MANUEL

WHIRLPOOL AKZ9S8271IX

NOTICE D'UTILISATION

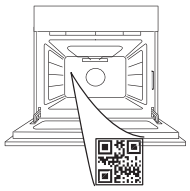
Tous nos Tutos video
Darty.com
Tous nos magasins
Communaute SAV Darty

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

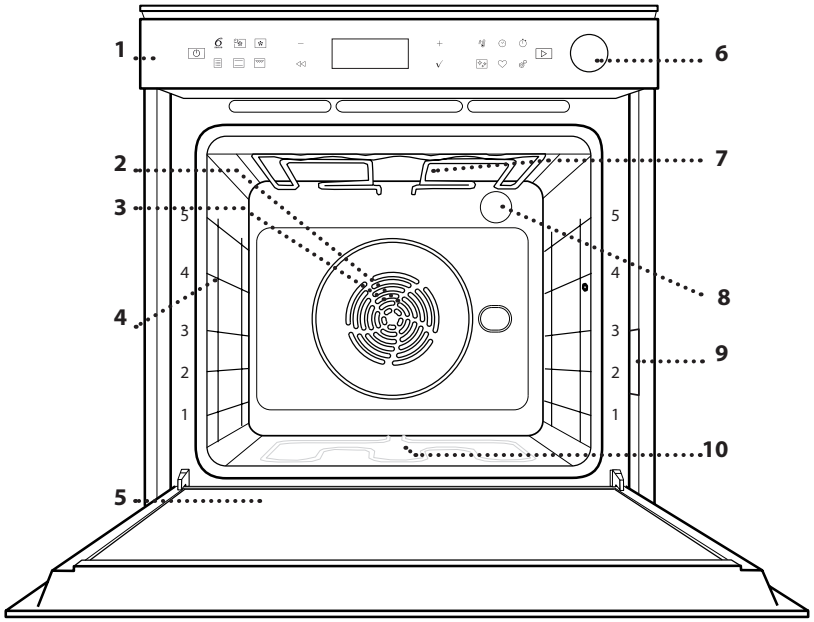
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

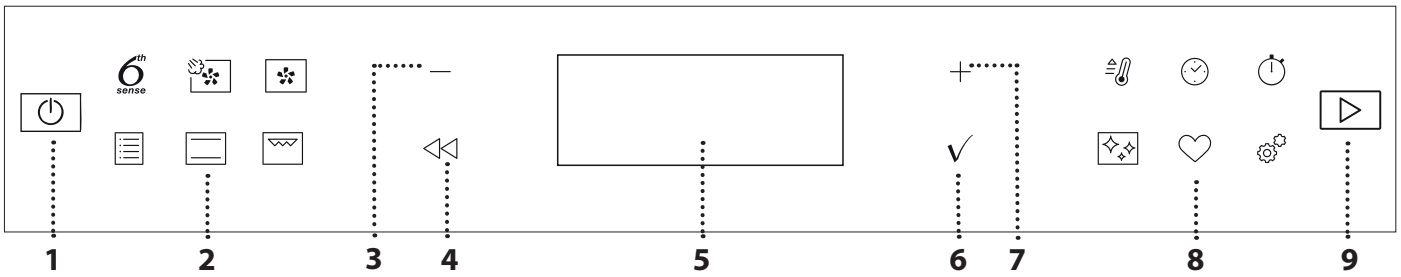


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function, a long press is needed.

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

For immediately starting a function.

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

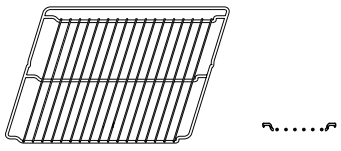
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

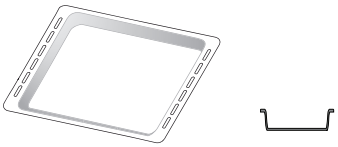
ACCESSORIES

WIRE SHELF



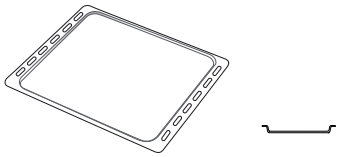
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



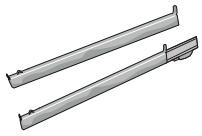
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



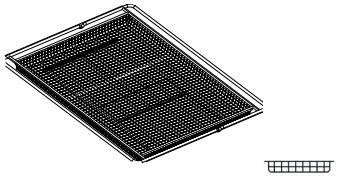
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

SLIDING RUNNERS*



To facilitate inserting or removing accessories.

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.

* Available only on certain models

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

Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service or **www.whirlpool.eu**.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

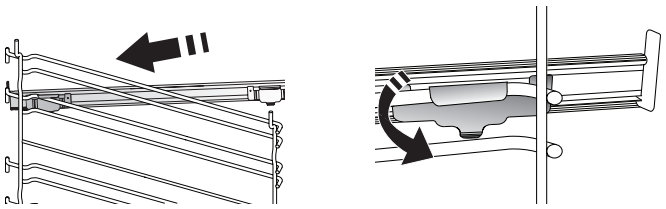
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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



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

FUNCTIONS

6th SENSE

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

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

FORCED AIR + STEAM

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select STEAM 1 level for bread and desserts, and STEAM 2 for meat, fish and vegetables.

FORCED AIR

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

TRADITIONALS FUNCTIONS

- **CONVECT BAKE**
  For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **TURBO GRILL**
  For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FROZEN BAKE**
  The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
  - » **AIR FRY**
    This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air.
    Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.
  - » **RISING**
    For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
  - » **DEFROST**
    To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
  - » **KEEP WARM**
    For keeping just-cooked food hot and crisp.
  - » **ECO FORCED AIR**
    For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

GRILL

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

FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

TIMERS

For editing function time values.

MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.

CLEANING

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

- **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.

SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

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

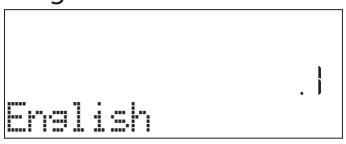
FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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

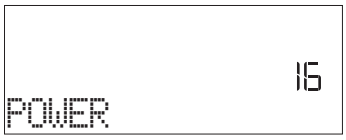


Press + or — to scroll through the list of available languages and select the one you require.
Press ✓ to confirm your selection.

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



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

3. SET THE TIME

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



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

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

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

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

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

Press ✓ to confirm.
For Water Hardness level, "Hard" is preset.

5. HEAT THE OVEN

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

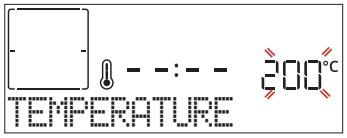
Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



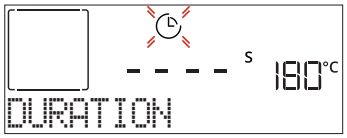
When the value flashes on the display, press + or — to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

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

In "Forced Air + Steam" function, you can select the amount of steam from the following values: STEAM 1, STEAM 2.

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

DURATION



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

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

END TIME (START DELAY)

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



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

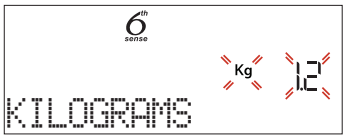
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press + or — to amend the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

. 6th SENSE

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

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

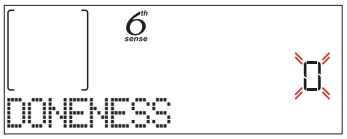
WEIGHT / HEIGHT / PIZZA (ROUND-TRAY-LAYERS)



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

DONENESS / BROWNING

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



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

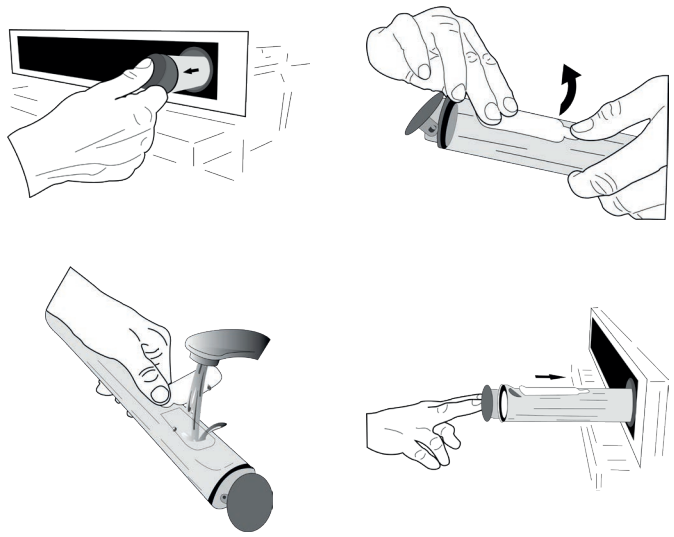
In the same way, where allowed, in some 6th Sense functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (1).

. COOKING WITH STEAM

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

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

When requested on the display with "ADD WATER" indications, open the drawer by pressing the tilting cap. Once extracted, open drawer's lid and slowly pour in some drinking water until the notch corresponding to the level requested on the display (LEVEL 1 - 160 ml or LEVEL 2 - 300 ml, based on selected function) is reached. In any case, do not overfill the drawer exceeding the notch indicating Level 2. Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. The drawer must always remain closed, except for water filling.



After the first filling, in case of longer cooking cycles, once water will have ran out, it could be necessary to add it again, in order to complete the cycle: the oven will prompt it in case it is needed.
Avoid to fill the drawer when the oven is switched off, or up to it is requested from the display.
We suggest emptying the drawer after the cooking steam cycle.

3. START THE FUNCTION

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

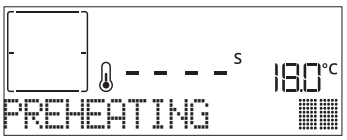
During the delay phase, by pressing ▷ the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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

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

4. PREHEATING

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



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing ✓ or ▷ .

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

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

5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

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

To resume the cooking, close the door.

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



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

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

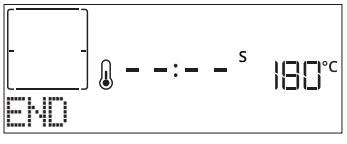


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press ▷ or ✓ to continue cooking.

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

6. END OF COOKING

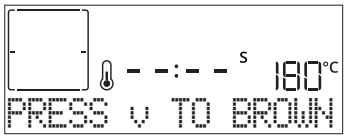
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



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

BROWNING

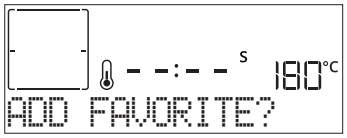
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



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

. FAVORITES

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



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

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

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

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

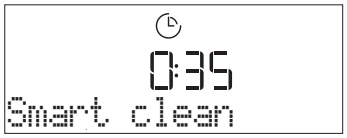


Press + or — to select the function, confirm by pressing ✓ , and then press ▷ to activate.

. CLEANING

- **SMARTCLEAN**

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



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

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

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

- **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 excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Press 🧽 to show "Pyro" on the display.



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

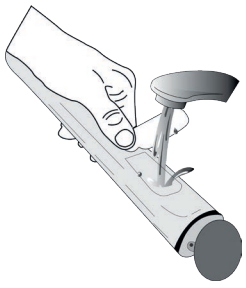
Please note: remove water from the drawer before pyro cycle activation

• DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. This product has been developed in order to automatically run a drain cycle once cooking has been stopped/has ended. Approximately 30min after the stop/end of cooking, the oven will automatically drain the system, moving the residual water into the drawer (be careful not to remove the drawer after cooking). Once done, the drawer can be extracted and emptied.

We recommend emptying the drawer as soon as the drain is completed, after the cooking cycle.

If needed, a manual drain can in any case be executed by the user following the instruction below.



Select the "Drain" function with the water drawer properly inserted in the oven, press ▷ and wait for the cycle to automatically run. The average duration for full load drainage is about one minute. Once done, the drawer can be extracted and emptied.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT"

• DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display and press ▷ when done to start each phase. The average duration of the full function is around 100 minutes.

Please note: If the function is stopped at any time, the entire descaling cycle must be repeated.

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

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

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

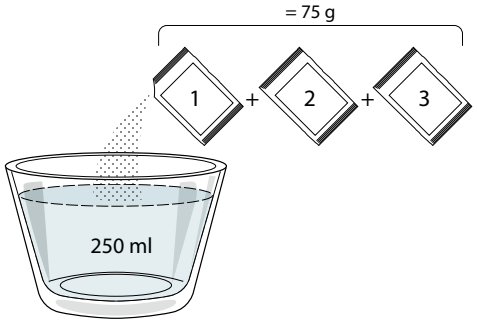
The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the internal steam circuit.

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

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT".

» **PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)**

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. Make sure the solution dissolves completely in the water so that no residue remains. WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. For orders and information contact the after sales service or **www.whirlpool.eu**. Whirlpool will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.



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

Once the descaling phase has been completed, please drain the drawer.

» **PHASE 2/2: RINSING (30 min.)**

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

When the message "DESCALING COMPLETED" appears on the display, please press OK to confirm.

Please drain the drawer. Descale cycle is completed.

Cooking functions cannot be activated during the cleaning cycle. Please note: A message will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

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

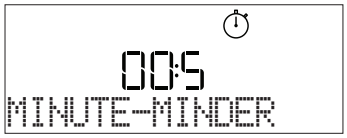
Note: during the Descale cycle, some noise could potentially be heard since the oven pumps are activated in order to guarantee the optimal descale efficiency.

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

. MINUTEMINDER

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

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



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

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

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

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

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

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

. KEYLOCK

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



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

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.

6th sense COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES		SUGGESTED QUANTITY	TURN (of cook time)	LEVEL AND ACCESSORIES
LASAGNA	-	0.5 - 3 kg	-	2
MEAT	Beef roasted	0.6 - 2 kg	-	3
	Hamburgers	1.5 - 3 cm	3/5	5 / 4
	Roasted	0.6 - 2.5 kg	-	3
	Chicken-roasted	0.6 - 3 kg	-	2
	Fillet & breast	1 - 5 cm	2/3	5 / 4
FISH	Fish fillets	0.5 - 3 (cm)	-	3 / 2
	Fillets-frozen	0.5 - 3 (cm)	-	3 / 2
VEGETABLES	Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	3
	Vegetable-roast	0.5 - 1.5 kg	-	3
	Vegetable-gratin	one tray	-	3
CAKES & PASTRIES	Sponge cake	0.5 - 1.2 kg	-	3
	Cookies	0.2 - 0.6 kg	-	3
	Tart	0.4 - 1.6kg	-	3
	Quiche	0.8 - 1.2 kg	-	2
PIZZA & BREAD	Thin pizza	round - tray	-	2
	Thick pizza	round - tray	-	2
	Pizza- frozen	1 - 4 layers	-	2
	Rolls	60 - 150 g each	-	3
	Big bread	0.7 - 2.0 kg	-	2

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

Whirlpool

FORCED AIR + STEAM COOKING TABLE

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

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

AIR FRY COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Frozen French Fries		650-850g	Yes	200	25 - 30	L4 L1
Homemade Fries		300 - 800g	Yes	200	20 - 40	L4 L1
Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	L4 L1
Mixed Vegetables		300 - 800g	Yes	200	20 - 30	L4 L1
Frozen Chicken Nuggets		500g	Yes	200	15 - 20	L4 L1
Breaded Chicken Breast		1 - 4cm	Yes	200	20 - 40	L4 L1
Frozen Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	L4 L1
Breaded Cutlet		1 - 4cm	Yes	220	20 - 50	L4 L1

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on L1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS

 Conventional

 Forced air

 Convection bake

 Grill

 TurboGrill

 Eco Forced air

 Air Fry

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS

Conventional | Forced air | Convection bake | Grill | TurboGrill | Eco Forced air | Air Fry

Whirlpool

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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

. Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

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

. The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

WATER DRAWER MAINTENANCE

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

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

1. Press the top of the drawer front cap, indicated with a recess, to pull out the handle
2. Grasp the handle and pull out the water drawer.
3. Remove the lid of the water drawer.
4. Empty the water drawer and clean it.
5. Dry the different components by using a soft cloth.
6. If necessary, allow the drawer to air dry without closing it with the lid.
7. Replace the water drawer lid.
8. Re-insert the washed and dried removable water drawer into its housing making sure to push it all the way down
9. Press the bottom of the drawer front cap to reposition the handle.

Note: If needed, a manual drain cycle can be performed: press the Cleaning icon on the UI panel and by navigating with the + and - buttons, select the Drain option and press the icon ✓ to start. The oven will drain the water in the system, conveying it to the extractable drawer.

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

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

BOILER

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

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

REPLACING THE LIGHT

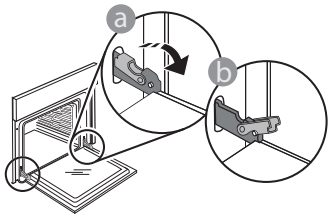
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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

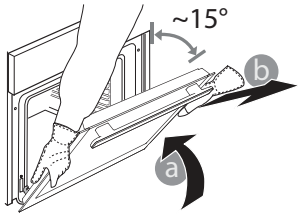
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

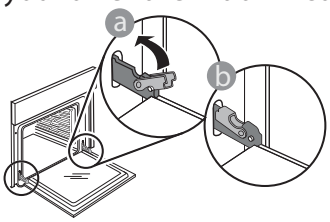
1. **To remove the door**, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



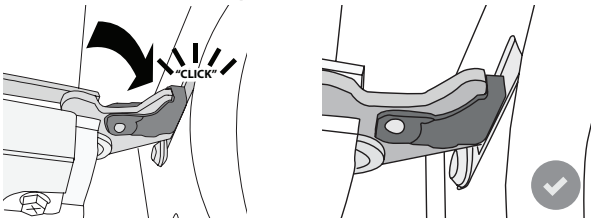
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
   Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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



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



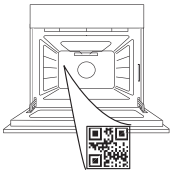
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. 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 or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up. The function does not start.	"DEMO" mode is running.	Acceess "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Acceess "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
Drain pump activation some minutes after end/stop of steam cycle	Expected automatic water drain	No action needed.

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

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.whirlpool.eu/docs**
- 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.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produced under license.

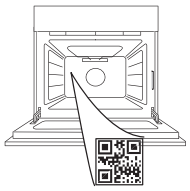
Whirlpool

400020014449

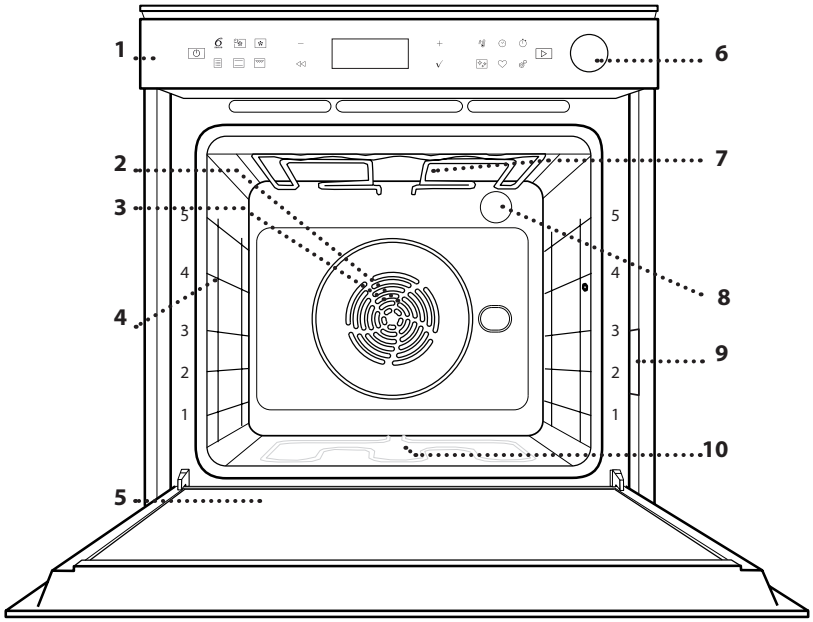
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.register10.eu**

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

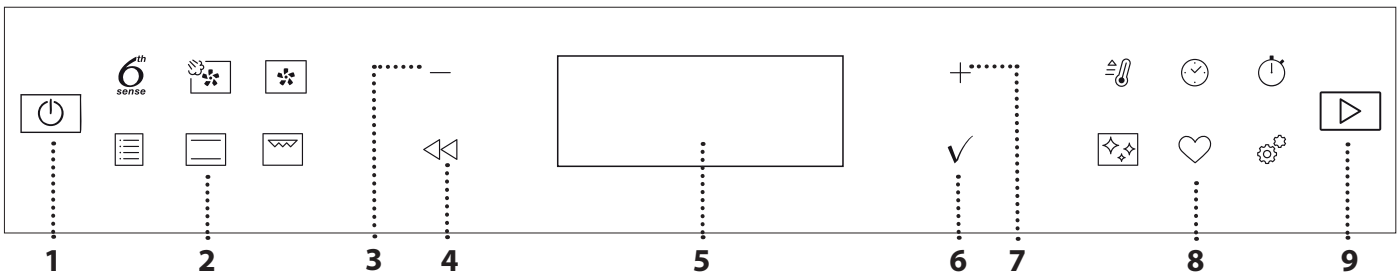


DESCRIPTION DU PRODUIT



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. Tiroir d'eau
7. Élément de chauffage supérieur/gril
8. Ampoule
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. ON/OFF
Pour allumer et éteindre le four, et pour arrêter une fonction active, il est nécessaire d'appuyer longuement sur cette touche.

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS
Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS
Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

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

5. ÉCRAN
Pour lancer immédiatement une fonction.

6. CONFIRMER
Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

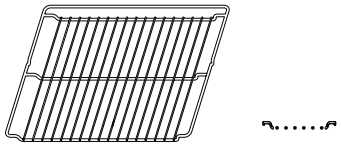
7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS
Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

9. DÉPART
Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

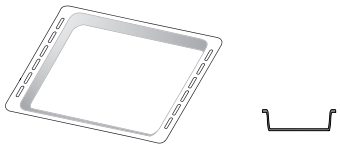
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



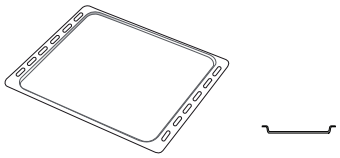
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



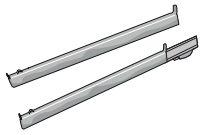
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



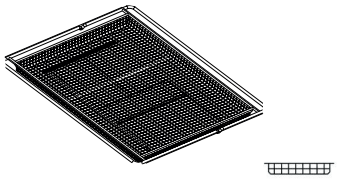
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

ACCESSOIRE AIR FRY*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes.

Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour les commandes et les informations, contacter le service après-vente ou **www.whirlpool.eu**.

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.

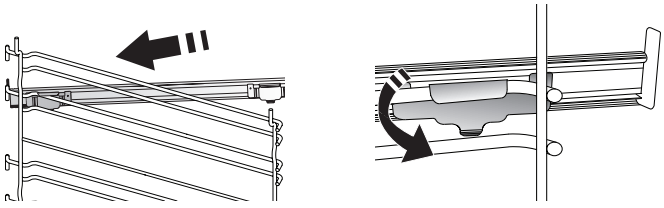
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : 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.

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.

CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de sélectionner le niveau VAPEUR 1 pour le pain et les desserts, et VAPEUR 2 pour la viande, le poisson et les légumes.

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.

FONCTIONS TRADITIONNELLES

- **AIR BRASSÉ**

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

- **TURBO GRIL**

  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.

- **SURGELÉS**

  La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

- **FONCTIONS SPÉCIALES**

  » **AIR FRY**

  Cette fonction 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.

  Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant l'accessoire Air Fry (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur l'accessoire Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.

  » **LEVAGE DE PÂTE**

  Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

  » **DÉCONGÉLATION**

  Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.

  » **GARDER AU CHAUD**

  Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

  » **ÉCO CHALEUR PULSÉE**

  Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, 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.

CONVECTION

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

GRIL

Pour cuire des biftecks, 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.

PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.

TIMERS (MINUTERIES)

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.

MINUTEMINDER (MINUTEUR)

Pour garder du temps sans activer de fonction.

NETTOYAGE

- **NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO**

  Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

- **VIDANGE**

  Pour vidanger le chauffe-eau automatiquement afin de prévenir l'accumulation d'eau résiduelle lorsque l'appareil ne sera utilisé pour une certaine période de temps.

- **DÉTARTRER**

  Pour enlever les dépôts de calcaire dans le réservoir d'eau chaude. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façon régulière. Sinon, un message s'affiche à l'écran vous invitant à nettoyer le four.

- **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. Verser 200 ml d'eau potable dans le fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode « ÉCO » est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lors de la pression de l'une quelconque des touches. Lorsque la fonction « DEMO » est activée, toutes les commandes sont actives et les menus sont disponibles, mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO » à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».

En sélectionnant « RÉINITIALISER », le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

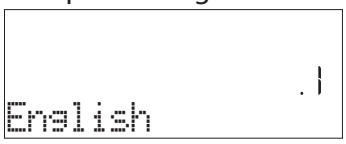
FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera « English ».

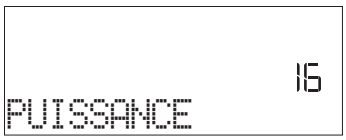


Appuyez sur + ou — pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.
Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant « LANGUE » dans le menu « RÉGLAGES », disponible en appuyant sur ⚙ .

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



Appuyez sur + ou — sélectionnez 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur ✓ pour confirmer.

3. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné l'alimentation, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur + ou — pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.
Appuyez sur + ou — pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez « HORLOGE » dans le menu « RÉGLAGES », disponible en appuyant sur ⚙ .

4. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

Afin de permettre au four de fonctionner efficacement et de garantir qu'il invite régulièrement l'utilisateur à effectuer le cycle de Détartrage lorsque cela est nécessaire, il est important de régler le niveau de dureté de l'eau. Pour le régler, allumez le four en appuyant sur ⏻ , appuyez sur Settings (Réglages) ⚙ et utilisez les boutons de navigation + et — pour sélectionner « WATER HARDNESS » (DURETÉ DE L'EAU). Confirmer avec la touche ✓ . Utilisez les boutons de navigation + et — pour sélectionner le niveau correct pour l'eau de votre région, sur la base du tableau suivant :

TABLEAU DE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU				
Niveau		°dH degrés allemands	°fH degrés français	°Clark degrés anglais
1	Très douce	0-6	0-10	0-7
2	Douce	7-11	11-20	8-14
3	Moyen	12-16	21-29	15-20
4	Dure	17-34	30-60	21-42
5	Très dure	35-50	61-90	43-62

Appuyez sur ✓ pour confirmer.
Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau « Dure » est préréglé.

5. HEAT THE OVEN (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 »).

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

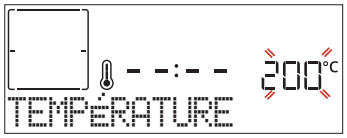
Appuyez sur ⏻ pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou — pour sélectionner l'élément souhaité, 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. En appuyant sur ⏪ , vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR



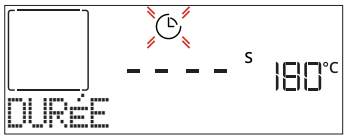
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau du gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).

En fonction « Chaleur pulsée + Vapeur », vous pouvez sélectionner la quantité de vapeur à partir des valeurs suivantes : VAPEUR 1, VAPEUR 2.

Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du gril peut être modifié en utilisant + ou — .

DURÉE



Lorsque l'icône 🕒 clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ✓ ou ▷ pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur 🕒 : appuyez sur + ou — pour le modifier, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

HEURE DE FIN (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. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône 🕒 clignote.



Appuyez sur + ou — pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et activer 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.

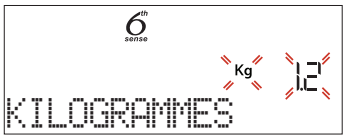
Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou — pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur ⏪ pour changer d'autres réglages. En appuyant sur 🕒 , afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

. 6th SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

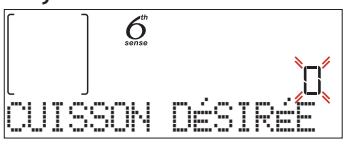
POIDS / HAUTEUR / PIZZA (COUCHES À PLATEAU ROND)



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur + ou — pour régler la valeur requise puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

Dans certaines fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson.

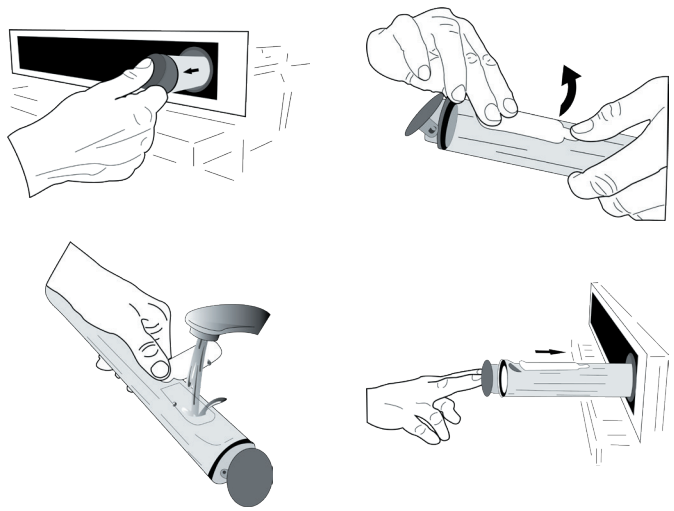


Lorsque cela est demandé, appuyez sur + ou — pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur ✓ ou ▷ pour confirmer et démarrer la fonction.

De la même façon, lorsque cela est autorisé, dans certaines fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de brunissage entre bas (-1) et élevé (1).

. CUISSON VAPEUR

En choisissant « Chaleur pulsée + Vapeur » ou l'une des recettes spécifiques 6th Sense, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur.
La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments contrairement à la convection naturelle qui utilise de l'air chaud: cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.
Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir amovible sur le panneau de commandes.
Lorsque l'écran affiche les indications « ADD WATER » (AJOUTER DE L'EAU), ouvrir le tiroir en appuyant sur le bouchon basculant. Une fois sorti, ouvrir le couvercle du tiroir et verser lentement de l'eau potable jusqu'à l'encoche correspondant au niveau requis sur l'écran (NIVEAU 1 - 160 ml ou NIVEAU 2 - 300 ml, sur la base de la fonction sélectionnée). Dans tous les cas, ne remplissez pas le tiroir au-delà de l'encoche indiquant le niveau 2. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



Après le premier remplissage, en cas de cycles de cuisson plus longs, une fois que l'eau se sera épuisée, il pourrait être nécessaire d'en ajouter à nouveau, afin de terminer le cycle : le four invitera à le faire en cas de besoin.
Évitez de remplir le tiroir lorsque le four est éteint, ou jusqu'à ce que cela soit demandé à l'écran.
Il est conseillé de vider le tiroir après le cycle de cuisson à la vapeur.

3. DÉMARRER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur ▷ pour activer la fonction.

Pendant la phase de « Départ Différé », en appuyant sur ▷, le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

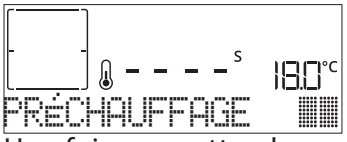
Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur ⏻.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur ⏮ pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendre un refroidissement complet.

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 que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d' « AJOUTER ALIMENTS ». À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur ✓ ou ▷.

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 + ou —.

5. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

Dans certaines fonctions 6th Sense, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson.



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur ▷ pour poursuivre la cuisson.

De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

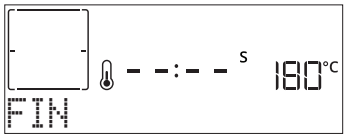


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ▷ ou ✓ pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter : Appuyez sur ▷ pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

6. FIN DE CUISSON

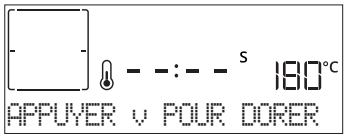
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur ▷ pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur + pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur ✓ pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur ⏻ pour éteindre le four.

. FAVORI

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur ✓ autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur ⏮ .

Une fois que vous avez appuyé sur ✓ , appuyez sur le + ou — pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur ♡ : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.

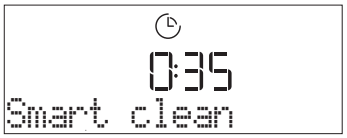


Appuyez sur + ou — pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur ✓ , puis appuyez sur ▷ pour activer.

. NETTOYAGE

- **SMARTCLEAN**

Appuyez sur ⏱ pour afficher « Smart Clean » sur l'écran.



Appuyez sur ▷ pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur ✓ une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur ▷ pour activer le cycle de nettoyage.

Veuillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

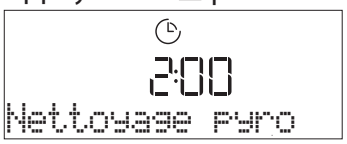
Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

- **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 des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Appuyez sur ⛆ pour afficher « Pyro » sur l'écran.



Appuyez sur + ou — pour sélectionner le cycle souhaité, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur + ou — pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Nettoyez la porte et enlevez tous les accessoires comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur ▷ : le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle. Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

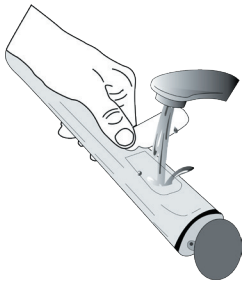
Veuillez noter : enlever l'eau du tiroir avant l'activation du cycle de pyrolyse

• VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans le réservoir. Ce produit a été développé afin de lancer automatiquement un cycle de vidange une fois que la cuisson est terminée/a été arrêtée. Environ 30 mn après l'arrêt/la fin de la cuisson, le four vidangera automatiquement le système, en envoyant l'eau résiduelle dans le tiroir (faites attention à ne pas enlever le tiroir après la cuisson). Une fois cette opération effectuée, le tiroir peut être extrait et vidé.

Nous recommandons de vider le tiroir dès que la vidange est terminé, après le cycle de cuisson.

Si nécessaire, une vidange manuelle peut être effectuée par l'utilisateur en suivant les instructions ci-dessous.



Sélectionnez la fonction « Vidange » avec le tiroir d'eau convenablement inséré dans le four, appuyez sur ▷ et attendez que le cycle se lance automatiquement. La durée moyenne d'une vidange à pleine charge est d'environ une minute. Une fois cette opération effectuée, le tiroir peut être extrait et vidé.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE »

• DÉTARTRER

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées à l'écran et appuyez sur ▷ lorsque c'est fait, pour démarrer chaque phase. La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 100 minutes.

Veuillez noter : Si la fonction est arrêtée à quelque moment que ce soit, le cycle complet de détartrage doit être répété.

L'écran vous indique quand il est temps d'effectuer un cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

MESSAGE DE DÉTARTRAGE	SIGNIFICATION
<DÉTARTRAGE RECOMMANDÉ> Ce message apparaît après environ 15 heures de cycle vapeur *	Il est recommandé d'effectuer un cycle de Détartrage.
<DÉTARTREZ S'IL VOUS PLAÎT> Ce message apparaît après environ 20 heures de cycle vapeur *	Le détartrage est obligatoire. Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé.

*en considérant la valeur par défaut (4 - Hard) du niveau de dureté de l'eau. Le nombre d'heures de cycles de vapeur qui doivent s'écouler avant que les messages de Détartrage ne s'affichent dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil.

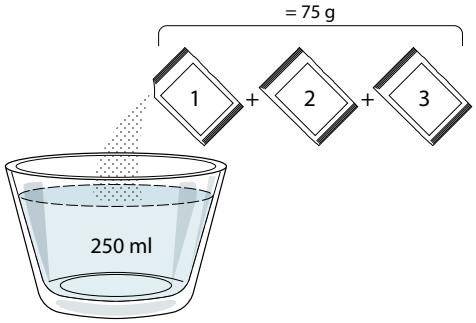
La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne.

Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE ».

» **PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)**

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 0,25 L de solution>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Assurez-vous que la solution se dissolve complètement dans l'eau afin qu'aucun résidu ne subsiste. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. pour les commandes et les informations, contacter le service après-vente ou **www.whirlpool.eu**. Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur ▷ pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

Une fois la phase de détartrage terminée, veuillez vidanger le tiroir.

» **PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 min.)**

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur des résidus de détartrage, il faut effectuer un cycle de rinçage. Lorsque l'écran affiche <ADD 0.25 L OF WATER> (Ajouter 0,25 l d'eau), remplissez le réservoir avec 0,25 L d'eau potable, puis appuyez sur ▷ pour lancer le rinçage. N'éteignez pas le four jusqu'à ce que toutes les étapes requises par la fonction aient été achevées.

Lorsque le message « DESCALING COMPLETED » (Détartrage terminé) apparaît sur l'écran, appuyez sur OK pour confirmer.

Veuillez vidanger le tiroir. Le cycle de détartrage est terminé.

Les fonctions de cuisson ne peuvent pas être utilisées durant le cycle de nettoyage. Veuillez noter : Un message sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement.

Une fois la procédure de détartrage terminée, il est conseillé de sécher la cavité pour la débarrasser des éventuels résidus d'eau. Il sera alors possible d'utiliser toutes les fonctions de la vapeur.

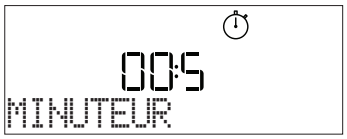
Note : pendant le cycle de Détartrage, un certain bruit peut être entendu car les pompes du four sont activées afin de garantir une efficacité optimale du détartrage.

Une fois que le cycle d'entretien a commencé, ne retirez pas le tiroir, sauf si l'appareil le demande.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur + ou — : L'icône ⏱ clignotera sur l'écran.

Appuyez sur + ou — pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour activer la minuterie.



Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veuillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Appuyez sur + ou — pour changer l'heure réglée sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur ⏻ pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.
Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Veuillez noter : Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône ⏱ sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur ⏻ pour arrêter la fonction actuellement active.

. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur ⏮ et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Remarque : 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.

6th sense TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ SUGGÉRÉE	RETOURNEMENT (du temps de cuisson)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
LASAGNES	Lasagnes	0,5 - 3 kg	Lasagnes	2	
VIANDE	Rôti de bœuf	0,6 - 2 kg	Lasagnes	3	
	Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5	5	4
	Rôti	0,6 - 2,5 kg	Lasagnes	3	
	Poulet rôti	0,6 - 3 kg	Lasagnes	2	
	Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3	5	4
POISSON	Filet de poisson	0,5 - 3 (cm)	Lasagnes	3	2
	Filets surgelés	0,5 - 3 (cm)	Lasagnes	3	2
LÉGUMES	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg	Lasagnes	3	
	Légumes-rôtis	0,5 - 1,5 kg	Lasagnes	3	
	Légumes gratinés	un lèchefrite	Lasagnes	3	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise	0,5 - 1,2 kg	Lasagnes	3	
	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	Lasagnes	3	
	Tarte	0,4 - 1,6 kg	Lasagnes	3	
	Quiche et tarte	0,8 - 1,2 kg	Lasagnes	2	
PAIN & PIZZA	Pizza fine	ronde - plateau	Lasagnes	2	
	Pizza épaisse	ronde - plateau	Lasagnes	2	
	Pizza surgelée	1 - 4 couches	Lasagnes	2	
	Petits pains	60 - 150 g chacun	Lasagnes	3	
	Gros pain	0,7 - 2,0 kg	Lasagnes	2	

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

Whirlpool

TABLEAU DE CUISSON CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Shortbread (Petit pain)/Biscuits	VAPEUR 1	Oui	140 - 150	35 - 55	3
Petit gâteau/Muffins	VAPEUR 1	Oui	160 - 170	30 - 40	3
Gâteaux à pâte levée	VAPEUR 1	Oui	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Génoise)	VAPEUR 1	Oui	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia (Fougasse)	VAPEUR 1	Oui	200 - 220	20 - 40	3
Pain (miche)	VAPEUR 1	Oui	170 -180	70 - 100	3
Petit pain	VAPEUR 1	Oui	200 - 220	30 - 50	3
Baguettes	VAPEUR 1	Oui	200 - 220	30 - 50	3
Pommes de terre rôties	VAPEUR 2	Oui	200 - 220	50 - 70	3
Veau / Bœuf / 1 kg	VAPEUR 2	Oui	180 - 200	60 - 100	3
Veau / Bœuf / (morceaux)	VAPEUR 2	Oui	160 - 180	60-80	3
Rôti de bœuf saignant 1 kg	VAPEUR 2	Oui	200 - 220	40 - 50	3
Rôti de bœuf saignant 2 kg	VAPEUR 2	Oui	200	55 - 65	3
Gigot d'agneau	VAPEUR 2	Oui	180 - 200	65 - 75	3
Jambons à l'étouffée	VAPEUR 2	Oui	160 - 180	85 - 100	3
Poulet / guinea fowl (pintade) / duck (canard) 1 – 1,5 kg	VAPEUR 2	Oui	200 - 220	50 - 70	3
Morceaux de poulet / guinea fowl (pintade) / duck (canard)	VAPEUR 2	Oui	200 - 220	55 - 65	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	VAPEUR 2	Oui	180 - 200	25 - 40	3
Filet de poisson	VAPEUR 2	Oui	180 - 200	15 - 30	3

Air Fry	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson	 Lèchefrite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Air Fry

TABLE DE CUISSON AIR FRY

RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Frites surgelées		650-850 g	Oui	200	25 - 30	L4 L1
Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	L4 L1
Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	L4 L1
Mélange de légumes		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	L4 L1
Nuggets de poulet congelés		500 g	Oui	200	15 - 20	L4 L1
Blanc de poulet panés		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	L4 L1
Bâtonnet de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	L4 L1
Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	L4 L1

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, étalez l'huile uniformément.

Nous suggérons d'ajouter un plateau vide sur L1 afin de recueillir les éventuels résidus de graisse provenant de l'accessoire Air fry pendant la cuisson.

Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS	Convection naturelle	Chaleur Pulsée	Cuisson au four par convection	Gril	Cuisson au gril Turbo	Éco Chaleur pulsée	Air Fry

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Leavened cakes (Gâteaux à pâte levée) / Sponge cakes (Génoise)		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (cheesecake (gâteau au fromage), strudel, apple pie (tarte aux pommes))		Oui	160 – 200	30 - 85	3
		Oui	160 – 200	35 - 90	4 1
Biscuits / Shortbread (Petit pain)		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffin (Muffins)		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (Chouquettes)		Oui	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 / Pain / Focaccia (fougasse)		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Quiche et tarte (tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (Feuilletés)		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FONCTIONS	Convection naturelle	Chaleur Pulsée	Cuisson au four par convection	Gril	Cuisson au gril Turbo	Éco Chaleur pulsée	Air Fry

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Lasagnes/Flan/Pâtes au four/Cannellonis		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau / veau / bœuf 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Poulet / Rabbit (Lapin) / Duck (Canard) 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3
Turkey (Dinde) /Goose (Oie) 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four/en papillote (filets, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Rôtie)		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Saucisses) / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
Gigot d'agneau / Shanks (Jarrets)		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Rôtis farcis)		-	200	80 - 120 *	3
Morceaux de viandes (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	3

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.
** Tourner les aliments à mi-cuisson.
*** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

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 et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Air Fry

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.

Utilisez 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 microfibres 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, laisser le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laisser le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

. Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

. Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

. 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.

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Mise en garde : Le tiroir à eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !

À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le tiroir extractible. Une fois la vidange automatique terminée, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la partie supérieure de la façade du tiroir, indiquée par un creux, pour extraire la poignée
2. Saisissez la poignée et sortez le tiroir à eau.
3. Retirez le couvercle du tiroir à eau.
4. Videz le tiroir à eau et nettoyez-le.
5. Séchez les différents composants à l'aide d'un chiffon doux.
6. Si nécessaire, laissez le tiroir sécher à l'air sans le fermer avec le couvercle.
7. Remettre le couvercle du tiroir à eau en place.
8. Réinsérez le tiroir à eau amovible lavé et séché dans son logement en veillant à l'enfoncer complètement
9. Appuyer sur le bas de la façade du tiroir pour repositionner la poignée.

Remarque : Si nécessaire, un cycle de vidange manuel peut être effectué : appuyez sur l'icône Nettoyage sur le panneau de l'interface utilisateur et, en naviguant avec les boutons + et -, sélectionnez l'option Drain et appuyez sur l'icône ✓ pour commencer. Le four évacue l'eau contenue dans le système et l'achemine vers le tiroir extractible.

Remarque : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir à eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartrer » régulièrement.

Après une longue période d'inutilisation de la fonction « Chaleur pulsée + vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

REMPLACER L'AMPOULE

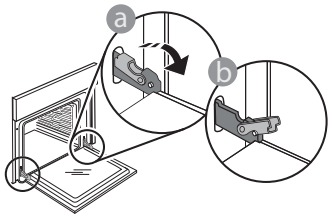
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Ampoules halogènes 40 W/230 ~ V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

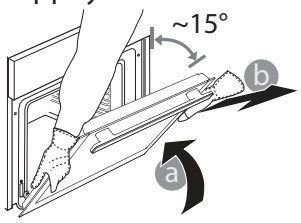
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

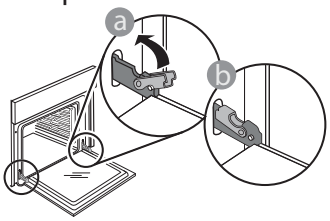
1. **Pour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



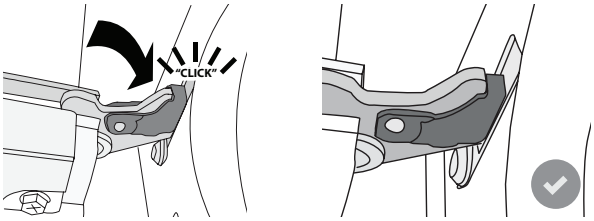
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
   Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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



3. **Réinstallez la porte** en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher 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.



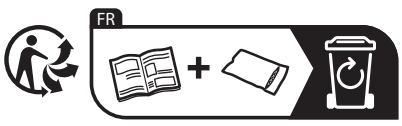
   Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



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.

DÉPANNAGE

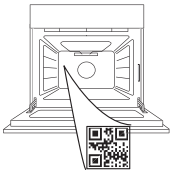
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas. La fonction ne démarre pas.	Le mode « DÉMO » ne fonctionne pas.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
Activation de la pompe de vidange quelques minutes après la fin/arrêt du cycle de vapeur	Vidange automatique de l'eau prévue	Aucune action n'est nécessaire.



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu/docs**
- 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.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produit sous licence.

Whirlpool

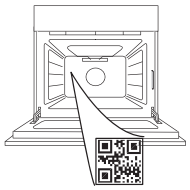
400020014449

GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

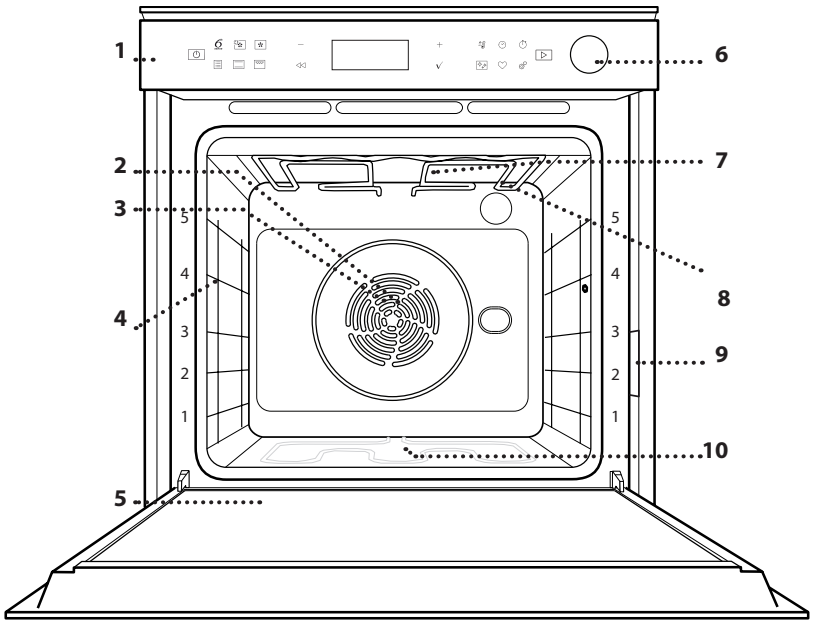
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu**

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

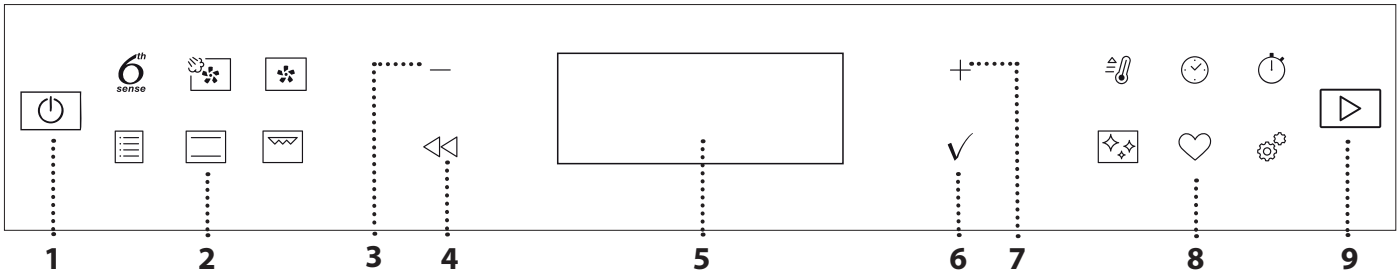


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno e per interrompere una funzione attiva, è necessaria una pressione prolungata.

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

Per avviare immediatamente una funzione.

6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

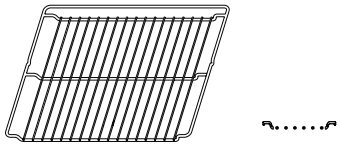
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle di base.

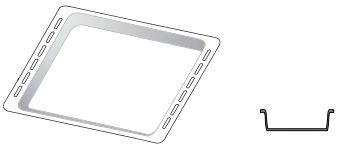
ACCESSORI

GRIGLIA



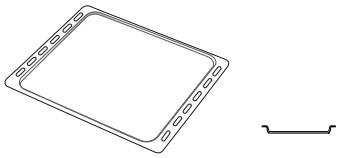
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



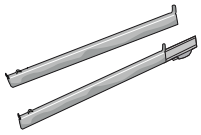
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

TEGLIA



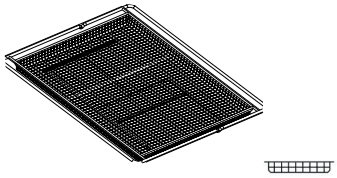
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillotte, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

LECCARDA AIR FRY *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Air Fry, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti.

Può essere lavata in lavastoviglie.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

Altri accessori possono essere acquistati separatamente; Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o **www.whirlpool.eu**.

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

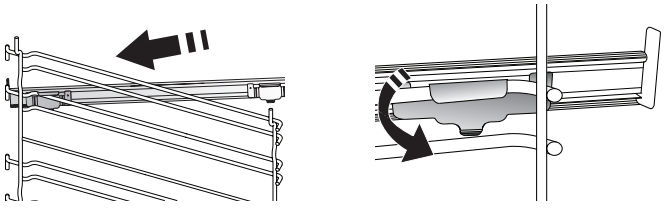
RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Note: Le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI

6th SENSE

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagne, carne, pesce, verdure, torte e dolci, torte salate, pane, pizza).

Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

TERMOVENTILATO + VAPORE

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere i migliori risultati di cottura, si consiglia di selezionare il livello VAPORE 1 per pane e dolci, e VAPORE 2 per carne, pesce e verdure.

TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

FUNZIONI TRADIZIONALI

- **VENTILATO**

  Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **TURBO GRILL**

  Per arrostire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **CIBI SURGELATI**

  Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.
- **FUNZIONI SPECIALI**
  - » **AIR FRY**

    Questa funzione consente di cuocere patate fritte, nugget di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda.

    I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Air Fry (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda Air Fry in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Air Fry per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.
  - » **LIEVITAZIONE**

    Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
  - » **DEFROST (SCONGELAMENTO)**

    Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
  - » **TIENI IN CALDO**

    Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
  - » **ECO TERMOVENTILATO**

    Per cuocere arrosti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

PRERISC RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.

