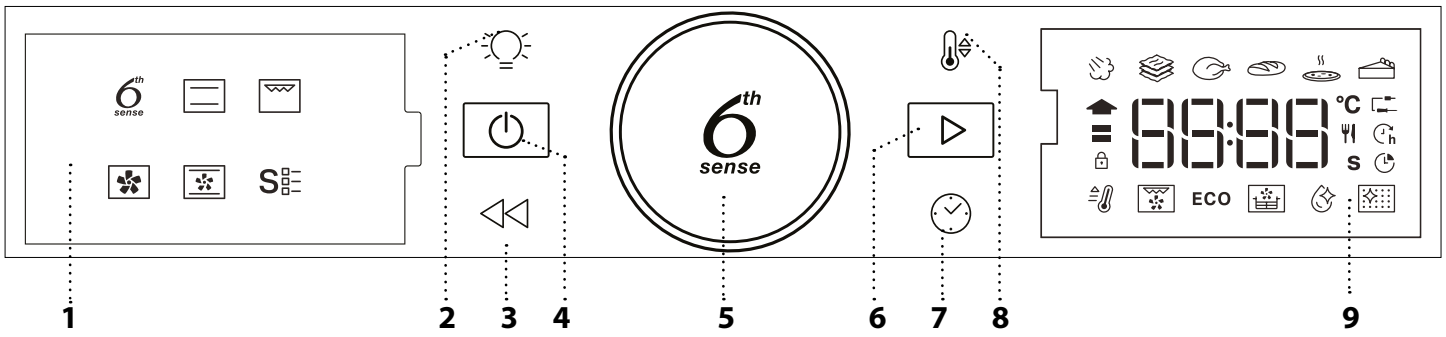
OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Žiarovka
8. Miesto zasunutia sondy do mäsa*
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

OVLÁDACÍ PANEL



1. DISPLEJ NA ĽAVEJ STRANE

2. OSVETLENIE
Zapnutie/vypnutie svetla.

3. SPÄŤ
Na návrat na predchádzajúce zobrazenie. Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

4. ZAPNUTÝ/VYPNUTÝ
Na zapnutie a vypnutie rúry a na zastavenie aktívnej funkcie v ľubovoľnom čase.

5. OTOČNÝ GOMBÍK / TLAČIDLO 6TH SENSE
Otočením ovládača nastavujte funkcie a všetky parametre prípravy jedla. Stlačte pre výber, nastavenie, prístup a potvrdenie funkcií alebo parametrov a nakoniec na spustenie programu prípravy jedla.

6. ŠTART
Na spustenie funkcií a potvrdenie nastavení.alebo nastavenej hodnoty.

7. ČAS
Na nastavenie času na hodinách a nastavenie alebo úpravu doby prípravy jedla.

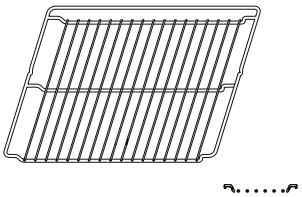
8. TEPLOTA
Na nastavenie teploty.

9. PRAVÝ DISPLEJ

www.elektromarkabolt.hu

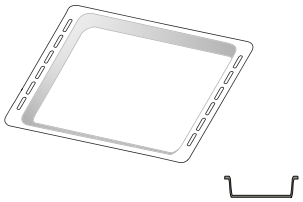
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



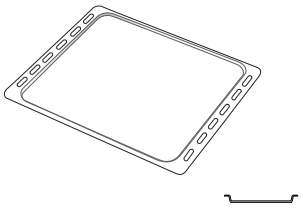
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



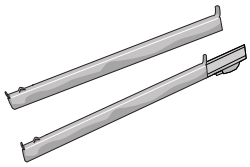
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



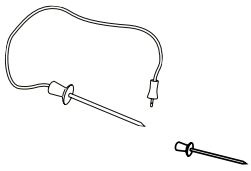
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



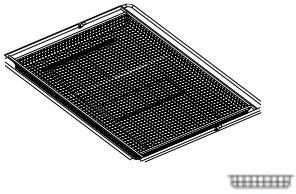
Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

MÄSOVÁ SONDA*



Na presné meranie teploty vnútri jedál počas pečenia.

PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Smaženie na vzduchu, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrviniek a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.
* K dispozícii len pri niektorých modeloch

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

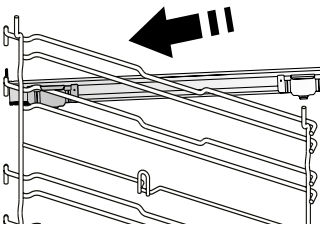
VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

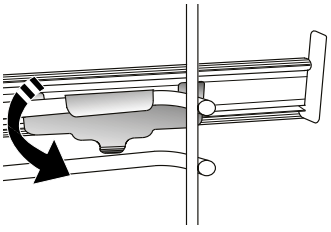
NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

(AK SÚ VO VÝBAVE)



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.



Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

www.elektromarkabolt.hu

FUNKCIE

6TH SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetkých typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza). Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

- **PARA+**

  Funkcia Para+ umožňuje dosiahnuť výborné výsledky vďaka pare pri varnom cykle. Táto funkcia navrhuje ideálnu teplotu na prípravu širokej škály receptov, Čas prípravy jedál a množstvo vody (100/200 ml) pre hlavné jedlá sú uvedené v príslušnej tabuľke varenia, ktorú nájdete na internete. Funkciu s pary aktivujte vždy, keď je rúra chladná, a po naliatí pitnej vody na jej dno.

- **DUSENÉ JEDLÁ**

  Táto funkcia navrhuje najlepšiu teplotu a spôsob pečenia pre jedlá z cestovín.

- **MÄSO**

  Táto funkcia navrhuje najlepšiu teplotu a spôsob pečenia mäsa.

- **CHLIEB**

  Táto funkcia automaticky navrhuje najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky druhy chleba.

- **PIZZA**

  Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút. Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená. Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním na 30 minút môžete upiecť pizzu za 5 - 8 minút.

  Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo www.whirlpool.eu.

- **SLADKÉ KOLÁČE**

  Táto funkcia navrhuje najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy koláčov.

TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

GRILL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

KONV. PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE

- **RÝCHLY PREDOHREV**

  Na rýchly predohrev rúry.

- **TURBO GRILL**

  Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

- **EKO CYKLUS**

  Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa tento úsporný Eco cyklus, kontrolka zostane počas varenia vypnutá. Ak chcete používať úsporný Eco cyklus, a tým optimalizovať spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať, kým jedlo nie je úplne upečené.

- **VYPRÁŽANIE HOR. VZDUCHOM/KONVEKČNÉ PEČENIE**

  Pomocou špeciálneho zásobníka na vyprážanie (dodávaného s niektorými modelmi) môžete pripravovať hranolčeky, kuracie nugetky a ďalšie pokrmy s použitím menšieho množstva oleja, ktoré sú príjemne chrumkavé. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru. Umiestnite jedlo na plech Smaženie na vzduchu v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Smaženie na vzduchu, aby ste dosiahli najlepší výsledok. Túto funkciu môžete použiť aj na dosiahnutie skvelých výsledkov pri pečení mäsa a hydiny, zemiakov a zeleniny podľa odporúčania tabuľky na pečenie. Tieto recepty môžete pripraviť pomocou štandardného plechu na pečenie.

- **SMART CLEAN**

  Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

- **PYRO**

  Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. K dispozícii sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (EKO). Odporúčame použiť celý cyklus, aby ste dosiahli najlepší čistiaci výkon.

www.elektromarkabolt.hu

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVTE ČAS

Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.



Začnú blikať dve číslice označujúce hodinu: Otočením gombíka nastavte hodinu a stlačením potvrďte.



Začnú blikať číslice označujúce minúty. Otočením gombíka nastavte minúty a stlačením potvrďte.

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

2. NASTAVENIA

V prípade potreby môžete zmeniť predvolený menovitý prúd (16 A).



Otočením voliaceho gombíka vyberte menovitý prúd a potom potvrďte stlačením .