TIMERS (TIMER)

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni.

MINUTEMINDER (CONTA MINUTI)

Per impostare il timer senza attivare una funzione.

PULIZIA

- **PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI**

  Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.
- **SCARICO ACQUA**

  Per svuotare la caldaia ed evitare che rimanga dell'acqua residua quando l'apparecchio non viene utilizzato per un certo lasso di tempo.
- **DECALCIF.**

  Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari. In caso contrario, sul display comparirà un messaggio per ricordare che è necessario pulire il forno.

- **SMART CLEAN**
  L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia.

Verrà riattivata automaticamente ogni volta che si preme uno dei pulsanti. Quando "DEMO" è "On", tutti i comandi sono attivi e i menu disponibili, ma il forno non si riscalda. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

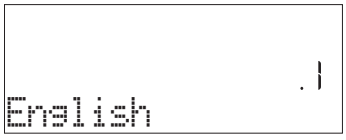
PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".

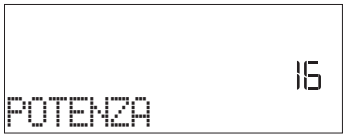


Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.
Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙ .

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13).



Premere + o — per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere ✓ per confermare.

3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo avere selezionato la potenza, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere + o — per impostare l'ora corrente e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
Premere + o — per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙ .

4. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA

Per consentire al forno di funzionare in modo efficiente e per garantire che richieda regolarmente all'utente di eseguire il ciclo di decalcificazione quando necessario, è importante impostare il corretto livello di durezza dell'acqua. Per impostarlo, accendere il forno premendo ⏻ , premere Settings (Impostazioni) ⚙ e usare i pulsanti di navigazione + e — per selezionare "WATER HARDNESS" (Durezza dell'acqua). Confermare con il tasto ✓ . Utilizzare i pulsanti di navigazione + e — per selezionare il livello corretto per l'acqua della propria zona, in base alla tabella seguente:

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA				
Livello		°dH Gradi tedeschi	°fH Gradi francesi	°Clark Gradi inglesi
1	Molto dolce	0-6	0-10	0-7
2	Dolce	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Molto dura	35-50	61-90	43-62

Premere ✓ per confermare.
Per il livello di durezza dell'acqua, è preimpostato "Hard" (Dura).

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.
Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Nota: Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

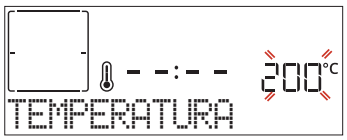
Premere ⏻ per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere + o — per selezionare la voce desiderata, quindi premere ✓ per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. Premendo ⏮ è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE



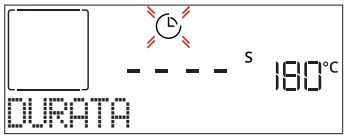
Quando il valore lampeggia sul display, premere + o — per regolarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

Usare la stessa procedura per impostare il livello grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Nella funzione "Termoventilato + Vapore", è possibile scegliere la quantità di vapore tra i seguenti valori: VAPORE 1, VAPORE 2.

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o la potenza del grill usando + o —.

DURATA

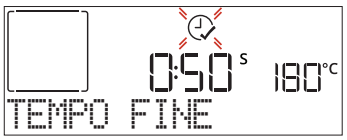


Quando l'icona ◷ lampeggia sul display, premere + o — per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: premere ✓ o ▷ per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo ◷ è possibile regolare il tempo impostato: premere + o — per modificare il valore, quindi premere ✓ per confermare.

FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine cottura. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona ◷ lampeggia.



Premere + o — per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere ✓ per confermare e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

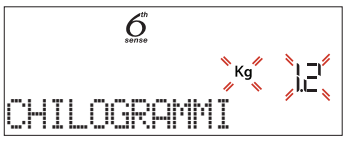
Nota: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: La temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere + o — per regolare l'ora di fine programmata oppure premere ⏮ per modificare altre impostazioni. Premendo ◷ è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

. 6th SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

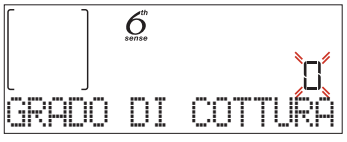
PESO / ALTEZZA / PIZZA (LIVELLI LECCARDA TONDA)



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo + o —, quindi premere ✓ per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

In alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di cottura.



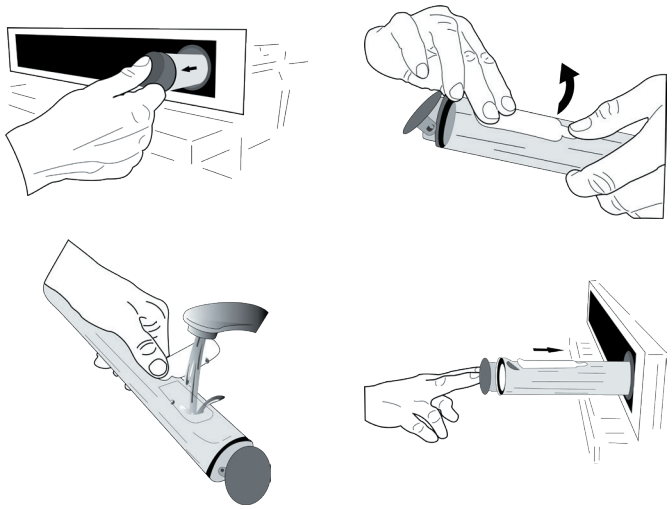
Alla richiesta, premere + o — per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). premere ✓ o ▷ per confermare e avviare la funzione.

Allo stesso modo, in alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (1).

. COTTURA A VAPORE

Selezionando la funzione "Termoventilato + Vapore" o una delle altre funzioni 6th Sense preimpostate, è possibile cuocere qualsiasi tipo di pietanza con l'uso del vapore.

Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni. È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.
Per procedere con la cottura a vapore, sarà necessario fornire acqua alla caldaia situata all'interno del forno utilizzando il cassetto estraibile sul pannello comandi.
Quando sul display compare l'indicazione "ADD WATER" (AGGIUNGI ACQUA), aprire il cassetto premendo il tappo basculante. Una volta estratto, aprire il coperchio del cassetto e versare lentamente acqua potabile fino a raggiungere la tacca corrispondente al livello richiesto sul display (LIVELLO 1 - 160 ml o LIVELLO 2 - 300 ml, in base alla funzione selezionata). In ogni caso, non riempire eccessivamente il cassetto superando la tacca che indica il livello 2. Chiudere il cassetto spingendolo con attenzione verso il pannello finché non è completamente chiuso. Il cassetto deve restare sempre chiuso, tranne quando è necessario rabboccare l'acqua.



Dopo il primo riempimento, in caso di cicli di cottura più lunghi, una volta esaurita l'acqua, potrebbe essere necessario aggiungerla nuovamente per completare il ciclo: il forno lo richiede in caso di necessità.
Si raccomanda di non riempire il cassetto a forno spento o prima che compaia il messaggio corrispondente sul display.
Si consiglia di svuotare il cassetto dopo il ciclo di cottura a vapore.

3. AVVIO DELLA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere ▷ per attivare la funzione prescelta.

Se è stato impostato un ritardo, premendo ▷ sarà possibile saltare questa fase per avviare subito la funzione programmata.

Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.
la funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo ⏻ .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere ⏪ per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura premendo ✓ o ▷ .

Nota: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando + o — .

5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

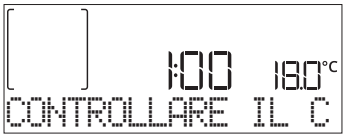
Per riprendere la cottura, chiudere la porta.

Alcune funzioni 6th Sense prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere ▷ per continuare la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.

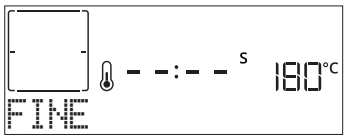


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere ▷ o ✓ per continuare la cottura.

Nota: premendo ▷ è possibile ignorare le operazioni richieste. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

6. FINE COTTURA

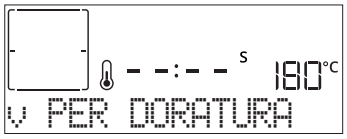
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Premere ▷ per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere + per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

DORATURA

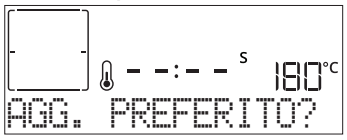
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo ✓ viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo ⏻ per spegnere il forno.

. PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere ✓ , oppure premere ⏮ per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto ✓ , premere + o — per selezionare il numero di posizione, quindi premere ✓ per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere ♡ : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.

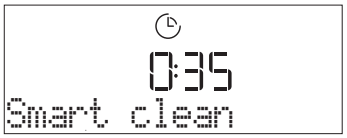


Premere + o — per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e attivarla premendo ▷ .

. PULIZIA

- **SMARTCLEAN**

Premere ⏱ per visualizzare "Smart Clean" sul display.



Premere ▷ per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere ✓ . Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere ▷ per attivare il ciclo di pulizia.

Nota: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

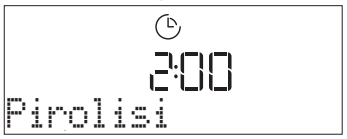
A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

- **PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI**

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Premere ⛆ per visualizzare "Pirolisi" sul display.



Premere + o — per selezionare il ciclo desiderato, quindi premere ✓ per confermare. Dopo avere selezionato un ciclo, è possibile premere + o — per impostare l'ora di fine cottura (o di avvio ritardato) e premere ✓ per confermare. Alla richiesta, pulire la porta e rimuovere tutti gli accessori, quindi chiudere la porta e premere ▷ : il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso. A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

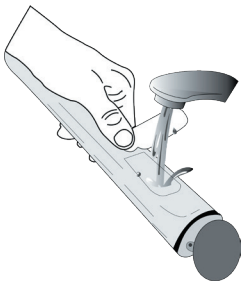
Nota: rimuovere l'acqua dal cassetto prima dell'attivazione del ciclo pirografico

• SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nella caldaia. Questo prodotto è stato sviluppato per eseguire automaticamente un ciclo di scarico acqua una volta terminata la cottura. Circa 30 minuti dopo l'arresto/fine della cottura, il forno scaricherà automaticamente il sistema, spostando l'acqua residua nel cassetto (fare attenzione a non rimuovere il cassetto dopo la cottura). Una volta fatto, il cassetto può essere estratto e svuotato.

Si consiglia di svuotare il cassetto non appena lo scarico acqua è terminato, dopo il ciclo di cottura.

Se necessario, l'utente può comunque eseguire uno scarico acqua manuale seguendo le istruzioni riportate di seguito.



Selezionare la funzione "Drain" (Scarico) con il cassetto dell'acqua correttamente inserito nel forno, premere ▷ e attendere che il ciclo venga eseguito automaticamente. La durata media dello scarico acqua a pieno carico è di circa un minuto. Una volta fatto, il cassetto può essere estratto e svuotato.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorsi 30 minuti dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "WATER IS HOT" (L'ACQUA È CALDA)

• DECALCIF.

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, consente di mantenere il sistema a vapore nelle migliori condizioni. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display e quindi premere ▷ per avviare la fase successiva. La durata media della funzione completa è di circa 100 minuti.

Nota: se la funzione viene interrotta prima del termine, sarà necessario rieseguire l'intero ciclo di tratt. disincrostante.

Il display indica quando è il momento di eseguire un ciclo di decalcificazione (vedere la tabella seguente).

MESSAGGIO DI DECALCIFICAZIONE	SIGNIFICATO
<RECOMMENDED DESCALE> (DECALCIFICAZIONE CONSIGLIATA) Appare dopo circa 15 ore di cicli di vapore*	Si consiglia di eseguire un ciclo di decalcificazione.
<PLEASE DESCALE> (PROCEDERE CON LA DECALCIFICAZIONE) Appare dopo circa 20 ore di cicli di vapore*	La decalcificazione è obbligatoria. Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione.

*considerando il valore predefinito (4 - Hard (Dura)) del livello di durezza dell'acqua. Il numero di ore di cicli di vapore che devono trascorrere prima che vengano visualizzati i messaggi di decalcificazione dipende dal livello di durezza dell'acqua impostato sull'apparecchio.

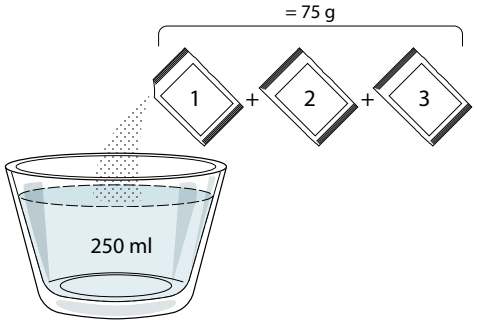
La procedura di decalcificazione può essere eseguita anche quando l'utente desidera una pulizia più profonda del circuito interno del vapore.

Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nella caldaia è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un ciclo di scarico acqua. In questo caso, è necessario svuotare il cassetto dopo il ciclo di scarico acqua, prima di proseguire con la fase di decalcificazione.

Nota: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorsi 30 minuti dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "WATER IS HOT" (L'ACQUA È CALDA).

» **FASE 1/2: DECALCIFICAZIONE (70 MIN)**

Quando il display visualizza <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (AGGIUNGI 0,25 L DI SOLUZIONE), versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Per ottenere risultati ottimali nella decalcificazione, si consiglia di riempire il serbatoio con una soluzione composta da 75 g del prodotto specifico WPRO e 250 ml di acqua potabile. Assicurarsi che la soluzione si dissolva completamente nell'acqua in modo che non rimangano residui. WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o **www.whirlpool.eu**. Whirlpool non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere ▷ per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

Al termine della fase di decalcificazione, svuotare il cassetto.

» **FASE 2/2: RISCIACQUO (30 min.)**

Per rimuovere i residui di calcare dal cassetto e dal circuito del vapore, è necessario effettuare un ciclo di risciacquo. Quando il display visualizza <AGG. 0.25 L DI ACQUA> riempire il serbatoio con 0,25 L di acqua potabile, quindi premere ▷ per avviare il risciacquo. Non spegnere il forno prima di avere completato tutte

le operazioni richieste dalla funzione.

Quando sul display appare il messaggio "DESCALING COMPLETED" (DECALCIF. COMPLETATA), premere OK per confermare.

Svuotare il cassetto. Il ciclo di decalcificazione è stato completato.

Durante il ciclo di pulizia non è possibile attivare nessuna funzione di cottura. Note: sul display comparirà un messaggio per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente.

Al termine della procedura di decalcificazione, si consiglia di asciugare la cavità da eventuali residui d'acqua. Sarà quindi possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

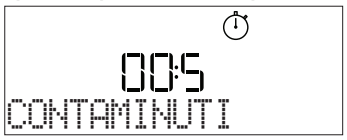
Note: durante il ciclo di decalcificazione, è possibile che si senta un po' di rumore, poiché le pompe del forno vengono attivate per garantire l'efficienza ottimale della decalcificazione.

Una volta avviato il ciclo di manutenzione, non rimuovere il cassetto se non richiesto dall'apparecchio.

. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere + o — : sul display lampeggerà l'icona ⏱ .

Premere + o — per impostare il tempo desiderato, quindi premere ✓ per attivare il timer.



Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Nota: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Premere + o — per modificare il tempo impostato sul timer.

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione.

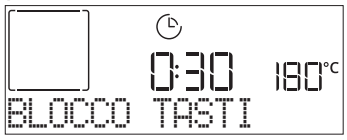
Premere ⏻ per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.

Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Nota: Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ⏱), ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il contaminuti, premere ⏻ per interrompere la funzione correntemente attiva.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto ⏪ per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo ⏻ .

NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.

6th sense TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ CONSIGLIATA	GIRARE (del tempo di cottura)	LIVELLO E ACCESSORI
LASAGNA	-	0,5 - 3 kg	-	2
CARNE	Manzo arrosto	0,6 - 2 kg	-	3
	Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 / 4
	Arrosto	0,6 - 2,5 kg	-	3
	Pollo-arrosto	0,6 - 3 kg	-	2
	Filetto & petto	1 - 5 cm	2/3	5 / 4
PESCE	Filetti di pesce	0,5 - 3 cm	-	3 / 2
	Filetti-surgelati	0,5 - 3 cm	-	3 / 2
VERDURE	Patate	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Arrosto di verdure	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Verdure gratinate	una teglia	-	3
TORTE & DOLCI	Sponge cake (Pan di spagna)	0,5 - 1,2 kg	-	3
	Biscotti	0,2 - 0,6 kg	-	3
	Crostata	0,4 - 1,6 kg	-	3
	Torta salata	0,8 - 1,2 kg	-	2
PIZZA & PANE	Pizza sottile	Teglia rotonda	-	2
	Pizza alta	Teglia rotonda	-	2
	Pizza-surgelata	Livelli 1 - 4	-	2
	Panini	60 - 150 g l'uno	-	3
	Pagnotta	0,7 - 2,0 kg	-	2

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera su griglia

Leccarda / Piastra dolci o teglia su griglia

Leccarda / Teglia


Leccarda con 500 ml di acqua

Air fry

Whirlpool

TABELLA DI COTTURA TERMOVENTILATO + VAPORE

RICETTA	LIVELLO VAPORE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANO E ACCESSORI
Shortbread (Pasta frolla) / Biscotti	VAPORE 1	Sì	140 - 150	35 - 55	3
Tortine / Muffin	VAPORE 1	Sì	160 - 170	30 - 40	3
Torte lievitate	VAPORE 1	Sì	170 - 180	40 - 60	2
Torte lievitate	VAPORE 1	Sì	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	VAPORE 1	Sì	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf (Pagnotta)	VAPORE 1	Sì	170 -180	70 - 100	3
Small bread (Panini)	VAPORE 1	Sì	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	VAPORE 1	Sì	200 - 220	30 - 50	3
Patate arrosto	VAPORE 2	Sì	200 - 220	50 - 70	3
Vitello / Manzo / 1 kg	VAPORE 2	Sì	180 - 200	60 - 100	3
Vitello / Manzo / (pezzi)	VAPORE 2	Sì	160 - 180	60-80	3
Roast beef al sangue 1 kg	VAPORE 2	Sì	200 - 220	40 - 50	3
Roast beef al sangue 2 kg	VAPORE 2	Sì	200	55 - 65	3
Coscio d'agnello	VAPORE 2	Sì	180 - 200	65 - 75	3
Stinchi stufati	VAPORE 2	Sì	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / guinea fowl (Faraona) / duck (Anatra) (1-1,5 kg)	VAPORE 2	Sì	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / guinea fowl (Faraona) / duck (Anatra) (in pezzi)	VAPORE 2	Sì	200 - 220	55 - 65	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	VAPORE 2	Sì	180 - 200	25 - 40	3
Filetti di pesce	VAPORE 2	Sì	180 - 200	15 - 30	3

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Air fry

TABELLA DI COTTURA PER AIR FRY

RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min.)	RIPIANI E ACCESSORI
Patatine fritte surgelate		650-850 g	Sì	200	25 - 30	L4 L1
Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	L4 L1
Zucchine fresche impanate		400 g	Sì	200	15 - 20	L4 L1
Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	L4 L1
Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	L4 L1
Petto di pollo impanato		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	L4 L1
Bastoncini impanati surgelati		500 g	Sì	220	15 - 20	L4 L1
Cotoletta impanata		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	L4 L1

Per cucinare cibi freschi o fatti in casa, distribuire l'olio in modo uniforme.

Si consiglia di aggiungere una teglia vuota su L1 per raccogliere eventuali residui di grasso provenienti dalla teglia per frittura ad aria durante la cottura.

Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI

 Statico

 Termoventilato

 Ventilato

 Grill

 Turbo Grill

 Eco Termoventilato

 Air fry

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANO E ACCESSORI
Leavened cakes / Sponge cakes (Torte lievitate / Pan di Spagna)		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 – 200	30 - 85	3
		Sì	160 – 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Shortbread (Pasta frolla)		Sì	150	20 - 40	3
		Sì	140	30 - 50	4
		Sì	140	30 - 50	4 1
		Sì	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Tortine / Muffin)		Sì	170	20 - 40	3
		Sì	150	30 - 50	4
		Sì	150	30 - 50	4 1
		Sì	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
		Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNZIONI: Statico | Termoventilato | Ventilato | Grill | Turbo Grill | Eco Termoventilato | Air fry

Whirlpool

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagne / Flan / Baked pasta (Pasta al forno) / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, courgettes (zucchine), aubergines (melanzane))		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Pane tostato)		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks (Filetti / Tranci di pesce)		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Salsicce) / Spiedini / Spare ribs (Costine) / Hamburger		-	2 - 3 (media – alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscia d'agnello / Shanks (Stinco)		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna & Meat (Lasagne e carne)		Sì	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes (Carne e patate)		Sì	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetebles (Pesce e verdure)		Sì	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Arrosti ripieni)		-	200	80 - 120 *	3
Tagli di carne (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	3

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.
** Girare gli alimenti a metà cottura.
*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo.

I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.

Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Air fry

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.
Non utilizzare pulitori a vapore.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Indossare guanti protettivi.
Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

. Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.

. Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

. Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

. Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

. Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

Attenzione: Il cassetto dell'acqua non è adatto all'uso in lavastoviglie: rischio di danni!

Al termine di ogni ciclo di cottura a vapore, dopo circa 30 minuti il forno esegue automaticamente un ciclo di scarico acqua della durata di circa un minuto, trasferendo così tutta l'acqua presente nel sistema nel cassetto estraibile. Una volta completato lo scarico acqua automatico, procedere come segue:

1. Premere la parte superiore della calotta del frontale del cassetto, indicata con un incavo, per estrarre la maniglia
2. Afferrare la maniglia ed estrarre il cassetto dell'acqua.
3. Rimuovere il coperchio del cassetto dell'acqua.
4. Svuotare il cassetto dell'acqua e pulirlo.
5. Asciugare i diversi componenti con un panno morbido.
6. Se necessario, lasciare asciugare il cassetto all'aria senza chiuderlo con il coperchio.
7. Riposizionare il coperchio del cassetto dell'acqua.
8. Reinserire il cassetto dell'acqua estraibile, lavato e asciugato, nel proprio alloggiamento, facendo attenzione a spingerlo fino in fondo
9. Premere la parte inferiore del coperchio del frontale del cassetto per riposizionare la maniglia.

Nota: Se necessario, è possibile eseguire un ciclo di scarico acqua manuale: premere l'icona Cleaning (Pulizia) sul pannello dell'interfaccia utente e, navigando con i pulsanti + e -, selezionare l'opzione Drain (Scarico) e premere l'icona ✓ per iniziare. Il forno scarica l'acqua presente nel sistema, convogliandola nel cassetto estraibile.

Nota: Evitare di lasciare l'acqua nel sistema per più di 2 giorni.

Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

CALDAIA

Per garantire prestazioni ottimali nel tempo, ed evitare incrostazioni dovute al deposito di calcare, si consiglia di attivare con regolarità le funzioni "Scarico acqua" e "Decalcif.".

Se la funzione "Termoventilato + Vapore" è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, si consiglia di effettuare un ciclo di cottura a forno vuoto riempiendo completamente il serbatoio.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

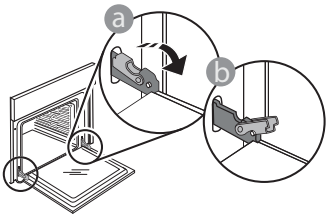
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: 40 W/230 ~ V tipo G9, lampadine alogene T300°C. La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

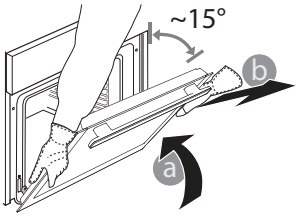
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

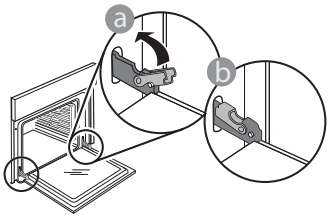
1. **Per rimuovere la porta**, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



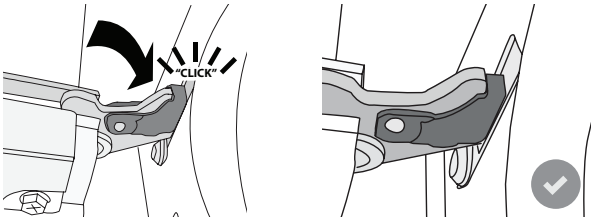
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



3. **Per rimontare la porta**, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Applicare una leggera pressione per verificare che i fermi siano nella posizione corretta.



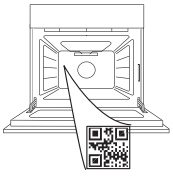
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.	Errore forno.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda. La funzione non si avvia.	È attiva la modalità "DEMO".	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si apre.	Ciclo di pulizia attivo.	Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.
Attivazione della pompa di scarico acqua alcuni minuti dopo la fine/arresto del ciclo di vapore	Previsto scarico acqua automatico	Nessuna azione necessaria.

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.whirlpool.eu/docs**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Prodotto su licenza.

Whirlpool

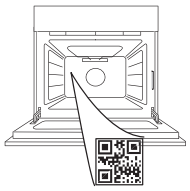
400020014449

GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

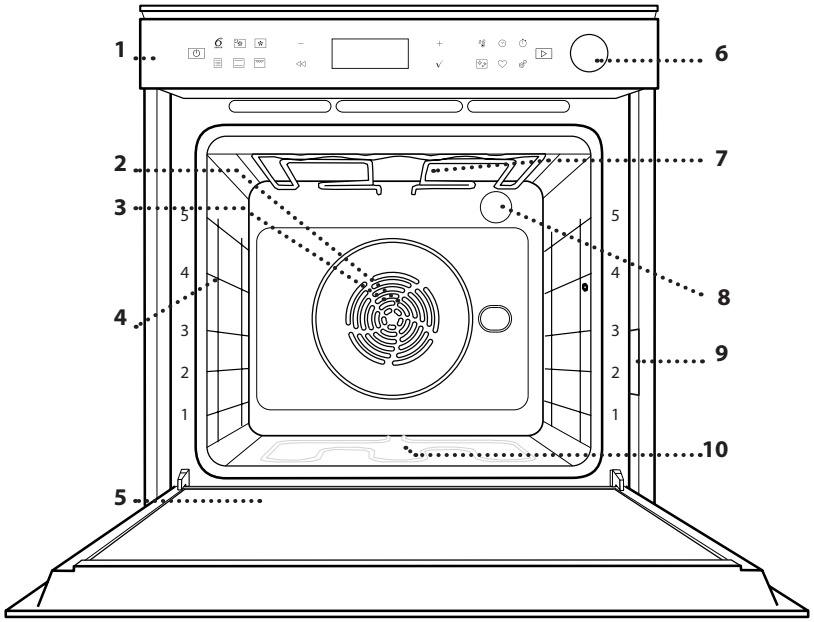
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

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

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

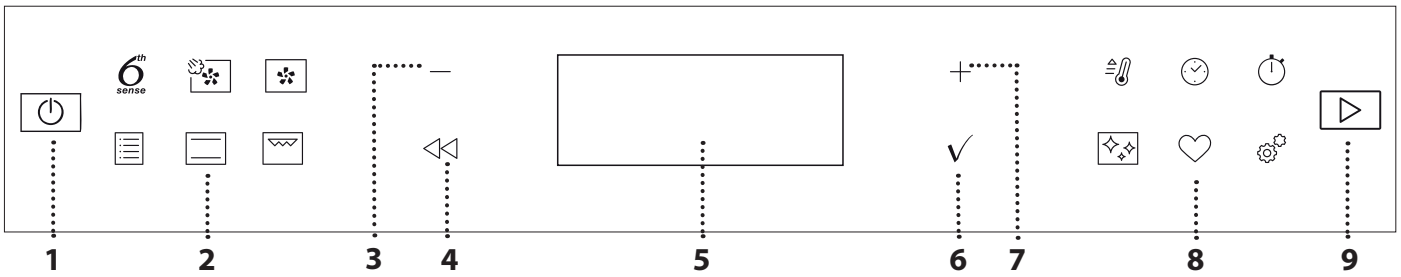


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Cajón de agua
7. Resistencia superior / grill
8. Luz
9. Placa de datos (no quitar)
10. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF

Es necesaria una pulsación larga para encender o apagar el horno, así como para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

5. PANTALLA

Para iniciar inmediatamente una función.

6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

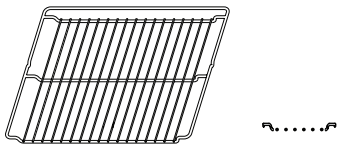
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

Sirve para iniciar una función utilizando los ajustes específicos o básicos.

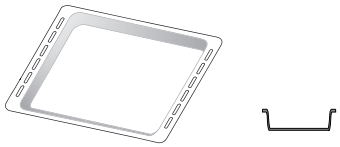
ACCESORIOS

REJILLA



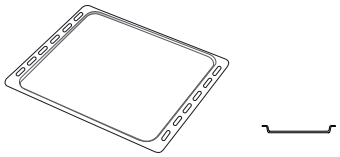
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



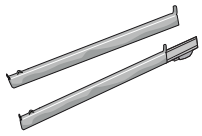
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA



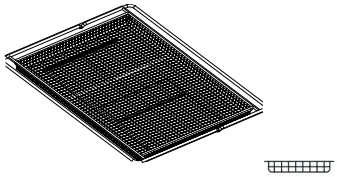
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

BANDEJA AIR FRY *



Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Air Fry, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos.

Se puede lavar en el lavavajillas.

* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorios pueden variar dependiendo del modelo comprado.

Otros accesorios pueden adquirirse por separado; Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web **www.whirlpool.eu**.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA 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.

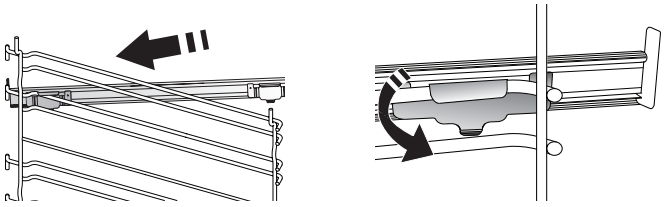
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en el 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.

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.

AIRE FORZADO + VAPOR

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y suculentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger el nivel de VAPOR 1 para pan y postres, y VAPOR 2 para carne, pescado y verduras.

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.

FUNCIONES TRADICIONALES

- **HORNO CONVECC.**

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

- **TURBO GRILL**

  Para asar grandes piezas de carne (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.

- **HORNEAR CONG.**

  Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

- **FUNCIONES ESPECIALES**

  » **AIR FRY**

  Esta función le permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y mucho más utilizando menos aceite, lo que resulta agradablemente crujiente. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente.

  Los mejores resultados de cocción sólo se consiguen utilizando una bandeja Air Fry (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Air Fry en una sola capa y siga las instrucciones de la tabla de cocción de la Air Fry para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.

  » **FERMENTAR MASAS**

  Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

  » **DEFROST (DESCONGELAR)**

  Para acelerar el descongelado de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

  » **MANT. CALIENTE**

  Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

  » **ECO AIRE FORZADO**

  Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función 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.

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

GRILL

Para asar 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.

PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.

TIMERS (TEMPORIZADORES)

Para editar los valores de tiempo de la función.

MINUTEMINDER (TEMPORIZADOR)

Para controlar el tiempo sin activar una función.

LIMPIEZA

- **LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - 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). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

- **DRENAR**

  Sirve para vaciar el hervidor a fin de evitar que puedan quedar restos de agua cuando no se vaya a utilizar el aparato durante un cierto periodo de tiempo.

- **DESINCRUSTAR**

  Sirve para eliminar las incrustaciones de cal del hervidor. Le recomendamos que utilice esta función a intervalos regulares. Si no lo hace, aparecerá un mensaje en la pantalla recordándole que limpie el horno.

- **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.

AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto. Se reactivará automáticamente cada vez que se pulse cualquiera de los botones. Cuando «DEMO» está establecido en «Activado», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Apagado».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

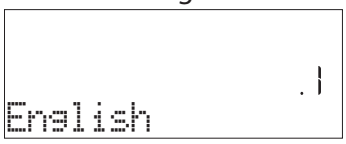
FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».



Pulse + o — para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee.
Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙ .

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13).



Pulse + o — para seleccionar 16 «Alto» o 13 «Bajo» y pulse ✓ para confirmar.

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar la potencia, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse + o — para establecer la hora actual y pulse ✓ : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.
Pulse + o — para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙ .

4. AJUSTAR EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA

Para que el horno funcione eficazmente y para garantizar que indique regularmente al usuario que realice el ciclo de desincrustación cuando sea necesario, es importante ajustar el nivel correcto de dureza del agua. Para ajustarlo, encienda el horno pulsando ⏻ , pulse Ajustes ⚙ y utilice los botones de navegación + y — para seleccionar «DUREZA DEL AGUA». Pulse ✓ para confirmar. Utilice los botones de navegación + y — para seleccionar el nivel correcto para el agua de su zona, basándose en la siguiente tabla:

TABLA DE NIVELES DE DUREZA DEL AGUA				
Nivel		°dH Grados alemanes	°fH Grados franceses	°Clark Grados ingleses (o grado Clark)
1	Muy blanda	0-6	0-10	0-7
2	Blanda	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Muy dura	35-50	61-90	43-62

Pulse ✓ para confirmar.
Para el nivel de dureza del agua, el ajuste preestablecido es «Dura».

5. 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»).

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

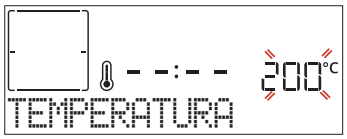
Pulse ⏻ para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse + o — para seleccionar el elemento deseado y después pulse ✓ para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar los ajustes correspondientes. En la pantalla aparecerán los ajustes que se puede cambiar por orden. Pulsando ⏮ puede volver a cambiar el ajuste anterior.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR



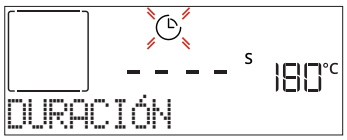
Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o — para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

En la función «Aire forzado + Vapor», puede seleccionar los siguientes valores de cantidad de vapor: VAPOR 1, VAPOR 2.

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura o el nivel del grill con + o — .

DURACIÓN



Cuando el icono ◷ parpadee en la pantalla, pulse + o — 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 (sin tiempo programado): Pulse ✓ o ▷ para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse ◷ para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse + o — para cambiarlo y pulse ✓ para confirmar.

TIEMPO FINAL (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono ◷ parpadea.



Pulse + o — para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse ✓ para confirmar y activar 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 precalentamiento del horno: El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar + o — para cambiar el tiempo final programado o pulsar ⏮ para cambiar otros ajustes. Si pulsa ◷ para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

. 6th SENSE

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

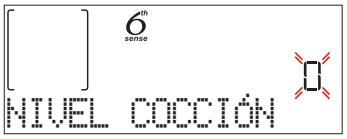
PESO / ALTURA / PIZZA (CAPAS DE BANDEJAS REDONDAS)



Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse + o — para establecer el valor deseado, después pulse ✓ para confirmar.

NIVEL COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones 6th Sense se puede ajustar el grado de cocción.



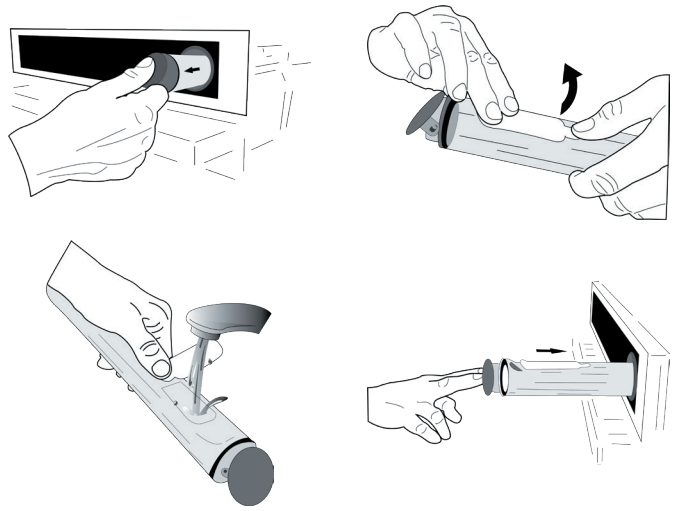
Cuando se indique, pulse + o — para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse ✓ o ▷ para confirmar e iniciar la función.

Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas funciones 6th Sense puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (1).

. COCCIÓN CON VAPOR

Si selecciona la función de «Aire forzado + Vapor» o una de las distintas recetas especiales de 6th Sense puede cocinar cualquier tipo de alimento con vapor.

El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas.
Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.
Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar con agua la caldera situada en el interior del horno utilizando el cajón extraíble del panel de control.
Cuando en la pantalla aparezca la indicación «AÑADA AGUA», abra el cajón pulsando la tapa basculante. Una vez extraído, abra la tapa del cajón y vierta lentamente un poco de agua potable hasta alcanzar la muesca correspondiente al nivel solicitado en la pantalla (NIVEL 1 - 160 ml o NIVEL 2 - 300 ml, según la función seleccionada). En cualquier caso, no llene en exceso el cajón sobrepasando la muesca que indica el Nivel 2. Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua.



Después del primer llenado, en caso de ciclos de cocción más largos, una vez que se haya acabado el agua, podría ser necesario añadirla de nuevo para completar el ciclo: el horno lo indicará en caso de que sea necesario.
Evite rellenar el cajón cuando el horno esté apagado o antes de que se solicite en la pantalla.
Se aconseja vaciar el cajón después del ciclo de cocción al vapor.

3. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse ▷ para activar la función.

Durante la fase de inicio diferido, si pulsa ▷ el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

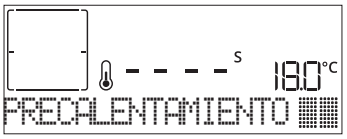
Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

En cualquier momento puede detener una función activa pulsando ⏻.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse ⏪ para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

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 precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando ✓ o ▷.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando + o —.

5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ESTADO DE LA COMIDA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

Algunas funciones 6th Sense requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción.



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta, después pulse ▷ para seguir cocinando.

Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

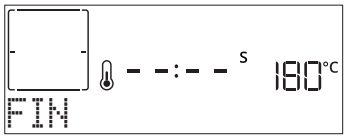


Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse ▷ o ✓ para seguir cocinando.

Nota: Pulse ▷ para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

6. FINAL DE COCCIÓN

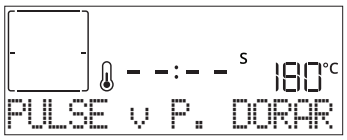
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse ▷ para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse + para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

GRATINAR

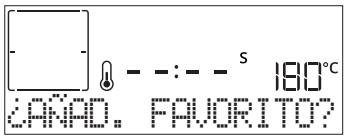
Algunas funciones del honro le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse ✓ para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos. Puede detener la función en cualquier momento pulsando ⏻ para apagar el horno.

. FAVORITOS

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.

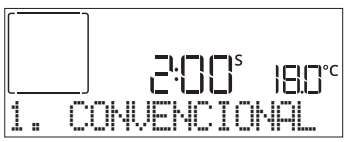


Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado ✓ , si desea ignorar la solicitud, pulse ⏪ .

Una vez pulsado ✓ , pulse + o — para seleccionar el número, después pulse ✓ para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si él número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse ♡ : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.

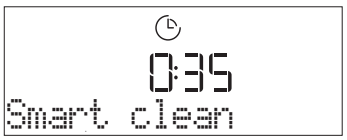


Pulse + o — para seleccionar la función, confirme pulsando ✓ , y después pulse ▷ para activarla.

. LIMPIEZA

- **SMARTCLEAN**

Pulse ⏱ hasta que se muestre «Smart Clean» en la pantalla.



Pulse ▷ para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse ✓ cuando haya acabado. Una vez realizados todos los pasos, cuando sea necesario pulse ▷ para activar el ciclo de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

- **LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP. PIRO**

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 unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica. Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Pulse ⚙ para mostrar «Limp. Piro» en la pantalla.



Pulse + o — para seleccionar el ciclo deseado y después pulse ✓ para confirmar. Una vez seleccionado un ciclo, si lo desea pulse + o — para ajustar el tiempo final (inicio diferido) y después pulse ✓ para confirmar. Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se indique, después cierre la puerta y pulse ▷ cuando termine: el horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso. Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

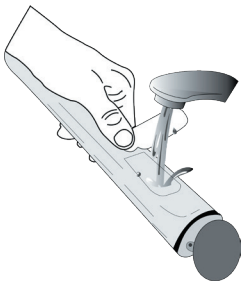
Nota: retire el agua del cajón antes de la activación del ciclo Limp. Piro

• DRENAR

La función de drenar permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el hervidor. Este producto ha sido desarrollado para ejecutar automáticamente un ciclo de drenaje una vez que la cocción se ha detenido/finalizado. Aproximadamente 30min después de parar/finalizar la cocción, el horno drenará automáticamente el sistema, desplazando el agua residual en el cajón (tenga cuidado de no sacar el cajón después de la cocción). Tras esta acción, el cajón se puede extraer y vaciar.

Se recomienda vaciar el cajón en cuanto termine el drenaje, después del ciclo de cocción.

En caso necesario, el usuario puede realizar un vaciado manual siguiendo las siguientes instrucciones.



Seleccione la función «Drenaje» con el cajón de agua correctamente introducido en el horno, pulse ▷ y espere a que el ciclo se ejecute automáticamente. La duración media del drenaje de carga completa es de un minuto. Tras esta acción, el cajón se puede extraer y vaciar.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 30 minutos después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA CALIENTE»

• DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el sistema de vapor en condiciones óptimas. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla y pulse ▷ cuando haya acabado para iniciar cada fase. La duración promedio de la función completa es de alrededor de 100 minutos.

Nota: Si la función se detiene en cualquier momento, se debe repetir todo el ciclo de descalcificación.

La pantalla le mostrará cuándo es el momento de ejecutar un ciclo de descalcificación (ver la siguiente tabla).

MENSAJE DE DESCALCIFICACIÓN	SIGNIFICADO
<DESCALCIFICACIÓN RECOMENDADA> Aparece después de unas 15 horas de ciclos de vapor*	Se recomienda ejecutar un ciclo de descalcificación.
<POR FAVOR, REALICE UNA DESCALCIFICACIÓN> Aparece después de unas 20 horas de ciclos de vapor*	La descalcificación es obligatoria. No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación.

*considerando el valor por defecto (4 - Duro) del nivel de dureza del agua. El número de horas de ciclos de vapor que deben transcurrir antes de que aparezcan los mensajes de descalcificación depende del nivel de dureza del agua ajustado en el aparato.

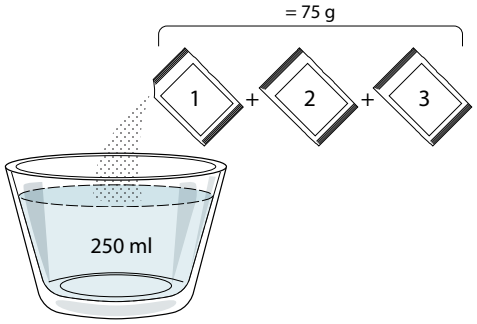
El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del circuito interno de vapor.

Antes de iniciar la fase de desincrustación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 30 minutos después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA CALIENTE».

» FASE 1/2: DESCALCIFICACIÓN (70 MIN)

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución descalcificante al cajón. Para conseguir los mejores resultados de desincrustación, recomendamos llenar el depósito con una solución compuesta por 75 g del producto específico WPRO y 250 ml de agua potable. Asegúrese de que la solución se disuelve completamente en el agua para que no queden residuos. El descalcificador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web **www.whirlpool.eu**. Whirlpool declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.



Una vez añadida la solución descalcificadora al cajón, pulse ▷ para iniciar el proceso de descalcificación principal. Durante las distintas fases de la descalcificación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez finalizada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

Una vez finalizada la fase de descalcificación, vacíe el cajón.

» FASE 2/2: ACLARADO (30 min.)

Para eliminar los residuos de descalcificación del cajón y del circuito de vapor, debe realizar un ciclo de aclarado. Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE AGUA>, rellene el depósito con 0,25 litros de agua potable y, a continuación, pulse ▷ para iniciar el aclarado. No apague el horno hasta que se hayan completado todos los pasos requeridos por esta función.

Cuando aparezca el mensaje «DESCALIFICACIÓN

FINALIZADA» en la pantalla, pulse OK para confirmar.

Por favor, vacíe el cajón. Se ha completado el ciclo de descalcificación.

Las funciones de cocción no se pueden activar durante el ciclo de limpieza. Nota: Se mostrará un mensaje en la pantalla para recordarle que ejecute esta operación de forma regular.

Una vez finalizado el procedimiento de descalcificación, se recomienda secar la cavidad de posibles residuos de agua. Podrá entonces usar todas las funciones de vapor.

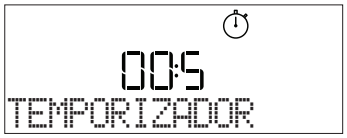
Nota: durante el ciclo de descalcificación, es posible que se oiga algún ruido, ya que las bombas del horno se activan para garantizar una eficacia óptima de la descalcificación.

Una vez iniciado el ciclo de mantenimiento, no retire el cajón a menos que se lo solicite el aparato.

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse + o —: El icono ⏱ parpadeará en la pantalla.

Pulse + o — para seleccionar el tiempo que necesita y pulse ✓ para activar el temporizador.



Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Pulse + o — para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

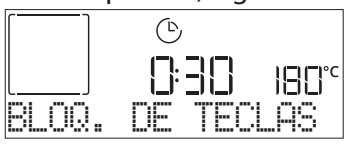
Pulse ⏻ para encender el horno y después seleccione la función que desee.

Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Nota: Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono ⏱), que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del cuentaminutos, pulse ⏻ para detener la función que esté activa.

. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado ⏪ durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



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.

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD RECOMENDADA	DAR LA VUELTA (del tiempo de cocción)	NIVEL Y ACCESORIOS	
LASAÑA	-	0,5-3 kg	-	2	
CARNE	Buey asado	0,6-2 Kg	-	3	
	Hamburguesas	1,5-3 cm	3/5	5	4
	Asado	0,6-2,5 kg	-	3	
	Pollo asado	0,6-3 kg	-	2	
	Filete y pechuga	1-5 cm	2/3	5	4
PESCADO	Filetes pescado	0,5 - 3 (cm)	-	3	2
	Filetes congelados	0,5 - 3 (cm)	-	3	2
VERDURAS	Papas	0,5-1,5 kg	-	3	
	Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	3	
	Verduras gratinadas	una bandeja	-	3	
TARTAS Y PASTELES DULCES	Bizcocho	0,5-1,2 kg	-	3	
	Galletas	0,2-0,6 kg	-	3	
	Tarta	0,4-1,6 kg	-	3	
	Tartas saladas	0,8-1,2 kg	-	2	
PIZZA & PAN	Pizza fina	bandeja redonda	-	2	
	Pizza gruesa	bandeja redonda	-	2	
	Pizza congelada	1 - 4 capas	-	2	
	Panecillos	60-150 g cada una	-	3	
	Pan grande	0,7-2,0 kg	-	2	

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera con 500 ml de agua	Air Fry

TABLA DE COCCIÓN DE AIRE FORZADO + VAPOR

RECETA	NIVEL DE VAPOR	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Shortbread (Gelletas de pastaflora) / Galletas	VAPOR 1	Sí	140 - 150	35 - 55	3
Small cake / Muffin (Pastelitos / Magdalenas)	VAPOR 1	Sí	160 - 170	30 - 40	3
Tartas esponjosas	VAPOR 1	Sí	170 - 180	40 - 60	2
Bizcocho Esponjoso	VAPOR 1	Sí	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	VAPOR 1	Sí	200-220	20 - 40	3
Barra de pan	VAPOR 1	Sí	170 -180	70 - 100	3
Panecillo	VAPOR 1	Sí	200-220	30 - 50	3
Baguette	VAPOR 1	Sí	200-220	30 - 50	3
Papas al horno	VAPOR 2	Sí	200-220	50 - 70	3
Ternera/carne de res/1 kg	VAPOR 2	Sí	180 - 200	60 - 100	3
Ternera/carne de res/(piezas)	VAPOR 2	Sí	160 - 180	60-80	3
Rosbif poco hecho (1 kg)	VAPOR 2	Sí	200-220	40 - 50	3
Rosbif poco hecho (2 kg)	VAPOR 2	Sí	200	55 - 65	3
Pierna de cordero	VAPOR 2	Sí	180 - 200	65 - 75	3
Codillos guisados	VAPOR 2	Sí	160 - 180	85 - 100	3
Chicken / guinea fowl / duck (Pollo / pintada / pato) de 1-1,5 kg	VAPOR 2	Sí	200-220	50 - 70	3
Chicken / guinea fowl / duck (Pollo / pintada / pato) (piezas)	VAPOR 2	Sí	200-220	55 - 65	3
Hortalizas rellenas (tomates, courgettes (calabacines), aubergines (berenjenas))	VAPOR 2	Sí	180 - 200	25 - 40	3
Filete de pescado	VAPOR 2	Sí	180 - 200	15 - 30	3

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	Air Fry

TABLA DE COCCIÓN DE AIR FRY

RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Patatas Fritas Congeladas		650-850g	Sí	200	25 - 30	L4 L1
Patatas fritas caseras		300 - 800 g	Sí	200	20 - 40	L4 L1
Calabacín fresco empanado		400 g	Sí	200	15 - 20	L4 L1
Verduras variadas		300 - 800 g	Sí	200	20 - 30	L4 L1
Nuggets de pollo congelados		500 g	Sí	200	15 - 20	L4 L1
Pechuga de pollo empanada		1 - 4 cm	Sí	200	20 - 40	L4 L1
Croquetas de pescado congeladas		500 g	Sí	220	15 - 20	L4 L1
Chuleta empanada		1 - 4 cm	Sí	220	20 - 50	L4 L1

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda el aceite uniformemente.

Sugerimos añadir una bandeja vacía en la L1 para recoger eventuales residuos de grasa procedentes de la bandeja de la freidora de aire durante la cocción.

Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

FUNCIONES

 Convencional

 Aire forzado

 Horno de convección

 Grill

 Turbo Grill

 Eco Aire Forzado

 Air Fry

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Sponge cakes (Bizcochos esponjosos)		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (cheesecake (tarta de queso), strudel, apple pie (tarta de manzana))		Sí	160 – 200	30 - 85	3
		Sí	160 – 200	35 - 90	4 1
Galletas / Shortbread (Galletas de pastaflora)		Sí	150	20 - 40	3
		Sí	140	30 - 50	4
		Sí	140	30 - 50	4 1
		Sí	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes (Pastelitos) / Muffin (Magdalenas)		Sí	170	20 - 40	3
		Sí	150	30 - 50	4
		Sí	150	30 - 50	4 1
		Sí	150	40 - 60	5 3 1
Lionesas		Sí	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 / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2
		Sí	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Thin, thick, focaccia) ((Fina, gruesa, focaccia))		Sí	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	3
		Sí	250	10 - 20	4 1
		Sí	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	3
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Volovanes / Puff pastry crackers (Canapés de hojaldre)		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCIONES	Convencional	Aire forzado	Horno de convección	Grill	Turbo Grill	Eco Aire Forzado	Air Fry

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Cordero/ternera/buey 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Pollo / Rabbit (conejo) / Duck (pato) 1 kg		Sí	200-230	50-100	3
Turkey (Pavo) / Goose (oca) 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno/en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Hortalizas rellenas (tomatoes, courgettes, aubergines) ((tomates, calabacines, berenjenas))		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Tostada)		—	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado / Bistec		—	2 (Media)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Salchichas) / Kebab / Spare ribs (Costillas) / Hamburguesas		—	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		—	2 (Media)	55 - 70 ***	2 1
Pierna de cordero / Shanks (Jarretes)		—	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Papas al horno		—	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Vegetable (Verduras) gratinadas		—	3 (Alta)	10 - 25	3
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / lasaña (nivel 3) / carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	4 1
Pescado y Vegetebles (verduras)		Sí	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Piezas de carne rellenas asadas)		—	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (conejo, pollo, cordero)		—	200	50 - 100 *	3

* Tiempo de cocción estimado: los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.
** Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.
*** Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

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.

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	Air Fry

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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 de protección.

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 causados 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.

. Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

. Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

. 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.

MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

Precaución: El cajón de agua no es apto para lavavajillas: ¡riesgo de daños!
Al final de cada ciclo de cocción con vapor, después de unos 30 min el horno realiza automáticamente un ciclo de drenaje de aproximadamente un minuto de duración, transfiriendo así toda el agua del sistema al cajón extraíble. Una vez completado el autodrenaje, proceda de la siguiente manera:

1. Presione la parte superior de la tapa frontal del cajón, indicada con un rebaje, para extraer el asa
2. Sujete el asa y extraiga el cajón de agua.
3. Retire la tapa del cajón de agua.
4. Vacíe el cajón de agua y límpielo.
5. Seque los distintos componentes con un paño blando.
6. Si es necesario, deje que el cajón se seque al aire sin cerrarlo con la tapa.
7. Vuelva a colocar la tapa del cajón de agua.
8. Vuelva a introducir el cajón de agua extraíble lavado y seco en su sitio asegurándose de introducirlo hasta el fondo
9. Presione la parte inferior de la tapa frontal del cajón para volver a colocar el asa.

Nota: En caso necesario, se puede realizar un ciclo de drenaje manual: pulse el icono Limpieza en el panel de la interfaz de usuario y, navegando con los botones + y -, seleccione la opción Drenar y pulse el icono ✓ para comenzar. El horno vaciará el agua del sistema, llevándola al cajón extraíble.

Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días.

Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

HERVIDOR

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice las funciones «Drenar» y «Desincrustar» con regularidad.

Tras un largo periodo sin utilizar la función «Aire forzado + Vapor», se recomienda activar un ciclo de cocción con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

CAMBIO DE LA BOMBILLA

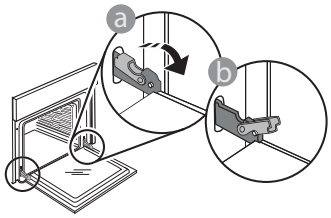
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: bombillas halógenas de 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda. Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

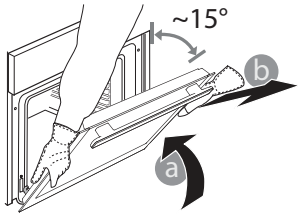
- Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

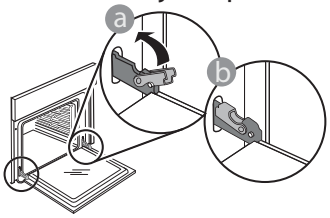
1. **Para quitar la puerta** , ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



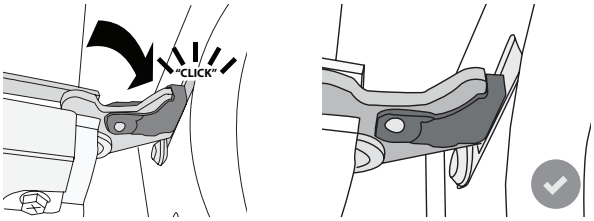
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



3. **Vuelva a instalar la puerta** llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras 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.



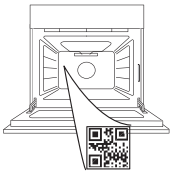
5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

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 o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F".
El horno no se calienta. La función no se inicia.	El modo «DEMO» está activado.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no se abre.	Ciclo de limpieza en curso.	Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.
Activación de la bomba de drenaje unos minutos después de finalizar/parar el ciclo de vapor	Desagüe automático previsto	No es necesaria ninguna acción.

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

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visite nuestra página web **docs.whirlpool.eu/docs**
- 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.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Fabricado con licencia.

Whirlpool

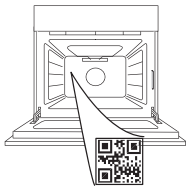
400020014449

OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO WHIRLPOOL

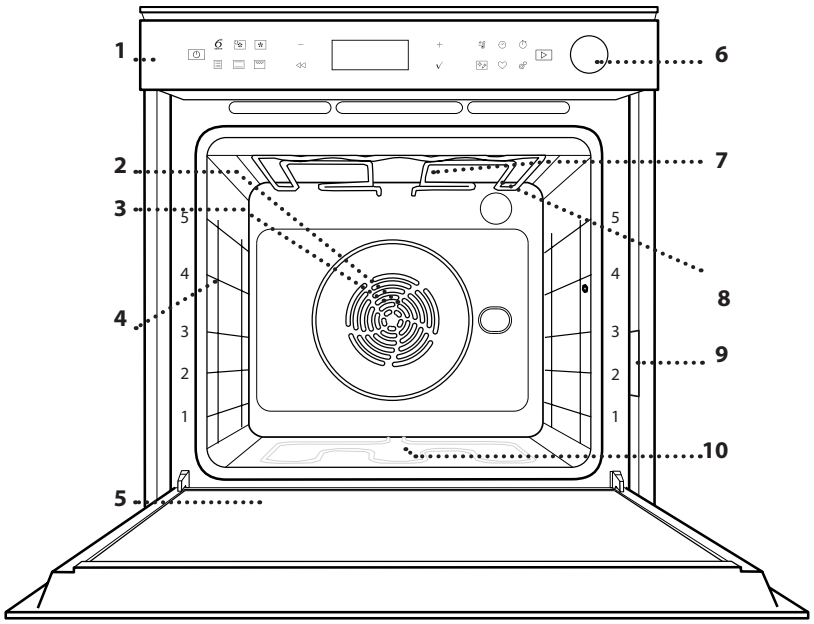
Para receber uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.register10.eu**

Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES, LEIA O CÓDIGO QR NO SEU APARELHO

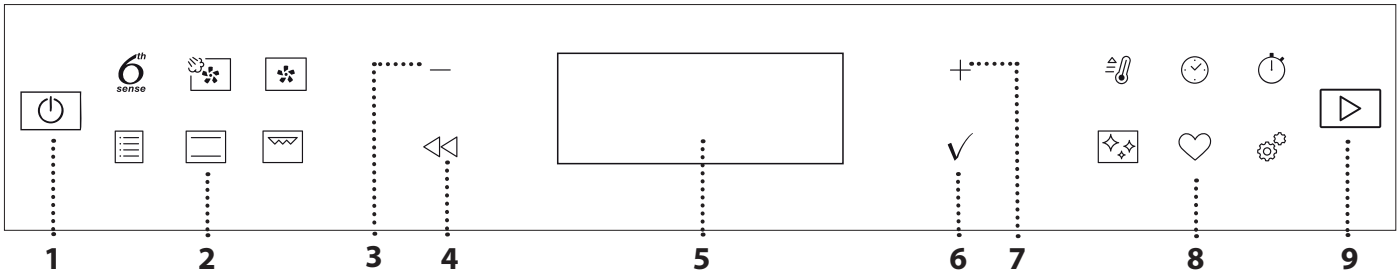


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Gaveta da água
7. Resistência superior/grill
8. Lâmpada
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno e para parar uma função em curso, é necessário premir longamente.

2. ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS

Para percorrer um menu e diminuir as definições, valores ou uma função.

4. RETROCEDER

Para regressar ao ecrã anterior.

Permite mudar as definições durante a cozedura.

5. VISOR

Para iniciar imediatamente uma função.

6. CONFIRMAR

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS

Para percorrer um menu e aumentar as definições ou valores de uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

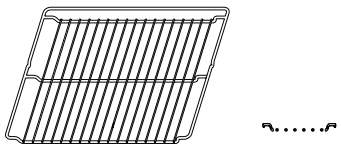
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e favoritos.

9. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

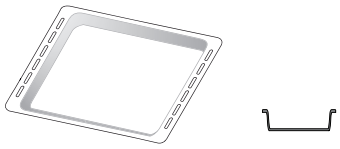
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



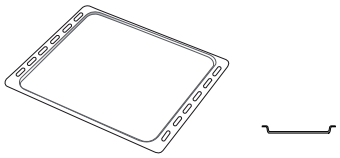
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



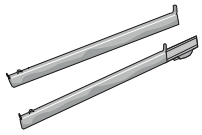
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR



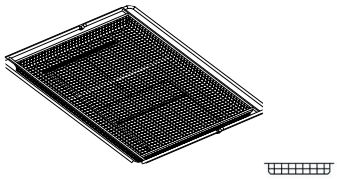
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

TABULEIRO AIR FRY *



Para ser utilizado ao cozinhar alimentos com a função Air Fry, com um tabuleiro posicionado a um nível inferior para recolher possíveis migalhas e pingos.

Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Outros acessórios podem ser adquiridos separadamente; para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda ou **www.whirlpool.eu**.

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Insira a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

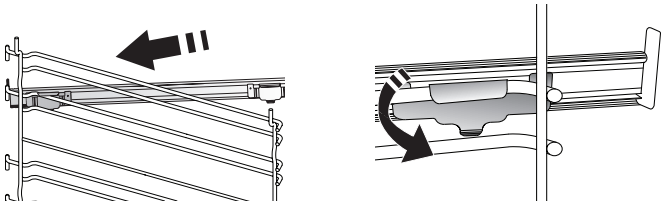
REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Nota: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES

6th SENSE

Estas funções permitem uma cozedura totalmente automática para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e doces, bolos salgados, pão, pizza).

Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

AR FORÇADO + VAPOR

Combinando as propriedades do vapor com as propriedades do ar forçado, esta função permite-lhe cozinhar pratos agradavelmente crocantes e dourados no exterior mas, ao mesmo tempo, tenros e suculentos no interior. Para obter os melhores resultados de cozedura, recomendamos que selecione o nível VAPOR 1 para pão e sobremesas e VAPOR 2 para carne, peixe e legumes.

AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

FUNÇÕES TRADICIONAIS

- **COZ. CONVECÇÃO**

  Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

- **TURBO GRILL**

  Para assar peças de carne grandes (pernas, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

- **COZEDURA CONG.**

  Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.

- **FUNÇÕES ESPECIAIS**

  - » **AIR FRY**

    Esta função permite-lhe cozinhar batatas fritas, nuggets de frango e muito mais utilizando menos óleo, o que resulta numa batata frita agradavelmente estaladiça. Os elementos de aquecimento funcionam em ciclos para aquecer corretamente a cavidade, enquanto a ventoinha faz circular o ar quente.

    Só é possível obter os melhores resultados de cozedura esperados se for utilizado um tabuleiro Air Fry (fornecido com alguns modelos). Coloque os alimentos no tabuleiro Air Fry numa única camada e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry para obter os melhores resultados. Evite utilizar mais do que um tabuleiro para evitar uma cozedura desigual.

  - » **FERMENTAR**

    Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

  - » **DEFROST (DESCONGELAR)**

    Para descongelar mais rapidamente os alimentos. Coloque os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

  - » **MANTER QUENTE**

    Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

  - » **AR FORÇADO ECO**

    Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

PRÉ-AQ. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.

TIMERS (TEMPORIZADORES)

Para editar os valores da função de tempo.

MINUTEMINDER (TEMPORIZADOR)

Para manter o tempo sem ativar uma função.

LIMPEZA

- **LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO - LIMPEZA PIROLÍTICA**

  Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo de limpeza completo (Pirolítica) e um ciclo de limpeza reduzido (Pirolítica Eco). Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

- **DRENAR**

  Para drenar a caldeira de modo a evitar a permanência de água residual quando o aparelho não é utilizado durante um determinado período de tempo.

- **DESCALCIFICAR**

  Para remover depósitos de calcário do fervedor. Recomendamos a utilização desta função a intervalos regulares. Caso não utilize a função com intervalos regulares será apresentada uma mensagem no visor alertando-o para a necessidade de limpar o forno.

- **SMART CLEAN**

  A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Deite 200 ML de água no fundo da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

DEFINIÇÕES

Para ajustar as definições do forno.

Quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será reativado automaticamente sempre que qualquer um dos botões for premido.Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure "DEMO" no menu "DEFINIÇÕES" e selecione "Off" (Desligado).

Ao selecionar "RESET FÁBRICA" (reposição das definições de fábrica), o produto desliga-se e volta a ligar-se como na primeira utilização. Todas as definições serão apagadas.

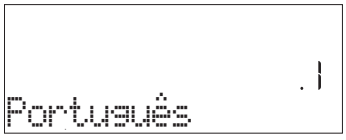
FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "PORTUGUÊS" surgirá no visor.

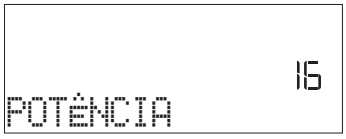


Prima + ou — para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende. Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

Nota: O idioma pode ser subsequentemente mudado selecionando "IDIOMA" no menu "DEFINIÇÕES", disponível ao premir ⚙ .

2. DEFINIR O CONSUMO DE POTÊNCIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13).



Prima + ou — para selecionar 16 "Alto" ou 13 "Baixo" e prima ✓ para confirmar.

3. ACERTAR A HORA

Após selecionar o consumo de potência, terá de definir a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Prima + ou — para definir a hora atual e prima ✓ : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos. Prima + ou — para definir os minutos e prima ✓ para confirmar.

Nota: Poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de potência. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÕES", disponível ao premir ⚙ .

4. DEFINIR O NÍVEL DE DUREZA DA ÁGUA

Para permitir que o forno funcione de forma eficiente e para garantir que avisa regularmente o utilizador para efetuar o ciclo de descalcificação quando necessário, é importante definir o nível correto de dureza da água. Para definir, ligue o forno premindo ⏻, prima Definições ⚙ e utilize os botões de navegação + e — para selecionar "DUREZA DA ÁGUA". Prima ✓ para confirmar. Utilize os botões de navegação + e — para selecionar o nível correto para a água da sua área, com base na tabela seguinte:

TABELA DE NÍVEIS DE DUREZA DA ÁGUA				
Nível		°dH Graus alemães	°fH Graus franceses	°Clark Graus ingleses
1	Muito macia	0-6	0-10	0-7
2	Macia	7-11	11-20	8-14
3	Médio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Muito dura	35-50	61-90	43-62

Prima ✓ para confirmar.

Para o nível de dureza da água, a predefinição é "Duro".

5. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

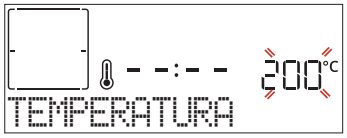
Prima ⏻ para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para as funções principais ou percorrendo o menu: Para selecionar um item de um menu (o visor mostrará o primeiro item disponível), prima + ou — para selecionar o item desejado, depois prima ✓ para confirmar.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Ao premir ⏪ poderá repor novamente a definição anterior.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL / NÍVEL DE VAPOR



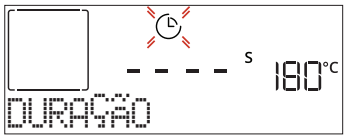
Quando o valor pisca no visor, prima + ou — para alterá-lo e prima ✓ para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

Da mesma forma, é possível configurar o nível do grill: Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 3 (alto), 2 (médio), 1 (baixo).

Através da função "Ar Forçado + Vapor " poderá selecionar a quantidade de vapor necessária a partir dos seguintes níveis: VAPOR 1, VAPOR 2.

Nota: Uma vez que ativada a função, a temperatura/nível do grill podem ser mudados utilizando + ou — .

DURAÇÃO



Quando o ícone 🕒 pisca no visor, prima + ou — para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda fazer a gestão da cozedura manualmente (sem duração definida): Prima ✓ ou ▷ para confirmar e iniciar a função. Ao selecionar este modo, não pode programar um início diferido.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo ⏲ : prima + ou — para corrigi-lo e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

HORA DE FIM (INICIAR DELAY)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando a sua hora de fim. O visor apresenta a hora de fim enquanto o ícone ⏲ pisca.



Prima + ou — para definir o fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

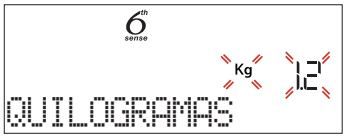
Nota: Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura. Durante o tempo de espera, pode premir + ou — para corrigir a hora de fim programada ou ⏪ para alterar outras definições. Ao premir ⏲ , para visualizar informação, é possível alternar entre a hora de fim e a duração.

. 6th SENSE

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, temperatura e duração da cozedura para cozinhar, assar ou cozer todos os pratos disponíveis.

Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

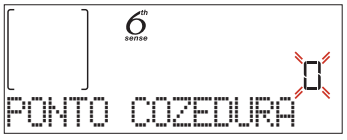
PESO / ALTURA / PIZZA (REDONDO-TABULEIRO-CAMADAS)



Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando tal lhe for solicitado, e prima + ou — para configurar o valor necessário e prima ✓ para confirmar.

PONTO COZEDURA / DOURAR

Algumas funções 6th Sense permitem regular o ponto de cozedura.



Quando tal lhe for solicitado, prima + ou — para selecionar o nível desejado entre mal passado (-1) e bem passado (+1). Prima ✓ ou ▷ para confirmar e iniciar a função.

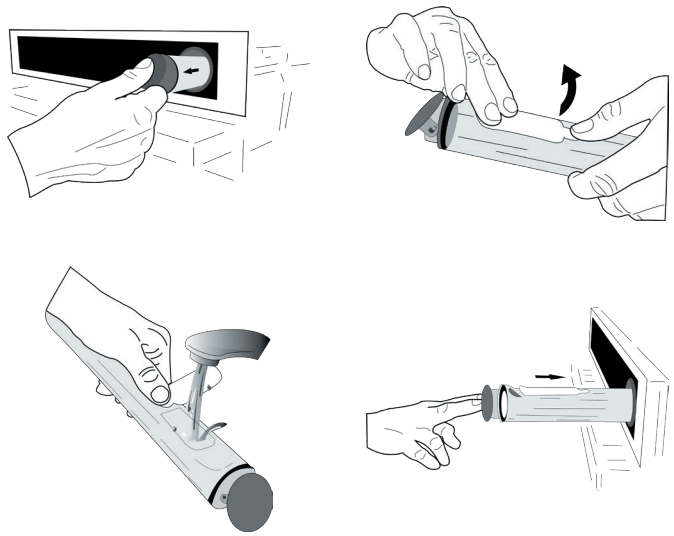
Da mesma forma, em algumas funções 6th Sense, se permitido, é possível ajustar o nível para dourar os alimentos entre baixo (-1) e alto (1).

. COZINHAR A VAPOR

Selecionando a função "Ar Forçado + Vapor " ou uma das várias receitas 6th Sense dedicadas, é possível cozinhar qualquer tipo de alimentos, graças ao uso do vapor.

O vapor propaga-se mais rápida e uniformemente pelos alimentos comparativamente com o ar quente característico das funções convencionais: tal permite reduzir os tempos de cozedura e conservar todos

os preciosos nutrientes dos alimentos, garantindo resultados verdadeiramente excelentes e deliciosos em todas as suas receitas. A porta deve permanecer fechada durante toda a duração da cozedura a vapor.
Para proceder à cozedura a vapor, será necessário abastecer de água a caldeira situada no interior do forno, utilizando a gaveta extraível do painel de controlo.
Quando for solicitado no visor com indicações "ADIC. ÁGUA", abrir a gaveta premindo a tampa basculante. Uma vez extraída, abra a tampa da gaveta e verta lentamente um pouco de água potável até atingir o nível correspondente ao solicitado no visor (NÍVEL 1 - 160 ml ou NÍVEL 2 - 300 ml), consoante a função selecionada. Em qualquer caso, não encha demasiado a gaveta para além do entalhe que indica o nível 2. Feche a gaveta, empurrando-a cuidadosamente na direção do painel até que fique completamente fechada. A gaveta deve permanecer sempre fechada, exceto quando for necessário encher com água.



Após o primeiro enchimento, no caso de ciclos de cozedura mais longos, uma vez esgotada a água, poderá ser necessário voltar a adicioná-la para completar o ciclo: o forno avisá-lo-á caso seja necessário.
Evite encher a gaveta quando o forno estiver desligado, ou até que seja solicitado no visor.
Sugerimos que esvazie a gaveta após o ciclo de vapor de cozedura.

3. INICIAR A FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores de predefinição forem os desejados ou quando tiver aplicado as definições requeridas, prima ▷ para ativar a função.

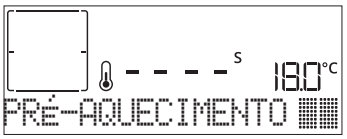
Durante a fase de início diferido, ao premir ▷ o forno irá perguntar se deseja saltar esta fase, iniciando imediatamente a função.

Nota: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função. Pode interromper a função ativada a qualquer altura, premindo ⏻ .

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Prima ⏪ para voltar ao ecrã anterior e selecionar uma função diferente ou aguarde até que o forno arrefeça totalmente.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Quando esta fase terminar, será emitido um som e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO". Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo ✓ ou ▷ .

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, utilizando + ou — .

5. PAUSA NA COZEDURA / VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Ao abrir a porta, a cozedura é colocada em espera temporariamente, desativando os elementos de aquecimento.

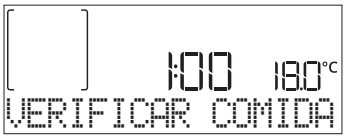
Para continuar a cozedura, feche a porta.

Algumas funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura.



Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta, depois prima ▷ para continuar a cozinhar.

Da mesma forma, a 10% do fim da cozedura, o forno indica que deve verificar os alimentos.

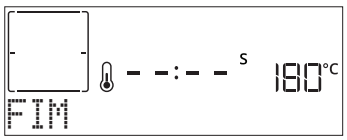


Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima ▷ ou ✓ para continuar a cozinhar.

Nota: Prima ▷ para saltar estas ações. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

6. FIM DA COZEDURA

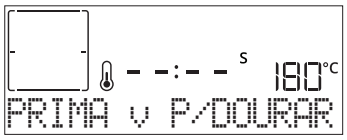
Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima ▷ para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima + para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos.

DOURAR

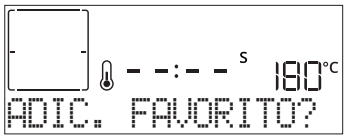
Algumas funções do forno permitem-lhe aloirar a superfície dos alimentos, ativando o grill quando a cozedura está concluída.



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima ✓ , se necessário, para dourar os alimentos num ciclo de cinco minutos. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo ⏻ para desligar o forno.

. FAVORITO

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 10.



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as definições atuais para uso futuro, prima ✓ , caso contrário, prima ⏪ para ignorar.

Assim que premir ✓ , prima + ou — para selecionar a posição do número, depois prima ✓ para confirmar.

Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno solicitar-lhe-á se deseja substituir a função anterior.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima ♡ : O visor apresentará a sua lista de funções favoritas.



Prima + ou — para selecionar a função, confirme premindo ✓ e, em seguida, prima ▷ para ativar.

. LIMPEZA

- **SMARTCLEAN**

Prima ⏱ para mostrar a função "Smart Clean" no visor.



Prima ▷ para ativar a função: o visor apresentará todas as ações necessárias para obter os melhores resultados de limpeza: Siga as instruções e prima ✓ quando terminar. Assim que terminar todos os passos, prima ▷ , quando necessário, para ativar o ciclo de limpeza.

Nota: É recomendado que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá ter um efeito negativo no resultado final da limpeza.

Uma vez concluído o ciclo, o visor apresentará uma mensagem adequada, a piscar. Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe e seque as superfícies interiores com um pano ou uma esponja.

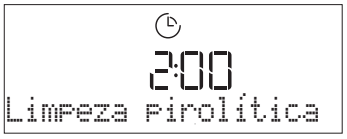
- **LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA**

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, todos os queimadores ou placas elétricas estão desligados. Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Prima ⁂ para apresentar a mensagem "Pirolítica" no visor.



Prima + ou — para selecionar o ciclo desejado e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Uma vez selecionado o ciclo, prima + ou — para definir a hora de fim (atraso) e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Limpe a porta e remova todos os acessórios conforme solicitado e, em seguida, feche a porta e prima ▷ no final: o forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso. Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

Nota: retire a água da gaveta antes da ativação do ciclo de limpeza pirolítica

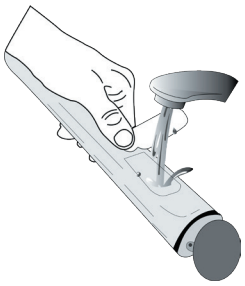
• DRENAR

A função de drenagem permite que a água seja drenada de forma a prevenir estagnação no fervedor. Este produto foi desenvolvido para efetuar

automaticamente um ciclo de drenagem quando a cozedura tiver sido interrompida/terminada. Cerca de 30 minutos após a paragem/fim da cozedura, o forno drenará automaticamente o sistema, deslocando a água residual para a gaveta (tenha o cuidado de não retirar a gaveta após a cozedura). Uma vez concluída, a gaveta pode ser extraída e esvaziada.

Recomendamos que esvazie a gaveta logo que a drenagem esteja concluída, após o ciclo de cozedura.

Se necessário, o utilizador pode, em qualquer caso, executar uma drenagem manual seguindo as instruções seguintes.



Selecione a função "Drain" (Drenar) com a gaveta de água devidamente inserida no forno, prima ▷ e aguarde a execução automática do ciclo. A duração média da drenagem de carga completa é de cerca de um minuto. Uma vez concluída, a gaveta pode ser extraída e esvaziada.

Lembre-se: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta atividade antes de decorridos 30 minutos após o último ciclo (ou a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor apresenta a seguinte mensagem "A ÁGUA ESTÁ QUENTE"

• DESCALCIFICAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o sistema de vapor nas melhores condições. Uma vez iniciada a função, siga os passos indicados no visor e prima ▷ para iniciar cada fase. A duração média da função completa é de cerca de 100 minutos.

Nota: Caso a função seja interrompida a qualquer momento, será necessário repetir todo o ciclo de descalcificação.

O visor indica-lhe quando é altura de efetuar um ciclo de descalcificação (ver a tabela abaixo).

MENSAGEM DE DESCALCIFICAÇÃO	SIGNIFICADO
<DESCALCIFICAÇÃO RECOMENDADA> Aparece após cerca de 15 horas de ciclos de vapor*	Recomenda-se a execução de um ciclo de descalcificação.
<A DESCALCIFICAR> Aparece após cerca de 20 horas de ciclos de vapor*	A descalcificação é obrigatória. Não é possível executar um ciclo de vapor até que um ciclo de descalcificação seja efetuado.

*considerando o valor predefinido (4 - Duro) do nível de dureza da água. O número de horas de ciclos de vapor que devem passar antes que as mensagens relativas à descalcificação sejam exibidas depende do nível de dureza da água definido no aparelho.

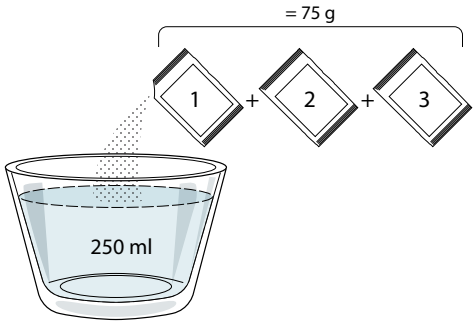
O procedimento de descalcificação também pode ser efetuado sempre que o utilizador desejar uma limpeza mais profunda do circuito interno de vapor.

Antes de iniciar a fase de descalcificação, o aparelho verifica se existe água residual na caldeira e, se necessário, efetua um ciclo de drenagem. Neste caso, é necessário esvaziar a gaveta após o ciclo de drenagem, antes de prosseguir com a fase de Descalcificação.

Nota: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta atividade antes de decorridos 30 minutos após o último ciclo (ou a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor apresenta a seguinte mensagem "A ÁGUA ESTÁ QUENTE".

» **FASE 1/2: DESCALCIFICAÇÃO (70 MIN.)**

Quando o visor apresentar <ADICIONE 0,25 L DE SOLUÇÃO>, verta a solução de descalcificação na gaveta. Para obter os melhores resultados de descalcificação, recomendamos que encha o depósito com uma solução composta por 75 g do produto WPRO específico e 250 ml de água potável. Certifique-se de que a solução se dissolve completamente na água para que não fique qualquer resíduo. Recomendamos a utilização do produto descalcificante WPRO profissional para a manutenção do seu forno de forma a obter o melhor desempenho da função de vapor do seu forno. Para encomendas e informações, contacte o nosso serviço pós-venda ou consulte **www.whirlpool.eu**. A Whirlpool não será responsável por quaisquer danos causados pela utilização de outros produtos de limpeza disponíveis no mercado.



Uma vez despejada a solução de descalcificação dentro da gaveta, prima ▷ para iniciar o processo de descalcificação. As fases descalcificação não requerem que o utilizador supervisione o aparelho pessoalmente. Após a conclusão de cada fase, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta instruções para prosseguir com a próxima fase.

Uma vez terminada a fase de descalcificação, esvazie a gaveta.

» **FASE 2/2: RINSING (30 min.)**

Para eliminar os resíduos de calcário da gaveta e do circuito de vapor, é necessário efetuar um ciclo de enxaguamento. Quando o visor indicar <ADICIONE 0,25 L DE ÁGUA> encha o depósito com 0,25 l de água potável e, em seguida, prima ▷ para iniciar o enxaguamento. Não desligue o forno até que todos os passos requeridos pela função tenham sido concluídos.

Quando a mensagem "DESCALCIFICAÇÃO COMPLETA"

aparecer no visor, prima OK para confirmar.

Por favor, esvazie a gaveta. O ciclo de descalcificação está concluído.

As funções de cozedura não podem ser ativadas durante o ciclo de limpeza. Nota: Será apresentada uma mensagem no visor, alertando-o para a necessidade de efetuar esta operação regularmente.

Quando o procedimento de Descalcificação estiver concluído, recomendamos que seque a cavidade de potenciais resíduos de água. Agora será possível utilizar todas as funções a vapor.

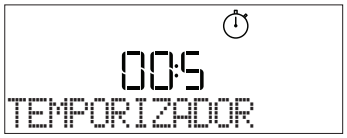
Nota: durante o ciclo de Descalcificação, é possível que se ouça algum ruído, uma vez que as bombas do forno são ativadas para garantir a eficiência ideal da descalcificação.

Uma vez iniciado o ciclo de manutenção, não retire a gaveta, exceto se o aparelho o solicitar.

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função, assegure-se de que o forno está desligado e prima + ou — : O ícone ⏱ começará a piscar no visor.

Prima + ou — para definir o tempo pretendido e, de seguida, prima ✓ para ativar o temporizador.



Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

Nota: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura. Prima + ou — para alterar o tempo configurado no temporizador.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

Prima ⏻ para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Nota: Durante esta fase, não é possível ver o temporizador (apenas o ícone ⏱ será apresentado), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para voltar ao ecrã do temporizador prima ⏻ para parar a função que está atualmente ativa.

. BLOQUEAR TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido ⏮ durante, pelo menos, 5 segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.



Nota: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo ⏻ .

NOTAS”

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.

6th sense TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS		QUANTIDADE SUGERIDA	VIRAR (do tempo de cozedura)	NÍVEL E ACESSÓRIOS	
LASANHA	-	0,5 - 3 kg	-	2	
CARNE	Carne assada	0,6 - 2 kg	-	3	
	Hambúrgueres	1,5 - 3 cm	3/5	5	4
	Assado	0,6 - 2,5 kg	-	3	
	Assado - frango	0,6 - 3 kg	-	2	
	Filetes & Peito	1 - 5 cm	2/3	5	4
PEIXE	Filetes de peixe	0,5 - 3 (cm)	-	3	2
	Filetes - cong.	0,5 - 3 (cm)	-	3	2
LEGUMES	Batatas	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Assado de legumes	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Gratinado de legumes	um tabuleiro	-	3	
BOLOS E DOCES	Pão-de-ló	0,5 - 1,2 kg	-	3	
	Cookies	0,2 - 0,6 kg	-	3	
	Torta	0,4 - 1,6 kg	-	3	
	Quiche	0,8 - 1,2 kg	-	2	
PIZZA & PÃO	Pizza fina	redondo - tabuleiro	-	2	
	Pizza grossa	redondo - tabuleiro	-	2	
	Pizza - congelados	1 - 4 camadas	-	2	
	Rolls	60 - 150 g cada	-	3	
	Pão grande	0,7 - 2,0 kg	-	2	

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Air fry

TABELA COZEDURA AR FORÇADO + VAPOR

RECEITA	NÍVEL DE VAPOR	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	GRELHA E ACESSÓRIOS
Biscoitos / Cookies	VAPOR 1	Sim	140 - 150	35 - 55	3
Bolos pequenos / Queques	VAPOR 1	Sim	160 - 170	30 - 40	3
Bolos com levedura	VAPOR 1	Sim	170 - 180	40 - 60	2
Pão-de-ló	VAPOR 1	Sim	160 - 170	30 - 40	2
Foccacia	VAPOR 1	Sim	200 - 220	20 - 40	3
Pão de forma	VAPOR 1	Sim	170 -180	70 - 100	3
Pão pequeno	VAPOR 1	Sim	200 - 220	30 - 50	3
Baguetes	VAPOR 1	Sim	200 - 220	30 - 50	3
Batatas assadas	VAPOR 2	Sim	200 - 220	50 - 70	3
Carne de vitela / Carne de vaca / 1 kg	VAPOR 2	Sim	180 - 200	60 - 100	3
Carne de vitela / Carne de vaca (pedaços)	VAPOR 2	Sim	160 - 180	60-80	3
Rosbife mal passado 1 kg	VAPOR 2	Sim	200 - 220	40 - 50	3
Rosbife mal passado 2 kg	VAPOR 2	Sim	200	55 - 65	3
Perna de borrego	VAPOR 2	Sim	180 - 200	65 - 75	3
Nódoas estufadas	VAPOR 2	Sim	160 - 180	85 - 100	3
Frango / galinha-d´angola / pato 1 - 1,5 kg	VAPOR 2	Sim	200 - 220	50 - 70	3
Frango / galinha-d´angola / pato (pedaços)	VAPOR 2	Sim	200 - 220	55 - 65	3
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)	VAPOR 2	Sim	180 - 200	25 - 40	3
Filete de peixe	VAPOR 2	Sim	180 - 200	15 - 30	3

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Air fry

TABELA DE COZEDURA AIR FRY

RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Batatas fritas congeladas		650-850 g	Sim	200	25 - 30	L4 L1
Batatas fritas caseiras		300 - 800 g	Sim	200	20 - 40	L4 L1
Courgette fresca panada		400 g	Sim	200	15 - 20	L4 L1
Legumes mistos		300 - 800 g	Sim	200	20 - 30	L4 L1
Nuggets frango congelados		500 g	Sim	200	15 - 20	L4 L1
Peito de frango panado		1 - 4 cm	Sim	200	20 - 40	L4 L1
Filetes de peixe congelados		500 g	Sim	220	15 - 20	L4 L1
Costeleta à milanesa		1 - 4 cm	Sim	220	20 - 50	L4 L1

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhar o óleo uniformemente.

Sugerimos que adicione um tabuleiro vazio no L1 para recolher eventuais resíduos de gordura provenientes do tabuleiro Air fry durante a cozedura.

Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

FUNÇÕES

 Convencional

 Ar forçado

 Coz. Conveção

 Grill

 Turbo Grill

 Ar Forçado Eco

 Air Fry

Whirlpool

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	GRELHA E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pão-de-ló		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 – 200	30 - 85	3
		Sim	160 – 200	35 - 90	4 1
Cookies / Biscoitos		Sim	150	20 - 40	3
		Sim	140	30 - 50	4
		Sim	140	30 - 50	4 1
		Sim	135	40 - 60	5 3 1
Bolos pequenos / Queques		Sim	170	20 - 40	3
		Sim	150	30 - 50	4
		Sim	150	30 - 50	4 1
		Sim	150	40 - 60	5 3 1
Massa "choux"		Sim	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pão / Foccacia		Sim	190 - 250	15 - 50	2
		Sim	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (massa fina, massa grossa, foccacia)		Sim	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	3
		Sim	250	10 - 20	4 1
		Sim	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	3
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNÇÕES	Convencional	Ar forçado	Coz. Conveção	Grill	Turbo Grill	Ar Forçado Eco	Air Fry

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	GRELHA E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego/vitela/carne de vaca 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	3
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	2
Peixe assado/em papelote (filetes, inteiros)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Pão torrado		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes de peixe / Bifes		-	2 (médio)	20 - 30 **	4 3
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	2 1
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Refeição completa: Torta de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	4 1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	4 1
Peças de carne assadas recheadas		-	200	80 - 120 *	3
Peças de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 100 *	3

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.
** Virar alimento a meio da cozedura.
*** Virar alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Air fry

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. **Não utilize produtos de limpeza a vapor.**	**Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.** **Use luvas de proteção.**	**O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.**

SUPERFÍCIES EXTERIORES

. Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido.
Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

. Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou com uma esponja.

. Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.

. Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

MANUTENÇÃO DA GAVETA DA ÁGUA

Atenção: A gaveta de água não é adequada para a utilização na máquina de lavar loiça: risco de danos!

No fim de cada ciclo de cozedura com vapor, após cerca de 30 minutos, a câmara de cozedura efetua automaticamente um ciclo de drenagem que dura cerca de um minuto, transferindo assim toda a água do sistema para a gaveta extraível. Uma vez concluída a drenagem automática, proceda da seguinte forma:

1. Prima a parte superior da tampa da frente da gaveta, indicada com um entalhe, para retirar o puxador
2. Agarre na pega e puxe a gaveta da água para fora.
3. Retire a tampa da gaveta da água.
4. Esvazie a gaveta da água e limpe-a.
5. Seque os diferentes componentes com um pano macio.
6. Se necessário, deixe a gaveta secar ao ar livre sem fechá-la com a tampa.
7. Volte a colocar a tampa da gaveta da água.
8. Reinsira a gaveta de água amovível, lavada e seca, no seu alojamento, certificando-se de que a empurra até ao fundo
9. Pressione a parte inferior da tampa da frente de gaveta para reposicionar a pega.

Nota: Se necessário, pode ser efetuado um ciclo de drenagem manual: prima o ícone Limpeza no painel da IU e, navegando com os botões + e -, selecione a opção "Drenar" e prima o ícone ✓ para iniciar. O forno drena a água do sistema, transportando-a para a gaveta extraível.

Nota: Evite deixar a água no sistema durante mais de 2 dias.

Utilize apenas água à temperatura ambiente quando encher a gaveta de água: a água quente pode afetar o funcionamento do sistema de vapor. Use apenas água potável.

FERVEDOR

Para garantir sempre o melhor desempenho do forno e ajudar a evitar a acumulação de depósitos de calcário ao longo do tempo, recomendamos a utilização das funções “Drenar” e “Descalcificar” regularmente.

Após um longo período de inatividade da função "Ar Forçado + Vapor", é altamente recomendável que ative um ciclo de cozedura com o forno vazio (sem alimentos) e o depósito totalmente cheio de água.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

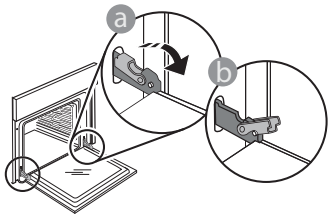
1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica.

Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo de 40 W/230 ~ V, do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa. As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

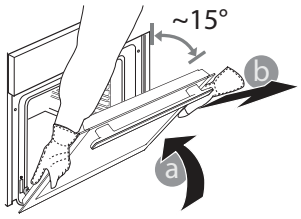
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

REMOVER E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

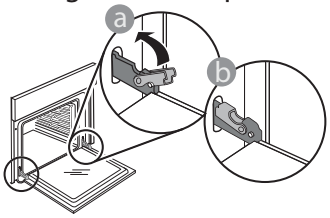
1. **Para remover a porta**, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



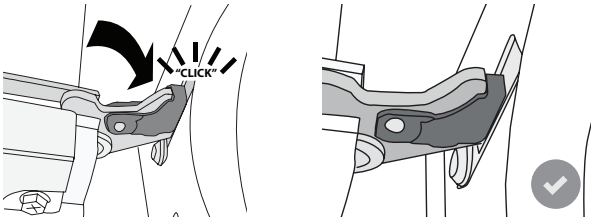
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.
   Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície macia.



3. **Reponha a porta**, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.



   Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



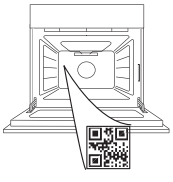
5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O forno não aquece. A função não é iniciada.	O modo "DEMO" está ativo.	Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÕES" e selecione "Off" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo "ECO" está "On" (Ligado).	Aceda a "ECO" a partir de "DEFINIÇÕES" e selecione "Off" (Desligado).
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em curso.	Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.
Ativação da bomba de drenagem alguns minutos após o fim/paragem do ciclo de vapor	Drenagem automática de água prevista	Não é necessária qualquer ação.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produzido sob licença.

Whirlpool

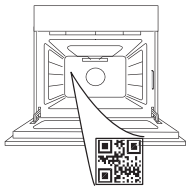
400020014449

ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL

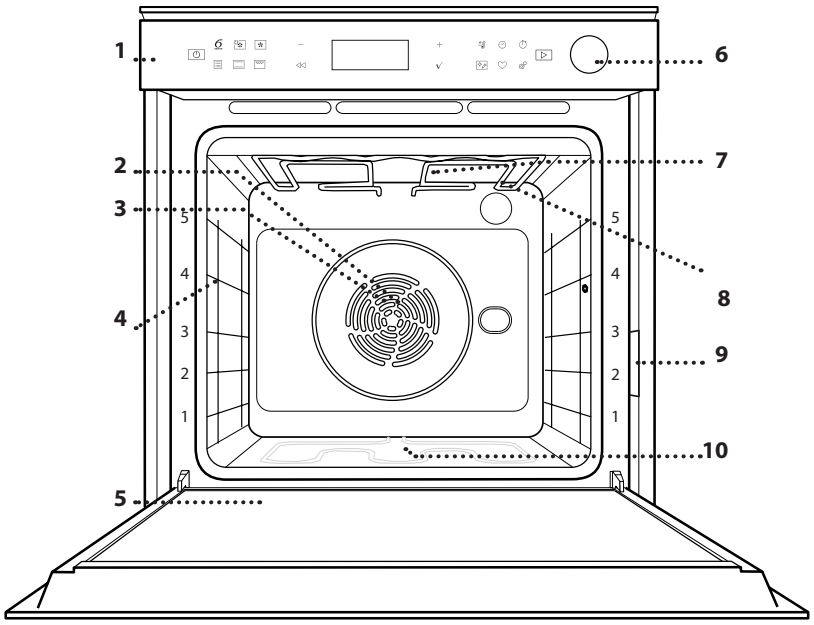
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi **www.register10.eu**

Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

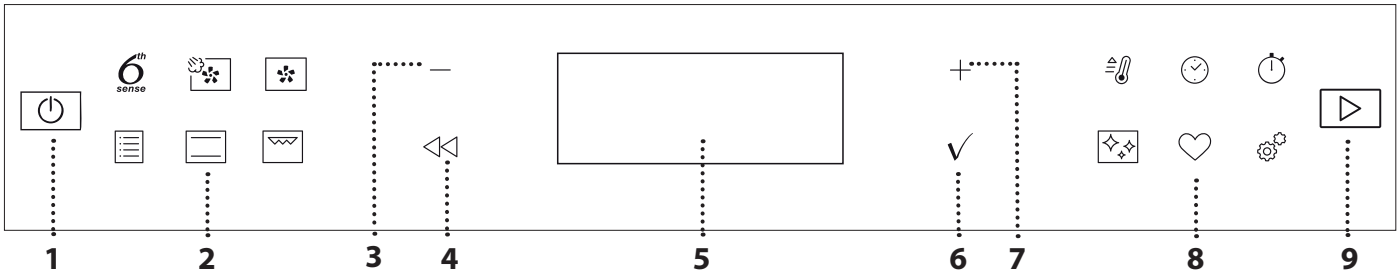


OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač (nije vidljiv)
4. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Ladica za vodu
7. Gornji grijač/grill
8. Žarulja
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Donji grijač (ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. ON / OFF

Potrebno je dugo pritisnuti za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije.

2. IZRAVAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i izborniku.

3. GUMB ZA KRETANJE MINUS

Za pregledavanje izbornika i smanjenje postavki ili vrijednosti funkcije.

4. NATRAG

Za povratak na prethodni zaslon.

Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

5. ZASLON

Za trenutačno pokretanje funkcije.

6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrijednosti.

7. GUMB ZA KRETANJE PLUS

Za pregledavanje izbornika i povećanje postavki ili vrijednosti funkcije.

8. IZRAVAN PRISTUP IZBORNIKU/ FUNKCIJAMA

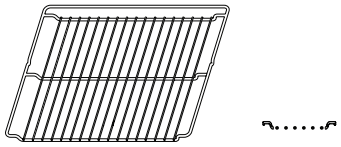
Za brz pristup funkcijama, trajanju, postavkama i omiljenim programima.

9. START

Za pokretanje funkcije pomoću određenih ili osnovnih postavki.

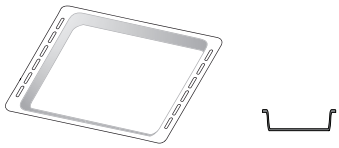
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



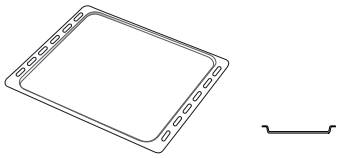
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



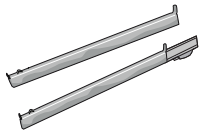
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

PLITICA ZA PEČENJE



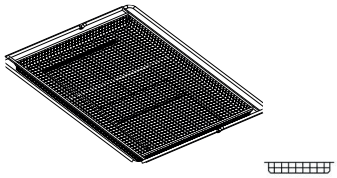
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

POSUDA AIR FRY (za prženje na zraku)*



Upotrebljava se za kuhanje namirnica s pomoću funkcije Air Fry (Prženje na zraku), s limom za pečenje na donjoj razini da bi se prikupile moguće mrvice i sokovi.

Može se prati u perilici posuđa.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti. Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili **www.whirlpool.eu**.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostali dodatni pribor kao što je plitica za prikupljanje sokova i plitica za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

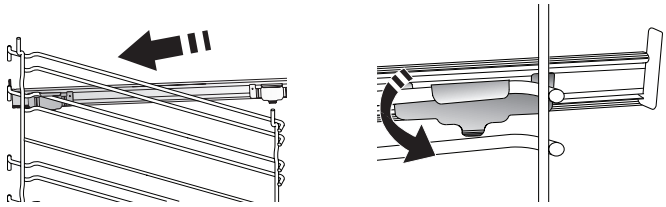
UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

- Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvucite donji dio iz sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.
- Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za pečenje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA
(AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj. Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napomena: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo koju razinu.

FUNKCIJE

6th SENSE

One omogućuju potpuno automatsko kuhanje svih vrsta namirnica (lazanje, meso, riba, povrće, kolači i torte, slani kolači, kruh, pizza).

Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.

KRUŽENJE ZRAKA + PARA

Ova vam funkcija omogućuje, kombinacijom značajki pare i kruženja zraka, kuhanje hrskavih jela zapečenih izvana koja su istovremeno mekana i sočna. Da biste dobili najbolje moguće rezultate preporučujemo vam da odaberete razinu pare STEAM 1 (Para 1) za kruh i deserte, STEAM 2 (Para 2) za meso, ribu i povrće.

KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

TRADICIONALNE FUNKCIJE

- **KONV. PEČENJE**
  Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.
- **TURBO GRILL**
  Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
- **PEČENJE ZAMRZ.**
  Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.
- **POSEBNE FUNKCIJE**
  - » **AIR FRY**
    Ova funkcija omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih dijelova i puno više toga uz manje ulja, ali uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijaći se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka.
    Najbolji se rezultati postižu isključivo uz upotrebu plitice Air Fry (prženje na zraku) (isporučuje se s određenim modelima). Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate. Izbjegavajte upotrebljavati više od jedne plitice da biste spriječili neujednačeno prženje.
  - » **DIZ. TIJESTA**
    Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.
  - » **DEFROST (ODMRZAVANJE)**
    Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isuši izvana.
  - » **ODRŽ. TOPLINE**
    Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.
  - » **EKO KRUŽENJE ZRAKA**
    Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

BRZO ZAGRIJAV.

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

TIMERS (PROGRAMATORI VREMENA)

Za uređivanje funkcije vrijednosti vremena.

MINUTEMINDER (MJERAČ VREMENA)

Za praćenje vremena bez uključivanja funkcije.

ČIŠĆENJE

- **AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE – PIROLITIČKO**
  Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: puni ciklus (Pirolitičko) i kraći ciklus (Pirol. eko). Preporučujemo redovitu primjenu bržeg ciklusa, a cijeli ciklus primjenjujte samo kada je pećnica jako prljava.
- **ISPUŠTANJE**
  Za automatsko ispuštanje vode iz kotla da bi se spriječio da voda ostane u uređaju koji se neko vrijeme neće upotrebljavati.
- **UKL. KAMENCA**
  Za uklanjanje naslaga kamenca iz kotla. Preporučujemo da ovu funkciju upotrebljavate u redovitim intervalima. Ako to ne napravite, na zaslonu će se pojaviti poruka koja vas podsjeća da trebate očistiti pećnicu.

- **SMART CLEAN**
  Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 200 ml vode na dno pećnice i uključite funkciju samo kada je pećnica hladna.

POSTAVKE

Za podešavanje postavki pećnice.

Kada je uključen način rada „EKO“, svjetlina zaslona smanjit će se nakon nekoliko sekundi kako bi se uštedjela energija i svjetlo će se isključiti nakon 1 minute. Ponovno će se automatski uključiti kad se pritisne bilo koji gumb. Kad je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Taj način rada isključite tako da pristupite funkciji „DEMO“ na izborniku „POSTAVKE“ i odaberete isključivanje „Off“.

Odabirom „FACTORY RESET” (Tvor. postavlj.) proizvod se isključuje i vraća se na prvo uključivanje. Sve će se postavke izbrisati.

OMILJENI

Za pronalaženja popisa 10 omiljenih funkcija.

PRVA UPOTREBA

1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Na zaslonu će se prikazati „English“.

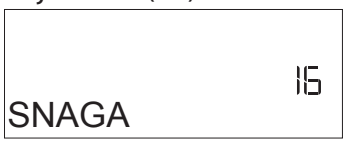


Pritisnite + ili — za pregled popisa dostupnih jezika i odaberite željeni jezik.
Pritisnite ✓ za potvrdu odabira.

Napomena: Jezik se zatim može promijeniti tako da odaberete „JEZIK“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na ⚙.

2. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu snage veće od 3 kW (16): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13).



Pritisnite + ili — da biste odabrali 16 “Visoka” ili 13 “Niska” i pritisnite ✓ za potvrdu.

3. POSTAVITE VRIJEME

Nakon odabira snage trebat ćete postaviti trenutačno vrijeme: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za sate.



Pritisnite + ili — za postavljanje trenutačnog sata i pritisnite ✓ : Na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute.
Pritisnite + ili — za postavljanje minuta i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Napomena: Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje. Odaberite „SAT“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na ⚙.

4. POSTAVLJANJE RAZINE TVRDOĆE VODE

Da biste omogućili učinkovit rad pećnice i da bi redovito upozoravala korisnika da prema potrebi obavi ciklus uklanjanja kamenca, potrebno je postaviti ispravnu razinu tvrdoće vode. Da biste ju postavili, uključite pećnicu pritiskom na ⏻, pritisnite Settings (Postavke) ⚙ te s pomoću gumba za navigaciju + i — odaberite „WATER HARDNESS” (Tvrdoća vode). Pritisnite ✓ za potvrdu. S pomoću navigacijskih gumba + i — odaberite ispravnu razinu tvrdoću vode za svoje područje, prema sljedećoj tablici:

TABLICA RAZINA TVRDOĆE VODE				
Razina		°dH Njemački stupnjevi	°fH Francuski stupnjevi	°Clark Engleski stupnjevi
1	Vrlo meka	0-6	0-10	0-7
2	Meka	7-11	11-20	8-14
3	Srednja	12-16	21-29	15 – 20
4	Tvrda	17-34	30 – 60	21-42
5	Vrlo tvrda	35 – 50	61-90	43-62

Pritisnite ✓ za potvrdu.
Za tvrdoću vodu unaprijed je postavljena razina „Hard” (Tvrda).

5. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Kruženje Zraka“ ili „Konvekcijsko pečenje“).

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Pritisnite ⏻ za uključivanje pećnice: na zaslonu će se prikazati posljednja uključena funkcija ili glavni izbornik.

Funkcije se mogu odabrati pritiskom na ikonu jedne od glavnih funkcija ili kretanjem kroz izbornik: Za odabir stavke iz izbornika (na zaslonu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite + ili — za odabir željene stavke, zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati. Pritiskom na ⏮ možete ponovno promijeniti prethodnu postavku.