Upozornenie: Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť menovitý prúd, stlačte a podržte aspoň päť sekúnd, kým je rúra vypnutá, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

3. ZOHREJTE RÚRU

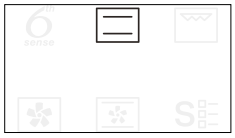
Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne.
Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. Horúci Vzduch alebo Konvekčné pečenie).
Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Keď je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas . Rúru zapnete stlačením a podržaním . Otočením otočného gombíka zobrazíte hlavné funkcie dostupné na ľavom displeji. Jednu zvoľte a stlačte .



Ak chcete zvoliť vedľajšiu funkciu (v prípade, že je k dispozícii), zvoľte hlavnú funkciu, potvrďte stlačením a vojdite do menu tejto funkcie.



Otáčaním rotačného gombíka zvoľte spomedzi dostupných vedľajších funkcií na pravom displeji a potom potvrďte stlačením .

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU



Keď na displeji bliká ikonka °C, otáčaním gombíka zmeňte hodnotu, potvrďte stlačením a pokračujte zmenou ďalších nastavení (ak je to možné).

Zároveň môžete nastaviť úroveň grilu (3 = vysoká, 2 = stredná, 1 = nízka).

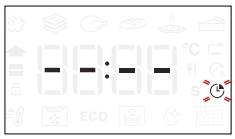


Upozornenie: Po spustení funkcie môžete meniť teplotu

www.elektromarkabolt.hu

alebo úroveň grilu stlačením alebo priamo otočením gombíka.

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrďte stlačením .

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte , ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte na potvrdenie a spustenie funkcie. V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete počas pečenia upravovať stlačením : Otáčaním gombíka nastavte hodinu a potvrďte stlačením .

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA / ODLOŽENÝ ŠTART

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Tam, kde môžete meniť čas ukončenia, na displeji sa zobrazí čas očakávaného ukončenia a ikonka bude blikať.



V prípade potreby otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrďte stlačením ▷ a spustite funkciu.

Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas doby čakania môžete gombíkom meniť naprogramovaný čas ukončenia.

Stlačením alebo zmeníte nastavenia teploty a doby pečenia. Po skončení potvrďte stlačením .

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením ▷.

Stlačením a podržaním môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predohrev rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predohrev.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.



V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením ▷.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť, môžete vždy zmeniť pomocou gombíka.

5. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením gombíka nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte ▷.

. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.

Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia pred použitím funkcie Pyro čistenia odstráňte najväčšie znečistenie vlhkou špongiou. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

www.elektromarkabolt.hu

Otvorte špeciálne funkcie S a otočením gombíka vyberte v menu , potom potvrďte stlačením .

Stlačením sa ihneď spustí cyklus čistenia alebo stlačením nastavte čas ukončenia/odložený štart.

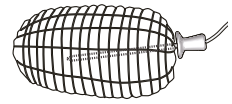
Rúra spustí čistiaci cyklus a dvierka sa automaticky uzamknú.

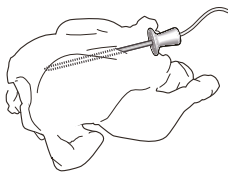
V priebehu pyrolytického čistenia nemožno dvierka rúry otvoriť: Zostanú uzamknuté, kým sa teplota nevráti na prijateľnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

Upozornenie: Čas trvania a teplotu čistiaceho cyklu nemožno nastaviť.

. POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE PRILOŽENÁ)

Dodaná mäsová sonda umožňuje merať presnú vnútornú teplotu potraviny počas varenia. Sonda na mäso je povolená len v niektorých funkciách pečenia (Conventional (konvenčné), Forced Air (s núteným prívodom vzduchu), Convention Bake (konvenčné pečenie), Turbo Grill (turbo grilovanie), 6th Sense Meat (šiesty zmysel (auto) pre mäso)).