TEMPERATURA/GRILL RAZINA/NIVO PARE



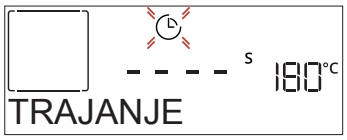
Kada vrijednost treperi na zaslonu pritisnite + ili — kako biste je promijenili i zatim pritisnite ✓ za potvrdu te nastavite s ostalim postavkama (ako je moguće).

Na isti se način može postaviti razina roštilja: Postoje tri određene razine snage za roštiljanje: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (niska).

U funkciji „Kruženje zraka + para" možete odabrati količinu pare između sljedećih vrijednosti: PARA 1, PARA 2.

Napomena: Kada je funkcija uključena, temperatura/razina grilla može se promijeniti pomoću + ili — .

TRAJANJE



Kada ikona ◷ treperi na zaslonu, pritisnite + ili — kako biste postavili potrebno vrijeme kuhanja i zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili ▷ za potvrdu i pokrenite funkciju. Ako se odabere ovaj način rada tada se ne može programirati odgoda pokretanja.

Napomena: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na ◷ : pritisnite + ili — za ispravak i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

VRIJEME ZAVRŠET. (ODGODA POKRETANJA)

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka. Na zaslonu se prikazuje vrijeme završetka dok trepće ikona ◷ .



Pritisnite + ili — kako biste postavili kada želite da kuhanje završi, zatim pritisnite ✓ za potvrdu i uključivanje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomena: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja. Tijekom vremena čekanja možete pritisnuti + ili — kako biste ispravili programirano vrijeme završetka ili pritisnite ⏮ kako biste promijenili ostale postavke. Pritiskom na ◷ , a kako bi se prikazale informacije, moguće je prebacivati između vremena završetka i trajanja.

. 6th SENSE

Te funkcije automatski odabiru najbolji način kuhanja, snagu, temperaturu i trajanje kuhanja, pečenja ili roštiljanja za sva dostupna jela.

Kada je to potrebno samo navedite karakteristike namirnica kako biste dobili optimalne rezultate.

TEŽINA / VISINA / PIZZA (SLOJEVI U OKRUGLOJ PLITICI)



Funkcija se ispravno postavlja tako da se prate informacije na zaslonu. Kada se to zatraži, pritisnite + ili — za postavljanje tražene vrijednosti i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

STUPANJ PRIPREME / ZAPEČENA KORICA

U nekim funkcijama 6th Sense može se prilagoditi stupanj pripreme.



Kada je gotovo, pritisnite + ili — da biste odabrali željenu razinu u rasponu od slabije pečeno (-1) do dobro pečeno (+1). Pritisnite ✓ ili ▷ za potvrdu i pokrenite funkciju.

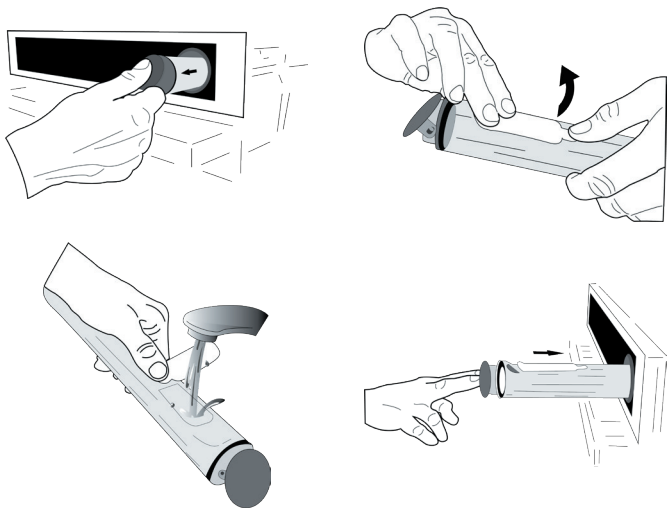
Na isti način, kada je to dopušteno, u nekim funkcijama 6th Sense može se namjestiti jačina kojom će se jelo zapeći između Niska (-1) i Visoka (1).

. KUHANJE S PAROM

Odabirom funkcije „Kruženje zraka + Para" ili nekog od posebnih recepata za 6th Sense mogu se kuhati sve vrste namirnica zahvaljujući upotrebi pare.

Para se brže o ravnomjernije širi kroz namirnice u usporedbi s vrućim zrakom koji se upotrebljava

u uobičajenim ili konvekcijskim funkcijama: time se smanjuje vrijeme kuhanja, u namirnicama se zaključavaju važne hranjive tvari i osigurava ostvarivanje izvrsnih, uistinu ukusnih rezultata sa svim vašim receptima. Za vrijeme cijelog trajanja kuhanja parom vrata pećnice moraju biti zatvorena.
Da biste kuhali parom, kotao u pećnici potrebno je napuniti vodom s pomoću izvlačive ladice na upravljačkoj ploči.
Kad se zatraži na zaslonu s uputama „ADD WATER" (Dodaj vodu), otvorite ladicu pritiskom na nagibni poklopac. Nakon izvlačenja, poklopac ladice otvorite i polako ulijte malo pitke vode kroz otvor dok se ne dosegne razina koja je zatražena na zaslonu (RAZINA 1 – 160 ml ili RAZINA 2 – 300 ml, ovisno o odabranoj funkciji). Ni u kojem slučaju nemojte previše napuniti ladicu prelazeći oznaku za Razinu 2. Ladicu zatvorite tako da je pažljivo gurate prema ploči dok se ne zatvori do kraja. Ladica uvijek mora biti zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



Nakon prvog punjenja, a u slučaju duljih ciklusa kuhanja, kad nestane vode, potrebno ju je ponovno dodati da bi ciklus mogao završiti: pećnica će to zatražiti ako bi bilo potrebno.
Izbjegavajte puniti spremnik kada je pećnica isključena ili dok se to ne zatraži na zaslonu.
Preporučujemo da ladicu ispraznite nakon ciklusa kuhanja parom.

3. POKRETANJE FUNKCIJE

U bilo koje vrijeme, ako su zadane vrijednosti one željene ili kada se primijene sve postavke koje želite, pritisnite ▷ za uključivanje funkcije.

Tijekom faze odgode, ako pritisnete ▷ pećnica će upitati želite li preskočiti tu fazu i odmah pokrenuti funkciju.

Napomena: kada se funkcija odabere na zaslonu će se prikazati najprikladnija razina za svaku funkciju.
U bilo kojem trenutku uključenu funkciju možete isključiti pritiskom na ⏻.

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Pritisnite ⏪ za povratak na prethodni zaslon i odabir druge funkcije ili pričekajte do potpunog hlađenja.

4. ZAGRIJAVANJE

Neke funkcije imaju fazu zagrijavanja pećnice: Nakon pokretanja funkcije na zaslonu se prikazuje da uključena faza zagrijavanja pećnice.



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu tražeći da se „DODAJ NAMIRNICE". Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite kuhanje pritiskom na ✓ ili ▷.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu.

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja. Temperaturu koju želite doseći u pećnici uvijek možete promijeniti pomoću gumba + ili —.

5. PAUZIRANJE KUHANJA / OKRENI ILI PROVJERI NAMIRNICE

Otvaranjem vrata kuhanje će se privremeno prekinuti isključujući grijače.

Za nastavak kuhanja zatvorite vrata.

Neke funkcije 6th Sense iziskuju okretanje namirnica tijekom kuhanja.



Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Otvorite vrata, napravite što se traži na zaslonu i zatvorite vrata te zatim pritisnite ▷ za nastavak kuhanja.

na isti način, kada do kraja pečenja ostane oko 10 % vremena, pećnica traži da provjerite namirnice.

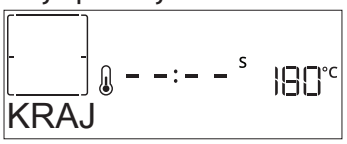


Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Provjerite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ▷ ili ✓ za nastavak kuhanja.

Napomena: pritisnite ▷ kako biste preskočili te radnje. U protivnom, ako se ništa ne napravi, pećnica će nakon određenog vremena nastaviti pečenje.

6. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



Pritisnite ▷ za nastavak pečenja u ručnom načinu rada (bez vremenskog ograničenja) ili pritisnite + da

biste produljili vrijeme pečenja postavljajući novo trajanje. U oba slučaju zadržat će se postavke kuhanja.

BROWNING (ZAPEČENA KORICA)

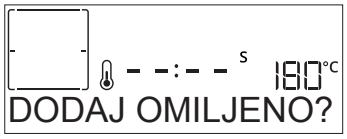
Neke funkcije pećnice omogućuju van da zapečete površinu jela uključivanjem grilla kada pečenje završi.



Kada se na zaslonu prikaže pripadajuća poruka, prema potrebi pritisnite ✓ za pokretanje petominutnog ciklusa stvaranja korice. Funkciju u bilo kojem trenutku možete zaustaviti tako da pritisnete ⏻ za isključivanje pećnice.

. OMILJENI

Kada kuhanje završi na zaslonu će se zatražiti da spremite funkciju pod brojem od 1 do 10 na popisu omiljenih funkcija.



Ako funkciju želite spremiti kao omiljenu i spremiti trenutačne postavke za buduću upotrebu, pritisnite ✓ , u protivnom za njihovo zanemarivanje pritisnite ⏪ .

Nakon što pritisnete ✓ , pritisnite + ili — za odabir položaja broja te zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Napomena: ako je memorija puna ili je odabrani broj već zauzet., pećnica će od vas zatražiti da potvrdite prepisivanje prethodne funkcije.

Spremljenu funkciju kasnije možete pozvati tako da pritisnete ♡ : Na zaslonu će se prikazati popis omiljenih funkcija.

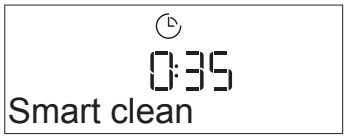


Nakon što pritisnetepritisnite + ili — za odabir funkcije, potvrdite pritiskom na ✓ i zatim uključite pritiskom na ▷ .

. ČIŠĆENJE

- **SMARTCLEAN (PAMETNO ČIŠĆENJE)**

Pritisnite 🧽 da bi se na zaslonu prikazalo „Smart Clean".



Pritisnite ▷ za uključivanje funkcije: na zaslonu će se zatražiti da obavite sve radnje potrebne za dobivanje najboljih rezultata čišćenja: Pratite sve upute i pritisnite ✓ kada ste gotovi. Kada se dovrše svi koraci, ako je potrebno, pritisnite ▷ da biste uključili ciklus čišćenja.

Napomena: Preporučujemo da tijekom ciklusa čišćenja ne otvarate vrata pećnice kako bi se izbjegao gubitak vodene pare jer bi to moglo nepovoljno utjecati na konačni rezultat čišćenja.

Odgovarajuća poruka počet će treperiti na zaslonu kada ciklus završi. Pustite da se pećnica ohladi i zatim krpom ili spužvom obrišite i osušite unutarnje površine.

- **AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO**

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.
Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja, prije pokretanja funkcije pirolize uklonite što je više moguće ostataka iz unutrašnjosti i očistite unutarnje staklo na vratima. Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujte samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Pritisnite ✧ da bi se na zaslonu prikazalo „Pirolitičko".



Pritisnite + ili — za odabir željenog ciklusa, zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Kada se ciklus odabere, prema želji pritisnite + ili — za postavljanje vremena završetka (pokretanje odgode), zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Očistite vrta i uklonite sav pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite ▷ kada je gotovo: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, a vrata se automatski zaključavaju: na zaslonu se prikazuje poruka upozorenja zajedno s odbrojavanjem koje označava stanje ciklusa u tijeku. Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu.

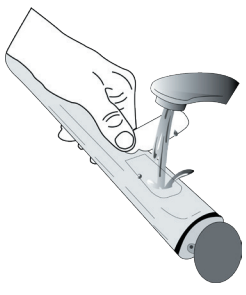
Napomena: vodu ispraznite iz posude prije no što uključite pirolitički ciklus

• ISPUŠTANJE

Funkcija ispuštanja omogućuje da se voda ispusti kako bi se spriječilo nakupljanje u kotlu. Proizvod je razvijen da bi se automatski pokrenuo ciklus ispuštanja kad se kuhanje prekine/završi. Približno 30 min po prekidu/završetku kuhanja, pećnica automatski prazni sustav, premještajući preostalu vodu u ladicu (pazite da ladicu ne vadite nakon kuhanja). Kad se završi, ladica se može izvaditi i isprazniti.

Preporučujemo da se ladica isprazni čim završi ispuštanje, nakon ciklusa kuhanja.

Prema potrebi, korisnik može i ručno ispustiti vodu prateći upute u nastavku.



Odaberite funkciju „Drain" (Ispuštanje) kad je ladica za vodu ispravno umetnuta u pećnicu, pritisnite ▷ i pričekajte da se ciklus automatski pokrene. Potrebno je prosječno oko jedne minute za ispuštanje cijelog punjenja. Kad se završi, ladica se može izvaditi i isprazniti.

Napominjemo: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođe 30 minuta od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija „WATER IS HOT" (Voda je vruća)

• DESCALE (UKL. KAMENCA)

Ta posebna funkcija koja se uključuje u redovitim intervalima, omogućuje vam da održavate najbolje uvjete rada za sustav pare. Nakon pokretanja funkcije, pratite sve korake na zaslonu i pritisnite ▷ po završetku da biste započeli sljedeću fazu. Cijela funkcija u prosjeku traje oko 100 minuta.

Napomena: Ako se funkcija u bilo kojem trenutku prekine, cijeli ciklus uklanjanja kamenca mora se ponoviti.

Na zaslonu će se prikazati kad je potrebno pokrenuti ciklus uklanjanja kamenca (pogledajte tablicu u nastavku).

PORUKA „DESCALE" (UKLONITE KAMENAC)	ZNAČENJE
<PREP.UKL.KAM.> Javlja se nakon približno 15 sati ciklusa rada s parom*	Preporučuje se provesti ciklus uklanjanja kamenca.
<UKONITE KAMENAC> Javlja se nakon približno 20 sati ciklusa rada s parom*	Uklanjanje kamenca je obavezno. Nije moguće pokrenuti ciklus kuhanja na pari ako se ne obavi ciklus uklanjanja kamenca.

*ako je zadana vrijednost (4 - tvrda) razine tvrdoće vode. Broj sati ciklusa pare koji mora proći prije no što se prikažu poruke o uklanjanju kamenca ovisi o razini tvrdoće vode koja je postavljena na uređaju.

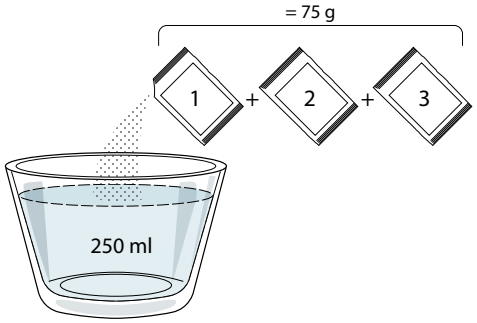
Postupak uklanjanja kamenca može se obaviti i svaki put kada korisnik želi dubinski očistiti unutarnji sustav pare.

Prije pokretanja faze uklanjanja kamenca, uređaj će provjeriti ima li preostale vode u kotlu i obaviti ciklus ispuštanja, ako je potrebno. U tom slučaju, morat ćete isprazniti ladicu nakon ciklusa ispuštanja, a prije no što nastavite s fazom uklanjanja kamenca.

Napomena: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođe 30 minuta od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija "WATER IS HOT" (Voda je vruća).

» FAZA 1/2: DESCALING (UKLANJANJE KAMENCA) (70 MIN)

Kada se ma zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Dodaj 0,25 l otopine), ulijte otopinu za uklanjanje kamenca u ladicu. Najbolje rezultate u uklanjanju kamenca dobit ćete ako spremnik napunite otopinom od 75 g posebnog proizvoda WPRO i 250 ml pitke vode. Provjerite da se otopina potpuno otapa u vodi tako da nema preostalog taloga. Sredstvo za uklanjanje kamenca WPRO profesionalni je proizvod za održavanje najboljih performansi funkcije pare u pećnici. Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili www.whirlpool.eu. Whirlpool se ne smatra odgovornim ni za kakva oštećenja prouzročena upotrebom ostalih proizvoda za čišćenje dostupnih na tržištu.



Kada otopinu za uklanjanja kamenca ulijete u ladicu, pritisnite ▷ da biste započeli glavni postupak uklanjanja kamenca. Tijekom faze uklanjanja kamenca ne morate stajati ispred uređaja. Po završetku svake faze uključuje se zvučna povratna informacija i na zaslonu se prikazuju upute za nastavak sa sljedećom fazom.

Kad završi faza uklanjanja kamenca, ispraznite ladicu.

» FAZA 2/2: RINSING (ISPIRANJE) (30 min.)

Da biste uklonili ostatke kamenca iz ladice i sustava pare, mora se obaviti ciklus ispiranja. Kad se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF WATER> (Dodaj 0,25 l vode), napunite spremnik s 0,25 l pitke vode, pa pritisnite ▷ da biste započeli ispiranje. Pećnicu nemojte isključivati dok se ne završe svi koraci koja funkcija traži.

Kad se na zaslonu prikaže poruka „DESCALING COMPLETED" (Završeno uklanjanje kamenca), pritisnite OK (U redu) da biste potvrdili.

Ispraznite ladicu. Završio je ciklus uklanjanja kamenca.

Funkcije kuhanja ne mogu se uključiti tijekom ciklusa čišćenja. Napomena: Na zaslonu će se prikazati poruka koja vas podsjeća da ovaj postupak treba redovito obavljati.

Preporučuje se, kad završi postupak uklanjanja kamenca, da se unutrašnjost osuši da ne bi u njoj ostalo vode. Tad će se moći upotrebljavati sve funkcije pare.

Napomena: tijekom ciklusa uklanjanja kamenca može se čuti buka jer se pumpe pećnice uključuju da bi se osigurala optimalna učinkovitost uklanjanja kamenca.

Kad započne ciklus održavanja, nemojte vaditi ladicu ako uređaj to ne zatraži.

. MJERAČ VREMENA

Kada je pećnica isključena zaslon se može upotrebljavati kao mjerač vremena. Za uključivanje ove funkcije povjerite je li pećnica isključena i zatim pritisnite + ili — : Ikona ⏱ treperit će na zaslonu.

Pritisnite + ili — za postavljanje vremena koje trebate i zatim pritisnite ✓ za uključivanje mjerača vremena.



Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal i prikazat će se na zaslonu.

Napomena: Mjerač vremena ne uključuje niti jedan ciklus kuhanja. Pritisnite + ili — da biste promijenili vrijeme postavljeno na programatoru.

Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrati i uključiti funkciju.

Pritisnite ⏻ za uključivanje pećnice i odaberite željenu funkciju.

Kada se funkcija pokrene, mjerač će samostalno nastaviti s odbrojavanjem, a da ne ometa samu funkciju.

Napomena: Tijekom te faze nije moguće prikazati mjerač vremena (prikazuje se samo ikona ⏱) koji će u pozadini nastaviti odbrojavati. Na zaslon mjerača vremena možete se vratiti tako da pritisnete ⏻ za zaustavljanje trenutačno uključene funkcije.

. TIPKA

Tipkovnicu zaključajte tako da pritisnete i držite pritisnutim gumb ⏮ na najmanje pet sekundi. Isto ponovite za otključavanje tipki.



Napominjemo: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na ⏻ .

NAPOMENE”

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.

6th sense TABLICA PEČENJA

KATEGORIJE HRANE		PREPORUČENA KOLIČINA	OKRENITE (vremena kuhanja)	RAZINA I DODATNI PRIBOR	
LAZANJE	—	0,5 – 3 kg	—	2	
MEAT (MESO)	Govedina-pečena	0,6 – 2 kg	—	3	
	Hamburgeri	1,5 – 3 cm	3/5	5	4
	Pečeno	0,6 – 2,5 kg	—	3	
	Piletina-pečena	0,6 – 3 kg	—	2	
	Filet i prsa	1 – 5 cm	2/3	5	4
FISH (RIBA)	Riblji fileti	0,5 – 3 (cm)	—	3	2
	Fileti-zamrznuti	0,5 – 3 (cm)	—	3	2
VEGETABLES (POVRĆE)	Potatoes (Krumpir)	0,5 – 1,5 kg	—	3	
	Pečeno povrće	0,5 – 1,5 kg	—	3	
	Zapečeno povrće	jedna plitica	—	3	
CAKES & PASTRIES (TORTE I KOLAČI)	Biskvit	0,5 – 1,2 kg	—	3	
	Cookies (Kolačići)	0,2 – 0,6 kg	—	3	
	Pita	0,4 – 1,6 kg	—	3	
	Slani kolači	0,8 – 1,2 kg	—	2	
PIZZA & KRUH	Thin pizza (Tanka pizza)	okrugla – plitica	—	2	
	Thick pizza (Debela pizza)	okrugla – plitica	—	2	
	Pizza-frozen (Pizza-zamrznuta)	1 – 4 sloja	—	2	
	Rolls (Kruščići)	60 – 150 g svaki	—	3	
	Big bread (Velika štruca)	0,7 – 2,0 kg	—	2	

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode	Air fry

Whirlpool

TABLICA KUHANJA ZA KRUŽENJE ZRAKA + PARA

RECEPT	NIVO PARE	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Cookies (Kolačići)/Shortbread (keksi)	PARA 1	Da	140 – 150	35 – 55	3
Small cake (Mali kolači)/Muffin (Mufini)	PARA 1	Da	160 - 170	30 – 40	3
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)	PARA 1	Da	170 – 180	40 – 60	2
Sponge cakes (Biskviti)	PARA 1	Da	160 - 170	30 – 40	2
Focaccia	PARA 1	Da	200 – 220	20 – 40	3
Bread loaf (Štruca kruha)	PARA 1	Da	170 -180	70 - 100	3
Small bread (Mali kruh)	PARA 1	Da	200 – 220	30 – 50	3
Baguette (Baget)	PARA 1	Da	200 – 220	30 – 50	3
Roast potatoes (Pečeni krumpir)	PARA 2	Da	200 – 220	50 – 70	3
Teletina/govedina/1 kg	PARA 2	Da	180 – 200	60 – 100	3
Teletina/govedina/(u komadima)	PARA 2	Da	160 – 180	60-80	3
Roast Beef rare (Govedina, slabo pečena) 1 kg	PARA 2	Da	200 – 220	40 – 50	3
Roast Beef rare (Govedina, slabo pečena) 2 kg	PARA 2	Da	200	55 – 65	3
Leg of lamb (Janjeći but)	PARA 2	Da	180 – 200	65 - 75	3
Gulaš od koljenice	PARA 2	Da	160 – 180	85 - 100	3
Chicken (Pile)/guinea fowl (biserka)/duck (patka) 1 – 1,5 kg	PARA 2	Da	200 – 220	50 – 70	3
Chicken (Piletina)/guinea fowl (biserka)/duck (patka) (komadi)	PARA 2	Da	200 – 220	55 – 65	3
Stuffed vegetables (Nadjeveno povrće) (tomatoes (rajčice), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))	PARA 2	Da	180 – 200	25 - 40	3
Fish fillet (Riblji filet)	PARA 2	Da	180 – 200	15 – 30	3

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Air fry

TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	POLICA I PRIBOR
Zamrznuti prženi krumpirići		650 – 850 g	Da	200	25 – 30	L4 L1
Domaći prženi krumpirići		300 – 800 g	Da	200	20 – 40	L4 L1
Pohane svježe tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	L4 L1
Miješano povrće		300 – 800 g	Da	200	20 – 30	L4 L1
Pileći medaljoni-zamrznuti		500 g	Da	200	15 - 20	L4 L1
Pohana pileća prsa		1 – 4 cm	Da	200	20 – 40	L4 L1
Zamrznuti riblji štapići		500 g	Da	220	15 - 20	L4 L1
Pohani kotlet		1 – 4 cm	Da	220	20 – 50	L4 L1

Prilikom kuhanja svježih ili domaćih jela, ulje ravnomjerno raspršite.

Preporučujemo dodati prazan pladanj na razinu L1 da bi se prikupila eventualna masnoća koja dolazi iz posude za prženje na zraku tijekom kuhanja.

Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola prepoučenog vremena kuhanja.

FUNKCIJE

 Konvencionalno

 Forced Air (Kruženje zraka)

 Convection Bake (Konvekcijsko pečenje)

 Grill

 Turbo roštilj

 Eko kruženje zraka

 Air Fry

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta) / Sponge cakesYes (Biskviti)		Da	170	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	4 1
Filled cakes (Nadjevene pite) (cheesecake (pita od sira), strudel (savijača od jabuka), apple pie (pita od jabuka))		Da	160 – 200	30 – 85	3
		Da	160 – 200	35 – 90	4 1
Cookies (Kolačići) / Shortbread (keksi)		Da	150	20 – 40	3
		Da	140	30 – 50	4
		Da	140	30 – 50	4 1
		Da	135	40 – 60	5 3 1
Small cakes (Mali kolači) / Muffin (mufini)		Da	170	20 – 40	3
		Da	150	30 – 50	4
		Da	150	30 – 50	4 1
		Da	150	40 – 60	5 3 1
Choux buns (Peciva za princes krafne)		Da	180 – 200	30 – 40	3
		Da	180 – 190	35 – 45	4 1
		Da	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Meringues (Poljupci)		Da	90	110 – 150	3
		Da	90	130 – 150	4 1
		Da	90	140 – 160 *	5 3 1
Bread (Kruh) / Pizza/ Focaccia (Pogača)		Da	190 – 250	15 – 50	2
		Da	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Frozen pizza (Zamrznuta pizza)		Da	250	10 – 15	3
		Da	250	10 – 20	4 1
		Da	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 – 190	45 – 55	3
		Da	180 – 190	45 – 60	4 1
		Da	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Vols-au-vent (Košarice) / Puff pastry crackers (hrskavci od lisnatog tijesta)		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	20 – 40	4 1
		Da	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

FUNKCIJE							
	Konvencionalno	Forced Air (Kruženje zraka)	Convection Bake (Konvekcijsko pečenje)	Grill	Turbo roštilj	Eko kruženje zraka	Air Fry

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Lasagne (Lazanje) /Flans (kolači s voćem) /Baked pasta (zapečena tjestenina)/Cannelloni (kaneloni)		Da	190 – 200	45 – 65	3
Janjetina/teletina/govedina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3
Chicken (Piletina) / Rabbit (zečetina) / Duck (pačetina) 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	3
Turkey (Puretina) / Goose (guska) 3 kg		Da	190 – 200	80 – 130	2
Pečena riba/en papillote (fileti, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
Stuffed vegetables (Punjeno povrće) (tomatoes (rajčica), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))		Da	180 – 200	50 – 60	2
Tost		–	3 (visoko)	3 – 6	5
Fish fillets (File ribe) / Steaks (odresci)		–	2 (srednja)	20 – 30 **	4 3
Sausages (Kobasice) / Kebabs (ražnjići) / Spare ribs (rebarca) / Hamburgers (pljeskavice)		–	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30 **	5 4
Roast chicken (Pečeno pile) 1 – 1,3 kg		–	2 (srednja)	55 – 70 ***	2 1
Leg of lamb (Janjeći but) / Shanks (koljenica)		–	2 (srednja)	60 – 90 ***	3
Roast potatoes (Pečeni krumpir)		–	2 (srednja)	35 – 55 ***	3
Vegetable gratin (Zapečeno povrće)		–	3 (visoko)	10 – 25	3
Kompletno jelo: Voćna pita (razina 5) / lazanje (razina 3)/meso (razina 1)		Da	190	40 – 120 *	5 3 1
Lasagna & Meat (Lazanje i meso)		Da	200	50 – 100 *	4 1
Meat & Potatoes (Meso i krumpiri)		Da	200	45 – 100 *	4 1
Fish & Vegetebles (Riba i povrće)		Da	180	30 – 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Punjena pečenka)		–	200	80 – 120 *	3
Mesni odresci (zec, piletina, janjetina)		–	200	50 – 100 *	3

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.
** Okrenite namirnice na polovici pečenja.
*** Okrenite namirnice na dvije trećine pečenja (po potrebi).

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela.

Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno).

Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate.

Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost.

Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

DODATNI PRIBOR						
	Žičana rešetka	Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Air fry

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.
Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/ korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.
Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

. Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.

. Nemojte koristiti korozivna niti abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom ili spužvom.

Uključite funkciju „Smart Clean“ (Pametno čišćenje) za optimalno čišćenje unutarnjih površina.

. Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

. Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

ODRŽAVANJE LADICE ZA VODU

Oprez: Ladica za vodu ne smije se prati u perilici posuđa: može doći do oštećenja!

Po završetku svakog ciklusa kuhanja parom, nakon približno 30 min, pećnica automatski provodi ciklus ispuštanja koji traje oko jedne minute, prebacujući svu vodu iz sustava u izvlačivu ladicu. Po završetku automatskog ispuštanja napravite sljedeće:

1. Pritisnite vrh prednjeg čepa ladice označen utorom da biste izvukli ručicu
2. Uhvatite ručicu i izvucite ladicu za vodu.
3. Skinite poklopac s ladice za vodu.
4. Ispraznite ladicu za vodu i očistite ju.
5. Mekom krpom osušite dijelove.
6. Prema potrebi, pustite da se ladica suši na zraku, a da ne zatvorite poklopac.
7. Vratite poklopac ladice za vodu.
8. Ponovno umetnite opranu i osušenu uklonjivu ladicu u kućište pazeći da je umetnete do kraja
9. Pritisnite dno prednjeg čepa ladice da biste spremili ručicu.

Napomena: Prema potrebi može se obaviti ručni ciklus ispuštanja: pritisnite ikonu Cleaning (Čišćenje) na ploči UI i s pomoću gumba + i - odaberite opciju Drain (Ispuštanje) i pritisnite ikonu ✓ za pokretanje. Pećnica će ispustiti vodu sustava prebacujući je u izvlačivu ladicu.

Napomena: Vodu nemojte ostavljati u sustavu dulje od dva dana.

Upotrebljavajte isključivo vodu sobne temperature prilikom punjenja ladice za vodu: vruća bi voda mogla utjecati na rad sustava pare. Upotrebljavajte isključivo pitku vodu.

KOTAO

Kako biste bili sigurni da pećnica uvijek radi najbolji način i pomogli u sprječavanju stvaranja kamenca tijekom vremena preporučujemo redovitu upotrebu funkcija “Ispuštanje vode” i “Otklanjanje kamenca”.

Nakon što se dulje vrijeme nije upotrebljavala funkcija „Kruženje zraka + para” preporučujemo da pokrenete ciklus kuhanja s praznom pećnicom i punim spremnikom.

ZAMJENA ŽARULJE

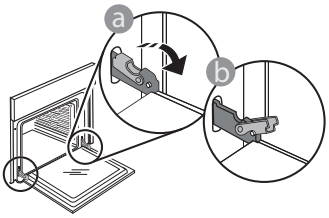
1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: 40 W/230 ~ V tipa G9, halogene žarulje T300°C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu. Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

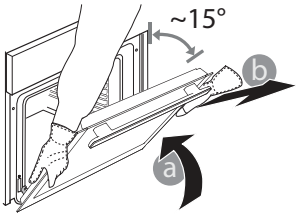
- Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

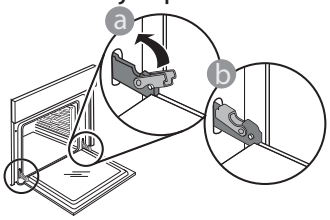
1. **Vrata skinite tako da** ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.



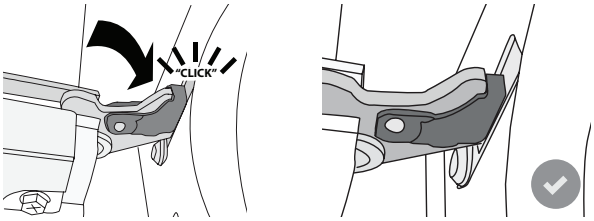
2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



3. **Ponovno postavite vrata** pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.
4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



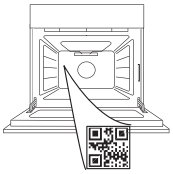
5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Pećnica se ne zagrijava. Funkcija se ne pokreće.	Pokrenut je način rada „DEMO” (pokazni).	Pristupite načinu rada „DEMO“ (pokazni) iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj).
Svjetlo se isključuj.	Uključen je ekonomični način rada.	Pristupite načinu rada „EKO” iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj).
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja u tijeku.	Pričekajte da funkcija završi i da se pećnica ohladi.
Uključivanje pumpe za ispuštanje nekoliko minuta nakon završetka/ prekida ciklusa pare	Očekivano automatsko ispuštanje vode	Nije potrebna nijedna radnja.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Koristeći QR kod na Vašem uređaju
- posjetite naše web-mjesto **docs.whirlpool.eu/docs**
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.

Whirlpool

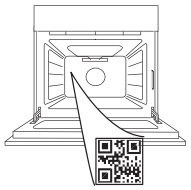
400020014449

DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

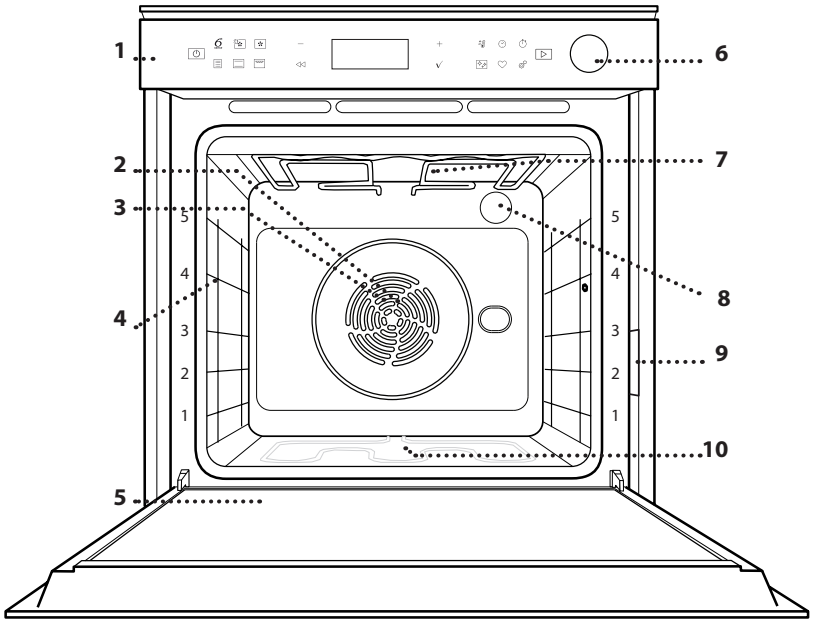
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce **www.register10.com**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

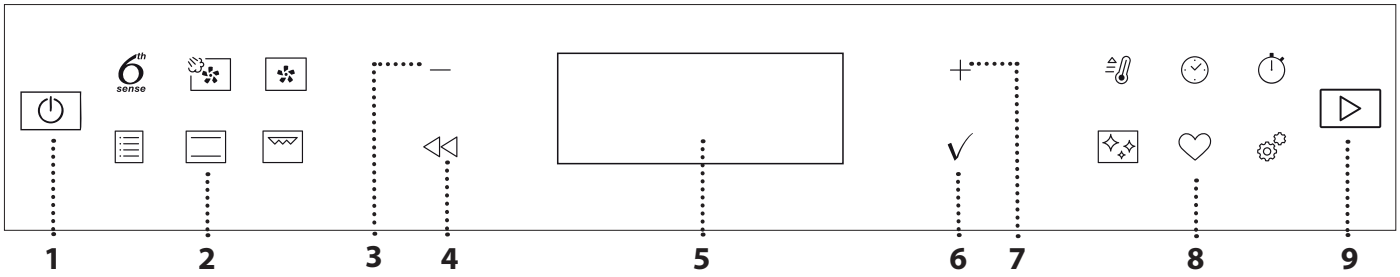


POPIS PRODUKTU



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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ZAPNOUT/VYPNOUT

Pro zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce je potřeba dlouhý stisk.

2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM MINUS

Pro procházení nabídkou a snížení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

4. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku.

Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

5. DISPLEJ

Pro okamžitou aktivaci funkce.

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM PLUS

Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

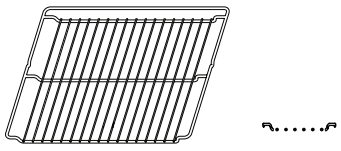
Pro rychlý přístup k funkcím, době trvání, nastavení a oblíbeným položkám.

9. START

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

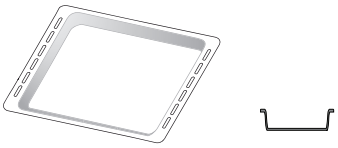
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



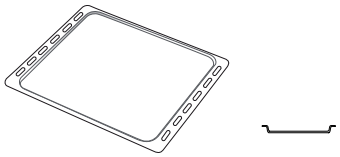
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

ODKAPÁVACÍ PLECH



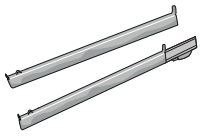
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ



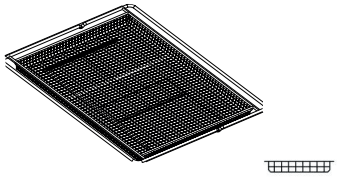
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

PLECH AIR FRY *



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

* Dostupné pouze u určitých modelů

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

Další příslušenství lze nakupovat samostatně; s objednávkami nebo žádostmi o informace se obracejte na poprodejní servis nebo **www.whirlpool.eu**.

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.

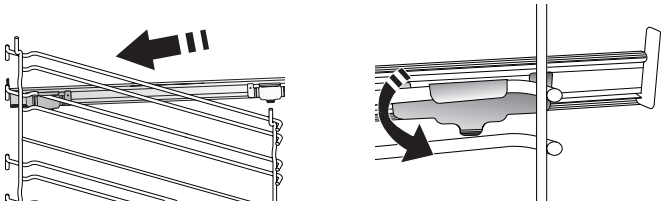
DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasaďte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK(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.

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.

HORKÝ VZDUCH + PÁRA

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň PÁRA 1 pro chléb a dezerty a PÁRA 2 pro maso, ryby a zeleninu.

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 PROGRAMY

- **TRADIČ. PEČENÍ**

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

- **TURBO GRILL**

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

- **ZMRAŽENÁ JÍDLA**

  Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívat.

- **SPECIÁLNÍ FUNKCE**

  » **AIR FRY**

  Tato funkce umožňuje připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy na menším množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch.

  Nejlepších výsledků pečení lze dosáhnout pouze při použití plechu Air Fry (dodává se s některými modely). Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Air Fry v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Air Fry. Nepoužívejte více než jeden plech, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení.

  » **KYNUTI**

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

  » **DEFROST (ROZMRAZOVANI)**

  Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.

  » **UDRZOV. V TEPLE**

  Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

  » **EKO S HORKÝM VZDUCHEM**

  Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „ECO" aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „ECO", tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.

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.

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.

TIMERS (ČASOVÉ SPÍNAČE)

Pro úpravu nastavení časových hodnot funkcí.

MINUTEMINDER (MINUTKA)

Pro dodržení času bez aktivace funkce.

ČIŠTĚNÍ

- **AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY – PYRO**

  Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. K dispozici jsou dva automatické cykly čištění: Úplný cyklus (Pyro) a zkrácený cyklus (Pyro Eco). Doporučujeme vám používat rychlejší cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě silného znečištění trouby.

- **VYPOUŠTĚNÍ**

  Slouží k vyprázdnění nádržky, aby v ní nezůstala zbytková voda v případě, že spotřebič nebude po určitou dobu používán.

- **ODVÁPNĚNÍ**

  Slouží k odstranění vodního kamene z nádržky. Doporučujeme používat tuto funkci pravidelně. Pokud tak neučiníte, na displeji se objeví zpráva, která vám připomene, že je třeba troubu vyčistit.

- **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.

NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li aktivní úsporný režim „ECO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Bude automaticky reaktivován při stisknutí jakéhokoliv z tlačítek. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje.

Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout).

Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: Na displeji se zobrazí položka „English“.



K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte + nebo — a z nich vyberte ten, který požadujete.
Pro potvrzení své volby stiskněte ✓.

Upozornění: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po stisknutí ⚙.

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

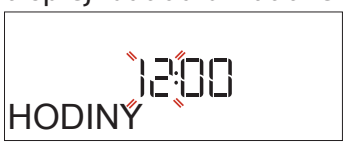
Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13).



Stiskněte + nebo — a zvolte 16 „High“ (vysoká hodnota) nebo 13 „Low“ (nízká hodnota) a pro potvrzení stiskněte ✓.

3. NASTAVENÍ ČASU

Po volbě výkonu bude třeba nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Stiskněte + nebo — a nastavte aktuální hodinu. Poté stiskněte ✓: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.
Stiskněte + nebo — a nastavte aktuální stav minut a pro potvrzení stiskněte ✓.

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyberte položku „HODINY“, která je dostupná po stisknutí ⚙.

4. NASTAVENÍ ÚROVNĚ TVRDOSTI VODY

Aby trouba fungovala efektivně a aby bylo zaručeno, že v případě potřeby pravidelně vyzve uživatele k provedení cyklu odvápnění, je důležité nastavit správnou úroveň tvrdosti vody. Chcete-li ji nastavit, zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻, stiskněte tlačítko ⚙ a pomocí navigačních tlačítek + a — vyberte položku „TVRDOST VODY“. Stiskem ✓ volbu potvrdíte. Pomocí navigačních tlačítek + a — vyberte správnou úroveň pro vodu ve vaší oblasti na základě následující tabulky:

TABULKA ÚROVNÍ TVRDOSTI VODY				
Stupeň		°dH Německé stupně	°fH Francouzské stupně	°Clark Anglické stupně
1	Velmi měkká	0-6	0-10	0-7
2	Měkká	7-11	11-20	8-14
3	Střední	12-16	21-29	15–20
4	Tvrdá	17-34	30–60	21-42
5	Velmi tvrdá	35–50	61-90	43-62

Stiskem ✓ potvrdíte.
Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

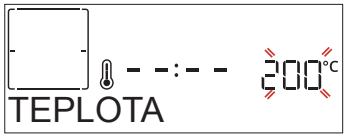
Pro zapnutí trouby stiskněte ⏻ : Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.

Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky: Pro výběr položky z nabídky (na displeji se zobrazí první dostupná položka) stiskněte + nebo — a zvolte požadovanou položku. Pro potvrzení stiskněte ✓ .

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím ⏮ .

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY



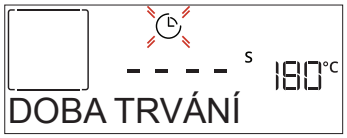
Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte + nebo — pro provedení změny a poté, pro potvrzení volby, stiskněte ✓ a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).

Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).

U funkce „Horký vzduch + pára“ můžete volit množství páry z následujících možností: PÁRA 1, PÁRA 2.

Upozornění: Po spuštění funkce lze teplotu / úroveň grilu změnit pomocí + nebo — .

DOBA TRVÁNÍ



Jakmile ikona ◷ bliká na displeji, stiskněte + nebo — pro nastavení požadované doby přípravy a poté, pro potvrzení, stiskněte ✓ . Dobu pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stiskněte ✓ nebo ▷ pro potvrzení a aktivujte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím ◷ : stiskněte + nebo — pro opravu a poté, pro potvrzení, stiskněte ✓ .

END TIME (ČAS UKONČENÍ)

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. Na displeji se objeví čas ukončení a současně bliká ikona ◷ .



Stiskněte + nebo — pro nastavení času, kdy si přejete přípravu ukončit. Poté potvrďte stiskem ✓ a funkci spusťte. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

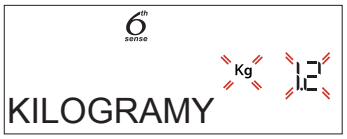
Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu pokrmů. Po dobu čekání můžete stisknout + nebo — a upravit čas ukončení programu, popřípadě ⏮ pro změnu dalšího nastavení. Stiskem ◷ je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

. 6th SENSE

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější režim přípravy, teplotu a dobu trvání vaření nebo pečení pro všechny dostupné pokrmy.

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / VÝŠKA / PIZZA (KULATÝ PLECH)



Pro správné nastavení funkce se řiďte pokyny na displeji. Po výzvě stiskněte + nebo — a nastavte požadovanou hodnotu. Pro potvrzení následně stiskněte ✓ .

STUPEŇ PEČENÍ / ZAPÉKÁNÍ

U některých funkcí „6th Sense“ je možné nastavit úroveň propečení.



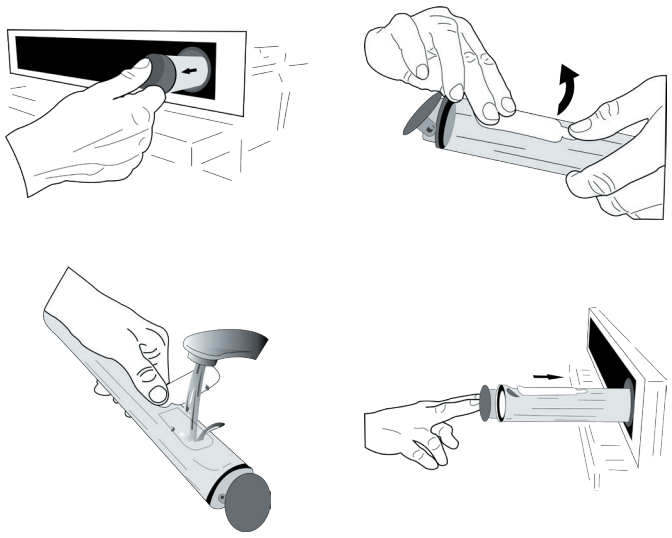
Po vyzvání stiskněte + nebo — a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskněte ✓ nebo ▷ pro potvrzení a aktivujte funkci.

Stejný způsobem je u některých funkcí 6th Sense možné nastavit úroveň zapečení od nízké (-1) po vysokou (1).

VAŘENÍ V PÁŘE

Po výběru funkce „Horký vzduch + pára“ nebo jednoho z receptů 6th Sense je možné díky využití páry připravit jakýkoli pokrm.
Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro konvenční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jídle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů. Po celou dobu trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená.
Před vařením v páře je nutné naplnit nádržku uvnitř trouby pomocí vytahovací zásuvky na ovládacím panelu.

Objeví-li se na displeji pokyn „PŘILIJTE VODU“, otevřete zásuvku stisknutím sklopného víčka. Po vytažení otevřete víčko zásuvky a pomalu přilévejte pitnou vodu, dokud se na displeji neobjeví ryska odpovídající požadované úrovni (ÚROVEŇ 1 – 160 ml nebo 2 – 300 ml, podle zvolené funkce). V žádném případě nepřeplňujte zásuvku nad rysku označující úroveň 2. Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačit směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.



Po prvním naplnění, v případě delších cyklů pečení, jakmile dojde voda, může být nutné ji znovu přidat, aby se cyklus dokončil: trouba vás k tomu v případě potřeby vyzve.
Vyvarujte se plnění zásuvky, když je trouba vypnutá, nebo do doby, než je to požadováno na displeji.
Doporučujeme zásuvku vyprázdnit po skončení cyklu vaření v páře.

3. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

Pokud výchozí hodnoty odpovídají požadovaným, popřípadě jakmile provedete požadovaná nastavení, stiskněte ▷ a kdykoli funkci aktivujte.

Během fáze odložení se po stisku ▷ trouba dotáže, zda si přejete tuto fázi přeskočit, a okamžitě spustí funkci.

Upozornění: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce. Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím ⏻.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Stiskněte ⏪ pro návrat na předchozí obrazovku a zvolte jinou funkci, popřípadě vyčkejte až do úplného vychladnutí.

4. PŘEDOHŘEV

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



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn „VLOŽTE JÍDLO“. V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte jídlo do trouby, zavřete dvířka a stiskem ✓ nebo ▷ zahajte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje. Pomocí + nebo — můžete vždy požadovanou teplotu změnit.

5. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / OTOČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

Pokud si přejete proces přípravy obnovit, zavřete dvířka.

Některé funkce 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení.



Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Otevřete dvířka, proveďte krok požadovaný displejem, uzavřete dvířka a poté pokračujte v přípravě stiskem ▷.

Stejným způsobem vás 10 % doby před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

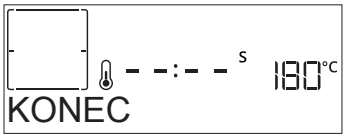


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte ▷ nebo ✓.

Upozornění: Pro přeskočení těchto kroků stiskněte ▷. Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

6. KONEC PEČENÍ

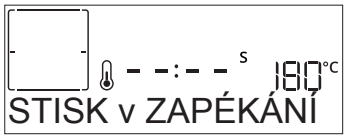
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Stisknutím ▷ budete pokračovat ve vaření s ručním režimem (bez časovače). Stisknutím + prodloužíte dobu vaření o nastavenou dobu. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

ZAPÉKÁNÍ

Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte ✓ pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí. Zastavit funkci a vypnout troubu můžete kdykoliv stisknutím ⏻.

. OBLÍBENÉ

Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 10.



Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, stiskněte ✓. V opačném případě tento požadavek ignorujte stisknutím ⏪.

Poté, co stisknete ✓, stiskněte + nebo — a vyberte číslo pozice. Následně pro potvrzení stiskněte ✓.

Upozornění: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte ♡: Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Pro výběr funkce stiskněte + nebo —, potvrďte stiskem ✓ a poté, pro spuštění, stiskněte ▷.

. ČIŠTĚNÍ

- **SMARTCLEAN**

Po stisknutí 🧽 se na displeji zobrazí „Smart Clean".



Stisknutím ▷ se funkce aktivuje: Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění: Řiďte se těmito pokyny a po jejich dokončení stiskněte ✓. Po provedení všech kroků spusťte cyklus čištění stisknutím tlačítka ▷.

Upozornění: Během čisticího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

Jakmile cyklus skončí, na displeji začne problikávat příslušná zpráva. Nechejte troubu vychladnout a poté pomocí hadříku nebo houbičky její vnitřek vytřete a vysušte.

- **AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYRO**

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

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

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek.
V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Stiskněte 🧽, aby se na displeji zobrazila položka „Pyro".



Stiskněte + nebo — pro výběr požadovaného cyklu a následně, pro potvrzení, stiskněte ✓. Jakmile jste vybrali cyklus, můžete stisknout + nebo — a nastavit čas ukončení (odložení startu). Poté potvrďte stiskem ✓. Podle pokynů vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství. Po dokončení dvířka uzavřete a stiskněte ▷: Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu. Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.

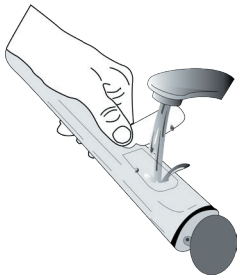
Upozornění: před aktivací cyklu pyro odstraňte vodu ze zásuvky

• VYPOUŠTĚNÍ VODY

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Tento výrobek byl vyvinut za účelem automatického spuštění cyklu vypouštění po zastavení/ukončení vaření. Přibližně 30 minut po zastavení/ukončení vaření trouba automaticky vypustí systém a přečerpá zbytkovou vodu do zásuvky (dávejte pozor, abyste zásuvku po vaření nevyndali). Po dokončení lze zásuvku vyjmout a vyprázdnit.

Doporučujeme vyprázdnit zásuvku ihned po ukončení vypouštění, po skončení cyklu vaření.

V případě potřeby může uživatel podle níže uvedeného návodu vždy provést ruční vyprázdnění.



Při správně zasunuté zásuvce na vodu v troubě zvolte funkci „Vypouštění", stiskněte tlačítko ▷ a vyčkejte na automatické spuštění cyklu. Průměrná doba trvání vypouštění plné náplně je přibližně jedna minuta. Po dokončení lze zásuvku vyjmout a vyprázdnit.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplyne 30 minut od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávání se na displeji bude zobrazovat hlášení „VODA JE HORKÁ“

• ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat parní systém v tom nejlepším stavu. Jakmile je funkce spuštěna, postupujte podle pokynů na displeji a po jejich provedení stisknutím tlačítka ▷ zahájíte další fázi. Průměrné trvání kompletní funkce je asi 100 minut.

Upozornění: Pokud bude funkce kdykoli přerušena, je nutné opakovat celý cyklus odvápnění.

Na displeji se objeví pokyn pro spuštění cyklu odvápnění (viz tabulka níže).