Na dosiahnutie dokonalých výsledkov pečenia je veľmi dôležité správne umiestnenie sondy. Sondu zapichnite do časti, kde sa nachádza najviac mäsa. Vyhýbajte sa kostiam a častiam s tukom. Pri hydine sa sonda vkladá zboku do stredu pŕs, tak aby sa špička sondy nedostala do dutej časti. Ak má mäso rôznu hrúbku, pred vybratím z rúry skontrolujte, či sa upieklo rovnomerne. Koniec sondy pripojte do otvoru na pravej stene priestoru rúry.

Pri zasunutí mäsovej sondy do priestoru rúry sa rozoznie bzučiak a na displeji sa zobrazí ikona a cieľová teplota. Ak je mäsová sonda zasunutá počas výberu funkcie, na displeji sa zobrazí prednastavená cieľová teplota mäsovej sondy.



Stlačením spustíte nastavenia. Otáčaním gombíka nastavte cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením potvrďte.



Stlačením alebo potvrďte a spustite cyklus prípravy jedla.

Počas cyklu prípravy jedla sa na displeji zobrazuje cieľová teplota mäsovej sondy. Keď teplota mäsa dosiahne cieľovú teplotu, cyklus prípravy jedla sa zastaví a na displeji sa zobrazí nápis „End“. Na opätovné spustenie cyklu prípravy jedla po zobrazení nápisu „End“ je otáčaním gombíka možné nastaviť cieľovú teplotu mäsovej sondy, ako je uvedené vyššie. Stlačením alebo potvrďte a spustite cyklus prípravy jedla.

Upozornenie: počas cyklu prípravy jedla s mäsovou sondou je otáčaním gombíka možné zmeniť cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením nastavte teplotu priestoru rúry. Mäsovú sondu je možné zapichnúť kedykoľvek, aj počas cyklu prípravy jedla. V takom prípade je nutné znova nastaviť parametre funkcie varenia.

Ak použitie mäsovej sondy nie je s funkciou kompatibilné, rúra preruší cyklus prípravy jedla a ozve sa varovný bzučiak. V takom prípade odpojte mäsovú sondu alebo stlačte na nastavenie inej funkcie. Fázy odloženého štartu a predohrevu nie sú kompatibilné s použitím mäsovej sondy.

. ZÁMOK OVLÁDANIA

Klávesy zamknete stlačením a podržaním aspoň na päť sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššia hlučnosť chladiaceho ventilátora.

www.elektromarkabolt.hu

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 - 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvoľte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „naduje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zvážte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 - 25 °C) sa čas kysnutia cesta skracuje o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

www.elektromarkabolt.hu

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		-	170	30 - 50	2
		Áno	160	30 - 50	2
		Áno	160	30 - 50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Áno	160 - 200	35 - 90	4 1
Sušienky / Malé zákusky		-	160 - 170	20 - 40	3
		Áno	150 - 160	20 - 40	4
		Áno	150 - 160	20 - 40	4 1
		Áno	135	50 - 90	5 4 3 1
Koláče z krehkého cesta		Áno	170	50 - 80	5 4 3 1
Odpaľované cesto		-	180 - 200	30 - 40	3
		Áno	180 - 190	35 - 45	4 1
		Áno	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 - 150	3
		Áno	90	130 - 150	4 1
		Áno	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7 - 12	2
		Áno	220 - 240	20 - 40	4 1
		Áno	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Áno	210	40 - 60	5 4 3 1
Peceň chleba 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Malý chlieb		-	180 - 220	30 - 50	3
Chlieb		Áno	180 - 220	30 - 60	4 1
Mrazená pizza		Áno	250	10 - 15	2
		Áno	250	10 - 20	4 1
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 - 190	45 - 60	2
		Áno	180 - 190	45 - 60	4 1
		Áno	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNKCIE	Tradičné	Grill	Turbo grill	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	EKO	Air Fry
AUTOMATICKÉ FUNKCIE	Dusené jedlá	Mäso	Chlieb	Funkcia pečenia pizze	Sladké koláče		
PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody		

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Vols - au - vent/Slané a sladké lístkové cesto		Áno	190 - 200	20 - 30	3
		Áno	180 - 190	20 - 40	4 1
		Áno	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne / Pudingové koláče		-	190 - 200	40 - 80	3
Zapekané cestoviny / Plnené cest. závitky		-	190 - 200	25 - 60	3
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Morka / Hus 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 - 200	40 - 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 - 200	50 - 60	2
Hrianka		-	3 (vysoká)	3 - 6	5
Rybie filé / filety		-	2 (stredná)	20 - 30***	4 3
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		Áno	200 - 220	15 - 30***	5 4
Pečené kurča 1 - 1,3 kg		Áno	200 - 220	55 - 70**	2 1
Krvavé pečené mäso 1 kg		-	2 (stredná)	35 - 50**	3
Jahňacie stehno / Koleno		-	2 (stredná)	60 - 90**	3
Pečené zemiaky		Áno	200 - 220	35 - 55**	3
Gratinovaná zelenina		Áno	200 - 220	10 - 25	3
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 - 120*	5 3 1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)		Áno	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 - 120*	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 - 120*	4 1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 - 50	4 1
Plnené kusy mäsa	ECO	-	200	80 - 120*	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	ECO	-	200	50 - 120*	3

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

*** V polovici pečenia jedlo obráťte.

FUNKCIE	Tradičné	Grill	Turbo grill	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	EKO	Air Fry
AUTOMATICKÉ FUNKCIE	Dusené jedlá	Mäso	Chlieb	Funkcia pečenia pizze	Sladké koláče		
PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody		

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Mrazené zemiakové hranolčeky		650 - 850 g	Áno	200	25 - 30	4 2
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 - 20	4 2
	Rybie tyčinky		500 g	Áno	220	15 - 20	4 2
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 - 20	4 2
ZELENINA	Čerstvá obaľovaná cuketa		400 g	Áno	200	15 - 20	4 2
	Domáce hranolčeky		300 - 800 g	Áno	200	20 - 40	4 2
	Zmiešaná zelenina		300 - 800 g	Áno	200	20 - 30	4 2
MÄSO A RYBY	Pečené kuracie prsia		1 - 4 cm	Áno	200	20 - 40	4 2
	Kuracie krídla		200 - 1500 g	Áno	220	30 - 50	4 2
	Obaľovaná kotleta		1 - 4 cm	Áno	220	20 - 50	4 2
	Rybie filé		1 - 4 cm	Áno	220	15 - 25	4 2

Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla.
Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

FUNKCIE	Air Fry

PRÍSLUŠENSTVO	Plech Air Fry	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

Whirlpool

www.elektromarkabolt.hu

TEPELNÁ PRÍPRAVA NA PARE+ TABUĽKA NA PRÍPRAVU JEDÁL

JEDLO	RECEPT	MNOŽSTVO	ČAS (MIN.)	PRÍSLUŠENSTVO	VODA
CHLIEB	Malé pecne	80 - 100 g	30 - 45	3	100 ml
	Sendvič vo forme	300 - 500 g	40 - 60	3	
	Chlieb	500 g - 2 kg	50 - 100	3	
	Bagety	200 - 300 g	30 - 45	3	
PEČIVO	Cookies	jeden plech	25 - 35	3	
	Muffin	30 - 60 g	25 - 45	3	
	Piškótový koláč	500 - 700 g	30 - 50	2	
	Koláčiky	jeden plech	35 - 55	2	
MÄSO	Pečené	1 kg	60 - 110	3	200 ml
	Rebierka	500 g - 1,5 kg	50 - 75	3	
	Kurča	1 - 1,5 kg	55 - 80	3	
	Kurča / morka	3 kg	100 - 140	3	
RYBY	Filé	0,5 - 2 cm	15 - 25	3	
	Filé	2 - 4 cm	20 - 35	3	
	Celá ryba	300 - 600 g	20 - 30	3	
	Celá ryba	600 - 1 200 g	25 - 45	3	
ZELENINA	Pečené zemiaky	0,5 - 1,5 kg	45 - 60	3	
	Plnená paprika	1 - 2 kg	35 - 55	3	
	Zapekaná brokolica	0,3 - 1 kg	30 - 50	3	
	Zapekaná cuketa	0,5 - 1,5 kg	30 - 50	3	

Funkciu PARA+ zapnite, iba keď je rúra studená. Ak budete otvárať dvierka a dolievať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

PRÍSLUŠENSTVO			
	Plech Air Fry	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

www.elektromarkabolt.hu

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

• Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

• Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

• Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia.