ZPRÁVA ODVÁPNĚNÍ	VÝZNAM
<DOPORUČENÉ ODVÁPNĚNÍ> Objeví se zhruba po 15 hodinách parních cyklů*	Doporučuje se provést cyklus odvápňování.
<PROSÍM ODVÁPNĚTE> Objeví se zhruba po 20 hodinách parních cyklů*	Odvápnění je povinné. Dokud neprovedete odvápnění, parní cyklus nebude možné zapnout.

*s ohledem na výchozí hodnotu (4 – Tvrdá) tvrdosti vody. Počet hodin parních cyklů, které musí uplynout, než se zobrazí zpráva o odvápňování, závisí na stupni tvrdosti vody nastaveném na spotřebiči.

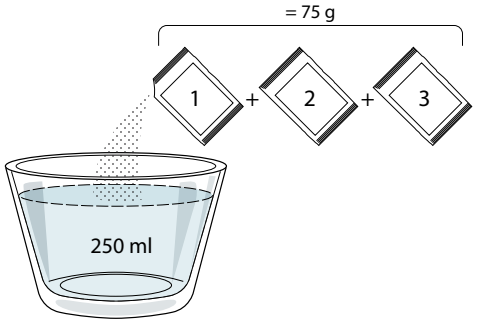
Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vyčistit vnitřní parní okruh důkladněji.

Před spuštěním fáze odvápnění spotřebič zkontroluje, zda se v nádržce nenachází zbytková voda, a v případě potřeby provede cyklus vypouštění. V takovém případě budete muset po cyklu vypouštění vyprázdnit zásuvku, než budete pokračovat fází odvápnění.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplyne 30 minut od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávání se na displeji bude zobrazovat hlášení „VODA JE HORKÁ“.

» **FÁZE 1/2: ODVÁPNĚNÍ (70 MIN)**

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>, do zásobníku nalijte odvápňovací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Ujistěte se, že se roztok ve vodě zcela rozpustí, aby nezůstaly žádné zbytky. Odvápňovač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obracejte na poprodejní servis nebo **www.whirlpool.eu**. Společnost Whirlpool nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čisticího prostředku dostupného na trhu.



Po nalití odvápňovacího prostředku do zásobníku stiskněte ▷ pro spuštění odvápňovacího procesu. Odvápňovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další fázi.

Po dokončení fáze odstraňování vodního kamene zásuvku vypusťte.

» **FÁZE 2/2: PROPLACHOVÁNÍ (30 min.)**

Pro odstranění zbytků po odvápnění z nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach. Když se na displeji zobrazí <PŘIDAT 0,25 L VODY>, naplňte nádržku 0,25 l pitné vody a potom pro spuštění proplachování stiskněte ▷. Troubu nevypínejte, dokud nebyly dokončeny všechny kroky, které funkce vyžaduje.

Když se na displeji zobrazí zpráva „ODVÁPNĚNÍ DOKONČENO“, stiskněte pro potvrzení OK.

Vyprázdněte/vypusťte zásuvku. Cyklus odstraňování vodního kamene je dokončen.

Během cyklu pečení není možné aktivovat čisticí funkce.
Upozornění: Na displeji se zobrazí zpráva, která vám má připomenout, abyste tuto akci prováděli pravidelně.

Po skončení postupu odvápnění se doporučuje vysušit vnitřní prostor od potenciálních zbytků vody. Potom bude možné používat všechny parní funkce.

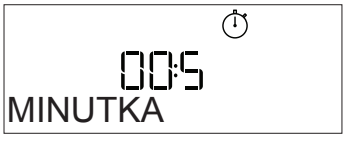
Poznámka: Během cyklu odvápnění je příp. slyšet určitý hluk, protože pro optimální účinnost odvápnění jsou aktivována čerpadla trouby.

Po spuštění cyklu údržby neodstraňujte zásuvku, nevyžaduje-li to spotřebič.

. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte + nebo —: Na displeji začne blikat ikona ⏱.

K nastavení požadované doby stiskněte + nebo — a časový spínač aktivujte stiskem ✓.



Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutce zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení. Stiskněte + nebo — pro změnu času nastaveného na časovém spínači.

Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci.

Pro zapnutí trouby stiskněte ⏻ a následně vyberte požadovanou funkci.
Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.

Upozornění: Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona ⏱), která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Pro opětovné zobrazení minutky stiskněte ⏻ , čímž zastavíte právě probíhající funkci.

. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí tlačítek stiskněte a alespoň na pět sekund podržte ⏮ . Stejným postupem klávesnici odemknete.



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

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.

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN		DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	OTÁČENÍ (z doby otáčení)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
LASAGNE	–	0,5–3 kg	–	2	
MASO	Hovězí pečeně	0,6–2 kg	–	3	
	Hamburgery	1,5–3 cm	3/5	5	4
	Pečené	0,6–2,5 kg	–	3	
	Kuřecí pečeně	0,6–3 kg	–	2	
	Řízek a prso	1–5 cm	2/3	5	4
RYBY	Rybí filety	0,5–3 cm	–	3	2
	Zmražené filety	0,5–3 cm	–	3	2
ZELENINA	Brambory	0,5–1,5 kg	–	3	
	Zelenina – pečená	0,5–1,5 kg	–	3	
	Zelenina – zapékaná	jeden plech	–	3	
KOLÁČE A PEČIVO	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg	–	3	
	Jemné pečivo	0,2–0,6 kg	–	3	
	Koláč	0,4–1,6 kg	–	3	
	Slané koláče	0,8–1,2 kg	–	2	
PIZZA A CHLÉB	Slabá pizza	kulatý plech	–	2	
	Silná pizza	kulatý plech	–	2	
	Pizza-zmražená	1–4 vrstvy	–	2	
	Žemle	60–150 g každý	–	3	
	Velký chléb	0,7–2,0 kg	–	2	

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / pečicí plech nebo plech do trouby pro pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Air Fry

Whirlpool

TABULKA PEČENÍ PRO HORKÝ VZDUCH + PÁRA

RECEPT	ÚROVEŇ PÁRY	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jemné pečivo / Shortbread (linecké pečivo)	PÁRA 1	Ano	140–150	35–55	3
Small cake (Malý moučník) / Muffin	PÁRA 1	Ano	160–170	30–40	3
Kynuté koláče	PÁRA 1	Ano	170–180	40–60	2
Piškot	PÁRA 1	Ano	160–170	30–40	2
Focaccia	PÁRA 1	Ano	200–220	20–40	3
Bochník chleba	PÁRA 1	Ano	170–180	70–100	3
Malý chléb	PÁRA 1	Ano	200–220	30–50	3
Baguette (Bageta)	PÁRA 1	Ano	200–220	30–50	3
Pečené brambory	PÁRA 2	Ano	200–220	50–70	3
Telecí / hovězí 1 kg	PÁRA 2	Ano	180–200	60–100	3
Telecí / hovězí / (kousky)	PÁRA 2	Ano	160–180	60–80	3
Krvavý rostbíf 1 kg	PÁRA 2	Ano	200–220	40–50	3
Krvavý rostbíf 2 kg	PÁRA 2	Ano	200	55–65	3
Jehněčí kýta	PÁRA 2	Ano	180–200	65–75	3
Dušené kolena	PÁRA 2	Ano	160–180	85–100	3
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/perlička/ kachna) 1–1,5 kg	PÁRA 2	Ano	200–220	50–70	3
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/perlička/ kachna), kousky	PÁRA 2	Ano	200–220	55–65	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	PÁRA 2	Ano	180–200	25–40	3
Rybí filé	PÁRA 2	Ano	180–200	15–30	3

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Air Fry

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Mražené hranolky		650 – 850 g	Ano	200	25–30	L4 L1
Domácí hranolky		300–800 g	Ano	200	20–40	L4 L1
Čerstvě obalená cuketa		400 g	Ano	200	15–20	L4 L1
Míchaná zelenina		300–800 g	Ano	200	20–30	L4 L1
Mražené kuřecí nugety		500 g	Ano	200	15–20	L4 L1
Kuřecí prsa v chlebu		1–4 cm	Ano	200	20–40	L4 L1
Mražené rybí prsty (tyčinky)		500 g	Ano	220	15–20	L4 L1
Zapečený řízek		1–4 cm	Ano	220	20–50	L4 L1

Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin olej rovnoměrně rozetřete.

Doporučuje se přidat prázdnou nádobu na L1, aby bylo možné zachytit případný zbytek tuku, který během pečení vyteče z fritovacího tácu.

Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.

FUNKCE	Tradiční	Horký vzduch	Konvenční pečení	Gril	Turbogril	Eko s horkým vzduchem	Air Fry

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / Piškot		Ano	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	30–50	4 1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	30–85	3
		Ano	160–200	35–90	4 1
Jemné pečivo / Shortbread (linecké pečivo)		Ano	150	20–40	3
		Ano	140	30–50	4
		Ano	140	30–50	4 1
		Ano	135	40–60	5 3 1
Koláčky/muffiny		Ano	170	20–40	3
		Ano	150	30–50	4
		Ano	150	30–50	4 1
		Ano	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Odpalované pečivo)		Ano	180–200	30–40	3
		Ano	180–190	35–45	4 1
		Ano	180–190	35–45 *	5 3 1
Pusinky		Ano	90	110–150	3
		Ano	90	130–150	4 1
		Ano	90	140–160 *	5 3 1
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	2
		Ano	190–230	20–50	4 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	220–240	25–50 *	5 3 1
Mražená pizza		Ano	250	10–15	3
		Ano	250	10–20	4 1
		Ano	220–240	15–30	5 3 1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–55	3
		Ano	180–190	45–60	4 1
		Ano	180–190	45–70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Pečivo z listového těsta)		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 1
		Ano	180–190	20–40 *	5 3 1

FUNKCE	 Tradiční	 Horký vzduch	 Konvenční pečení	 Gril	 Turbogril	 Eko s horkým vzduchem	 Air Fry

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	3
Jehněčí / telecí / hovězí 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	3
Husa/krocan 3 kg		Ano	190–200	80–130	2
Ryba pečená v troubě/alobalu (filé, celá)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (tomatoes, courgettes, aubergines) ((rajčata, cukety, lilky))		Ano	180–200	50–60	2
Toast (Topinky/toasty)		–	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé / řízky		–	2 (střední)	20–30 **	4 3
Klobásy/kebaby/Spare ribs (žebírka)/ hamburgery		–	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2 (střední)	55–70 ***	2 1
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		–	2 (střední)	60–90 ***	3
Pečené brambory		–	2 (střední)	35–55 ***	3
Zapékaná zelenina		–	3 (vysoké)	10–25	3
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	5 3 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	4 1
Ryby a Vegetebles (zelenina)		Ano	180	30–50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Nadívané maso)		–	200	80–120 *	3
Nakrájené maso (králík, kuře, jehněčí)		–	200	50–100 *	3

* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.
** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.
*** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby 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.

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Air Fry

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

. Povrchy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovláken. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

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

VNITŘNÍ POVRCHY

. Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji vyčistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.

. Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean".

. Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

. Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU NA VODU

Varování: Zásobník na vodu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí: nebezpečí poškození!

Na konci každého cyklu vaření s párou trouba po přibližně 30 minutách automaticky provede cyklus vypouštění trvající přibližně jednu minutu, čímž se veškerá voda v systému přesune do vytahovací zásuvky. Po dokončení automatického vypouštění postupujte následovně:

1. Stiskněte horní část předního krytu zásuvky, označenou prohlubní, a vytáhněte rukojeť
2. Uchopte rukojeť a vytáhněte zásuvku na vodu.
3. Odstraňte víko zásuvky na vodu.
4. Vyprázdněte zásuvku na vodu a vyčistěte ji.
5. Jednotlivé součásti osušte měkkým hadříkem.
6. V případě potřeby nechte zásuvku vyschnout na vzduchu a nechte ji přitom otevřenou.
7. Nasaďte zpět víko zásuvky na vodu.
8. Umytou a osušenou vytahovací zásuvku na vodu znovu vložte zpět do jejího krytu a ujistěte se, že je zatlačena až dolů
9. Stiskněte spodní část předního víka zásuvky, abyste zasunuli rukojeť.

Poznámka: V případě potřeby lze provést ruční cyklus vypouštění: stiskněte ikonu čištění na panelu uživatelského rozhraní a navigací pomocí tlačítek + a - vyberte možnost vypouštění a stisknutím ikony ✓ spusťte. Trouba vypustí vodu v systému a přečerpá ji do vytahovací zásuvky.

Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny.

Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

NÁDRŽKA

Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkce „Vypouštění" a „Odvápnění".

Pokud jste delší dobu nepoužívali funkci „Horký vzduch + Pára", důrazně doporučujeme aktivovat cyklus pečení s prázdnou troubou úplným naplněním nádržky.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

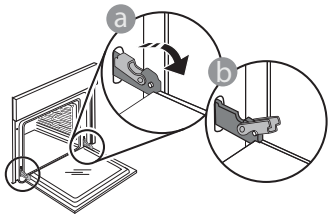
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: halogenové žárovky 40 W/230 ~ V type G9, T300°C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech. Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

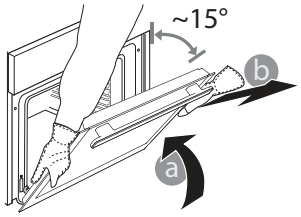
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

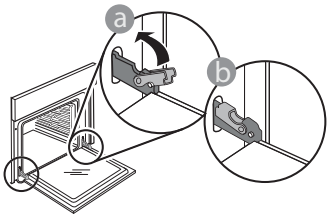
1. **Přejete-li si dvířka demontovat**, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



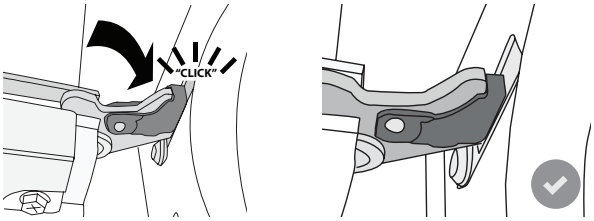
2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť.
   Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



3. **Dvířka opět nasaďte** tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



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



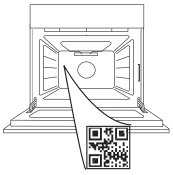
5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. 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 nebo písmenem.	Porucha trouby.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Trouba se nezahřívá. Funkce se nespustí.	Režim „DEMO“ je aktivní.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Světlo se zhasne.	Úsporný režim „ECO“ je „Zap“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Vyp“.
Dveře nelze otevřít.	Probíhá cyklus čištění.	Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne.
Aktivace vypouštěcího čerpadla několik minut po ukončení/zastavení parního cyklu	Předpokládané automatické vypouštění vody	Není třeba žádný zásah.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- Navštívením naší stránky **docs.whirlpool.eu/docs**
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

Whirlpool

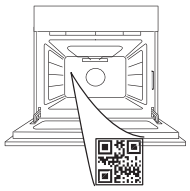
400020014449

TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

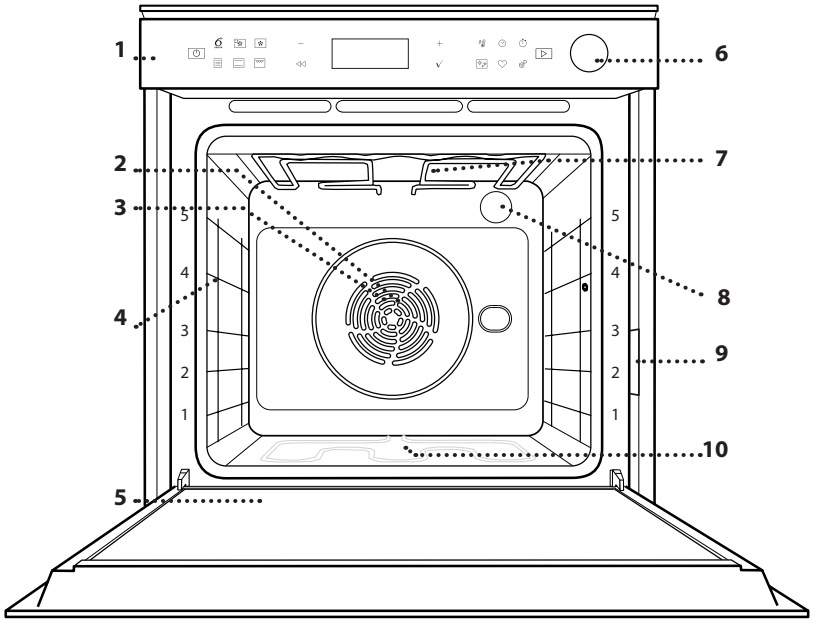
Registrér venligst dit produkt på **www.register10.eu**, for at modtage en mere komplet assistance

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER

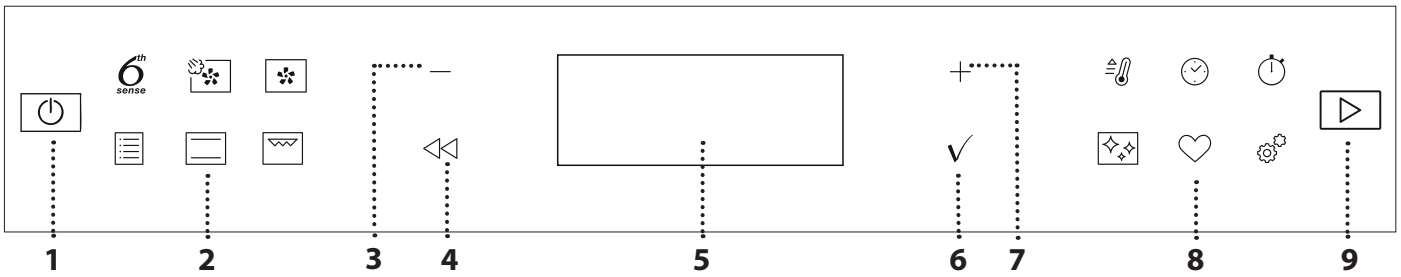


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
5. Låge
6. Vandskuffe
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Ovnlys
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF

For at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion, er et langt tryk påkrævet.

2. DIREKTE ADGANG TIL FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærmbillede.

Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY

Bruges til at starte en funktion med det samme.

6. BEKRÆFT

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

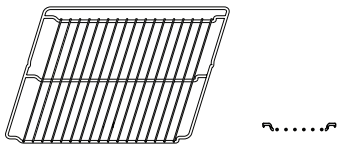
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, varighed, indstillinger og favoritter.

9. START

Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

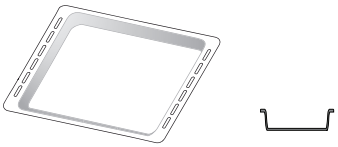
TILBEHØR

RIST



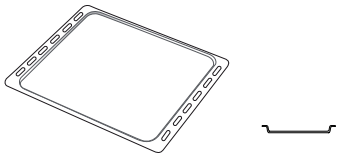
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE



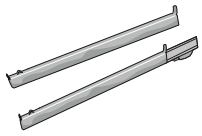
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BAGEPLADE



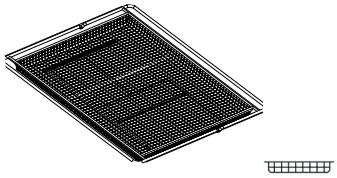
Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

BRADEPANDE TIL AIR FRY*



Anvendes til tilberedning af retter med funktionen Air fry, med en bradepande anbragt på et lavere niveau til opsamling af eventuelle krummer og dryp.

Den kan vaskes i opvaskemaskinen.

* Kun disponibel på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Andre tilbehør kan købes separat; Kontakt serviceafdelingen eller **www.whirlpool.eu** for at bestille eller indhente oplysninger.

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

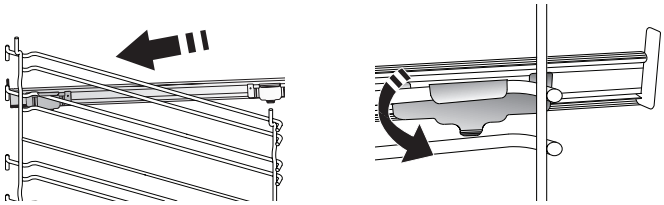
FJERN OG ISÆT SKINNERNE

- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads. Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.



Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

FUNKTIONER

6th SENSE

De tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevaretyper (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Madtærter, Brød, Pizza).

Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

VARMLUFT+DAMP

Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger dampniveau DAMP 1 til tilberedning af brød og desserter og DAMP 2 til kød, fisk og grøntsager, for at opnå de bedste resultater.

VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

TRADITIONELLE FUNKTIONER

- **OVER/UNDERV.**
  Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **TURBO GRILL**
  Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **FROSSENT BAG**
  Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **AIR FRY**
    Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede pommes frites, kyllingestykker med mere med mindre olie og dejlige sprøde resultater. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation.
    De bedste tilberedningsresultater kan kun nås ved at bruge en bradepande til air fry (leveres med visse modeller). Anbring maden i bradepanden til air fry i et enkelt lag og følg anvisningerne i air fry-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Undgå brug af flere bradepander, for at undgå uensartet tilberedning.
  - » **HÆVNING**
    Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.
  - » **DEFROST (OPTØNING)**
    Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
  - » **HOLD VARM**
    Til at holde netop tilberedt mad varm og crisp.
  - » **ØKO-VARMLUFT**
    Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

OVER/UNDERV.

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

GRILL

Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen.

TIMERS (TIMERE)

Til redigering af funktionernes tidsværdier.

MINUTEMINDER (TIMER)

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.

RENGØRING

- **AUTOMATISK PYROLYSE RENGØRING AF OVNEN**
  Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet funktion (Pyrolyse) og en reduceret funktion (Pyrolyse Øko). Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.
- **TØM**
  Bruges til at tømme kedlen for at forebygge tilstedeværelsen af resterende vand, når apparatet ikke skal bruges i en vis periode.
- **AFKALK**
  Bruges til at fjerne kalkaflejringer fra kedlen. Vi anbefaler, at bruge denne funktion jævnligt. Gør man ikke dette, visualiseres der en meddelelse på displayet, som minder dig om at ovnen skal rengøres.

- **SMART CLEAN**
  Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold.

INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

Når funktionen "ECO" (ØKO) er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og ovnlyset slukkes efter 1 minut. Det tænder automatisk igen, når der trykkes på en af knapperne. Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

Ved at markere "FABRIKSNULSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.

FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".

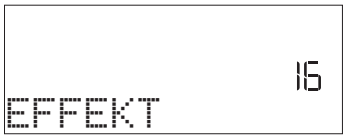


Tryk på + eller — for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede.
Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙.

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13).



Tryk på + eller —, for at vælge 16 "Høj" eller 13 "Lav" og tryk på ✓, for at bekræft.

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt effekten, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.



Tryk på + eller — for at indstille det nuværende timetal, og tryk på ✓ : De to minuttal på displayet vil blinke.
Tryk på + eller — for at indstille minutterne og tryk på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙.

4. INDSTIL VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Det er vigtigt at indstille den korrekte hårdhedsgrad, for at ovnen kan virke efter hensigten og for at sikre, at den jævnligt anmoder brugeren om at køre en afkalkningscyklus, når dette er påkrævet. Den indstilles ved at trykke på ⏻, for at tænde for ovnen, trykke på Indstillinger ⚙ og bruge navigationsknapperne + og — til at markere "VANDETS HÅRDHED". Tryk på ✓, for at bekræfte. Brug navigationsknapperne + og — til at vælge den korrekte grad for vandet i dit område på baggrund af den nedenstående tabel:

TABEL OVER VANDETS HÅRDHEDSGRADER				
Grad		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Meget blødt	0-6	0-10	0-7
2	Blødt	7-11	11-20	8-14
3	Mellem	12-16	21-29	15-20
4	Hårdt	17-34	30-60	21-42
5	Meget hårdt	35-50	61-90	43-62

Tryk på ✓, for at bekræfte.
"Hårdt" er fabriksindstillet som vandets hårdhedsgrad.

5. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: dette er helt normalt.
Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Varmluftsbagning").

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

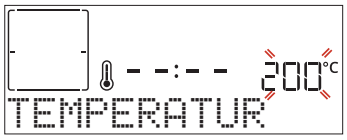
Tryk på ⏻ for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.

Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu: For at vælge et emne i en menu (på displayet vises det første disponible emne), skal man trykke på + eller — , for at vælge det ønskede, og herefter trykke på ✓ , for at bekræfte.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på ⏮ giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU / DAMPNIVEAU



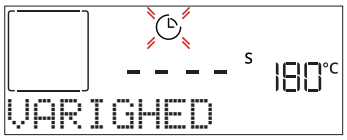
Når værdien blinker på displayet anvendes + eller — til at ændre den, hvorefter man trykker på ✓ , for at bekræfte, og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).

På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (Mellem), 1 (lav).

I tilstanden "Varmluft + Damp" kan du vælge mængden af damp blandt de følgende værdier: DAMP 1, DAMP 2.

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen/ grillniveauet ændres vha. + eller — .

VARIGHED



Når ikonet ◷ blinker på displayet, anvendes + eller — til at indstille den ønskede varighed af tilberedningen. Tryk herefter på ✓ for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på ✓ eller ▷ for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinket start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på ◷ : Tryk på + eller — for at ændre, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

SLUTTID (FORSINKET START)

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises sluttiden mens ikonet ◷ blinker.



Tryk på + eller — for at indstille tidspunktet, som tilberedningen ønsket afsluttet på, tryk herefter på ✓ for at bekræfte og aktivere funktionen. Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. Under ventetiden kan man trykke på + eller — for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på ⏮ for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på ◷ , for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

. 6th SENSE

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter.

Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

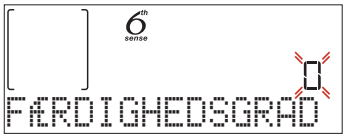
VÆGT / HØJDE / PIZZA (RUND-BAKKE-LAG)



Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt og tryk, på anmodning, på + eller — for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

FÆRDIGHEDSGRAD / BRUNING

I visse 6th Sense funktioner kan færdighedsgraden justeres.



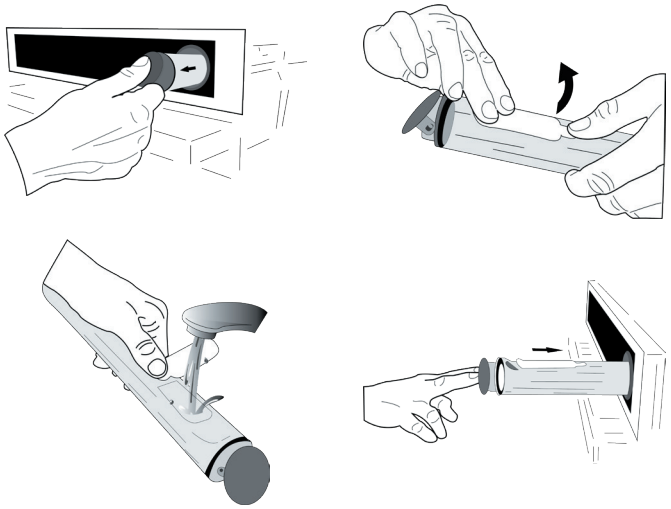
Tryk, på anmodning, på + eller — for at vælge det ønskede niveau mellem rødstegt (-1) og gennemstegt (+1). Tryk på ✓ eller ▷ for at bekræfte og starte funktionen.

På samme måde, i visse 6th Sense funktioner, kan man justere bruningsgraden på mellem lav (-1) og høj (1).

. TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Varmluft + Damp" eller en af de adskillige dedicerede 6th Sense opskrifter kan man tilberede alle slags retter ved hjælp af dampen.

Dampen fordeles hurtigere og mere jævnt i fødevaren i forhold til blot varm luft, der kendetegner Over-/Undervarmefunktionerne: Dette afkorter tilberedningens varighed, indfanger fødevarens næringsindhold og sikrer dig et excellent, virkeligt lækkert resultat med alle dine opskrifter. Lågen skal holdes lukket under hele damptilberedningens varighed.
Brug af damptilberedningsfunktionen kræver, at man fylder vand i kedlen inde i ovnen vha. udtræksskuffen på betjeningspanelet.
Når anmodningen "TILSÆT VAND" vises på displayet, skal skuffen åbnes ved at trykke på vippeklappen. Træk skuffen ud, åbn låget og hæld drikkevand i og op til angivelsen, der svarer til det påkrævede niveau på displayet (NIVEAU 1 – 160 ml eller NIVEAU 2 – 300 ml på baggrund af den valgte funktion) er nået. Fyld aldrig og af ingen årsag skuffen til over angivelsen for Niveau 2. Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Skuffen skal altid holdes lukket, bortset fra når man fylder vand heri.



Der kan opstå behov for at tilføje mere vand, for at fuldføre en cyklus efter den første fyldning, især ved længerevarende tilberedningscyklusser: Ovnen vil anmode herom, hvis det er påkrævet.
Undgå at fylde skuffen når ovnen er slukket eller før der anmodes herom på displayet.
Vi anbefaler, at skuffen tømmes efter en tilberedning med dampcyklus.

3. START FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på ▷ for at aktivere funktionen.

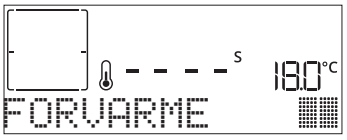
Under forsinkelsen vil ovnen spørge dig, om du vil afbryde denne fase og straks starte funktionen, hvis man trykker på ▷.

Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.
Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på ⏻.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Tryk på ◁◁ for at vende tilbage til det foregående skærmbillede og vælge en anden funktion eller vent, for at fuldføre afkølingen.

4. FORVARME

Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND". Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på ✓ eller ▷.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af + eller —.

5. PAUSE I TILBEREDNING / VEND ELLER KONTROLLÉR MADEN

Når lågen åbnes vil tilberedningen blive afbrudt midlertidigt ved, at varmeelementerne inaktiveres.

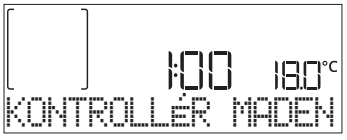
Luk lågen, for at genoptage tilberedningen.

Visse 6th Sense funktioner kræver, at man maden vendes under tilberedningen.



Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen. Tryk herefter på ▷ for at fortsætte tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, ved 10% før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

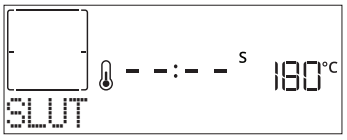


Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Kontrollér maden, luk lågen og tryk på ▷ eller ✓ for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk: Tryk på ▷ for at springe disse handlinger over. Ellers vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

6. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

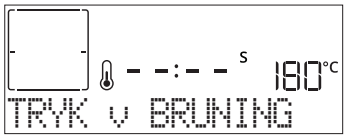


Tryk på ▷ for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på + for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny

varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

BRUNING

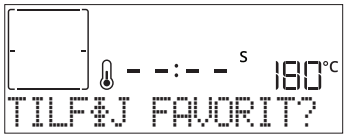
Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.



Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på ✓ , for at starte en bruningscyklus på fem minutter. Du kan stoppe funktionen når som helst ved at trykke på knappen ⏻ , for at slukke ovnen.

. FAVORITTER

Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over favoritter.



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på ✓ , i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på ⏮ .

Når du har trykket på ✓ , skal du trykke på + eller — for at vælge nummeret på positionen, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt tryk på ♡ : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.

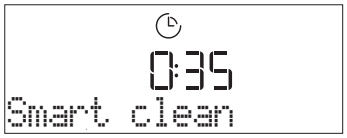


Tryk på + eller — for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på ✓ og tryk herefter på ▷ for at aktivere.

. RENGØRING

- **SMARTCLEAN**

Tryk på ⏱ for at vise "Smart Clean" på displayet.



Tryk på ▷ for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de påkrævede handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat: Følg anvisningerne og tryk så på ✓ , når du er færdig. Tryk på anmodning på ▷ for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.

Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller svamp.

- **AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE**

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).

Tag alt tilbehør - inklusiv styreskinnerne - ud af ovnen før funktionen aktiveres. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen. For at opnå optimale rengøringsresultater bør du eliminere overdrevne rester inde i ovnrummet og rengøre lågens indvendige glasrude, før du bruger pyrolysefunktionen. Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.

Tryk på ⁘ for at vise "Pyro" på displayet.



Tryk på + eller — , for at vælge den ønskede cyklus og tryk herefter på ✓ , for at bekræfte. Når du har valgt en cyklus, kan du indstille sluttiden, ved at trykke på + eller — , for at indstille den forsinkede start, og herefter trykke på ✓ , for at bekræfte. Rengør lågen og tag alt tilbehør ud som forespurgt. Luk herefter lågen og tryk på ▷ , når dette er gjort: Ovnen vil starte selvrensningscyklussen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus. Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

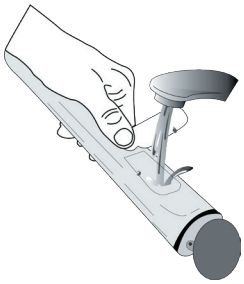
Bemærk: Tøm skuffen for vand inden aktivering af en pyrolyse-cyklus

• TØM

Tømmefunktionen gør det muligt, at vandet tømmes, for at undgå at det stagnerer i kedlen. Dette produkt er udviklet til at køre en automatisk tømmecyklus når tilberedningen bliver stoppet/er færdig. Ovnen vil automatisk tømme systemet for det resterende vand og flytte det over i skuffen (sørg for at skuffen ikke fjernes efter tilberedningen) omkring 30 minutter efter stoppet/endt tilberedning. Herefter kan skuffen trækkes ud og tømmes.

Vi anbefaler, at skuffen straks tømmes, når drængcyklussen er fuldført, efter tilberedningscyklussen.

Hvis påkrævet, kan brugeren altid udføre en manuel tømmecyklus i henhold til de nedenstående anvisninger.



Vælg funktionen "Tøm" med vandskuffen sat korrekt i ovnen, tryk på ▷ og vent til cyklussen automatisk går i gang. Tømning af en fuld fyldning varer gennemsnitligt cirka et minut. Herefter kan skuffen trækkes ud og tømmes.

Bemærk: For at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet, før der er gået 30 minutter siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT"

• AFKALKNING

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde dampsystemet i den bedste tilstand. Følg alle anvisningerne på displayet, når funktionen er startet, og tryk herefter på ▷, for at starte den næste fase. Den gennemsnitlige varighed er på cirka 100 minutter.

Bemærk: Hvis funktionen på et tidspunkt stoppes, skal hele afkalkningscyklussen gentages.

Displayet vil vise dig hvornår det er tid til at køre en afkalkningscyklus (se den nedenstående tabel).

AFKALKNINGSMEDDELELSE	BETYDNING
<ANBEFALET AFKALKNING> Vises efter cirka 15 timers dampcyklusser*	Det anbefales at køre en afkalkningscyklus.
<AFKALK VENLIGST> Vises efter cirka 20 timers dampcyklusser*	Afkalkning er obligatorisk. Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus.

*i betragtning af defaultværdien (4 - Hård) for vandets hårdhedsgrad. Antallet af dampcyklusser, der skal afvikles før afkalkningsmeddelelserne vises, afhænger af den indstillede hårdhedsgrad på apparatet.

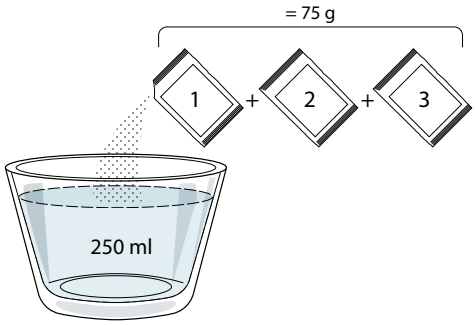
Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af det interne dampkredsløb.

Før der afvikles en afkalkningsfase, vil apparatet kontrollere, om der er resterende vand i kedlen og om nødvendigt afvikles en tømmecyklus. I dette tilfælde skal man tømme skuffen efter tømmecyklussens afslutning, før man fortsætter med afkalkningsfasen.

Bemærk: For at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet, før der er gået 30 minutter siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT".

» FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN)

Hæld den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 0,25 L OPLØSNING> vises på displayet. Vi anbefaler, at fylde beholderen med en opløsning, bestående af 75 g af det specifikke WPRO produkt og 250 ml drikkevand, for at opnå de bedste afkalkningsresultater. Sørg for, at opløsningen opløses fuldstændigt i vandet, så der ikke er nogen rester tilbage. WPRO afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. Kontakt serviceafdelingen eller **www.whirlpool.eu** for at bestille eller indhente oplysninger. Whirlpool kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.



Tryk på ▷ for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen. Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hver fase er fuldført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

Når afkalkningsfasen er afsluttet, skal skuffen tømmes.

» FASE 2/2: SKYLNING (30 min.)

Skyllecyklussen skal afvikles, for at fjerne afkalkningens rester fra skuffen og dampkredsløbet. Når <TILFØJ 0,25 L VAND> vises på displayet, skal man hælde 0,25 L drikkevand i beholderen og herefter trykke på ▷, for at starte skylningen. Sluk ikke for ovnen før alle de nødvendige trin i funktionen er blevet fuldført.

Når meddelelsen "AFKALKNING FULDFØRT" vises på displayet, skal man trykke på OK for at bekræfte.

Tøm skuffen for vand. Afkalkningscyklussen er fuldført.

Tilberedningsfunktioner kan ikke aktiveres under rengøringscyklussen. Bemærk: Der vil blive vist en meddelelse på displayet, for at minde dig om at denne handling skal udføres regelmæssigt.

Det anbefales at tørre eventuelle rester af vand i ovnrummet, når afkalkningsproceduren er fuldført. Det er nu muligt at bruge alle dampfunktionerne.

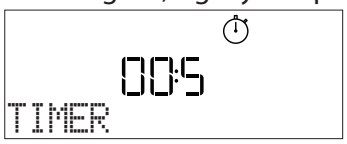
Bemærk: Under afkalkningscyklussen kan der lyde støj fordi ovnens pumper er aktiverede, for at sikre den optimale afkalkningsvirkning.

Fjern ikke skuffen efter at vedligeholdelsescyklussen er startet, med mindre apparatet anmoder herom.

. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere funktionen, og tryk så på + eller —: Ikonet ⏱ blinker på displayet.

Tryk på + eller — for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på ✓ for at aktivere minuturet.



Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne. Tryk på + eller — for at ændre den indstillede varighed på timeren.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

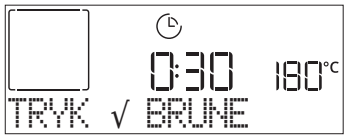
Tryk på ⏻ for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.

Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.

Bemærk: Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet ⏱ vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen. Vend tilbage til minuturets skærmbillede ved at trykke på ⏻ når du vil stoppe den igangværende funktion.

. TRYK √ BRUNE

Tryk og hold ⏮ trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at låsetastaturet op.



Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen ⏻ .

BEMÆRKNINGER”

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.

6th sense TILBEREDNINGSTABEL

MADKATEGORIER		ANBEFALET MÆNGDE	VEND (af tilberedningstid)	NIVEAU OG TILBEHØR	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2	
KØD	Oksekød-stegt	0,6 - 2 kg	-	3	
	Hamburgere	1,5 - 3 cm	3/5	5	4
	Stegt	0,6 - 2,5 kg	-	3	
	Kylling-stegt	0,6 - 3 kg	-	2	
	Filet & bryst	1 - 5 cm	2/3	5	4
FISK	Fiskefileter	0,5 - 3 (cm)	-	3	2
	Fileter-frosne	0,5 - 3 (cm)	-	3	2
GRØNTSAGER	Kartofler	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Grøntsag-steg	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Grønsag-gratin	en bakke	-	3	
KAGER & BAGVÆRK	Sandkage	0,5 - 1,2 kg	-	3	
	Småkager	0,2 - 0,6 kg	-	3	
	Tærte	0,4 - 1,6 kg	-	3	
	Madtærter	0,8 - 1,2 kg	-	2	
PIZZA OG BRØD	Tynd pizza	rund - bakke	-	2	
	Tyk pizza	rund - bakke	-	2	
	Pizza-frossen	1 - 4 lag	-	2	
	Rundstykker	60 - 150 g hver	-	3	
	Stort brød	0,7 - 2,0 kg	-	2	

TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Air Fry

VARMLUFT + DAMP TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	DAMPNIVEAU	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RILLE OG TILBEHØR
Mørdejskage / Småkager	DAMP 1	Ja	140 - 150	35 - 55	3
Lille kage / Muffin	DAMP 1	Ja	160 - 170	30 - 40	3
Kager med hævemiddel	DAMP 1	Ja	170 - 180	40 - 60	2
Sandkage	DAMP 1	Ja	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	DAMP 1	Ja	200 - 220	20 - 40	3
Brød	DAMP 1	Ja	170 -180	70 - 100	3
Brød	DAMP 1	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Flute	DAMP 1	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Steg kartofler	DAMP 2	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kalvekød / oksekød / 1 kg	DAMP 2	Ja	180 - 200	60 - 100	3
Kalvekød / oksekød / (udskåret)	DAMP 2	Ja	160 - 180	60-80	3
Roastbeef - rød 1 kg	DAMP 2	Ja	200 - 220	40 - 50	3
Roastbeef - rød 2 kg	DAMP 2	Ja	200	55 - 65	3
Lammekølle	DAMP 2	Ja	180 - 200	65 - 75	3
Stuvede knoer	DAMP 2	Ja	160 - 180	85 - 100	3
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	DAMP 2	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kylling / perlehøne / and (Stykker)	DAMP 2	Ja	200 - 220	55 - 65	3
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)	DAMP 2	Ja	180 - 200	25 - 40	3
Fiskefilet	DAMP 2	Ja	180 - 200	15 - 30	3

TILBEHØR	Rist	Bradepande eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Air Fry

AIR FRY-STEGNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	ANBEFALET MÆNGDE	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Frosne pommes frites		650-850g	Ja	200	25 - 30	L4 L1
Hjemmelavede pommes frites		300 - 800g	Ja	200	20 - 40	L4 L1
Friske panerede squash		400g	Ja	200	15 - 20	L4 L1
Blandede grøntsager		300 - 800g	Ja	200	20 - 30	L4 L1
Frosne kyllingestykker		500g	Ja	200	15 - 20	L4 L1
Paneret kyllingebryst		1 - 4cm	Ja	200	20 - 40	L4 L1
Frosne fiskestave		500g	Ja	220	15 - 20	L4 L1
Paneret kotelet		1 - 4cm	Ja	220	20 - 50	L4 L1

Fordel olien jævnt, når du tilbereder friske eller hjemmelavede fødevarer.

Vi anbefaler at stille en tom bakke på L1 for at opsamle eventuel resterende fedt fra air fry-bradepanden under tilberedningen.

Bland rundt i maden halvvejs igennem den anbefalede tilberedningstid, for at sikre et ensartet tilberedningsresultat.

FUNKTIONER							
	Over/underv.	Varmluft	Over/underv.	Grill	Turbo Grill	Øko-varmluft	Air Fry

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RILLE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Småkager / Mørdejskage		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Vandbakkelser		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Krydrede tærter (grønsagstærter, madtærter)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKTIONER

Over/underv. | Varmluft | Over/underv. | Grill | Turbo Grill | Øko-varmluft | Air Fry

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min.)	RILLE OG TILBEHØR
Lasagne / Flan / Bagt pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam / kalv / okse 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, Squash, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (mellem)	20 - 30 **	4 3
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/ hamburger		-	2 - 3 (mellem – høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mellem)	55 - 70 ***	2 1
Lammekølle / skank		-	2 (mellem)	60 - 90 ***	3
Steg kartofler		-	2 (mellem)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Fuldt måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Farserede stege		-	200	80 - 120 *	3
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	3

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.
** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad.

Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.

Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør.

Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt.

Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

TILBEHØR	Rist	Bradepande eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Air Fry

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.
Brug aldrig damprensere.

Brug ikke ståluld, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.
Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

. Rengør overfladerne med en fugtig mikrofiberklud. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.

. Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

. Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.

. Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.

. Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.

. Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

Forsigtig: Vandskuffen er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen: Risiko for beskadigelse!

Efter afslutning af en tilberedningscyklus med damp vil ovnen, efter cirka 30 minutter, automatisk afvikle en tømmecyklus, som varer cirka et minut, for at overføre alt vandet fra systemet til udtræksskuffen.

Gør som følger, når den automatiske tømmecyklus er fuldført:

1. Tryk foroven på skuffens forklap, vist med en fordybning, for at trække håndtaget ud
2. Tag fat om håndtaget og træk vandskuffen ud.
3. Tag låget af vandskuffen.
4. Tøm og rengør vandskuffen.
5. Tør de forskellige komponenter med en blød klud.
6. Lad om nødvendigt skuffen lufttørre uden at lukke låget.
7. Sæt vandskuffens låg på igen.
8. Indsæt den vaskede og tørrede vandskuffe i sædet og sørg for at den skubbes helt i bund
9. Tryk forneden på skuffens forklap for at bringe håndtaget på plads.

Bemærk: Der kan om nødvendigt afvikles en manuel tømmecyklus: Tryk på rengøringens ikon på UI-panelet og vælg funktionen Tøm ved hjælp af tasterne + og - og tryk på ikonet ✓, for at starte. Ovnen vil tømme vandet i systemet og overføre det til vandskuffen.

Bemærk: Lad ikke vandet stå i systemet i over 2 dage.

Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

KEDEL

Vi anbefaler at bruge funktionerne "Tøm" og "Afkalk" jævnligt for at sikre, at ovnen altid fungerer på optimal måde, og fremme forebyggelse af kalkaflejringer over tid.

Det anbefales varmt at aktivere tilberedningscyklussen med tom ovn og fylde beholderen helt op, efter en lang periode uden brug af funktionen "Varmluft + damp".

UDSKIFTNING AF PÆREN

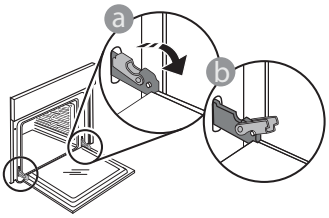
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet. Pærerne kan købes hos serviceafdelingen.

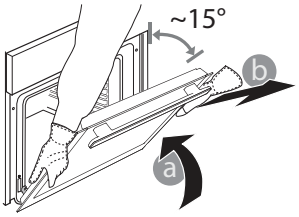
- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

FJERN OG ISÆT LÅGEN

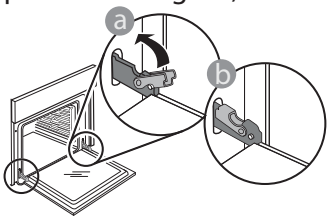
1. **For at fjerne lågen** skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



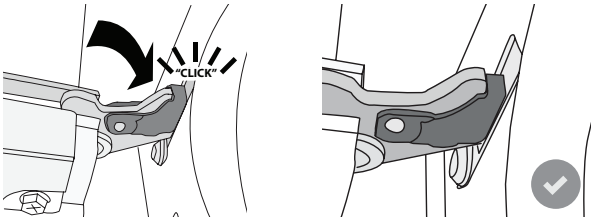
2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



3. **Genmontér lågen** ved at sætte den på ovnen, indregulere hængslernes kroge efter deres sæder og fastgøre den øvre del i sædet.
4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæsteelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Udøv et let tryk, for at kontrollere at spærhagerne er i den korrekte position.



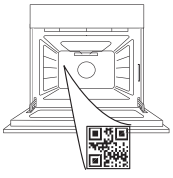
5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Funktionsfejl.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
Ovnen varmer ikke op. Funktionen starter ikke.	Funktionen "DEMO" er aktiv.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lyset slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lågen er blokeret.	Rengøringscyklus i gang.	Vent på, at funktionen er færdig og på, at ovnen køler af.
Tømmepumpeaktivering et par minutter efter afslutning/stop af dampcyklussen	Forventet automatisk tømning af vand	Ingen handling er påkrævet.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produceret på licens.

Whirlpool

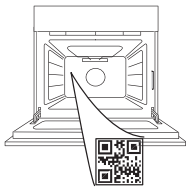
400020014449

TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE

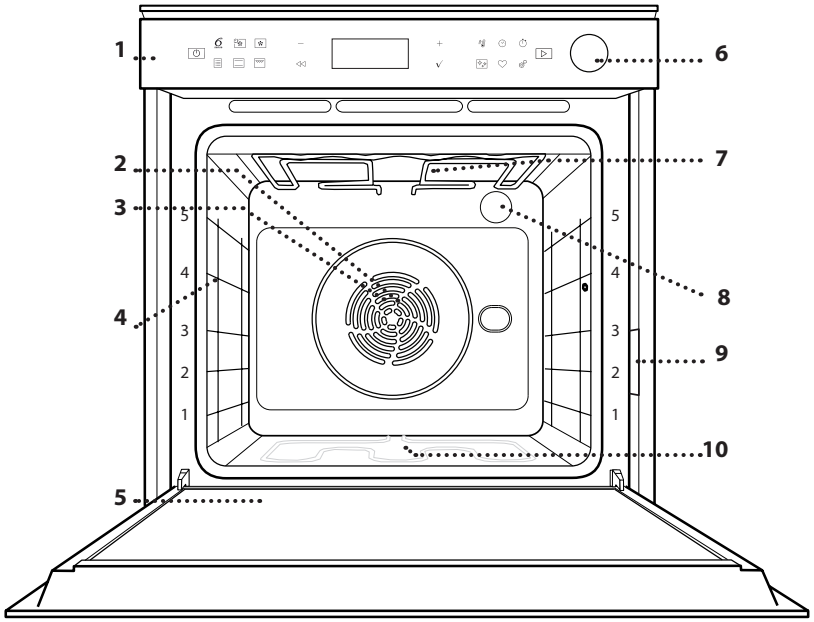
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode aadressil **www.register10.eu**

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

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

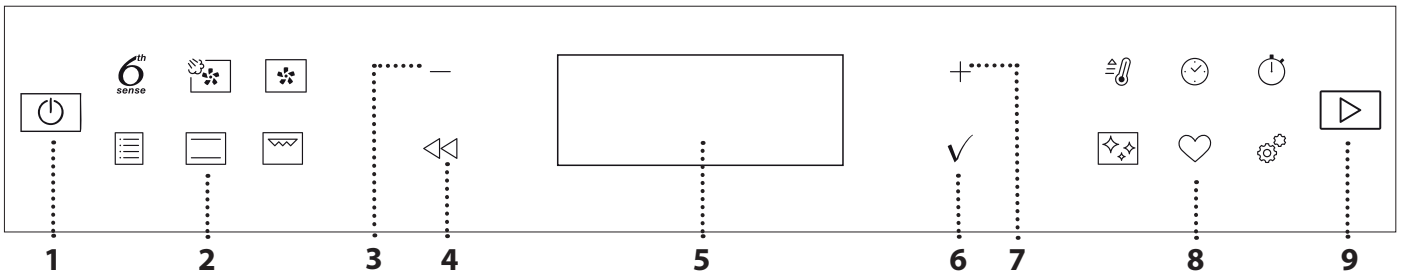


TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. SISSE / VÄLJA

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks on vajalik pikk vajutus.

2. OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Otsejuurdepääsuks funktsioonidele ja menüüle.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste vähendamiseks.

4. TAGASI

Tagasi eelmisele kuvale minekuks.

Küpsetamise ajal on seadeid võimalik muuta.

5. EKRAAN

Funktsiooni koheseks käivitamiseks.

6. KINNITA

Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

7. NAVIGEERIMISNUPP PLUSS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste suurendamiseks.

8. SUVANDID / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

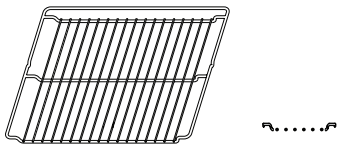
Otsejuurdepääsuks funktsioonidele, kestusele, seadetele ja lemmikutele.

9. KÄIVITAMINE

Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

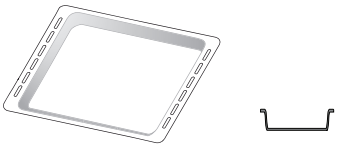
TARVIKUD

TRAATREST



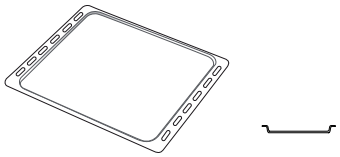
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



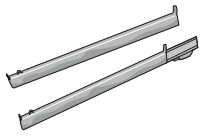
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT



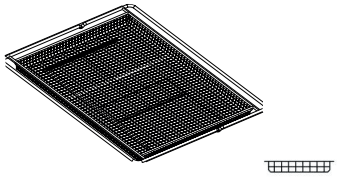
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

AIR FRY ALUS *



Kasutatakse Air Fry funktsiooniga toidu valmistamisel, kusjuures alla on paigutatud küpsetusplaat, et koguda võimalikke purusid ja tilku.

Seda saab puhastada nõudepesumasinas.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimiseks ja teabe saamiseks võtke ühendust müügijärgse teenindusega või minge veebisaidile **www.whirlpool.eu**.

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.

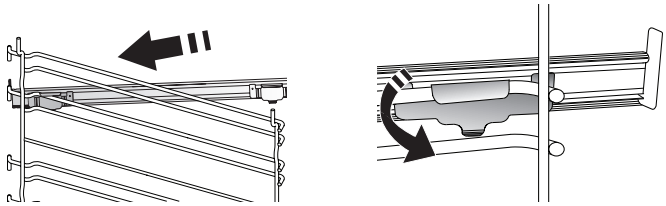
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- Riiulijuhikute eemaldamiseks tõstke juhikuid ülespoole ja tõmmake õrnalt 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.

FUNKTSIOONID

6th SENSE

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

Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.

SUNDÕHK + AUR

Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate küpsetustulemuste saavutamiseks soovitame leiva ja magustoitude jaoks valida STEAM 1 (AUR) taseme ning liha, kala ja köögiviljade jaoks STEAM 2 (AUR) taseme.

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.

TRADITSIOONILISED FUNKTSIOONID

- **KONVEKTSIOON**
  Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **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.
- **KÜLMUTATUD**
  Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
- **ERIFUNKTSIOONID**
  - » **AIR FRY**
    See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema.
    Parimad tulemused saavutatakse ainult Air Fry alusega (on mõne mudeliga kaasas). Pange toiduained Air Fry alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Air Fry küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.
  - » **KERGITAMINE**
    Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.
  - » **DEFROST (ÜLESSULATAMINE)**
    Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage toit keskmisele ahjutasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
  - » **SOOJASHOIDMINE**
    Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.
  - » **SÄÄSTLIK SUNDÕHK**
    Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ÖKO-funktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. ÖKO-tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

GRILL

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.

EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.

TIMERS (TAIMER)

Funktsiooni ajaväärtuste muutmiseks.

MINUTEMINDER (TAIMER)

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.

PUHASTAMINE

- **AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO (AUTOMATNE AHJU PUHASTAMINE – PÜROLÜÜS)**
  Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Saadaval on kaks isepuhastustsüklit: täielik tsükkel (Pürolüüs) ja lühem tsükkel (Pürolüüs Eco). Soovitame kasutada lühemat tsüklit regulaarselt ja pikemat tsüklit ainult siis, kui ahi on väga must.
- **ÄRAVOOL**
  Katlast vee eemaldamiseks, et sinna ei jääks jääkvett, kui seade jääb mõneks ajaks kasutuseta.
- **KATLAKIVI**
  Katlakivi jääkide eemaldamiseks aurutist.

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

- **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.

SEADED

Ahju seadete muutmiseks.

Kui ÖKO-režiim on aktiivne, siis vähendatakse energia säästmiseks ekraani heledust ning lamp lülitub 1 minuti möödudes välja. See aktiveerub automaatselt uuesti, kui vajutatakse mõnda nuppu. Kui "DEMO" on "On" (sees), on kõik käsud aktiivsed ja menüüd saadaval, kuid ahi ei kuumene. Selle režiimi sisselülitamiseks sisenege menüüst „SETTINGS" (Seaded) funktsiooni „DEMO" ja valige „Off" (Väljas).

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

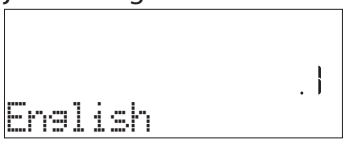
LEMMIK

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

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



Vajutage nuppu + või — ,et liikuda mööda pakutavate keelte loendit ja valige soovitud keel.
Valiku kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ .

Pange tähele: Keelt saab hiljem muuta, kui valite menüüs „SETTINGS" (Seaded) „LANGUAGE" (Keel), milleks vajutage nuppu .

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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



Vajutage nuppu + või — ,et valida 16 „High" (Kõrge) või 13 „Low" (Madal), ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ .

3. MÄÄRAKE AEG

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



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

Pange tähele: Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti määrata. Valige menüüs SEADED suvand KELL, milleks vajutage nuppu .

4. VEE KAREDUSE MÄÄRAMINE

Selleks, et ahi töötaks tõhusalt ja tagaks, et see nõuaks vajaduse korral korrapäraselt katlakivi eemaldamise tsüklit, on oluline määrata õige vee kareduse tase. Selle määramiseks lülitage ahi nupu ⏻ vajutamisega sisse, vajutage nupule „Seaded" ning kasutage navigeerimisnuppe + ja — , et valida VEE KAREDUS. Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ . Valige navigeerimisnuppudega + ja — oma piirkonna veele vastav tase järgmise tabeli alusel:

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

Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ .
Vee kareduse tasemeks on eelseadistatud „Kare".

5. KUUMUTAGE AHI

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

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

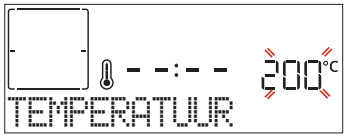
Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu ⏻ : ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü.

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

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE



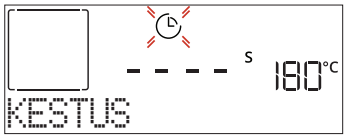
Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage muutmiseks nuppu + või — , ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

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

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

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

KESTUS



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

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

LÕPUAEG (VIITSTART)

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



Soovitud küpsetamise lõpuaja määramiseks vajutage nuppu + või — ja seejärel vajutage funktsiooni kinnitamiseks ja aktiveeimiseks nuppu ✓ . 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 võite vajutada nuppu + või — , et muuta programmeeritud lõpuaega, või vajutada muude seadete muutmiseks nuppu ⏮ . Kui vajutate teabe kuvamiseks nuppu ◷ , on võimalik lülituda lõpuaja ja kestuse vahel.

6th SENSE

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

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

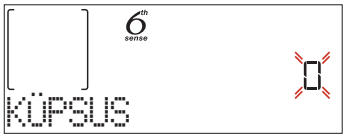
KAAL / KÕRGUS / PITSA (ÜMAR-ALUS-KIHID)



Funktsiooni õigeks määramiseks järgige ekraanil kuvatavat teavet, kui ahi annab märku, vajutage nuppu + või — , et määrata vajalik väärtus, ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ .

KÜPSUS / PRUUNISTAMINE

Osades režiimi 6th Sense funktsioonides on võimalik reguleerida küpsustaset.



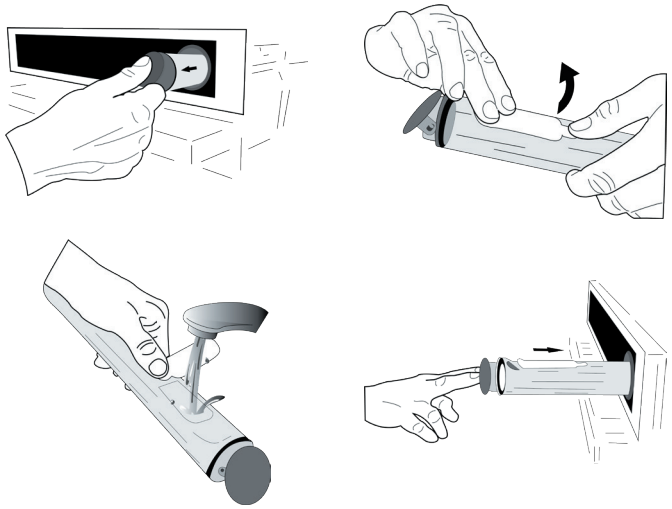
Vastava viiba kuvamisel vajutage nuppu + või — , et valida soovitud tase vahemikus pooltoores (–1) kuni küps (+1). Vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ või ⏯ ja käivitage funktsioon.

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

. AURUGA KÜPSETAMINE

Kui valite funktsiooni „Forced Air + Steam“ (Sundõhk + aur) või ühe režiimi 6th Sense valmisretseptidest, on võimalik auru kasutades valmistada igat tüüpi toite.

Aur levib toidus võrreldes tavalistes funktsioonides kasutatava kuuma õhuga kiiremini ja ühtlasemalt: see lühendab küpsetusaega, säilitab toidus väärtuslikud toitained ja tagab imemaitsva tulemuse iga retseptiga. Auruga küpsetamise ajal peab uks alati kinni olema.
Auruga toiduvalmistamiseks tuleb ahju sees asuvasse katlasse anda vett, kasutades selleks juhtpaneelil olevat väljatõmmatavat sahtlit.
Kui ekraanil kuvatakse nõue „LISAGE VESI“, avage sahtel, vajutades kallutatavat korki. Pärast väljatõmbamist avage sahtli kaas ja valage aeglaselt joogivett, kuni jõuate ekraanil nõutavale tasemele vastava sälguni (TASE 1 – 160 ml või TASE 2 – 300 ml, oleneb valitud funktsioonist). Mingil juhul ärge täitke sahtlit üle taset 2 tähistava sälgu. Sulgege sahtel, lükates seda ettevaatlikult kuni täieliku sulgumiseni paneeli suunas. Sahtel peab alati kinni olema, välja arvatud vee lisamise ajal.



Pärast esimest täitmist, kui vesi on pikemate toiduvalmistamise tsüklite puhul otsa saanud, võib olla vaja seda tsükli lõpuleviimiseks uuesti lisada: vajaduse korral ahi teatab sellest.
Vältige sahtli täitmist, kui ahi on välja lülitatud, või enne, kui seda nõutakse ekraanilt.
Soovitame sahtli pärast auruküpsetustsüklit tühjendada.

3. START THE FUNCTION (KÄIVITAGE FUNKTSIOONI)

Kui vaikeväärtused on need, mida soovite, või kui olete vajaminevad seaded määranud, siis vajutage funktsiooni käivitamiseks nuppu ▷.

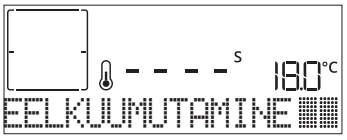
Kui vajutate viitfaasis nuppu ▷, siis küsib ahi, kas jätta selle etapi vahele, ja funktsioon käivitub kohe.

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

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

4. EELKUUMUTAMINE

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



Kui see etapp on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil viidatakse, et ahi on saavutanud valitud temperatuuri ja toit tuleb ahju panna („ADD FOOD“ (Lisage toit)). Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage nuppu ✓ või ▷.

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

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

5. KÜPSETAMISE PEATAMINE / TOIDU PÖÖRAMINE VÕI KONTROLLIMINE

Ukse avades peatatakse ajutiselt küpsetamine, lülitades kütteelemendid välja.

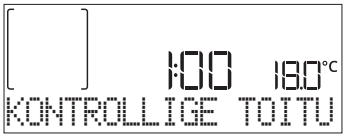
Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

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



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

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

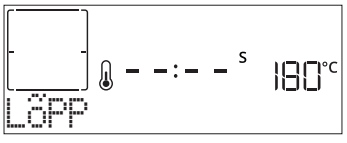


Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Kontrollige toitu, sulgege uks ja vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu ▷ või ✓.

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

6. END OF COOKING (KÜPSETAMISE LÕPP)

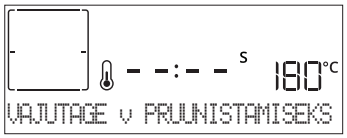
Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



Vajutage küpsetamise jätkamiseks manuaalrežiimis (aeg määramata) nuppu ▷ või vajutage nuppu +, et küpsetusaega uue kestuse valimisega pikendada. Mõlemal juhul säilitatakse küpsetusparameetrid.

PRUUNISTAMINE

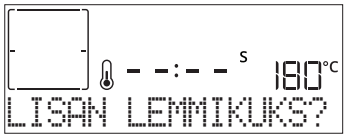
Mõned funktsioonid võimaldavad toidu pealispinda pruunistada ja käivitavad selleks pärast küpsetamise lõppemist grilli.



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

. LEMMIK

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



Kui soovite funktsiooni hetke seadetega lemmikuks salvestada, vajutage nuppu ✓ , muul juhul vajutage viiba eiramiseks nuppu ⏪ .

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

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

Salvestatud funktsioonide hiljem kuvamiseks vajutage nuppu ♡ : Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.

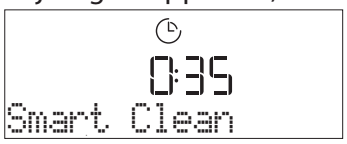


Funktsiooni valimiseks vajutage nuppu + või — , kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ , ja seejärel vajutage aktiveerimiseks nuppu ▷ .

. PUHASTAMINE

- **SMARTCLEAN**

Vajutage nuppu 🧽 , et kuvada ekraanil „Smart Clean“.



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

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

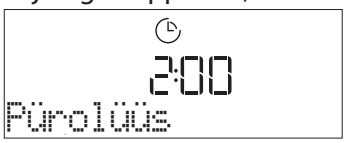
Kui tsükkel on lõpetatud, hakkab teade ekraanil vilkuma. Laske ahjul jahtuda ja seejärel pühkige ja kuivatage sisepinnad lapi või švammiga.

- **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. Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas. Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Vajutage nuppu 🔥 , et kuvada ekraanil „Pyro“ (Pürolüüs).



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

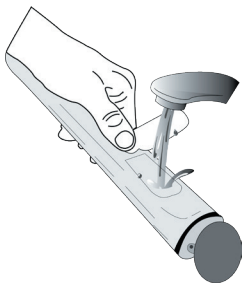
Pange tähele: eemaldage vesi sahtlist enne pürolüüsitsükli aktiveerimist

• ÄRAVOOL

Äravoolu funktsioon võimaldab vee väljalaskmist, et see katlasse seisma ei jääks. See toode on välja töötatud selleks, et toiduvalmistamine on peatumisel/lõpul tühjendustsükkel automaatselt käivitada. Umbes 30 minutit pärast toiduvalmistamise peatamist/lõpetamist tühjendab ahi automaatselt süsteemi, suunates ülejäänud vee sahtlisse (hoiduge sahtli eemaldamisest pärast toiduvalmistamist). Kui see on tehtud, võib sahtli välja võtta ja tühjendada.

Soovitame tühjendada sahtli kohe pärast äravoolu lõppemist toiduvalmistamise tsükli järel.

Vajaduse korral saab kasutaja igal juhul tühjendada käsitsi, järgides allpool toodud juhiseid.



Valige funktsioon „Drain“ (Äravool), kui veesahtel on nõuetekohaselt ahju sisestatud, vajutage nuppu ▷ ja oodake, kuni tsükkel automaatselt käivitub. Täis sahtli tühjendamine kestab keskmiselt umbes ühe minuti. Kui see on tehtud, võib sahtli välja võtta ja tühjendada.

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

• KATLAKIVI EEMALDAMINE

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab aurusüsteemi heas korras. Kui funktsioon on käivitatud, järgige kõiki ekraanil viidatud samme ja vajutage iga etapi lõppemisel uue etapi käivitamiseks nuppu ▷. Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 100 minutit.

Pange tähele: Kui funktsioon ükskõik millal peatatakse, tuleb kogu katlakivi eemaldamise tsüklit korrata.

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

KATLAKIVI EEMALDAMISE TEADE	TÄHENDUS
<EEMALD. KATLAKIVI> See ilmub pärast umbes 15 tundi aurutsükleid*	Soovitatav on käivitada katlakivi eemaldamise tsükkel.
<KATLAKIVI EEM.> See ilmub pärast umbes 20 tundi aurutsükleid*	Katlakivi eemaldamine on kohustuslik. Aurutsüklit ei ole võimalik käivitada enne, kui on läbi viidud katlakivi eemaldamise tsükkel.

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

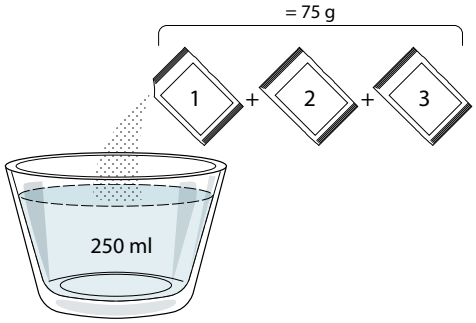
Katlakivieemaldust võib teostada ka alati, kui kasutaja soovib sisemise aurukontuuri põhjalikumat puhastamist.

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

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

» FAAS 1/2: KATLAKIVI (70 MIN)

Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L SOLUTION> (Lisage 0,25 L lahust), siis valage palun katlakivieemalduslahus sahtlisse. Parima tulemuse saavutamiseks katlakivi eemaldamisel soovitame täita paak lahusega, mis koosneb 75 g WPRO eritootest ja 250 ml joogiveest. Veenduge, et lahus lahustuks vees täielikult, nii et ei jääks jääke. Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav hoolduseks kasutada professionaalset WPRO katlakivi eemaldajat. Tellimiseks ja teabe saamiseks võtke ühendust müügijärgse teenindusega või minge veebisaidile www.whirlpool.eu. Whirlpool ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad muu puhastusvahendi kasutamisest.



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

Kui katlakivi eemaldamine on lõppenud, tühjendage sahtlit.

» FAAS 2/2: LOPUTAMINE (30 min.)

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

Kui ekraanile ilmub teade „KATLAKIVI LÕPETATUD“, vajutage kinnitamiseks nuppu OK.

Palun tühjendage sahtlit. Katlakivi eemaldamise tsükkel on lõpetatud.

Puhastustsükli ajal küpsetusfunktsioone kasutada ei saa. Pange tähele: Ekraanil kuvatakse teade, mis tuletab teile meelde toimingut regulaarselt teha.

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

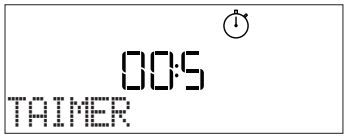
Märkus. Katlakivi eemaldamise ajal võib olla kuulda mõningast müra, kuna ahjupumbad on aktiveeritud, et tagada optimaalne katlakivi eemaldamise tõhusus.

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

. MINUTILUGEJA

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

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



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

Pange tähele: Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi küpsetamistsüklit. Taimeriga valitud aja muutmiseks

vajutage nuppu + või — .

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

Vajutage nuppu ⏻ ahju sisselülitamiseks ja valige siis soovitud funktsioon.

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

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

. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 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.

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD		SOOVITUSLIK KOGUS	PÖÖRAMINE (küpsetusajast)	TASE JA TARVIKUD	
LASANJE	—	0,5–3 kg	—	2	
LIHA	Röst. loomaliha	0,6–2 kg	—	3	
	Kotletid	1,5–3 cm	3/5	5	4
	Röstitud	0,6–2,5 kg	—	3	
	Röstitud kana	0,6–3 kg	—	2	
	Filee ja rinnak	1–5 cm	2/3	5	4
KALA	Kalafileed	0,5–3 (cm)	—	3	2
	Külmutatud fileed	0,5–3 (cm)	—	3	2
KÖÖGIVILI	Potatoes (Kartulid)	0,5–1,5 kg	—	3	
	Küpsetatud köögiviljad	0,5–1,5 kg	—	3	
	Köögiviljagratään	üks alus	—	3	
CAKES & PASTRIES (KOOGID JA PAGARITOOTED)	Biskviitkook	0,5–1,2 kg	—	3	
	Cookies (Küpsised)	0,2–0,6 kg	—	3	
	Tort	0,4–1,6 kg	—	3	
	Soolased koogid	0,8–1,2 kg	—	2	
PITSA JA LEIB	Õhuke pitsa	ümar - alus	—	2	
	Paks pitsa	ümar - alus	—	2	
	Külmutatud pitsa	1–4 kihti	—	2	
	Kuklid	60–150 g tk	—	3	
	Suur leib	0,7–2,0 kg	—	2	

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

FUNKTSIOONI SUNDÕHK + AUR KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	AURUTASE	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Küpsised	STEAM 1 (AUR)	Jah	140 – 150	35 – 55	3
Väike kook / muffin	STEAM 1 (AUR)	Jah	160 – 170	30 – 40	3
Pärmitainast koogid	STEAM 1 (AUR)	Jah	170 – 180	40 – 60	2
Biskviitkook	STEAM 1 (AUR)	Jah	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	STEAM 1 (AUR)	Jah	200 – 220	20 – 40	3
Leiva- või saiapäts	STEAM 1 (AUR)	Jah	170 – 180	70 – 100	3
Väike leib	STEAM 1 (AUR)	Jah	200 – 220	30 – 50	3
Baguette (Bagett)	STEAM 1 (AUR)	Jah	200 – 220	30 – 50	3
Praekartulid	STEAM 2 (AUR)	Jah	200 – 220	50 – 70	3
Vasikaliha / Loomaliha / 1 kg	STEAM 2 (AUR)	Jah	180 – 200	60 – 100	3
Vasikaliha / loomaliha / (tükid)	STEAM 2 (AUR)	Jah	160 – 180	60 – 80	3
Rostbiif, pooltoores 1 kg	STEAM 2 (AUR)	Jah	200 – 220	40 – 50	3
Rostbiif, pooltoores 2 kg	STEAM 2 (AUR)	Jah	200	55 – 65	3
Lambajalg	STEAM 2 (AUR)	Jah	180 – 200	65 – 75	3
Hautatud koot	STEAM 2 (AUR)	Jah	160 – 180	85 – 100	3
Kana / pärlkana / part 1–1,5 kg	STEAM 2 (AUR)	Jah	200 – 220	50 – 70	3
Kana / pärlkana / part (tükid)	STEAM 2 (AUR)	Jah	200 – 220	55 – 65	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	STEAM 2 (AUR)	Jah	180 – 200	25 – 40	3
Kalafilee	STEAM 2 (AUR)	Jah	180 – 200	15 – 30	3

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

AIR FRY KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Külmutatud friikartulid		650–850g	Jah	200	25 – 30	L4  L1
Kodused friikartulid		300–800 g	Jah	200	20 – 40	L4  L1
Värske paneeritud suvikõrvits		400 g	Jah	200	15 – 20	L4  L1
Köögiviljade segu		300–800 g	Jah	200	20 – 30	L4  L1
Külmutatud kananagitsad		500 g	Jah	200	15 – 20	L4  L1
Paneeritud kanarind		1–4 cm	Jah	200	20 – 40	L4  L1
Külmutatud kalapulgad		500 g	Jah	220	15 – 20	L4  L1
Paneeritud kotlett		1–4 cm	Jah	220	20 – 50	L4  L1

Värskete või koduste toitude valmistamiseks määrige õli ühtlaselt.

Soovitame lisada L1-le tühja aluse, et koguda küpsetamise ajal Air Fry aluselt tulevad rasvajäägid.
Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

FUNKTSIOONID

 Tavapärane

 Sundõhk

 Konvektsioon

 Grill

 TurboGrill

 Säästlik sundõhk

 Air Fry

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid / biskviitkoogid		Jah	170	30 – 50	2
		Jah	160	30 – 50	2
		Jah	160	30 – 50	4 1
Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		Jah	160–200	30 – 85	3
		Jah	160–200	35 – 90	4 1
Küpsised		Jah	150	20 – 40	3
		Jah	140	30 – 50	4
		Jah	140	30 – 50	4 1
		Jah	135	40 – 60	5 3 1
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 – 40	3
		Jah	150	30 – 50	4
		Jah	150	30 – 50	4 1
		Jah	150	40 – 60	5 3 1
Tuuletaskud		Jah	180 – 200	30 – 40	3
		Jah	180 – 190	35 – 45	4 1
		Jah	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Besee		Jah	90	110 – 150	3
		Jah	90	130 – 150	4 1
		Jah	90	140 – 160 *	5 3 1
Pitsa / Leib / Focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	2
		Jah	190 – 230	20 – 50	4 1
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia)		Jah	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 15	3
		Jah	250	10 – 20	4 1
		Jah	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Soolased koogid (köögiviljapirukas, quiche)		Jah	180 – 190	45 – 55	3
		Jah	180 – 190	45 – 60	4 1
		Jah	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	3
		Jah	180 – 190	20 – 40	4 1
		Jah	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

FUNKTSIOONID: Tavapärane | Sundõhk | Konvektsioon | Grill | TurboGrill | Säästlik sundõhk | Air Fry

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid		Jah	190 – 200	45 – 65	3
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	3
Kana / küülik / part 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	3
Kalkun / hani 3 kg		Jah	190 – 200	80 – 130	2
Küpsetatud kala / kalalõigud (fileed, terved)		Jah	180 – 200	40 – 60	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, Suvikõrvits, baklažaan)		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		—	2–3 (keskmine – kõrge)	15 – 30 **	5 4
Röstitud kana 1–1,3 kg		—	2 (keskmine)	55 – 70 ***	2 1
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmine)	60 – 90 ***	3
Praekartulid		—	2 (keskmine)	35 – 55 ***	3
Köögiviljagratään		—	3 (kõrge)	10 – 25	3
Complete meal: (Terve söögikord:) Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40 – 120 *	5 3 1
Lasagna & Meat (Lasanje ja liha)		Jah	200	50 – 100 *	4 1
Meat & Potatoes (Liha ja kartulid)		Jah	200	45 – 100 *	4 1
Kala ja Vegetebles (köögiviljad)		Jah	180	30 – 50 *	4 1
Täidetud praad		—	200	80 – 120 *	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		—	200	50 – 100 *	3

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

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda 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 pürekslaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

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

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

VÄLISPINNAD

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

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

SISEPINNAD

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

. Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon „Smart Clean".

. Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

. Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

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

VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!

Iga auruga toiduvalmistamise tsükli lõpus, umbes 30 minuti pärast, teeb ahi automaatselt umbes üheminutilise tühjendustsükli, viies kogu süsteemis oleva vee väljavõetavasse sahtlisse. Kui automaatne tühjendamine on lõpetatud, toimige järgmiselt:

1. Vajutage sahtli esikaane ülemist osa, mis on tähistatud süvendiga, ja tõmmake käepide välja.
2. Võtke käepidemest kinni ja tõmmake veesahtel välja.
3. Eemaldage veesahtli kaas.
4. Tühjendage veesahtel ja puhastage see.
5. Kuivatage komponendid pehme lapiga.
6. Vajaduse korral laske sahtlil õhu käes kuivada ilma kaant sulgemata.
7. Pange veesahtli kaas tagasi.
8. Pange pestud ja kuivatatud eemaldatav veesahtel uuesti oma korpusesse, veendudes, et see on lõpuni alla surutud.
9. Vajutage sahtli esikaane põhja, et käepide ümber paigutada.

Märkus: Vajaduse korral võib teha käsitsi tühjendustsükli: vajutage kasutajaliidese paneelil puhastamisikooni , valige nuppude + ja - abil Äravool ja vajutage alustamiseks ikooni ✓ . Ahi laseb süsteemis oleva vee välja, suunates selle väljavõetavasse sahtlisse.

Märkus: Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2 päevaks.

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

AURUTI

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

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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

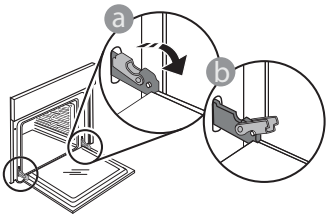
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogeenpirnid. Tootes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks. Pirnid on saadaval teeninduses.

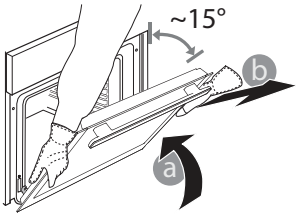
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

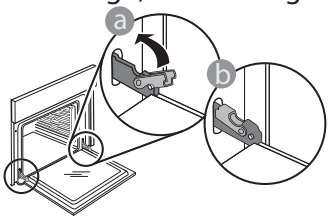
1. **Ukse eemaldamiseks** tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



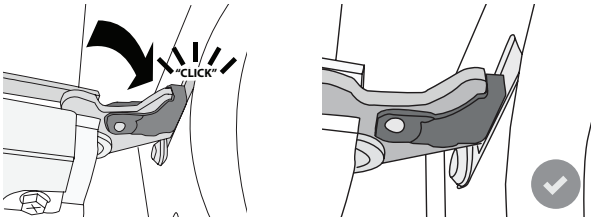
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.
   Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



3. **Ukse tagasipaigaldamiseks** asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



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



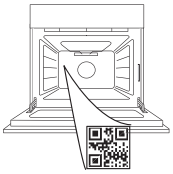
5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

RIKKEOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju tõrge.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number.
Ahi ei lähe soojaks. Funktsioon ei käivitu.	Aktiveeritud on režiim „DEMO“.	Valige menüüst „SETTINGS“ (Seaded) suvand „DEMO“ ja valige selle väljalülitamiseks „Off“ (Väljas).
Tuli lülitub välja.	Režiim ÖKO on sisse lülitatud.	Valige menüüst „SETTINGS“ (Seaded) suvand „ECO“ (Öko) ja valige selle väljalülitamiseks „Off“ (Väljas).
Uks ei avane.	Puhastamise tsükkel on pooleli.	Oodake, kuni funktsioon lõpeb ja ahi maha jahtub.
Tühjenduspumba aktiveerimine mõned minutid pärast aurutsükli lõppu/seisakut	Oodatav automaatne vee äravool	Midagi pole vaja teha.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



®/TM/© 2024 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

Whirlpool

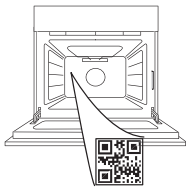
400020014449

KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

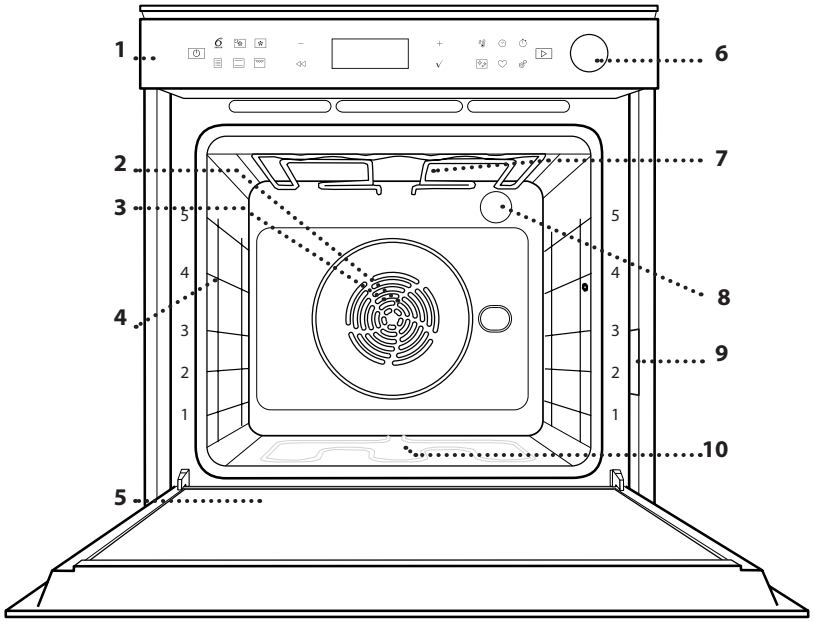
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla **www.register10.eu**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA LAITTEESSASI OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI LISÄTIETOJA.

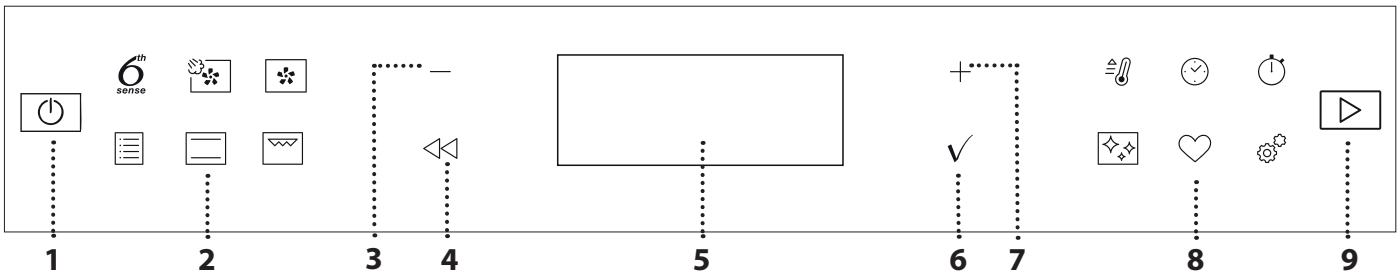


TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
4. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
5. Luukku
6. Vesilokero
7. Ylempi lämpövastus/grilli
8. Lamppu
9. Arvokilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ/POIS

Aktiivisen toiminnon pysäyttämiseen ja uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä tarvitaan pitkä painallus.

2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään.

Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsentämisen aikana.

5. NÄYTTÖ

Käynnistä toiminto välittömästi.

6. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

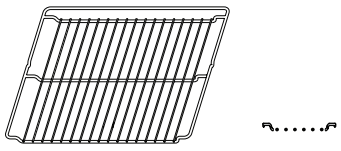
Nopea pääsy toimintoihin, kestoon, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

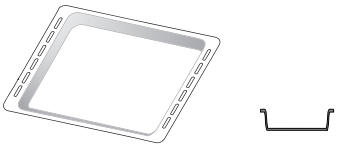
VARUSTEET

RITILÄ



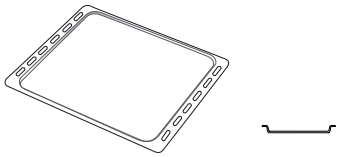
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



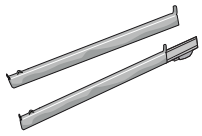
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI



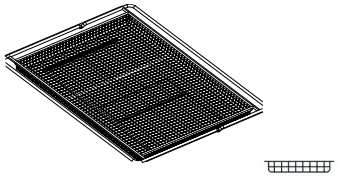
Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT*



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

AIR FRY -ALUSTA*



Käytetään ruokien valmistukseen Air Fry -toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet.

Voidaan pestä astianpesukoneessa.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta **www.whirlpool.eu**.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

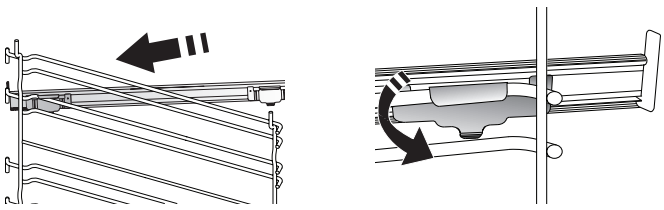
HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- Voit poistaa kannattimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä alemman osan varoen irti paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.
- Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN
(JOS NÄMÄ SISÄLTYVÄT TARVIKKEISIIN)

Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen. Kiinnitä kannatin paikoilleen painamalla pidikkeen alaosaa tukevasti kannatinta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.



Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT

6th SENSE

Näiden ansiosta voit valmistaa automaattisesti kaikentyyppisiä ruokia (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, piiraat, leipä, pitsa).

Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

KIERTOILMA + HÖYRYTYS

Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Parhaiden kypsennystulosten saavuttamiseksi on suositeltavaa valita tason HÖYRY 1 leivälle ja jälkiruoille ja taso HÖYRY 2 lihalle, kalalle ja vihanneksille.

KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

PERINTEISET TOIMINNOT

- **KONVEKTIOUUNI**

  Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen leipominen vain yhdellä tasolla.

- **TURBO GRILL**

  Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

- **PAKASTE LEIV.**

  Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä valmiille pakasteruoille tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

- **ERIKOISTOIMINNOT**

  » **AIR FRY**

  Tällä toiminnolla voit valmistaa ranskanperunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttäen vähemmän öljyä ja saaden silti mukavan rapeita lopputuloksia. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa.

  Parhaat tulokset saadaan ainoastaan käyttämällä Air Fry -alustaa (toimitetaan joidenkin mallien mukana). Aseta ruoka Air Fry -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Air Fry -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi. Vältä useamman kuin yhden alustan käyttämistä epätasaisen kypsennyksen ehkäisemiseksi.

  » **KOHOTUS**

  Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

  » **DEFROST (SULATUS)**

  Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.

  » **LÄMPIMÄNÄPITO**

  Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

  » **ECO KIERTOILMA**

  Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.

GRILLI

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti.

TIMERS (AJASTIMET)

Toimintojen aika-arvojen muuttamista varten.

MINUTEMINDER (AJASTIN)

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.

PUHDISTUS

- **ˆUUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHD.**

  Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (Pyrolyysipuhd.) ja lyhyt jakso (Pyro/puhd./Eco). Suosittelemme käyttämän nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

- **TYHJENNYS**

  Tyhjentää boilerin, jotta estetään veden jääminen sen sisälle, kun laitetta ei käytetä pidempään aikaan.

- **KALKINPOISTO**

  Poistaa kalkkijäämät boilerista. Suosittelemme käyttämään tätä toimintoa säännöllisin väliajoin. Jos näin ei tehdä, näytölle tulee uunin puhdistamisesta muistuttava viesti.

- **SMART CLEAN**
  Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.

ASETUKSET
Säätää uunin asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudestaan automaattisesti silloin kun mitä tahansa painiketta painetaan. Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

SUOSIKKI
Hakee 10 suosikkitoiminnon luettelon.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

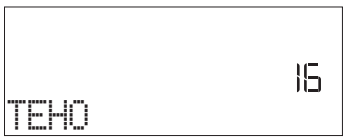
1. KIELEN VALINTA
Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "English".



Selaa kielivalintoja painamalla + - tai — -painiketta ja valitse haluamasi.
Vahvista valintasi painamalla ✓ .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla KIELI-valikkokohta ASETUKSET-valikosta painamalla ⚙ .

2. ASETA VIRRANKULUTUS
Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa (13).



Painamalla + tai — valitset 16 "korkea" tai 13 "matala" ja vahvista sitten painamalla ✓ .

3. ASETA AIKA
Tehon valinnan jälkeen on asetettava tämän hetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta oikea aika painamalla + - tai — -painiketta ja paina sitten ✓ : Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa.
Aseta minuutit painamalla + - tai — -painiketta ja vahvista painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla ⚙ .

4. ASETA VEDEN KOVUUSTASO
Jotta uuni pystyisi toimimaan tehokkaasti ja jotta voitaisiin taata, että se muistuttaa asiakasta säännöllisesti kalkinpoistojakson suorittamisesta tarvittaessa, on tarpeen asettaa oikea veden kovuustaso. Se asetetaan käynnistämällä uuni painamalla ⏻ , ja sitten Asetukset ⚙ ja käyttämällä selauspainikkeita + ja — , joilla valitaan VEDEN KOVUUS. Vahvista painamalla ✓ . Käytä selauspainikkeita + ja — alueesi vedelle oikean tason valitsemiseen seuraavan taulukon mukaisesti:

VEDEN KOVUUSTASOJEN TAULUKKO				
Taso		°dH Saksalaiset asteet	°fH Ranskalaiset asteet	°Clark Englantilaiset asteet
1	Erittäin pehmeä	0-6	0-10	0-7
2	Pehmeä	7-11	11-20	8-14
3	Keskitaso	12-16	21-29	15–20
4	Kova	17-34	30-60	21-42
5	Erittäin kova	35-50	61-90	43-62

Vahvista painamalla ✓ .
Veden kovuustasoksi on esiasetettu, "Kova".

5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN
Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia.
Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni").

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

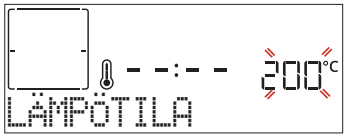
Käynnistä uuni painamalla ⏻ : näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi: Haluttu valikkokohta valitaan (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla + tai — ja vahvistamalla sitten painamalla ✓ .

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina ⏮ .

LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO / HÖYRYTASO



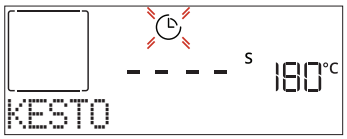
Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä painamalla + tai —, minkä jälkeen vahvista se painamalla ✓ ; jatka sitten seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keskitaso), 1 (matala).

Kiertoilma + höyrytys -toiminnossa voit valita höyryn määrän seuraavien arvojen joukosta: HÖYRY 1, HÖYRY 2.

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa/grillin tasoa voidaan muuttaa käyttämällä + - tai — -painiketta.

KESTO



Kun näytöllä vilkkuu kuvake ◷ , aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + - tai — -painiketta ja vahvista sitten painamalla painiketta ✓ . Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ▷ . Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla ◷ : korjaa sitä painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästää toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake ◷ vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + - tai — -painiketta; vahvista ja aktivoi toiminto sitten painamalla ✓ . Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

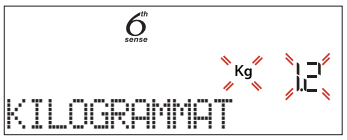
Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai — tai muuttaa muita asetuksia painamalla ⏮ . Jos haluat katsella tietoja, painamalla ◷ voit vaihtaa näyttöön päättymisajan tai keston.

. 6th SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.

Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

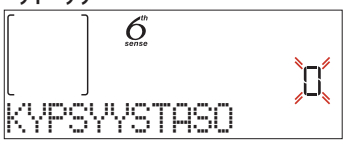
PAINO / KORKEUS / PITSA (PYÖREÄ-UUNIPELTI-KERROKSET)



Toiminto asetetaan oikein seuraamalla näytön ohjeita. Kehotettaessa aseta tarvittava arvo painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

KYPSYYSTASO / RUSKISTUS

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.



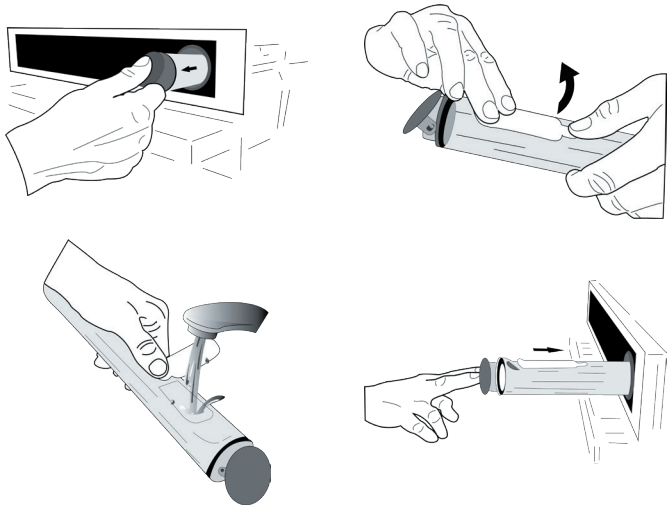
Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyystaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla + tai — . Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ▷ .

Samalla tavoin on eräissä 6th Sense -toiminnoissa mahdollista säätää ruskistustasoa matalasta (-1) korkeaan (1).

. HÖYRYTYSTOIMINTO

Valitsemalla "Kiertoilma + höyrytys" tai jokin useista 6th Sense -resepteistä on mahdollista valmistaa kaikentyyppisiä ruokia höyrytystä käyttäen. Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konventiotoimintojen kuumaan ilmaan: tämä vähentää kypsennysaikaa ja lukitsee

ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä. Luukku tulee pitää kiinni koko höyrytyskypsennyksen ajan.
Höyryllä kypsentäminen edellyttää, että uunin sisällä olevaan boileriin laitetaan vettä ohjauspaneelissa olevan ulovedettävän laatikon avulla.
Kun näytöllä lukee "LISÄÄ VESI", avaa laatikko painamalla kallistuvaa kuorta. Kun laatikko on vedetty ulos, avaa sen kansi ja kaada sisään hitaasti juomakelpoista vettä, kunnes haluttua tasoa vastaava merkki näytöllä (TASO 1 - 160 ml tai TASO 2 - 300 ml, valitun toiminnon mukaan) saavutetaan. Älä missään tapauksessa täytä laatikkoa tasoa 2 tarkoittavan merkin yli. Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia kohden, kunnes se on täysin suljettu. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.



Ensimmäisen täyttökerran jälkeen ja kun kyseessä ovat pitemmät kypsennysjaksot, kun vesi on loppunut, saattaa olla tarpeen lisätä sitä uudestaan, jotta jakso saadaan suoritetuksi loppuun: uuni ilmoittaa, jos täyttämistä tarvitaan.
Vältä laatikon täyttämistä, kun uuni on kytkettynä pois päältä tai vasta, kun näytöllä pyydetään täyttämistä.
Suosittelemme tyhjentämään laatikon höyrykypsennysjakson jälkeen.

3. TOIMINNON KÄYNNISTYS

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla ▷.

Jos painat viivevaiheen aikana painiketta ▷, uuni kysyy, haluatko hypätä tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.

Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten.
Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻.

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla ⏪; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähtymistä.

4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on aktivoitu.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; "LISÄÄ RUOKA". Avaa nyt luukku, aseta ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla ✓ tai ▷.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä + - tai — -painikkeita.

5. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN KÄÄNTÄMINEN TAI TARKASTAMINEN

Kun avaat luukun, kypsennys keskeytyy väliaikaisesti, sillä kuumennusvastukset kytkeytyvät pois päältä.

Kypsennys jatkuu, kun luukku suljetaan.

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytön ilmoittama toimenpide ja sulje luukku; jatka sitten kypsennystä painamalla ▷.

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

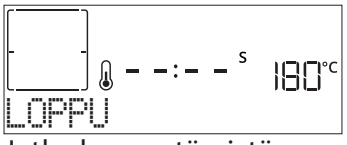


Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsentämistä painamalla ▷ tai ✓.

Huomaa: Hyppää näiden toimintojen yli painamalla ▷. Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

6. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

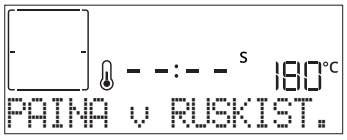
Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



Jatka kypsentämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla ▷ tai aseta uusi kestoaika painamalla +, jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

RUSKISTUS

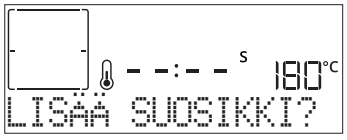
Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.



Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, voit tarvittaessa käynnistää viisi minuuttia kestävän ruskistusjakson painamalla ✓ . Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻ , jolloin uuni menee pois päältä.

. SUOSIKKI

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1–10 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina ✓ , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla ⏮ .

Painettuasi ✓ valitse numeron sijoitus painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla ♡ : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla + tai — , vahvista painamalla ✓ ja aktivoi sitten painamalla ▷ .

. PUHDISTUS

• SMARTCLEAN-PUHDISTUSTOIMINTO

"Smart Clean" saadaan näytölle painamalla ⏱ .



Aktivoi toiminto painamalla ▷ : näyttö kehottaa suorittamaan kaikki tarvittavat toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset: Seuraa ohjeita ja kun olet valmis, paina ✓ . Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehotettaessa painamalla ▷ .

Huomaa: Suosittelemme, että et avaa uunin luukkua puhdistusjakson aikana, jotta vesihöyry ei poistu uunista, koska tämä saattaa vaikuttaa haitallisesti puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

• UTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHD.

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.
Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki varusteet – mukaan lukien hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon aktivoimista. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistustoiminto on käynnissä. Ihanteellisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä. Suosittelemme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Kun painat ⛆ , näytölle tulee "Pyro".



Valitse haluttu jakso painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ . Kun jakso on valittu, haluttaessasi voit asettaa päättymisajan (viivästetty käynnistys) painamalla + tai — ; vahvista sitten painamalla ✓ . Puhdista luukku ja ota pois kaikki varusteet kehotuksen mukaisesti; kun olet valmis, sulje luukku ja paina ▷ : uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta. Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

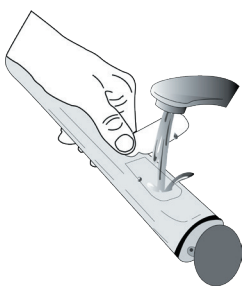
Huomaa: poista laatikosta vesi ennen pyrolyysipuhdistusjakson aktivointia

• TYHJENNYS

Tyhjennystoiminnolla tyhjennetään vesi, jotta sitä ei jäisi seisomaan boileriin. Tämä tuote on kehitetty siten, että se suorittaa tyhjennysjakson automaattisesti kun kypsennys on loppunut/päättynyt. Noin 30 minuutin kuluttua kypsennyksen loppumisen/päättymisen jälkeen uuni tyhjentää järjestelmän automaattisesti siirtäen jäljellä olevan veden laatikkoon (ole varovainen äläkä poista laatikkoa kypsennyksen jälkeen). Kun tämä on tehty, laatikko voidaan poistaa ja tyhjentää.

Suosittelemme tyhjentämään laatikon heti kun tyhjennys on päättynyt kypsennysjakson jälkeen.

Tarvittaessa käyttäjä voi joka tapauksessa suorittaa manuaalisen tyhjennyksen alla olevien ohjeiden mukaisesti.



Valitse "Tyhjennys"-toiminto vesilaatikon ollessa asianmukaisesti asetettuna uuniin, paina ▷ ja odota kunnes jakso on suoritettu automaattisesti. Täydellä kuormituksella suoritettavan tyhjennyksen keskimääräinen kesto on noin yksi minuutti. Kun tämä on tehty, laatikko voidaan poistaa ja tyhjentää.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 30 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA"

• KALKINPOISTO

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, seuraa näytöllä näkyviä vaiheita ja paina ▷ kun toiminto on valmis jokaisen vaiheen käynnistämiseksi. Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 100 minuuttia.

Huomaa: Jos toiminto pysäytetään missä tahansa vaiheessa, koko kalkinpoistojakso on toistettava.

Näyttö ilmoittaa, kun on tullut aika suorittaa kalkinpoisto (katso alla oleva taulukko).

KALKINPOISTOA KOSKEVA VIESTI	MERKITYS
<SUOSITELLAAN KALKINPOISTOA Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 15 tuntia	Kalkinpoistojakson suorittamista suositellaan.
<POISTA KALKKI> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 20 tuntia	Kalkinpoisto on pakollista. Ei ole mahdollista suorittaa höyryjaksoa ennen kuin kalkinpoistojakso on suoritettu.

*ottaen huomioon veden kovuustason oletusarvon (4 - kova). Höyryjaksojen määrä, joiden kuluttua kalkinpoiston viestit tulevat näkyviin, riippuu laitteeseen asetetusta veden kovuustasosta.

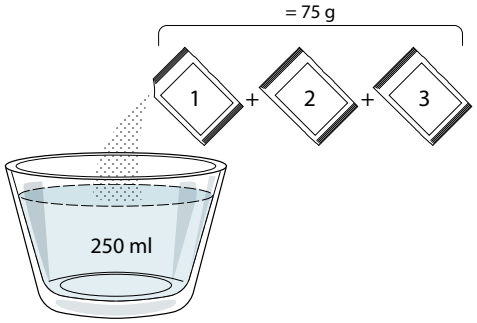
Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa sisäisen höyrypiirin tarkemmin.

Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 30 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA".

» VAIHE 1/2: KALKINPOISTO (70 MIN)

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 0,25 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Jotta kalkinpoisto onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla, suosittelemme täyttämään säiliön liuoksella, joka sisältää 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 250 ml juomavettä. Varmista, että liuos liukenee kokonaan veteen niin, ettei jäämiä jää. Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoainetta, jotta uunin höyrytystoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.whirlpool.eu. Whirlpool ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.



Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla ▷. Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

Kun kalkinpoistovaihe on päättynyt, tyhjennä laatikko.

» VAIHE 2/2: HUUHTELU (30 min.)

Jotta kalkinpoiston jätteet voidaan puhdistaa laatikosta ja höyrypiiristä, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso. Kun näytöllä näkyy <LISÄÄ 0,25 L VETTÄ> täytä säiliöön 0,25 L juomakelpoista vettä ja aloita huuhtelu painamalla sitten ▷. Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toiminnon vaatimat vaiheet on suoritettu.

Kun näyttöön tulee viesti "KALKINPOISTO VALMIS", vahvista painamalla OK.

Tyhjennä laatikko. Kalkinpoistojakso on päättynyt.

Kypsennystoimintoja ei voi aktivoida puhdistusjakson aikana. Huomaa: Näytöllä näkyy viesti, joka muistuttaa tämän toiminnon suorittamisesta säännöllisesti.

Kun kalkinpoistoprosessi on valmis, on tila suositeltavaa kuivata mahdollisista vesijäänteistä. Nyt on mahdollista käyttää uudelleen kaikkia höyrytoimintoja.

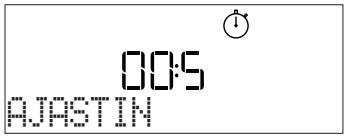
Huomaa: kalkinpoistojakson aikana saattaa kuulua hieman melua, koska uunin pumput on käynnistetty optimaalisen kalkinpoiston takaamiseksi.