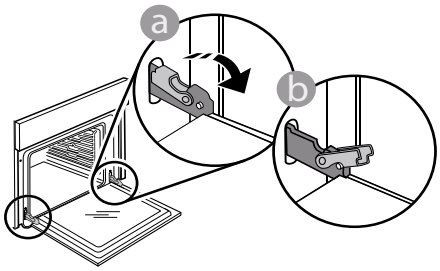
• Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

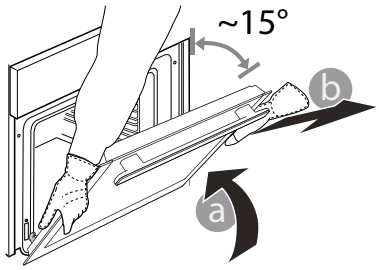
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.
Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu.
Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

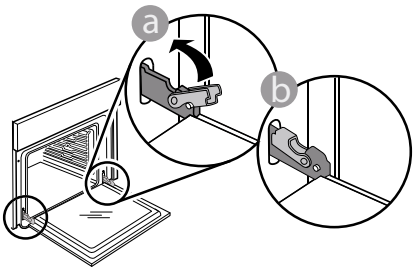


2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide.
Pevne dvierka chyťte oboma rukami - nedržte ich za rukoväť.
Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

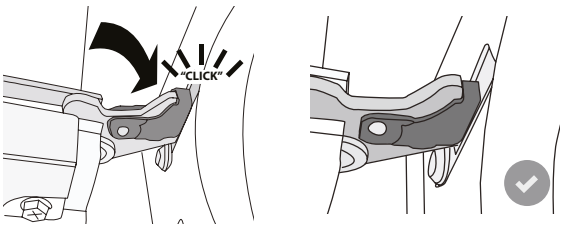


3. Dvierka opäť nasaďte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte.
Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.

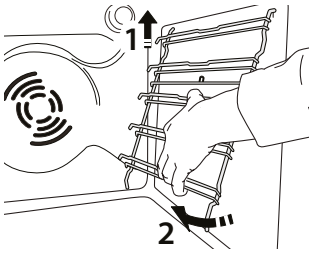


5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

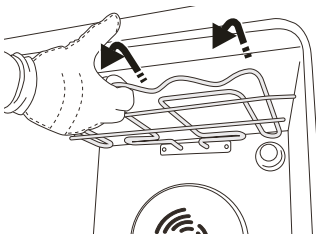
www.elektromarkabolt.hu

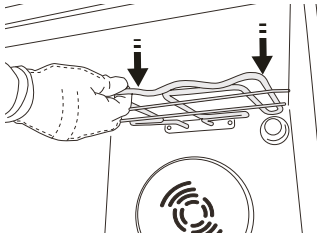
SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA
(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné vodiace lišty.

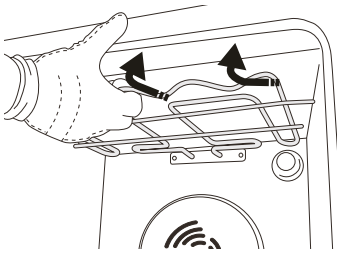


2. Povytiahnite ohrevný článok a spusťte ho.





3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.

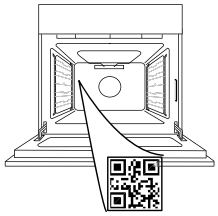


VÝMENA ŽIAROVKY
Ak chcete vymeniť svietidlo, obráťte sa na popredajný servis.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center)
Cyklus prípravy jedla so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3	Potravinová sonda nie je správne zapojená	Skontrolujte zapojenie potravinovej sondy

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:
- Pomocou QR kódu na vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu**
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Whirlpool

400011721817