Kun huoltojakso on käynnistynyt, älä poista laatikkoa ellei laite sitä pyydä.

. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu, minkä jälkeen painetaan + tai — : Näytöllä vilkkuu kuvake ⏱.

Aseta tarvittavan ajan pituus painamalla + - tai — -painikkeita ja aktivoi sitten ajastin painamalla ✓.



Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja.

Muuta ajastimeen asetettua aikaa painamalla + tai — .

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.

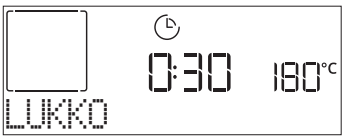
Käynnistä uuni painamalla ⏻ ja valitse sitten haluamasi toiminto.

Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.

Huomaa: Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyy vain kuvake ⏱), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla ⏻ .

. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ⏪ ja pitämällä sitä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla ⏻ .

HUOMAUTUKSIA”

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.

6th sense KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT		SUOSITELTU MÄÄRÄ	KÄÄNTÄMINEN (suhteessa kypsennysaikaan)	TASO JA VARUSTEET	
LASAGNE	–	0,5 - 3 kg	–	2	
LIHA	Pihvi-paistettu	0,6 - 2 kg	–	3	
	Hampurilaiset	1,5 – 3 cm	3/5	5	4
	Paistettu	0,6 - 2,5 kg	–	3	
	Kana-paistettu	0,6 - 3 kg	–	2	
	Filee/rintapala	1 – 5 cm	2/3	5	4
KALA	Kalafileet	0,5 - 3 (cm)	–	3	2
	Fileet-pakastetut	0,5 - 3 (cm)	–	3	2
VIHANNEKSET	Perunat	0,5 - 1,5 kg	–	3	
	Vihannekset-paahto	0,5 - 1,5 kg	–	3	
	Vihannekset-gratiini	yksi ritilä	–	3	
KAKUT JA LEIVONNAISET	Sokerikakku	0,5 - 1,2 kg	–	3	
	Pikkuleivät	0,2 - 0,6 kg	–	3	
	Torttu	0,4 - 1,6 kg	–	3	
	Piiraat	0,8 - 1,2 kg	–	2	
PIZZA & LEIPÄ	Ohut pitsa	pyöreä – uunipelti	–	2	
	Paksu pitsa	pyöreä – uunipelti	–	2	
	Pakastepitsa	1 – 4 kerrosta	–	2	
	Sämpylät	60 – 150 g / kpl	–	3	
	Iso leipä	0,7 - 2,0 kg	–	2	

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Air fry

KIERTOILMA + HÖYRYTYS -KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	HÖYRYTASO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	RITILÄ JA VARUSTEET
Murokeksit/pikkuleivät	HÖYRY 1	Kyllä	140 – 150	35 – 55	3
Pienet kakut/muffinit	HÖYRY 1	Kyllä	160 – 170	30 – 40	3
Nostatetut kakut	HÖYRY 1	Kyllä	170 – 180	40 – 60	2
Sokerikakut	HÖYRY 1	Kyllä	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	HÖYRY 1	Kyllä	200 – 220	20 - 40	3
Limppu	HÖYRY 1	Kyllä	170 – 180	70 – 100	3
Pieni leipä	HÖYRY 1	Kyllä	200 – 220	30 – 50	3
Patonki	HÖYRY 1	Kyllä	200 – 220	30 – 50	3
Paistetut perunat	HÖYRY 2	Kyllä	200 – 220	50 – 70	3
Vasikka / nauta / 1 kg	HÖYRY 2	Kyllä	180 – 200	60 - 100	3
Vasikka / Nauta / (paloina)	HÖYRY 2	Kyllä	160 – 180	60 – 80	3
Raaka paahtopaisti 1 kg	HÖYRY 2	Kyllä	200 – 220	40 – 50	3
Raaka paahtopaisti 2 kg	HÖYRY 2	Kyllä	200	55 – 65	3
Lampaankoipi	HÖYRY 2	Kyllä	180 – 200	65 – 75	3
Haudutettu potka	HÖYRY 2	Kyllä	160 – 180	85 – 100	3
Kana / helmikana / ankka 1 – 1,5 kg	HÖYRY 2	Kyllä	200 – 220	50 – 70	3
Kana / helmikana / ankka (palat)	HÖYRY 2	Kyllä	200 – 220	55 – 65	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	HÖYRY 2	Kyllä	180 – 200	25 – 40	3
Kalafile	HÖYRY 2	Kyllä	180 – 200	15 – 30	3

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Air fry

AIR FRY -KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA VARUSTEET
Pakasteranskanperunat		650-850g	Kyllä	200	25 - 30	L4 L1
Kotitekoiset ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40	L4 L1
Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20	L4 L1
Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 – 30	L4 L1
Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20	L4 L1
Leivitetty broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40	L4 L1
Pakastetut kalapuikot		500 g	Kyllä	220	15 - 20	L4 L1
Leivitetty leike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50	L4 L1

Levitä öljyä tasaisesti tuoreiden tai kotitekoisten ruokien valmistukseen.

Suosittelemme laittamaan tyhjän pellin tasolle L1 keräämään mahdollisia tippuvia rasvajäämiä Air fry -kypsennysalustalta kypsennyksen aikana.

Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.

TOIMINNOT

Perinteinen | Kiertoilma | Paisto kiertoilmalla | Grilli | Turbogrilli | ECO kiertoilma | Air fry

Whirlpool

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	RITILÄ JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		Kyllä	170	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		Kyllä	160 – 200	30 – 85	3
		Kyllä	160 – 200	35 - 90	4 1
Pikkuleivät / Murokeksit		Kyllä	150	20 - 40	3
		Kyllä	140	30 – 50	4
		Kyllä	140	30 – 50	4 1
		Kyllä	135	40 – 60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Pienet kakut/ muffinit)		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 – 50	4
		Kyllä	150	30 – 50	4 1
		Kyllä	150	40 – 60	5 3 1
Choux buns (Tuulihatut)		Kyllä	180 – 200	30 – 40	3
		Kyllä	180 – 190	35 – 45	4 1
		Kyllä	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 – 150	4 1
		Kyllä	90	140 – 160 *	5 3 1
Pitsa / leipä / focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
		Kyllä	190 – 230	20 - 50	4 1
Pitsa (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 – 20	4 1
		Kyllä	220 - 240	15 – 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 – 190	45 – 55	3
		Kyllä	180 – 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset)		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

TOIMINNOT


Perinteinen


Kiertoilma


Paisto kiertoilmalla


Grilli


Turbogrilli


ECO kiertoilma


Air fry

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	RITILÄ JA VARUSTEET
Lasagne / Piirakka / Uunipasta / Cannelonit		Kyllä	190 – 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / nauta 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 - 110	3
Broileri / jänis / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 – 200	80 – 130	2
Uunissa/"paketissa" paistettu kala (fileet, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Paahtoleipä)		–	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafileet-/pihvit		–	2 (keskitaso)	20 – 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		–	2 – 3 (keskitaso – korkea)	15 – 30 **	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		–	2 (keskitaso)	55 – 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		–	2 (keskitaso)	60 – 90 ***	3
Paistetut perunat		–	2 (keskitaso)	35 – 55 ***	3
Vihannesgratiini		–	3 (korkea)	10 - 25	3
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 – 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 – 50 *	4 1
Täytetty paahdettu liha		–	200	80 – 120 *	3
Paloiteltu liha (kani, kana, lammas)		–	200	50 - 100 *	3

* Arvioitu aika: astiat voidaan poistaa uunista eri aikoina henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.
** Käännä ruoka kypsennyksen puolivälissä.
*** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille.

Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan).

Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista.

Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin.

Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Air fry

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.
Älä käytä höyrypesureita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/ syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.
Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

. Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla.
Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

. Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.

. Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

. Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkoa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara!

Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon. Kun automaattinen tyhjennys on valmis, toimi seuraavasti:

1. Paina laatikon etupuolen kuorta, joka on merkitty kololla, kahvan vetämiseksi ulos
2. Tartu kahvaan ja vedä vesilaatikko ulos.
3. Poista vesilaatikon kansi.
4. Tyhjennä vesilaatikko ja puhdista se.
5. Kuivaa sen eri komponentit pehmeällä liinalla.
6. Tarvittaessa anna laatikon kuivaa ilmassa äläkä sulje kantta.
7. Vaihda vesilaatikon kansi.
8. Aseta pesty ja kuivattu vesilaatikko paikalleen; varmista että työnnät sen loppuun asti
9. Paina laatikon etupuolen kuorta kahvan asettamiseksi takaisin paikalleen.

Huom: Tarvittaessa voidaan suorittaa manuaalinen tyhjennysjakso: paina puhdistuskuvaketta UI-paneelissa ja käyttämällä painikkeita + ja - valitse tyhjennysvaihtoehto ja käynnistä painamalla ✓ - kuvaketta. Uuni tyhjentää veden järjestelmään ja ohjaa se ulosvedettävään laatikkoon.

Huom: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi.

Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

BOILERI

Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Tyhjennys- ja Kalkinpoisto-toimintoja säännöllisesti.

Jos Kiertoilma + Höyrytys -toimintoa ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

LAMPUN VAIHTAMINEN

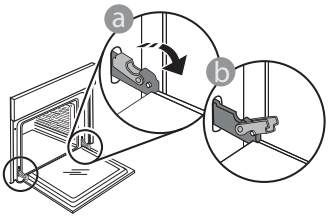
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.
3. Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.

Huomaa: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogeenilamput. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen. Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

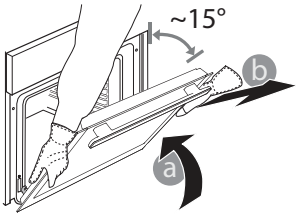
- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

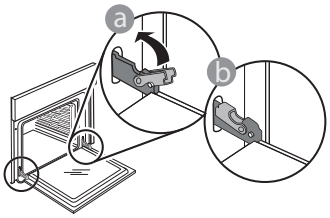
1. **Poista luukku** avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



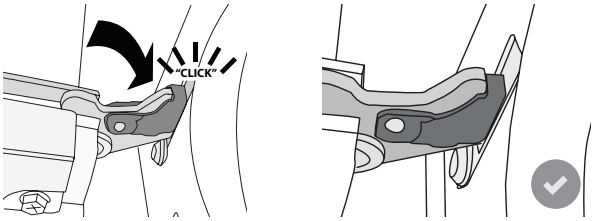
2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmin käsin – älä kannattele luukkua kahvasta.
   Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.



3. **Asenna luukku takaisin** siirtämällä se uunin lähelle, kohdistaen saranoiden koukut sijoituskohtiin ja kiinnittämällä yläosan paikalleen.
4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



   Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



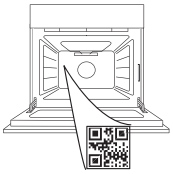
5. Yritä sulkea luukku, jotta voit tarkistaa, että se on kohdistettu käyttöpaneeliin. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni ei lämpene. Toiminto ei käynnisty.	"DEMO"-tila on käynnissä.	Siirry "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Valo sammuu.	"ECO"-tila on "Päällä".	Siirry "ECO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä.	Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Tyhjennyspumpun aktivoituminen muutama minuutti höyryjakson loppumisen/päättymisen jälkeen	Odotettu automaattinen veden tyhjennys	Ei tarvita toimenpiteitä.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.

Whirlpool

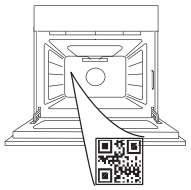
400020014449

KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA

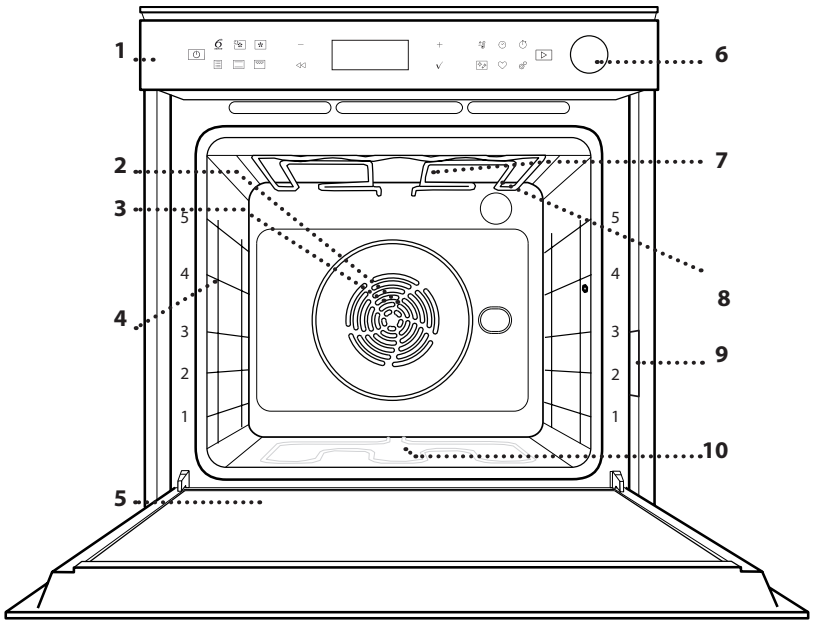
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: **www.register10.eu**.

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

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

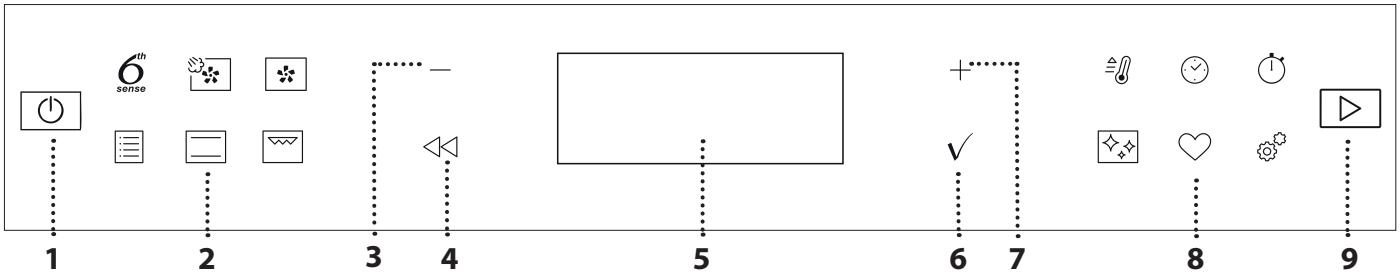


TERMÉKLEÍRÁS



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

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. BE /KI

A sütő be- és kikapcsolásához vagy funkciók leállításához hosszan kell megnyomni a gombot.

2. FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

A funkciók és a menü gyors elérése.

3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek csökkentése.

4. VISSZA

Visszatérés az előző menübe.

A beállítások módosítása sütés közben.

5. KIJELZŐ

Funkció azonnali indítása.

6. JÓVÁHAGYÁS

A kiválasztott funkció vagy érték jóváhagyása.

7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek növelése.

8. OPCIÓK/FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

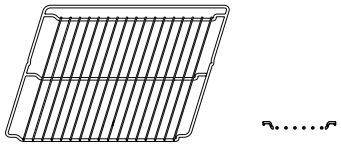
Funkciók, időtartamok, beállítások és kedvencek gyors elérése.

9. START

Funkció indítására szolgál a megadott vagy a gyári beállításokkal.

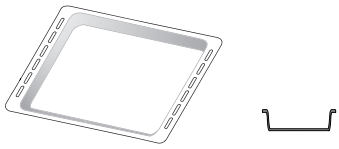
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



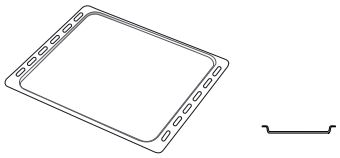
Ételsütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



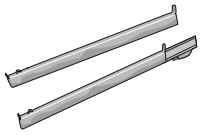
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI



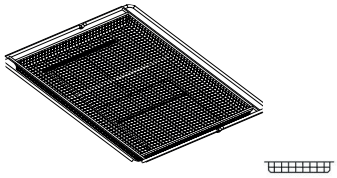
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

AIR FRY TÁLCA *



Air Fry funkcióval készült ételek sütésekor használható, egy alacsonyabb szinten elhelyezett sütőtepsivel az esetleges morzsák és cseppek összegyűjtése érdekében.

Mosogatógépben mosható.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a **www.whirlpool.eu** webhelyen keresztül lehetséges.

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.

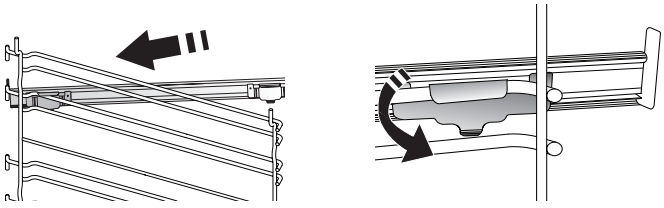
A POLCVEZETŐ SÍNEK KIVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.
- A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

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

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.



Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK

6th SENSE

Ez lehetővé teszi bármilyen típusú étel teljesen automatikus elkészítését (lasagna, hús, hal, zöldségek, sütemények, sós sütemények, kenyér, pizza).

A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZ

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy a GŐZÖLÉS 1 szintet válassza kenyér és desszertek és a GŐZÖLÉS 2 szintet húsok, hal és zöldségek sütéséhez.

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.

HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK

- **LÉGKEV. SÜTÉS**

  Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

- **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.

- **FAGY. TÉSZTA**

  Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

- **SPECIÁLIS FUNKCIÓK**

  » **AIR FRY**

  Ez a funkció lehetővé teszi, hogy kevesebb olaj felhasználásával süssön sült krumplit, csirkefalatokat és egyéb ételeket, amelyek ezáltal kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be-ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőteret, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt.

  A legjobb sütési eredmény csak az Air Fry tálca használatával érhető el (bizonyos modelleknél elérhető). Helyezze az ételt egy rétegben az Air Fry tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse az Air Fry sütési táblázat utasításait. Ne használjon egynél több tálcát az egyenetlen sütés elkerülése érdekében.

  » **KELESZTÉS**

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

  » **DEFROST (KIOLVASZTÁS)**

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

  » **MELEGENTARTÁS**

  A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

  » **ECO HŐLÉGBEFÚ.**

  Töltött sültek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az ECO ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

GRILL

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.

GYORS ELŐMELEG.

A sütő gyors előmelegítése.

TIMERS (IDŐZÍTŐK)

A funkcióhoz tartozó időtartamok módosítása.

MINUTEMINDER (PERCSZÁMLÁLÓ)

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.

TISZTÍTÁS

- **AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS - PIROL. TISZT**

  A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (Pirol. tiszt) és egy rövidebb ciklus (Eco pirol.t.). Azt javasoljuk, hogy rendszeres időközönként a gyorsabb ciklust használja, míg a teljes ciklust csak akkor, ha a sütő nagyon elszennyeződött.

- **LEERESZTÉS**

  A forralóban maradt víz leeresztése arra az esetre, ha a készüléket előreláthatóan egy ideig nem fogják használni.

- **VÍZKŐMENT.**

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

- **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.

BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása.

Ha az „ECO" üzemmód aktív, energiatakarékossági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol. Automatikusan visszakapcsol bármely gomb megnyomásakor. Ha a „DEMO" üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az üzemmód kikapcsolásához lépjen a „DEMO" menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget.

A „GYÁRI ÉRTÉKEK" lehetőség kiválasztásakor a készülék kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. Minden beállítás törlődik.

KEDVENC

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.

ELSŐ HASZNÁLAT

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: a kijelzőn az „English" beállítás látható.



A + és — gombokkal lépkedhet a választható nyelvek listájában. Válassza ki a kívánt nyelvet, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: A nyelv bármikor módosítható a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben lévő „NYELV" lehetőségnél. Ehhez nyomja meg a ⚙ gombot.

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

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



Nyomja meg a + vagy a — gombot a 16-os „High" (Magas) vagy 13-as „Low" (Alacsony) érték beállításához, majd nyomja meg a ✓ gombot a mentéshez.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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



Állítsa be az órát a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot: A kijelzőn villog a perceket jelző két számjegy.
Állítsa be a percet a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

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

4. A VÍZKEMÉNYSÉGI OSZTÁLY BEÁLLÍTÁSA

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

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

Nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.
Az alapértelmezett vízkeménységi osztálynak a „Kemény" lett beállítva.

5. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.
Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás" vagy „Légkeveréses sütés") használatával.

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

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Kapcsolja be a sütőt a ⏻ gombbal: a kijelzőn az utoljára használt elsődleges funkció vagy a főmenü látható.

A funkciók kiválasztásához nyomja meg az egyik elsődleges funkcióhoz tartozó szimbólumot, vagy léptessen a menüben: A menüből úgy választhat ki egy elemet (a kijelzőn az első elérhető elem látszik), hogy megnyomja a + vagy a — gombot a kívánt opció kiválasztásához, majd nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

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

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT



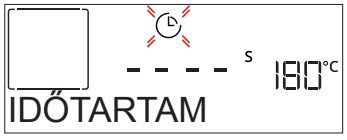
Ha az érték villog a kijelzőn, módosításához használja a + és — gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ezután továbbléphet a következő beállításokra (ha vannak).

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

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

Ne feledje: A funkció bekapcsolása után a hőmérséklet/grillfokozat a + és — gombokkal módosítható.

IDŐTARTAM



Ha az ◷ szimbólum villog a kijelzőn, állítsa be a kívánt sütési időt a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ha végig felügyelni kívánja a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítania a sütési időt: Nyomja meg a ✓ vagy ▷ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.

Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható sütés közben az ◷ gombbal: a módosításhoz használja a + és — gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. A kijelzőn látható a befejezési idő, és az ◷ szimbólum villog.



A + és — gombokkal állítsa be, mikor érjen véget a sütés, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció bekapcsolásához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

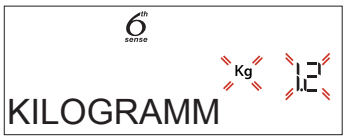
Ne feledje: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál. A várakozási idő alatt a + és — gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a ⏮ gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. Az ◷ gomb megnyomásakor megtekinthető a befejezési idő és az időtartam.

. 6th SENSE

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható az elérhető ételek sütéséhez optimális üzemmód, hőmérséklet és időtartam.

Szükség esetén az optimális eredmény érdekében adja meg az étel jellemzőit.

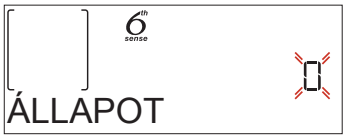
SÚLY / MAGASSÁG / PIZZA (KEREK-TÁLCA-RÉTEGEK)



A funkció megfelelő beállításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Ha a készülék jelez, a + és — gombokkal állítsa be a kívánt értéket, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

ÁLLAPOT / PIRÍTÁS

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



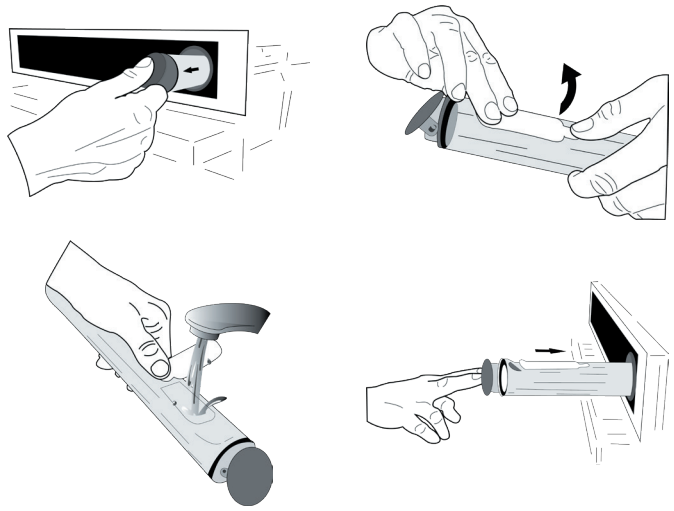
Ha a készülék jelez, a + és — gombokkal állítsa be a kívánt fokozatot a véres (-1) és az átsütött (+1) szintek között. Nyomja meg a ✓ vagy ▷ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Hasonló módon, ahol lehetséges, bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható a pirítási fokozat alacsony (-1) és magas (1) között.

. FŐZÉS GŐZZEL

A „Hőlégbefúvás + Gőz" funkció vagy a számos speciális 6th Sense recept egyikének kiválasztásával a gőz használatának köszönhetően bármilyen típusú étel elkészíthető.

A gőz gyorsabban és egyenletesebben járja át az ételt a hagyományos funkciókra jellemző forró levegőhöz képest: ez csökkenti a sütési időt, megőrzi az étel értékes tápanyagait, és biztosítja, hogy minden receptjével kiváló, igazán ízletes eredményt érhessen el. A gőzpárolás teljes időtartama alatt zárva kell tartani az ajtót.
Ha gőzpárolással folytatná a sütést, töltse fel vízzel a sütő belsejében található forralót a vezérlőpanelen lévő kihúzható fiók használatával.
Amikor a kijelzőn az „ADD WATER" (Adjon hozzá vizet) jelzés látható, a billenőkupak megnyomásával nyissa ki a fiókot. Miután kihúzta, nyissa ki a fiók fedelét, és lassan öntsön bele ivóvizet, amíg el nem éri a kijelzőn kért szintnek (1. SZINT - 160 ml vagy 2. SZINT - 300 ml, a kiválasztott funkciótól függően) megfelelő bevágást. Semmiképpen ne töltse túl a fiókot, a 2. szintet jelző bevágást meghaladóan. Óvatosan a panel felé nyomva zárja be teljesen a fiókot. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie.



Az első feltöltés után, hosszabb sütési ciklusok esetén, miután a víz elfogyott, szükség lehet az újbóli feltöltésre a ciklus befejezéséhez: a sütő jelzi, ha szükség van rá. Kerülje a fiók feltöltését, miközben a sütő kikapcsolt állapotban van, illetve amíg a kijelzőn ilyen üzenet meg nem jelenik.
Javasoljuk, hogy a fiókot a gőzpárolási ciklus után ürítse ki.

3. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

Ha az alapértelmezett beállítások megfelelőek, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a ▷ gombot a funkció bekapcsolásához.

Ha a késleltetés ideje alatt megnyomja a ▷ gombot, a sütő rákérdez, hogy törli-e a késleltetést, és helyette azonnal elindítja-e a funkciót.

Ne feledje: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahhoz javasolt optimális szint.
A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a ⏻ gombbal.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A ⏪ gombbal lépjen vissza az előző képernyőre, és válasszon másik funkciót, vagy várja meg, amíg a sütő teljesen lehűl.

4. ELŐMELEGÍTÉS

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



A szakasz végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott, „ÉTEL HOZZÁADÁSA" hőmérsékletet. Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést a ✓ vagy ▷ gombbal.

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

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

5. SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE / ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Az ajtó nyitásakor a sütés ideiglenesen leáll (ehhez a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket).

A sütés folytatásához csukja be az ajtót.

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben.



Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót, és nyomja meg a ▷ gombot a sütés folytatásához.

Hasonló módon, a sütési idő 10%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

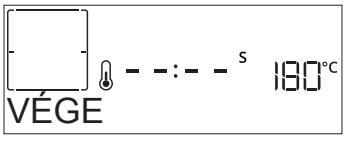


Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót, majd nyomja meg a ▷ vagy ✓ gombot a sütés folytatásához.

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

6. A SÜTÉS VÉGE

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

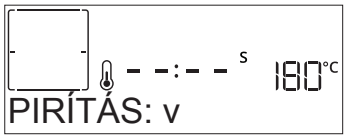


A sütés manuális (időzítés nélküli) üzemmódban történő folytatásához nyomja meg a ▷ gombot.
Ha növelni kívánja a sütési időt, nyomja meg a +

gombot az új időtartam megadásához. A sütési beállítások mindkét esetben változatlanok maradnak.

PIRÍTÁS

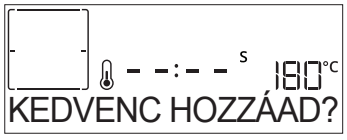
A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.



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

. KEDVENCEK

A sütés végeztével a kijelzőn megjelenik a kérdés, hogy kívánja-e menteni a funkciót a kedvencek listájára (1–10. pozícióba).



Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi használatra, nyomja meg a ✓ gombot; ha nem kíván élni a lehetőséggel, nyomja meg a ⏮ gombot.

A ✓ gomb megnyomása után válassza ki a pozíciót a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

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

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

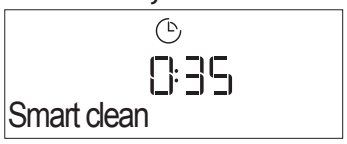


Válassza ki a funkciót a + és — gombokkal, hagyja jóvá a beállítást a ✓ gombbal, majd nyomja meg a ▷ gombot a bekapcsoláshoz.

. TISZTÍTÁS

- **SMARTCLEAN**

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



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

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

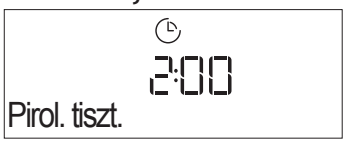
A ciklus befejezésekor egy ennek megfelelő üzenet kezd villogni a kijelzőn. Hagyja kihűlni a sütőt, majd egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki és szárítsa meg a belső felületeket.

- **AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROL. TISZT**

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

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. 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. Az optimális tisztítási eredményhez a pirolitikus funkció használata előtt távolítsa el a sütőtérben maradt ételmaradékokat, és tisztítsa meg a belső ajtóüveget. Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy, ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben.

Nyomja meg a ⚙ gombot. Ekkor megjelenik a „Pyro” felirat a kijelzőn.



A + vagy a — gomb segítségével válassza ki a kívánt ciklust, majd hagyja jóvá a ✓ gombbal. A ciklus kiválasztása után a + vagy a — gombbal állítsa be a befejezési időpontot (késleltetett indítás), majd mentse el a ✓ gombbal. Tisztítsa meg az ajtót, és távolítson el minden tartozékot az utasításnak megfelelően, majd zárja be az ajtót, és nyomja meg a ▷ gombot: A sütő elindítja az öntisztítási ciklust, és a sütő ajtaja automatikusan bezáródik: a kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja. A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre.

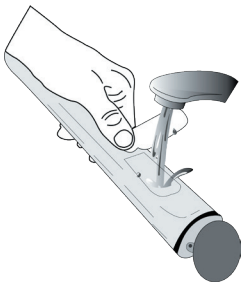
Ne feledje: távolítsa el a vizet a fiókból a pirolitikus ciklus aktiválása előtt

• VÍZLEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leereszthető a víz, így elkerülhető, hogy állott víz maradjon a forralóban. Ezt a terméket úgy fejlesztették ki, hogy a főzés leállítása/befejezése után automatikusan lefuttasson egy leeresztési ciklust. Körülbelül 30 perccel a sütés leállítása/vége után a sütő a maradék vizet automatikusan a fiókba ereszti (vigyázzon, hogy a sütés után ne vegye ki a fiókot). Ha ez megtörtént, a fiók kihúzható és kiüríthető.

Javasoljuk, hogy a sütési ciklus után, ahogy a leeresztés befejeződött, ürítse ki a fiókot.

Szükség esetén a kézi leeresztést a felhasználó minden esetben elvégezheti az alábbi utasításokat követve.



Válassza ki a „Leeresztés" funkciót úgy, hogy a vízbetöltő fiók megfelelően be van helyezve a sütőbe, nyomja meg a ▷ gombot, és várja meg, amíg a ciklus automatikusan lefut. A teljes leeresztés átlagos időtartama körülbelül egy perc. Ha ez megtörtént, a fiók kihúzható és kiüríthető.

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

• VÍZKŐMENT.

E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a gőzölőrendszer kiváló állapota. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. A szakaszok végén nyomja meg a ▷ gombot a következő szakasz indításához. A funkció átlagos időtartama kb. 100 perc.

Ne feledje: Ha a funkció bármikor leáll, akkor az egész vízkőmentesítési ciklust meg kell ismételni.

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

VÍZKŐMENTESÍTÉS ÜZENET	JELENTÉS
<VÍZKŐMENTESÍTÉS JAVASOLT> Körülbelül 15 órányi gőzölési program után jelenik meg*	Javasoljuk, hogy futtasson le egy Vízkőmentesítési ciklust.
<VÍZKŐMENTESÍTSEN> Körülbelül 20 órányi gőzölési program után jelenik meg*	A vízkőmentesítés kötelező. Gőzölési program csak a vízkőmentesítési ciklus lefuttatása után indítható.

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

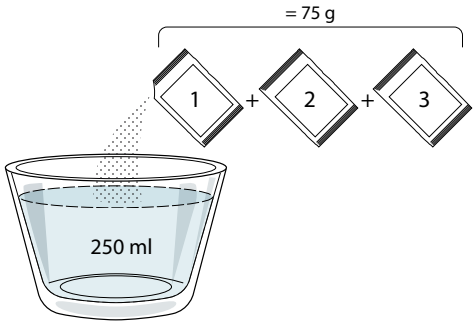
Emellett a vízkőmentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a belső gőzölőrendszert.

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

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

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

Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 0,25 L OLDATOT> üzenet látható, öntse a vízkőmentesítő oldatot a fiókba. A legjobb vízkőmentesítési eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy töltse meg a tartályt 75 g speciális WPRO termék és 250 ml csapvíz oldatával. Ügyeljen arra, hogy az oldat teljesen feloldódjon a vízben, hogy ne maradjanak lerakódások. A WPRO vízkőmentesítője a javasolt professzionális termék a sütő gőzölő funkciójának legjobb minőségű karbantartásához. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a **www.whirlpool.eu** webhelyen keresztül lehetséges. A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószerek által okozott bármilyen károkért.



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

A vízkőmentesítés befejezése után ürítse ki a fiókot.

» 2/2. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (30 perc)

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

Amikor a kijelzőn megjelenik a „VÍZKŐMENTESÍTÉS KÉSZ" üzenet, nyomja meg az OK gombot a megerősítéshez.

Ürítse ki a fiókot. A vízkőmentesítési ciklus befejeződött.

A tisztítási ciklus közben a sütő funkciók nem aktiválhatók. Ne feledje: A rendszer a kijelzőn megjelenő üzenetben rendszeresen figyelmeztet arra, hogy végezze el a műveletet.

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

Megjegyzés: a vízkőmentesítési ciklus alatt esetleg némi zaj hallható, mivel a sütő szivattyúi aktiválódnak az optimális vízkőmentesítési hatékonyság biztosítása érdekében.

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

. PERCSZÁMLÁLÓ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg a + vagy — gombot: A kijelzőn az ⏱ szimbólum villog.

Állítsa be a kívánt időtartamot a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot az időzítő bekapcsolásához.



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

Ne feledje: A percszámláló nem aktivál sütési funkciót. Az időzítőn beállított idő a + és — gombokkal módosítható.

A percszámláló bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Nyomja meg a ⏲ gombot a sütő bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót.
A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.

Ne feledje: Ebben a szakaszban a percszámláló nem látható (csak az ⏱ szimbólum látható a kijelzőn), a visszaszámlálás a háttérben zajlik. A percszámláló megjelenítéséhez, azaz az aktív funkció leállításához nyomja meg a ⏲ gombot.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva legalább öt másodpercig a ⏮ gombot. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.



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

MEGJEGYZÉSEK

- 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.

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK		AJÁNLOTT MENNYISÉG	MEGFORDÍTÁS (a sütési idő ekkora részének elteltekor)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
LASAGNA	-	0,5-3 kg	-	2	
HÚS	Marha-roston	0,6-2 kg	-	3	
	Húspogácsa	1,5-3 cm	3/5	5	4
	Pirított	0,6-2,5 kg	-	3	
	Csirke-sült	0,6-3 kg	-	2	
	Filé és mell	1-5 cm	2/3	5	4
HAL	Halfilék	0,5-3 (cm)	-	3	2
	Filé-fagyasztott	0,5-3 (cm)	-	3	2
ZÖLDSÉGEK	Burgonya	0,5-1,5 kg	-	3	
	Sült zöldségek	0,5-1,5 kg	-	3	
	Csőben sült zöldség	egy tálca	-	3	
TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK	Piskóta	0,5-1,2 kg	-	3	
	Aprósütemények	0,2-0,6 kg	-	3	
	Torta	0,4-1,6 kg	-	3	
	Sós sütemények	0,8-1,2 kg	-	2	
PIZZA & KENYÉR	Vékony pizza	kerek tálca	-	2	
	Vastag pizza	kerek tálca	-	2	
	Pizza-fagyaszt.	1-4 réteg	-	2	
	Zsemlefélék	60-150 g/db	-	3	
	Nagy kenyér	0,7-2,0 kg	-	2	

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Air fry

HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZPÁROLÁSI TÁBLÁZAT

RECEPT	PÁROLÁSI SZINT	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Shortbread (Keksz) / Aprósütemények	GŐZÖLÉS 1	Igen	140-150	35–55	3
Kis méretű torta / Muffin	GŐZÖLÉS 1	Igen	160-170	30–40	3
Leavened cakes (Kelt tészták)	GŐZÖLÉS 1	Igen	170-180	40–60	2
Sponge cakes (Piskóta)	GŐZÖLÉS 1	Igen	160-170	30–40	2
Focaccia	GŐZÖLÉS 1	Igen	200 - 220	20 - 40	3
Kenyér, vekni	GŐZÖLÉS 1	Igen	170 -180	70-100	3
Small bread (Zsemle)	GŐZÖLÉS 1	Igen	200 - 220	30–50	3
Baguette (Bagett)	GŐZÖLÉS 1	Igen	200 - 220	30–50	3
Sült burgonya	GŐZÖLÉS 2	Igen	200 - 220	50 - 70	3
Borjú / Marha / 1 kg	GŐZÖLÉS 2	Igen	180 - 200	60-100	3
Borjú / Marha / (darabok)	GŐZÖLÉS 2	Igen	160 - 180	60-80	3
Marhasült angolosan 1 kg	GŐZÖLÉS 2	Igen	200 - 220	40-50	3
Marhasült angolosan 2 kg	GŐZÖLÉS 2	Igen	200	55-65	3
Báránycomb	GŐZÖLÉS 2	Igen	180 - 200	65-75	3
Csülökpörkölt	GŐZÖLÉS 2	Igen	160 - 180	85-100	3
Csirke / guinea fowl (Gyöngytyúk) / duck (Kacsa) 1–1,5 kg	GŐZÖLÉS 2	Igen	200 - 220	50 - 70	3
Csirke / guinea fowl (Gyöngytyúk) / duck (Kacsa) (darabok)	GŐZÖLÉS 2	Igen	200 - 220	55-65	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	GŐZÖLÉS 2	Igen	180 - 200	25-40	3
Halfilé	GŐZÖLÉS 2	Igen	180 - 200	15 - 30	3

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Air fry

AIR FRY SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Fagyasztott hasábburgonya		650-850 g	Igen	200	25–30	L4 L1
Házi készítésű sült krumpli		300 - 800g	Igen	200	20 - 40	L4 L1
Friss rántott cukkini		400 g	Igen	200	15 - 20	L4 L1
Vegyes zöldség		300 - 800g	Igen	200	20–30	L4 L1
Fagyasztott csirkefalatok		500g	Igen	200	15 - 20	L4 L1
Rántott csirkemell		1 - 4cm	Igen	200	20 - 40	L4 L1
Fagyasztott halrudak		500g	Igen	220	15 - 20	L4 L1
Panírozott szelet		1 - 4cm	Igen	220	20 - 50	L4 L1

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez egyenletesen oszlassa el az olajat.

Javasoljuk, hogy egy üres tálcát helyezzen az L1-re, hogy a sütés során az Air fry tálcából származó esetleges zsírmaradványokat összegyűjtse.

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

FUNKCIÓK

 Alsó+felső sütés

 Hőlégbefúvás

 Konvekciós sütés

 Grillfűtőtest

 Turbo Grill

 ECO hőlégbefú.

 Air fry

Whirlpool

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Leavened cakes (Kelt sütemények) / Sponge cakes (Piskóta)		Igen	170	30–50	2
		Igen	160	30–50	2
		Igen	160	30–50	4 1
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160 - 200	30 - 85	3
		Igen	160 - 200	35 - 90	4 1
Aprósütemények / Shortbread (Keksz)		Igen	150	20 - 40	3
		Igen	140	30–50	4
		Igen	140	30–50	4 1
		Igen	135	40–60	5 3 1
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20 - 40	3
		Igen	150	30–50	4
		Igen	150	30–50	4 1
		Igen	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Képviselőfánk)		Igen	180 - 200	30–40	3
		Igen	180–190	35 - 45	4 1
		Igen	180–190	35 - 45 *	5 3 1
Habcsók		Igen	90	110 - 150	3
		Igen	90	130 - 150	4 1
		Igen	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190–250	15 - 50	2
		Igen	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	3
		Igen	250	10 - 20	4 1
		Igen	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180–190	45 - 55	3
		Igen	180–190	45–60	4 1
		Igen	180–190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (leveles tésztából készült sütemények)		Igen	190–200	20–30	3
		Igen	180–190	20 - 40	4 1
		Igen	180–190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCIÓK

 Alsó+felső sütés

 Hőlégbefúvás

 Konvekciós sütés

 Grillfűtőtest

 Turbo Grill

 ECO hőlégbefú.

 Air fry

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Lasagne / felfújtak (flán) / sült tészta / cannelloni		Igen	190–200	45–65	3
Bárány / borjú / marha 1 kg		Igen	190–200	80–110	3
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200–230	50–100	3
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190–200	80 - 130	2
Sült hal/fóliában sült hal (filék, egész)		Igen	180 - 200	40–60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, courgettes (cukkini), aubergines (padlizsán))		Igen	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Pirítós)		-	3 (magas)	3 - 6	5
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Kolbász) / Kebabfélék / Oldalas / Hamburger		-	2-3 (közepes–magas)	15 - 30 **	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55 - 70 ***	2 1
Báránycomb/Shanks (csülök)		-	2 (közepes)	60 - 90 ***	3
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35 - 55 ***	3
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10 - 25	3
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1 szint)		Igen	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna és hús		Igen	200	50 - 100 *	4 1
Hús és burgonya		Igen	200	45 - 100 *	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Töltött sültek)		-	200	80 - 120 *	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	200	50 - 100 *	3

* Becsült időtartam: Az ételek kivehetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.
** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.
*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

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

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

A sütési hőmérsékletek és időtartamok 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.

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Air fry

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

. Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.

. A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean" funkciót.

. Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

. A könnyebb tisztítás érdekében a sütőajtó levehető.

TARTOZÉKOK

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

VÍZBETÖLTŐ FIÓK KARBANTARTÁSA

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

Minden gőzzel történő sütési ciklus végén, körülbelül 30 perc elteltével a sütő egy kb. egy percig tartó automatikus leeresztési ciklust végez, így a rendszerben lévő összes víz a kihúzható fiókba kerül. Miután befejeződött az automatikus leeresztés, járjon el az alábbiak szerint:

1. A fogantyú kihúzásához nyomja meg a fiók elülső részén lévő kupak felső részét, amelyet egy mélyedés jelez
2. Fogja meg a fogantyút, és vegye ki a vízbetöltő fiókot.
3. Vegye le a vízbetöltő fiók fedelét.
4. Ürítse ki és tisztítsa meg a vízbetöltő fiókot.
5. Az alkatrészeket egy puha ruhával szárítsa meg.
6. Ha szükséges, hagyja a fiókot a levegőn megszáradni anélkül, hogy a fedéllel lezárná.
7. Cserélje ki a vízbetöltő fiók fedelét.
8. Helyezze vissza a kimosott és megszárított, kivehető vízbetöltő fiókot a házába, ügyelve arra, hogy teljesen lenyomja azt
9. A fogantyú visszahelyezéséhez nyomja meg a fiók elülső részén lévő kupak alsó részét.

Megjegyzés: Szükség esetén kézi leeresztési ciklus végezhető: nyomja meg a „Cleaning" (Takarítás) ikont a kezelőfelületen, majd a + és - gombokkal léptetve válassza ki a Leeresztés opciót, és nyomja meg a ✓ ikont az indításhoz. A sütő a kihúzható fiókba ereszti a rendszerben lévő vizet.

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

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

FORRALÓ

Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Leeresztés" és „Vízkőmentesítés" funkciókat.

Ha hosszabb ideje nem használja a „Hőlégbefúvás + Gőz" funkciót, erősen ajánlott a sütési ciklus elindítása üres sütővel, a víztartály teletöltése után.

IZZÓCSERE

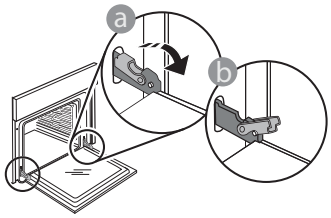
1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: 40 W/230 ~ V típusú G9, T300 °C halogénizzót használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas. Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

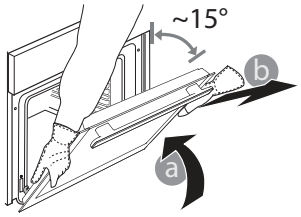
- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

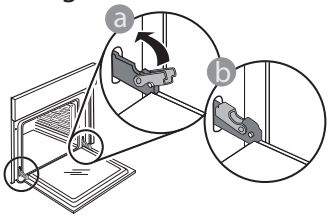
1. **Az ajtó levételéhez** nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



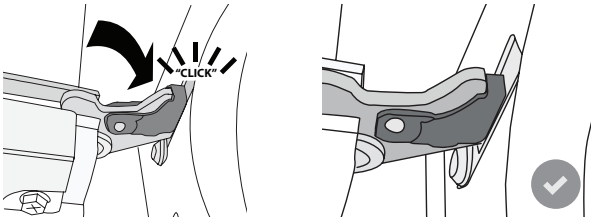
2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.
   Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.



3. **Illessze vissza az ajtót** úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.
4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: Győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



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



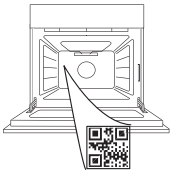
5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A 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, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F" betű után látható számot.
A sütő nem melegszik fel. A funkció nem indul.	A BOLTI DEMÓ üzemmód fut.	Nyissa meg a „DEMO" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget.
A fény kialszik.	„ECO" üzemmód „Be".	Nyissa meg az „ECO" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget.
Az ajtó nem nyílik ki.	Tisztítási ciklus van folyamatban.	Várja meg, amíg a funkció befejeződik, és a sütő lehűl.
A leeresztőszivattyú aktiválása néhány perccel a gőzölési program befejezése/ leállítása után	Várható automatikus vízleeresztés	Nem szükséges semmilyen művelet.

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

- A készüléken lévő QR-kód használatával
- A **docs.whirlpool.eu/docs** 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.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Licenc alapján készült.

Whirlpool

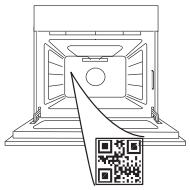
400020014449

PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

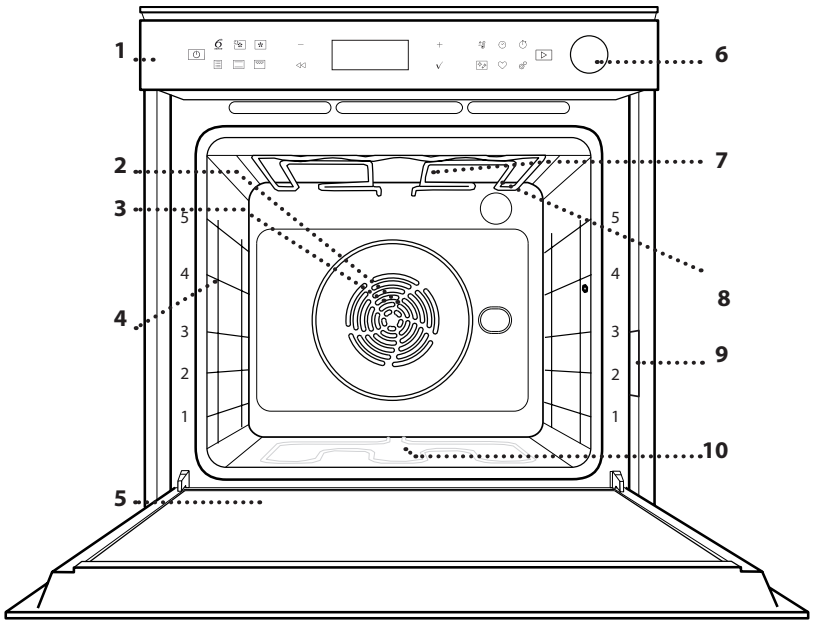
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.register10.eu**

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS

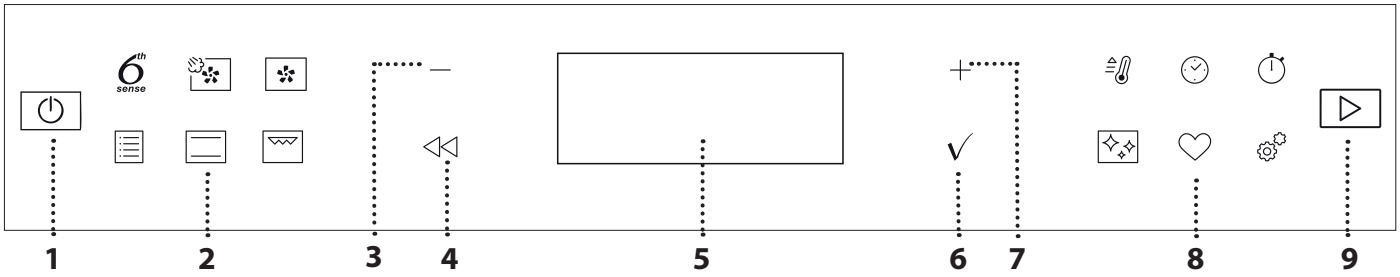


PRODUKTA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu krāsni un apturētu aktīvo funkciju, nospiediet ilgi.

2. TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlnei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna.

Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

5. DISPLEJS

Lai nekavējoties palaistu funkciju.

6. APSTIPRINĀT

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM

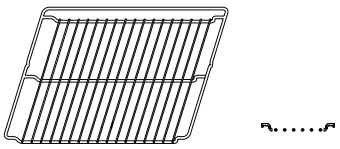
Lai ātri piekļūtu funkcijām, darbības laikam, iestatījumiem un izlasei.

9. PALAIST

Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

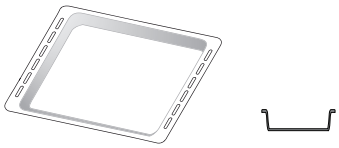
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



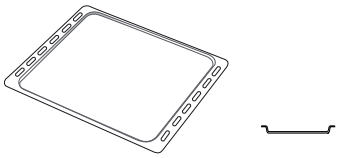
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PAPLĀTE



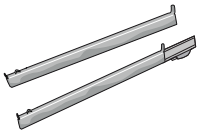
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA



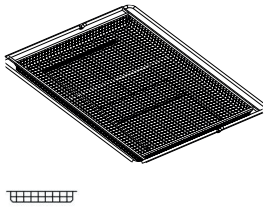
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

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.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; Lai pasūtītu un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai skatiet vietni **www.whirlpool.eu**.

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.

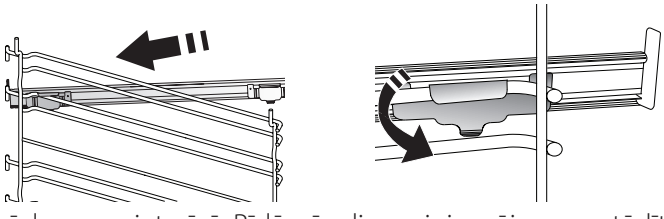
PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, paceliet tos 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 fiksētu vadotni, stingri piespiediet stiprinājuma apakšdaļu pret plauktu vadotni. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.



Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS

6th SENSE

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

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

FORC.CIRKUL. + TVAIKS

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai rezultāts būtu labāks, iesakām maizei un desertiem izvēlēties līmeni TVAIKS 1, bet zivīm un dārzeņiem — TVAIKS 2.

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.

TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

- **KONVEKCIJA**

  Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

- **TURBO GRILL**

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

- **SALDĒTS ĒDIENS**

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

- **ĪPAŠAS FUNKCIJAS**

  » **AIR FRY**

  Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju.

  Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

  » **RAUDZĒŠANA**

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

  » **DEFROST (ATLAIDINĀT)**

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

  » **KEEP WARM**

  Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

  » **EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA**

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

KONVEKCIONĀLĀ

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

GRILL (GRILS)

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

ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

TIMERS (TAIMERI)

Funkciju darbības laika rediģēšanai.

MINUTEMINDER (TAIMERIS)

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.

TĪRĪŠANA

- **AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO (AUTOMĀTISKĀ CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA (PIROLĪZE))**

  Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (Pyro) un īsāks cikls (Pyro Eco). Ieteicams regulāri izmantot ātro ciklu, bet pilno ciklu izmantot tikai tad, kad krāsns ir īpaši netīra.

- **IZLIEŠANA**

  Gatavošanas nodalījuma žāvēšanai un tajā esošā liekā ūdens izliešanai, ja ierīce noteiktu laiku netiek lietota.

- **ZVINU TĪRĪŠANA**

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

- **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.

IESTATĪJUMI

Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai.

Ja ir aktivizēts režīms "EKO", lai taupītu enerģiju, samazināsies displeja spilgtums un apgaismojums izslēgsies pēc 1 minūtes. Tas tiks automātiski ieslēgts, kad tiks nospiesta kāda no pogām. Kad ir ieslēgta funkcija "DEMO", visas komandas ir aktīvas un izvēlnes pieejamas, bet plīts netiek sildīta. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).

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

IZLASE

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLASE

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



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

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

2. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

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



Nospiediet + vai —, lai atlasītu 16 "High" (Daudz) vai 13 "Low" (Maz) un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

3. IESTATIET LAIKU

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



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

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

4. ŪDENS CIETĪBAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA

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

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

Nospiediet ✓ ,ai apstiprinātu.
Iepriekš iestatītā ūdens cietības pakāpe ir "Hard" (Ciets).

5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir parasta parādība.
Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. 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, "Piespiedu gaisa cirkulācija" vai "Cepšana ar konvekciju").

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

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

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

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsit secīgi mainīt. Nospiežot ⏮, varēsiet vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu.

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS



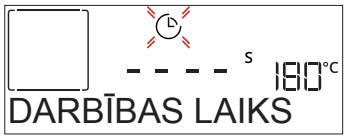
Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet + vai —, lai to mainītu, pēc tam nospiediet ✓, lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

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

Izmantojot funkciju "Piespiedu gaisa cirkulācija un Tvaiks", varat atlasīt tvaika daudzumu ar šādām vērtībām: TVAIKS 1, TVAIKS 2.

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

DARBĪBAS LAIKS



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

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

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

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



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

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

. 6th SENSE

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

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

SVARS / AUGSTUMS / PICA (APAĻŠ TRAUKS, KĀRTAS)



Lai pareizi iestatītu funkciju, rīkojieties saskaņā ar norādījumiem displejā. Kad norādīts, nospiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo vērtību, un tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

GATAVĪBA / APBRŪNINĀŠANA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.



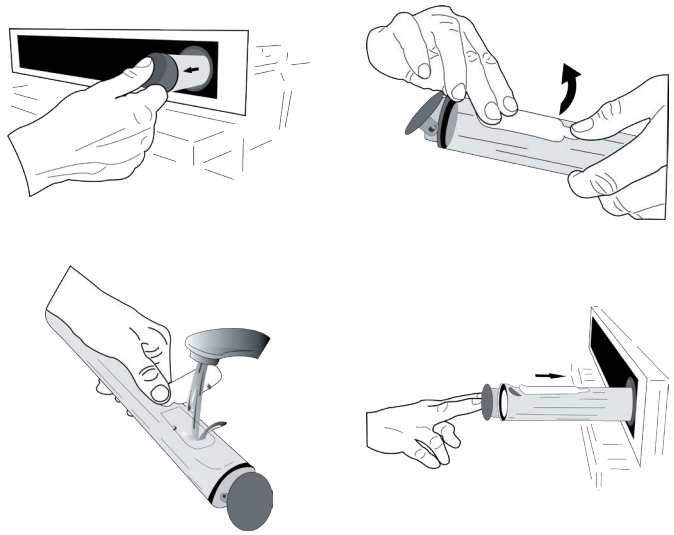
Kad tiek parādīta uzvedne, nospiediet + vai —, lai atlasītu vēlamo līmeni no nedaudz apcepts (-1) līdz labi izcepts (+1). Nospiediet ✓ vai ▷, lai apstiprinātu un ieslēgtu funkciju.

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

. GATAVOŠANA AR TVAIKU

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

Tvaiks produktos izplatās ātrāk un vienmērīgāk salīdzinājumā tikai ar karstu gaisu, ko parasti izmanto standarta funkcijās: tādējādi tiek samazināts gatavošanas laiks, saglabājot vērtīgās uzturvielas un nodrošinot izcilu, patiesi garšīgu rezultātu visām kulinārijas receptēm. Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām.
Lai turpinātu gatavot ar tvaiku, būs nepieciešams uzpildīt ūdeni tvertnē, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē, izmantojot vadības paneļa izvelkamo atvilktni.
Kad displejā tiek parādīts pieprasījums "ADD WATER" (Pievienot ūdeni), atveriet atvilktni, nospiežot slīpo vāciņu. Kad atvilktne ir atvilkta, atveriet tās vāciņu un lēni ielejiet nedaudz dzeramā ūdens, kamēr tā līmenis ir līdz atbilstošajai atzīmei displejā (1. LĪMENIS - 160 ml vai 2. LĪMENIS - 300 ml, atkarībā no atlasītās funkcijas). Jebkurā gadījumā nepiepildiet atvilktni virs 2. līmeņa atzīmes. Aizveriet atvilktni, uzmanīgi bīdot to paneļa virzienā, līdz atvilktne ir pilnībā aizvērta. Atvilktnei jābūt vienmēr aizvērtai, izņemot ūdens iepildes laikā.



Ja gatavošanas cikli ir garāki, pēc pirmās uzpildīšanas, kad ūdens tvertne ir iztukšota, iespējams, to vajadzēs uzpildīt vēlreiz, lai pabeigtu ciklu: cepeškrāsnī tiks rādīts paziņojums, ja tas būs nepieciešams.
Neuzpildiet atvilktni, kad cepeškrāsns ir izslēgta vai kamēr displejā netiek parādīta attiecīga norāde.
Iesakām iztukšot atvilktni pēc gatavošanas, izmantojot tvaika ciklu.

3. START THE FUNCTION (FUNKCIJAS IESLĒGŠANA)

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

Aizkaves posmā, nospiežot ▷, krāsns displejā būs redzams jautājums, vai vēlaties izlaist šo posmu un nekavējoties palaist funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ir atlasīta, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis.
Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot ⏻.

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

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

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



Kad šī fāze pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka cepeškrāsns ir iesilusi līdz iestatītajai temperatūrai un jāievieto pārtikas produkti (norāde "PIEVIENOJIET"). Šajā brīdī ievietojiet mikroviļņu krāsnī produktus, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot ✓ vai ▷.

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

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

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

Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durvis.

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



Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Atveriet durvis, veiciet displejā norādīto darbību, aizveriet durvis un nospiediet ▷, lai turpinātu gatavošanu.

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

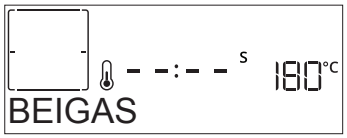


Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet durvis un nospiediet ▷ vai ✓, lai turpinātu gatavošanu.

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

6. END OF COOKING (GATAVOŠANAS BEIGAS)

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



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

APBRŪNINĀŠANA

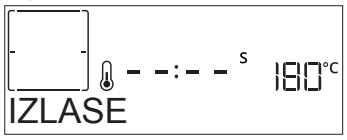
Dažas no krāsns funkcijām ļauj apbrūninât ēdiena virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.



Kad displejā redzams attiecīgs ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet ✓ , lai aktivizētu piecu minūšu apbrūninâšanas ciklu. Varat jebkurā brīdī apturêt funkciju, nospiežot ⏻ , lai izslēgtu cepeškrâsni.

. IZLASE

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



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

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

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja atmiņa ir pilna vai izvēlētais numurs jau ir aizņemts, mikroviļņu krâsns aicinâs apstiprinât iepriekšējâs funkcijas pārrakstīšanu.

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



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

. TĪRĪŠANA

- **SMARTCLEAN**

Nospiediet ⏱ , lai displejā parādītu funkciju “Smart Clean” (Viedā tīrīšana).



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

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

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

- **AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PYRO**

Nepieskarieties cepeškrâsnij 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 cepeškrâsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrâsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi. Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, noņemiet pārāk lielus atlikumus cepeškrâsnī un pirms pirolītiskās funkcijas izmantošanas notīriet iekšējo durvju stiklu. Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Nospiediet ✧ , lai displejā tiktu parādīta funkcija “Pyro” (Pirolīze).



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

Lūdzu, ņemiet vērā: pirms pirocikla aktivizēšanas izņemiet ūdeni no atvilktnes

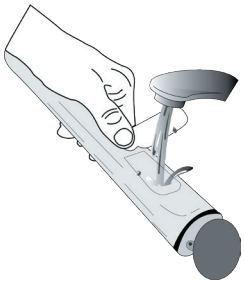
• IZLIEŠANA

Izliešanas funkcija ļauj aizvadīt ūdeni, lai novērstu tā sastāvēšanos tvertnē. Šis izstrādājums ir izgatavots tā, lai automātiski izpildītu izliešanas ciklu, kad gatavošana ir pārtraukta/beigta. Aptuveni 30

min. pēc gatavošanas pārtraukšanas/beigšanas cepeškrāsns automātiski iztukšos sistēmu, nogādājot atlikušo ūdeni atvilktnē (rīkojieties uzmanīgi, neizņemiet atvilktni pēc gatavošanas). Kad tas paveikts, atvilktni var izņemt un iztukšot.

Iesakām iztukšot atvilktni, tiklīdz pēc gatavošanas cikla ir pabeigta ūdens izliešana.

Ja nepieciešams, iztukšošanu lietotājs jebkurā gadījumā var veikt manuāli, izpildot tālāk sniegtos norādījumus.



Izvēlieties funkciju "Izlaišana", kad ūdens atvilktne ir pareizi ievietota cepeškrāsnī, nospiediet ▷ un gaidiet, līdz cikls automātiski sāksies. Vidējais pilnas izliešanas ilgums ir apmēram viena minūte. Kad tas paveikts, atvilktni var izņemt un iztukšot.

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

• ATKAĻĶOŠANA

Šī īpašā funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvaika sistēmu labā stāvoklī. Pēc funkcijas ieslēgšanas rīkojieties atbilstoši secīgi veicamajām darbībām, kas norādītas displejā un nospiediet ▷, kad esat pabeidzis, lai uzsāktu nākamo posmu. Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 100 minūtes.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja funkcija tiek apturēta, viss atkaļķošanas cikls jāatkārto.

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

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

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

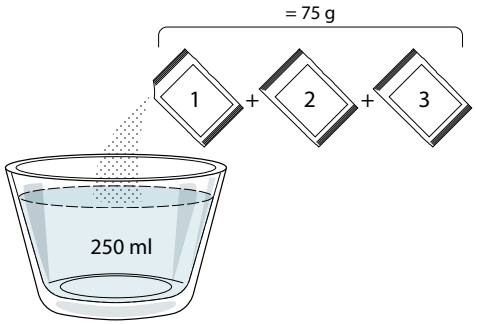
Atkaļķošanu var veikt arī tad, ja lietotājs vēlas kārtīgāk iztīrīt iekšējo tvaika kontūru.

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

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

» 1/2. POSMS: ATKAĻĶOŠANA (70 MIN)

Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25 L NO RISINĀJUMA> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet atvilktnē atkaļķošanas šķīdumu. Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķīdumu, kuru veido 75 g WPRO izstrādājuma un 250 ml dzeramā ūdens. Pārliecinieties, lai šķīdums pilnībā izšķīst ūdenī, lai nepaliktu nogulsnes. WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lai pasūtītu un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai skatiet vietni **www.whirlpool.eu**. Whirlpool neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.



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

Kad atkaļķošanas fāze ir pabeigta, lūdzu, iztukšojiet atvilktni.

» 2/2. POSMS: SKALOŠANA (30 min.)

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

Kad displejā tiek parādīts paziņojums "DESCALING COMPLETED" (Atkaļķošana pabeigta), nospiediet OK (Labi), lai apstiprinātu.

Lūdzu, iztukšojiet atvilktni.Atkaļķošanas cikls ir pabeigts.

Tīrīšanas cikla laikā nevar aktivizēt gatavošanas funkcijas. Lūdzu, ņemiet vērā: Displejā tiks parādīts paziņojums, kas atgādinās, ka šī darbība veicama regulāri.

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

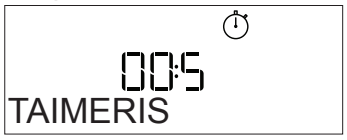
Piezīme. atkaļķošanas cikla laikā varētu būt dzirdams troksnis, jo darbojas cepeškrāsns sūkņi, lai garantētu optimālu atkaļķošanas efektivitāti.

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

. TAIMERIS

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

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



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

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

Kad ir aktivizēts taimeris, varat atlasīt un aktivizēt vēl kādu funkciju.

Nospiediet ⏻ , lai ieslēgtu mikroviļņu krāsni, un pēc tam atlasiet vēlamo funkciju.

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

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

. BLOĶĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, vismaz piecas sekundes turiet nospiestu ⏮ . Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.



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.

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS		IETEICAMAIS DAUDZUMS	APGRIEŠANA (no gatavošanas laika)	LĪMENIS UN PIEDERUMI	
LAZANJA	-	0,5–3 kg	-	2	
MEAT	Liellopa cepetis	0,6–2 kg	-	3	
	Hamburgeri	1,5 - 3 cm	3/5	5	4
	Grauzdēts	0,6–2,5 kg	-	3	
	Vistas cepetis	0,6–3 kg	-	2	
	Fileja /krūtiņa	1–5 cm	2/3	5	4
ZIVS	Zivs filejas	0,5–3 cm	-	3	2
	Fileja-sasaldēta	0,5–3 cm	-	3	2
DĀRZEŅI	Kartupeļi	0,5–1,5 kg	-	3	
	Dārzeņu cepšana	0,5–1,5 kg	-	3	
	Dārzeņu sacepums	viena panna	-	3	
KŪKAS/KONDITOREJA	Biskvītkūka	0,5–1,2 kg	-	3	
	Cepumi	0,2 - 0,6 kg	-	3	
	Pīrāgi	0,4–1,6 kg	-	3	
	Sāļās kūkas	0,8–1,2 kg	-	2	
PICA & MAIZE	Plāna pica	apaļa panna	-	2	
	Bieza pica	apaļa panna	-	2	
	Pica-saldēta	1–4 kārtas	-	2	
	Rolli	60 - 150 g katrs	-	3	
	Liela maize	0,7–2,0 kg	-	2	

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Air Fry

PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA UN TVAIKA REŽĪMS

RECEPTE	TVAIKA LĪMENIS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Shortbread (Smilšu cepumi)/ Cepumi	TVAIKS 1	Jā	140 - 150	35 - 55	3
Neliela kūka/Muffin (smalkmaizīte)	TVAIKS 1	Jā	160 - 170	30–40	3
Kūkas no raudzētas mīklas	TVAIKS 1	Jā	170 - 180	40–60	2
Biskvīta kūkas	TVAIKS 1	Jā	160 - 170	30–40	2
fokača	TVAIKS 1	Jā	200–220	20–40	3
Maizes klaips	TVAIKS 1	Jā	170 -180	70 - 100	3
Maizītes	TVAIKS 1	Jā	200–220	30 - 50	3
Baguette (Bagete)	TVAIKS 1	Jā	200–220	30 - 50	3
Cepti kartupeļi	TVAIKS 2	Jā	200–220	50–70	3
Teļa/liellopa gaļa 1 kg	TVAIKS 2	Jā	180 - 200	60 - 100	3
Teļa/liellopa gaļa (gabali)	TVAIKS 2	Jā	160–180	60–80	3
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	TVAIKS 2	Jā	200–220	40 - 50	3
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	TVAIKS 2	Jā	200	55 - 65	3
Jēra stilbs	TVAIKS 2	Jā	180 - 200	65 - 75	3
Sautēti stilbi	TVAIKS 2	Jā	160–180	85 - 100	3
Vista/guinea fowl (pērļu vistiņa)/duck (pīle), 1–1,5 kg	TVAIKS 2	Jā	200–220	50–70	3
Vista/guinea fowl (pērļu vistiņa)/duck (pīle) (gabali)	TVAIKS 2	Jā	200–220	55 - 65	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	TVAIKS 2	Jā	180 - 200	25 - 40	3
Zivs fileja	TVAIKS 2	Jā	180 - 200	15 - 30	3

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Air Fry

CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	IETEICAMAIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Saldēti frī kartupeļi		650–850 g	Jā	200	25 - 30	L4 L1
Mājās gatavoti frī kartupeļi		300 - 800g	Jā	200	20–40	L4 L1
Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	L4 L1
Dārzeņu maisījums		300 - 800g	Jā	200	20 - 30	L4 L1
Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	L4 L1
Panēta vistas krūtiņa		1 - 4 cm	Jā	200	20–40	L4 L1
Saldēti zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	L4 L1
Panēta kotlete		1 - 4 cm	Jā	220	20 - 50	L4 L1

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, vienmērīgi ielejiet eļļu.

Ieteicams ievietot tukšu paplāti līmenī L1, lai gatavošanas laikā savāktu tauku atlikumus no cepšanas ar gaisu paplātes.
Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājusi puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	 Konvekcionālā	 Forc.Cirkul.	 Konvekcijas cepšana	 Grill	 Ātrā grilēšana	 Eko piespiedu gaisa plūsma	 Air Fry

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Leavened cakes (Rauga mīklas izstrādājumi)/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	4 1
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 – 200	30 - 85	3
		Jā	160 – 200	35 - 90	4 1
Cepumi/Shortbread (smilšu cepumi)		Jā	150	20–40	3
		Jā	140	30 - 50	4
		Jā	140	30 - 50	4 1
		Jā	135	40–60	5 3 1
Mazas kūkas / Muffin (mafini)		Jā	170	20–40	3
		Jā	150	30 - 50	4
		Jā	150	30 - 50	4 1
		Jā	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Vēja kūkas)		Jā	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/maize/Focaccia (fokača)		Jā	190–250	15–50	2
		Jā	190 - 230	20 - 50	4 1
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	3
		Jā	250	10 - 20	4 1
		Jā	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45 - 55	3
		Jā	180-190	45–60	4 1
		Jā	180-190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent/Puff pastry crackers (kārtainās mīklas cepumi)		Jā	190–200	20 - 30	3
		Jā	180-190	20–40	4 1
		Jā	180-190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCIJAS	Konvekcionālā	Forc.Cirkul.	Konvekcijas cepšana	Grill	Ātrā grilēšana	Eko piespiedu gaisa plūsma	Air Fry

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni		Jā	190–200	45–65	3
Jēra/teļa/liellopa gaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	3
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200–230	50–100	3
Tītara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190–200	80 - 130	2
Cepta zivs/pagatavota pergamentā (vesela, filejas)		Jā	180 - 200	40–60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (kabači), aubergines (baklažāni))		Jā	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Grauzdēta maize)		-	3 (augsts)	3 - 6	5
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Desas)/kebabi/ ribiņas/hamburgers		-	2–3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30 **	5 4
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	2 1
Jēra stilbs / Shanks (apakšstilbs)		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	3
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin (Dārzeņu sacepums)		-	3 (augsts)	10–25	3
Pilna maltīte: Augļi pīrāgi (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	5 3 1
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	4 1
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Gaļas cepetis ar pildījumu)		-	200	80 - 120 *	3
Gaļas šķēles (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 100 *	3

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

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

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

Gatavošanas 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 cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Air Fry

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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.

Izmantojiet 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.

. Nelietojiet kodīgus 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 ēdiena paliekas Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

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

. Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

. Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

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

ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

Uzmanību! Ūdens atvilktni nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā: pastāv sabojāšanas risks.

Beidzoties katram gatavošanas ciklam, kurā tiek izmantots tvaiks, pēc aptuveni 30 min. cepeškrāsns automātiski veic aptuveni vienu minūti ilgu izliešanas ciklu, novadot visu sistēmā esošo ūdeni uz izvelkamo atvilktni. Kad automātiskā izliešana ir pabeigta, rīkojieties šādi:

1. Piespiediet atvilktnes priekšējā vāciņa augšpusi, kas ir padziļinājumā, lai izvilktu rokturi.
2. Satveriet rokturi un izvelciet ūdens atvilktni.
3. Noņemiet ūdens atvilktnes vāciņu.
4. Iztukšojiet ūdens atvilktni un iztīriet to.
5. Nosusiniet visus komponentus, izmantojot mīkstu audumu.
6. Ja nepieciešams, ļaujiet atvilktnei izžūt tāpat, neaizverot vāku.
7. Novietojiet atpakaļ ūdens atvilktnes vāku.
8. Ievietojiet izmazgāto un nožuvušo izņemamo ūdens atvilktni tās korpusā, iestumjot līdz galam.
9. Nospiediet atvilktnes priekšējā vāciņa apakšdaļu, lai novietotu atpakaļ rokturi.

Piezīme. ja nepieciešams, izliešanas ciklu var veikt manuāli: lietotāja interfeisa panelī nospiediet tīrīšanas ikonu , naviģēšanai izmantojiet pogu + un -, lai atlasītu izliešanas opciju, un nospiediet ikonu ✓ , lai sāktu. Cepeškrāsns iztukšos sistēmu, novadot ūdeni uz izvelkamo atvilktni.

Piezīme. neatstājiet ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām.

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

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

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

Ja ilgāku laiku nav izmantota funkcija "Forced Air + Steam", ir ļoti ieteicams aktivizēt gatavošanas ciklu tukšai cepeškrāsnij, pilnībā piepildot tvertni.

APGAISMOJUMA SPULDZES NOMAIŅA

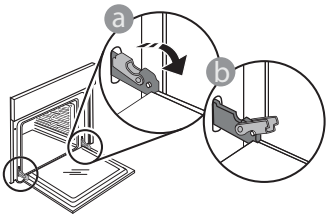
1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C halogēnlampas. Cepeškrāsnī izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta mājsaimniecības ierīcēm un nav piemērota vispārējam mājas apgaismojumam. Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

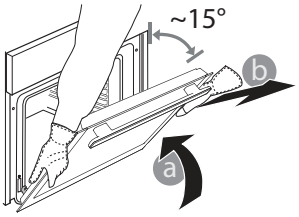
– Izmantojot halogēnlampas, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

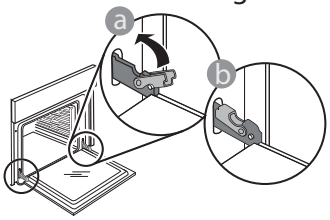
1. **Lai izņemtu durvis**, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



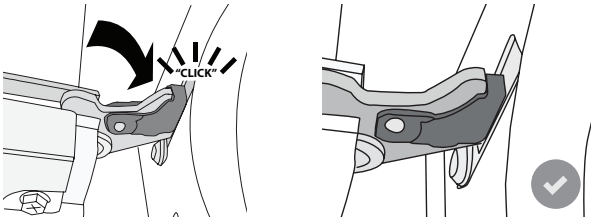
2. Pilnībā aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.



3. **Ievietojiet atpakaļ durvis**, virzot tās uz cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Noteikti nolaidiet tos līdz galam.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



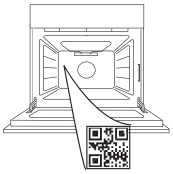
5. Mēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

PROBLĒMU 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.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F".
Cepeškrāsns neiesilst. Nevar ieslēgt funkciju.	Ir ieslēgts demonstrācijas ("DEMO") režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis neatveras.	Notiek tīrīšanas cikls.	Pagaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.
Ūdens izliešanas sūkņa aktivizēšana dažas minūtes pēc tvaika cikla beigām/ apturēšanas	Paredzēta automātiska ūdens izliešana	Nav jāveic nekādas darbības.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu/docs**
- 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.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

Whirlpool

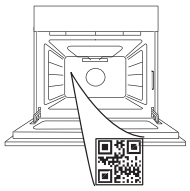
400020014449

DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

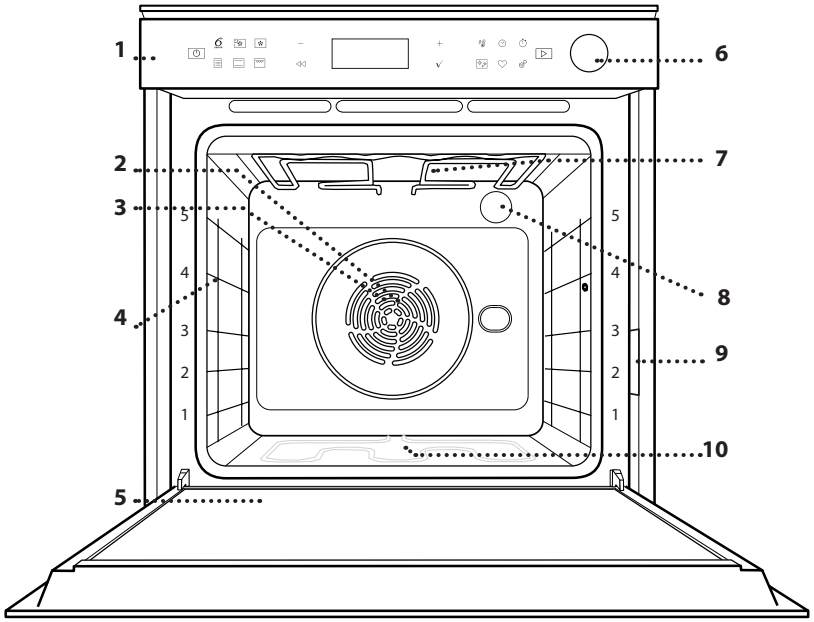
Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį svetainėje **www.register10.eu**

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ

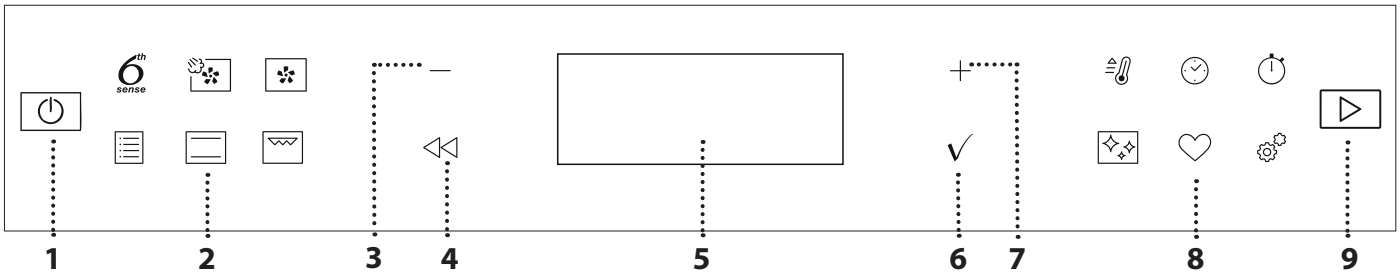


GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją, tai daroma ilgu paspaudimu.

2. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

4. ATGAL

Grįžkite į ankstesnį ekraną.

Suteikia galimybę keisti nustatymus gaminimo metu.

5. EKRANAS

Funkcijos įjungimas nedelsiant.

6. PATVIRTINIMAS

Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLIUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ

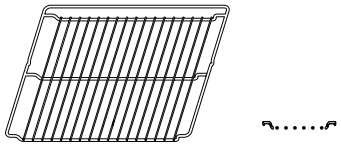
Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamus.

9. PALEIDIMAS

Paleidžiama funkcija naudojant nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

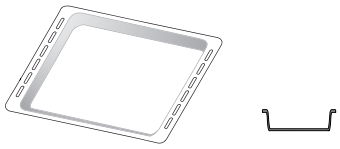
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



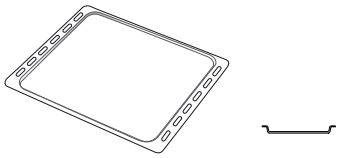
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



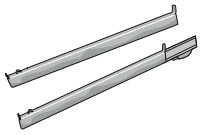
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO PADĖKLAS



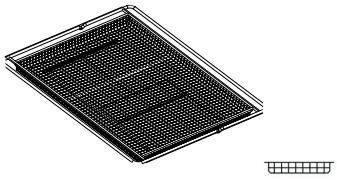
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



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

Jį galima plauti indaplovėje.

* Tik tam tikruose modeliuose

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

Kitus priedus galima įsigyti atskirai; Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba **www.whirlpool.eu**.

GROTELIŲ 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.

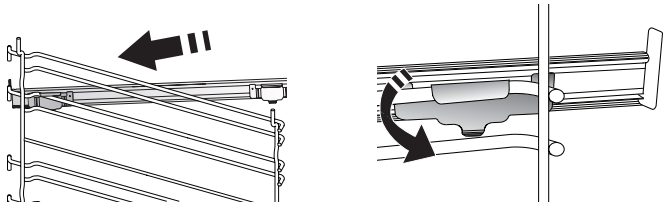
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Norėdami išimti kreipiamąsias groteles, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti lentynų laikiklius.
- Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

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



Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS

6th SENSE

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

Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.

PRIV. ORO SR. + GARAI

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant duoną ir desertus rekomenduojame rinktis GARAI 1 garų lygį, gaminant mėsą, žuvį ir daržoves – GARAI 2.

PRIV. ORO SR.

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

TRADICINĖS FUNKCIJOS

- **KONVEKC. KEP.**

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

- **TURBO GRILL**

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

- **UŽŠALD. KEP.**

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

- **SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS**

  » **AIR FRY**

  Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliant oro cirkuliaciją.

  Geriausi tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminimo.

  » **TEŠLOS KILD.**

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

  » **DEFROST (ATŠILDYTI)**

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

  » **LAIKYMAS ŠILTAI**

  Palaiko ką tik paruoštą maištą karštą ir traškų.

  » **EKO KARŠTO ORO SRAUTAS**

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

TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių 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.

SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

TIMERS (LAIKMAČIAI)

Skirti funkcijų laiko reikšmėms redaguoti.

MINUTEMINDER (MINUT. LAIK.)

Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.

VALYMAS

- **AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO (AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS – „PYRO“)**

  Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi du automatinio valymo ciklai: Ilgasis ciklas („Pyro“) ir trumpesnis ciklas („Pyro Eco“). Rekomenduojame nuolatos naudoti trumpesnį ciklą, o kai orkaitė yra labai nešvari – įjungti visą ciklą.

- **VAND. IŠLEID.**

  Išleidžia likusį vandenį iš virintuvo, kad jame neliktų vandens tuo atveju, jei prietaisas nebus naudojamas tam tikrą laiką.

- **NUOSĖDŲ ŠAL.**

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

- **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.

NUSTATYMAI

Krosnelės nustatymams reguliuoti.

Kai aktyvus EKO režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundžių ir lemputė išsijungia po 1 min. Paspaudus bet kurį mygtuką ekranas suaktyvinamas automatiškai. Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Norėdami išjungti šį režimą, pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).

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

MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

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



Paspauskite + arba — ir slinkdami kalbų sąrašu pasirinkite reikiamą kalbą.
Paspauskite ✓ ir patvirtinkite pasirinkimą.

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

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

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



Paspauskite + arba — ir pasirinkite 16 „Didelis“ arba 13 „Mažas“, tada patvirtinkite paspausdami ✓ .

3. NUSTATYKITE LAIKĄ

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



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

Atkreipkite dėmesį: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspauskite , meniu NUSTATYMAI pasirinkite LAIKRODIS.

4. VANDENS KIETUMO LYGIO NUSTATYMAS

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

VANDENS KIETUMO LYGIŲ LENTELĖ				
Lygis		°dH vokiški laipsniai	°fH prancūziški laipsniai	°Klarko angliški laipsniai
1	Labai minkštas	0-6	0-10	0-7
2	Minkštas	7-11	11-20	8-14
3	Vid.	12-16	21-29	15–20
4	Kietas	17-34	30–60	21-42
5	Labai kietas	35-50	61-90	43-62

Paspauskite ✓ ir patvirtinkite.
Iš anksto nustatytas vandens kietumo lygis yra „Kietas“.

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

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

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

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

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

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

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

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS



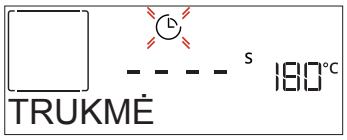
Kai ekrane mirksi reikšmė, naudodami + arba — ją pakeiskite, tada patvirtinkite paspausdami ✓ ir pereikite prie kitų nustatymų (jei reikia).

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

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

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

TRUKMĖ



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

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

LAIKAS BAIGĖSI (PRADĖTI ATIDĖJIMĄ)

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



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

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

. 6th SENSE

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

Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

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



Jei norite tinkamai nustatyti funkciją, vadovaukitės ekrane pateikiamais nurodymais. Paraginti paspauskite + arba — ir nustatykite reikiamą reikšmę, tada patvirtinkite paspausdami ✓ .

PAGAMINIMO LYGIS / SKRUDINIMAS

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



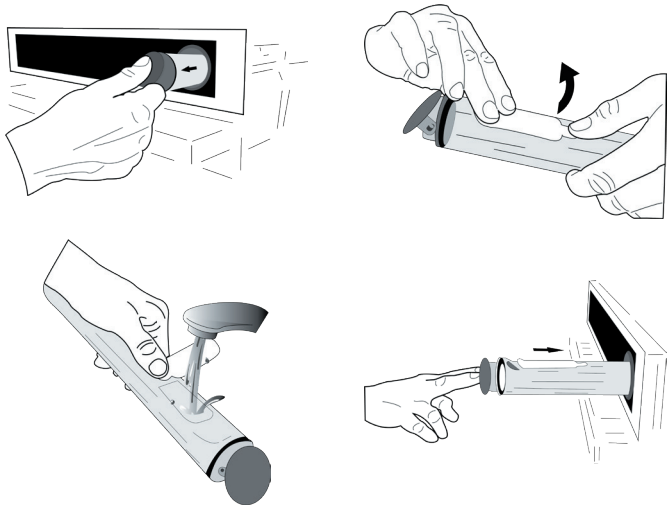
Paraginti paspauskite + arba — ir pasirinkite pageidaujamą lygį: pusžalis (-1) arba gerai paruoštas(+1). Patvirtinkite paspausdami ✓ arba ⏵ ir paleiskite funkciją.

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

. GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Priverstinio oro srauto + Garų“ arba vieną iš kelių „6th Sense“ skirtų receptų galima gaminti įvairius patiekalus naudojant garus.
Lyginant su karštu oru naudojamu gaminant įprastai, garai pasklinda greičiau ir tolygiau. Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, patiekaluose lieka daugiau maistingų medžiagų, o jūs galite mėgautis puikiais ir tikrai skaniais receptais. Gaminimui naudojant garus, durelės turi būti uždarytos viso proceso metu.
Jei norite gaminti naudodami garus, norint virintuvą orkaitėje pripildyti vandens, reikės naudotis valdymo skydelio stalčiuku.

Kai to prašoma ekrane rodant indikaciją „ĮPILTI VANDENS“, atidarykite stalčiuką spausdami palenkiamą dangtelį. Ištraukę atidarykite stalčiaus dangtį ir lėtai įpilkite šiek tiek geriamojo vandens, kol bus pasiekta įpjova, žyminti ekrane reikalaujamą lygį (1 LYGIS – 160 ml arba 2 LYGIS – 300 ml, priklausomai nuo pasirinktos funkcijos). Bet kokiu atveju neperpildykite stalčiaus viršydami 2 lygį žyminčią įpjovą. Uždarykite stalčiuką atsargiai stumdami jį valdymo skydelio link. Stalčiukas turi būti uždarytas visą laiką (nebent pilate vandenį).



Ilgesnių gaminimo ciklų atveju po pirmojo pripildymo, kai baigiasi vanduo, gali reikėti jo vėl įpilti, siekiant užbaigti ciklą: orkaitė rodys raginimą, jeigu to reikės.
Nepildykite stalčiaus, jei orkaitė yra išjungta, arba kol ekrane neparodomas prašymas tai padaryti.
Pasibaigus virimo garais laikui, rekomenduojame ištuštinti stalčiuką.

3. PALEISTI FUNKCIJĄ

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

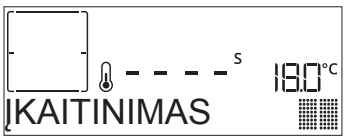
Jei atidėjimo etapo metu paspausite ▷ , krosnelė paklaus, ar norite praleisti šį etapą ir nedelsdama suaktyvins funkciją.

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

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

4. ĮKAITINIMAS

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



Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą ir būsite paraginti „ĮDĖKITE MAISTĄ“. Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami ✓ arba ▷ .

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

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

5. GAMINIMO PRISTABDYMAS / APVERSTI ARBA PATIKRINTI MAISTĄ

Atidarius dureles gaminimas laikinai pristabdomas išjungiant kaitinimo elementus.

Jei norite tęsti gaminimo procesą, uždarykite dureles.

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



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

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

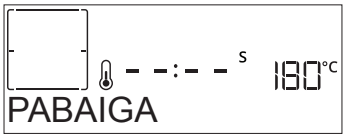


Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Patikrinkite maistą, uždarykite dureles ir paspauskite ▷ arba ✓ , kad gaminimas būtų tęsiamas.

Atkreipkite dėmesį: Paspauskite ▷ , jei norite šiuos veiksmus praleisti. Jei ne, tam tikrą laiką neatlikus jokių veiksmų krosnelė pati pratęs maisto gaminimą.

6. GAMINIMO PABAIGA

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



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

SKRUDINIMAS

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



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

. MĖGSTAMI

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



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

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

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

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



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

. VALYMAS

• SMARTCLEAN

Paspauskite 🧽, kad ekrane būtų rodoma „Smart Clean“.



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

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

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

• 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. Kad valymo rezultatai būtų optimalūs, prieš įjungdami pirolizės funkciją pašalinkite viduje likučių perteklių ir nuvalykite vidinį durelių stiklą. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

Paspauskite 🔥, kad ekrane būtų rodoma „Pyro“.



Paspauskite + arba —, kad pasirinktumėte norimą ciklą, tada patvirtinkite paspausdami ✓. Pasirinkę ciklą, jei norite, spustelėkite + arba —, kad nustatytumėte pabaigos laiką (pradžios atidėjimą), ir paspauskite ✓, kad patvirtintumėte. Nuvalykite dureles ir išimkite visus priedus, kaip prašoma, o baigę uždarykite dureles ir spustelėkite ▷: orkaitėje bus pradėtas automatinio išsivalymo ciklas, o durelės automatiškai užsirakins; ekrane pasirodys įspėjamasis pranešimas kartu su atgal skaičiuojamu laiku, kuris rodo vykdomo ciklo būseną. Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio.

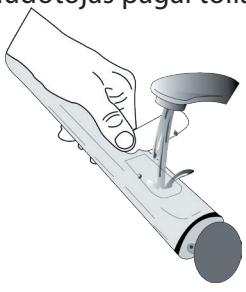
Atkreipkite dėmesį: prieš aktyvindami pirolizės ciklą, pašalinkite vandenį iš stalčiuko.

• IŠLEIDIMAS

Išleidimo funkcija yra skirta vandeniui išleisti, kad katile nesusidarytų nuosėdos. Šis produktas buvo sukurtas, siekiant automatiškai paleisti išleidimo ciklą, kai gaminimas buvo pristabdytas / užbaigtas. Praėjus maždaug 30 minučių po gaminimo pristabdymo / užbaigimo, orkaitė automatiškai ištuštins sistemą, likusį vandenį nukreipdama į stalčių (būkite atidūs ir po gaminimo neištraukite stalčiaus). Po to stalčių galima ištraukti ir ištuštinti.

Užbaigus išleidimą po gaminimo ciklo rekomenduojame ištuštinti stalčių.

Jeigu reikia, rankinį išleidimą bet kokiu atveju gali atlikti naudotojas pagal toliau pateiktas instrukcijas.



Tinkamai įstūmę vandens stalčiuką į orkaitę, pasirinkite funkciją „Išleisti“, paspauskite ▷ ir palaukite, kol ciklas bus atliktas automatiškai. Vidutinė viso išleidimo trukmė yra apie viena minutė. Po to stalčių galima ištraukti ir ištuštinti.

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

• KALKIŲ ŠALINIMAS

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią garų sistemos būklę. Kai funkcija paleidžiama, vykdykite ekrane nurodytus veiksmus, o baigę paspauskite ▷, kad prasidėtų kiekviena fazė. Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 100 minutes.

Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija bet kuriuo metu nustoja veikti, būtina pakartoti visą nuovirų šalinimo ciklą.

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

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

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

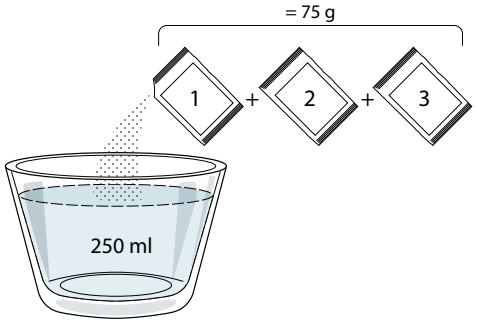
Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti vidinį garų kontūrą.

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

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

» ETAPAS 1/2: NUKALKINIMAS (70 MIN.)

Kai ekrane bus rodoma <ĮPILKITE 0,25 L TIRPALO>, į stalčių įpilkite kalkių šalinimo tirpalo. Tam, kad būtų užtikrinti geriausi kalkių šalinimo rezultatai, rekomenduojame pripildyti rezervuarą tirpalo, kurį sudaro 75 g specialaus WPRO produkto ir 250 ml geriamojo vandens. Įsitikinkite, kad tirpalas visiškai ištirpsta vandenyje, kad neliktų likučių. WPRO nuovirų šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų nepriekaištingai. Dėl užsakymų ir informacijos susisiekite su techninės priežiūros centru arba **www.whirlpool.eu**. „Whirlpool“ neprisiims atsakomybės dėl bet kokios žalos, jei naudosite kitus rinkoje siūlomus valymo produktus.



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

Pasibaigus kalkių šalinimo etapui, ištuštinkite stalčių.

» ETAPAS 2/2: SKALAVIMAS (30 min.)

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

Kai ekrane rodomas pranešimas „KALKIŲ ŠALINIMAS BAIGTAS“, paspauskite „Gerai“ ir patvirtinkite.

Ištuštinkite stalčių. Užbaigtas kalkių šalinimo ciklas.

Gaminimo funkcijų negalima įjungti veikiant valymo ciklui. Atkreipkite dėmesį: Ekrane bus rodomas pranešimas, primenantis atlikti šią operaciją reguliariai.

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

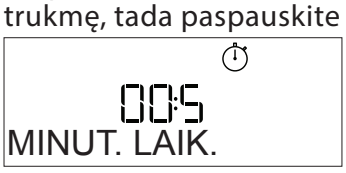
Pastaba: kalkių šalinimo ciklo metu, gali girdėtis triukšmas, kadangi suveikia orkaitės siurbliai, siekiant užtikrinti optimalų kalkių šalinimo efektyvumą.

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

. MINUČIŲ PRIMINIMAS

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

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



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

Atkreipkite dėmesį: Minutinis laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo. Paspauskite + arba —, kad pakeistumėte nustatytą laikmačio laiką.

Suaktyvinę minutinį laikmatį galėsite pasirinkite ir suaktyvinti funkciją.

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

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

. UŽRAKINTI

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



Atkreipkite dėmesį. šią funkciją galima 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.

6th sense GAMINIMO LENTELĖ

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		SIŪLOMAS KIEKIS	APVERTIMAS (praėjus ruošimo laiko)	LYGIS IR PRIEDAI	
LAZANIJA	-	0,5–3 kg	-	2	
MEAT	Kepta jautiena	0,6–2 kg	-	3	
	Mėsainiai	1,5–3 cm	3/5	5	4
	Kepta	0,6–2,5 kg	-	3	
	Kepta vištiena	0,6–3 kg	-	2	
	Filė ir krūtin.	1–5 cm	2/3	5	4
ŽUVIS	Žuvies filė gabalėliai	0,5–3 (cm)	-	3	2
	Šaldyta filė	0,5–3 (cm)	-	3	2
DARŽOVĖS	Bulvės	0,5–1,5 kg	-	3	
	Daržovių kepsnys	0,5–1,5 kg	-	3	
	Daržovių gratinas	vienas padėklas	-	3	
PYRAGAI IR TEŠLOS GAMINIAI	Biskvitinis pyragas	0,5–1,2 kg	-	3	
	Sausainiai	0,2–0,6 kg	-	3	
	Pyragas	0,4–1,6 kg	-	3	
	Pikant. pyragai	0,8–1,2 kg	-	2	
PICA IR DUONA	Plonapadė pica	apvalus padėklas	-	2	
	Storapadė pica	apvalus padėklas	-	2	
	Pica - šaldyta	1–4 sluoksniai	-	2	
	Bandelės	60–150 g kiekvienas	-	3	
	Didelis duonos kepalas	0,7–2,0 kg	-	2	

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

Whirlpool

GAMINIMO LENTELĖ FUNKCIJAI PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS + GARAI

RECEPTAS	GARŲ LYGIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Shortbread (Trapios tešlos kepiniai) / sausainiai	GARAI 1	Taip	140 - 150	35–55	3
Mažas pyragas / Muffin (bandelės)	GARAI 1	Taip	160 - 170	30–40	3
Mieliniai pyragai	GARAI 1	Taip	170–180	40–60	2
Biskvitinis pyragai	GARAI 1	Taip	160 - 170	30–40	2
Focaccia (Fokačija)	GARAI 1	Taip	200–220	20–40	3
Duonos kepalas	GARAI 1	Taip	170 -180	70 - 100	3
Duonelė	GARAI 1	Taip	200–220	30–50	3
Baguette (Prancūziškas batonas)	GARAI 1	Taip	200–220	30–50	3
Keptos bulvės	GARAI 2	Taip	200–220	50–70	3
Veršiena / Jautiena / 1 kg	GARAI 2	Taip	180–200	60 - 100	3
Veršiena / jautiena / (supjaustyta)	GARAI 2	Taip	160–180	60-80	3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	GARAI 2	Taip	200–220	40 - 50	3
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	GARAI 2	Taip	200	55 - 65	3
Ėriuko koja	GARAI 2	Taip	180–200	65 - 75	3
Troškintos karkos	GARAI 2	Taip	160–180	85 - 100	3
Vištiena / guinea fowl (perlinė višta) / duck (antiena) 1–1,5 kg	GARAI 2	Taip	200–220	50–70	3
Vištiena / guinea fowl (perlinė višta) / duck (antiena) (gabalėliai)	GARAI 2	Taip	200–220	55 - 65	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	GARAI 2	Taip	180–200	25 - 40	3
Žuvies filė	GARAI 2	Taip	180–200	15–30	3

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

RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Šaldytos bulvytės		650–850 g	Taip	200	25–30	L4 L1
Naminės bulvytės		300–800 g	Taip	200	20–40	L4 L1
Šviežios cukinijos su džiuvėsėliais		400 g	Taip	200	15–20	L4 L1
Daržovių mišinys		300–800 g	Taip	200	20–30	L4 L1
Šaldyti vištienos gabalėliai		500 g	Taip	200	15–20	L4 L1
Paniruota vištienos krūtinėlė		1–4 cm	Taip	200	20–40	L4 L1
Šaldyti žuvies piršteliai		500 g	Taip	220	15–20	L4 L1
Paniruotas kotletas		1–4 cm	Taip	220	20–50	L4 L1

Ruošdami šviežius ar naminius maisto produktus, tolygiai paskirstykite aliejų.

Siūlome įstatyti tuščią dėklą L1 lygyje, kad jame būtų kaupiami riebalai, susidarantys ruošiant maistą karštu oru.

Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	 Tradic. Gamin.	 Karštas oras	 Konvekcinis kepimas	 Kepti ant grotelių	 Greitas kepimas ant grotelių	 Eko karšto oro srautas	 Air Fry

GAMINIMO LENTELĖ

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

FUNKCIJOS							
	Tradic. Gamin.	Karštas oras	Konvekcinis kepimas	Kepti ant grotelių	Greitas kepimas ant grotelių	Eko karšto oro srautas	Air Fry

Whirlpool

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

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

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

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

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

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

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

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

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

. Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

. Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

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

VANDENS STALČIUKO PRIEŽIŪRA

Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus!

Kiekvieno gaminimo su garais ciklo pabaigoje, po maždaug 30 minučių orkaitė automatiškai atlieka apie vieną minutę trunkantį išleidimo ciklą, taip visą vandenį iš sistemos nukreipdama į ištraukiamą stalčių. Atlikę automatinį išleidimą, atlikite šiuos veiksmus:

1. paspauskite stalčiaus priekinio dangtelio viršų su išpjova, kad ištrauktumėte rankeną;
2. suimkite rankeną ir ištraukite vandens stalčių;
3. nuimkite vandens stalčiaus dangtį;
4. ištuštinkite vandens stalčių ir išvalykite jį;
5. nusausinkite įvairius komponentus minkšta šluoste;
6. jeigu reikia, leiskite stalčiui išdžiūti ore jo neuždengę dangčiu;
7. bėl uždenkite vandens stalčiaus dangtį;
8. bėl įkiškite išplautą ir išdžiovintą vandens stalčių į jo korpusą, įstumdami jį iki galo;
9. paspauskite stalčiaus priekinio dangtelio apačią, kad iš naujo nustatytumėte rankeną.

Pastaba: jeigu reikia, gali būti atliktas rankinio išleidimo ciklas: paspauskite valymo piktogramą vartotojo sąsajos skyde ir naudodamiesi + ir - mygtukais, pasirinkite išleidimo parinktį ir paspauskite ✓ piktogramą, kad pradėtumėte. Orkaitė išleis vandenį iš sistemos, nukreipdama jį į ištraukiamą stalčių.

Pastaba: stenkitės nepalikti vandens sistemoje ilgiau nei 2 dienas.

Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

VIRINTUVAS

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

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

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

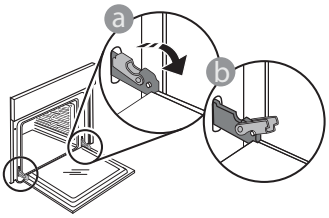
1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C halogeninės lemputės. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose. Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

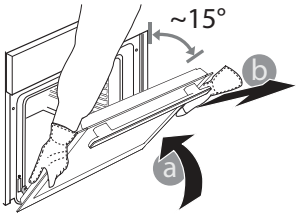
– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

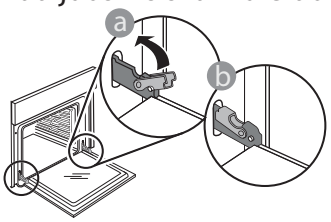
1. **Kai norėsite išimti dureles**, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



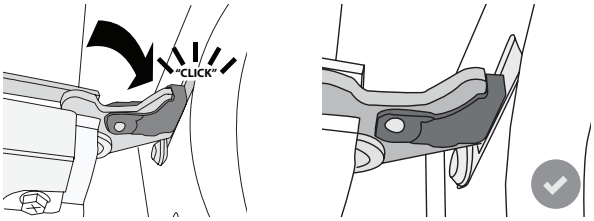
2. Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.



3. **Įstatydami dureles** pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



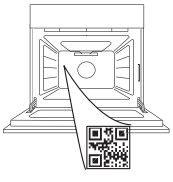
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. 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 rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Orkaitė nekaista. Funkcija nepasileidžia.	Veikia demonstracinis režimas.	Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ ir pasirinkite „Off“.
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „EKO“ ir pasirinkite „Off“.
Neatsidaro durelės.	Vyksta valymo ciklas.	Prieš sudėdami maistą į orkaitę, palaukite, kol baigs veikti funkcija arba orkaitė atvės.
Siurblio išleidimo aktyvinimas praėjus kelioms minutėms po garų ciklo pabaigos / pristabdymo	Tikėtinas automatinis vandens išleidimas	Nereikia atlikti jokių veiksmų.

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

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



®/TM/© 2024 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

Whirlpool

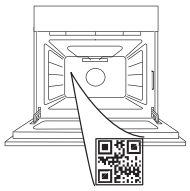
400020014449

TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT

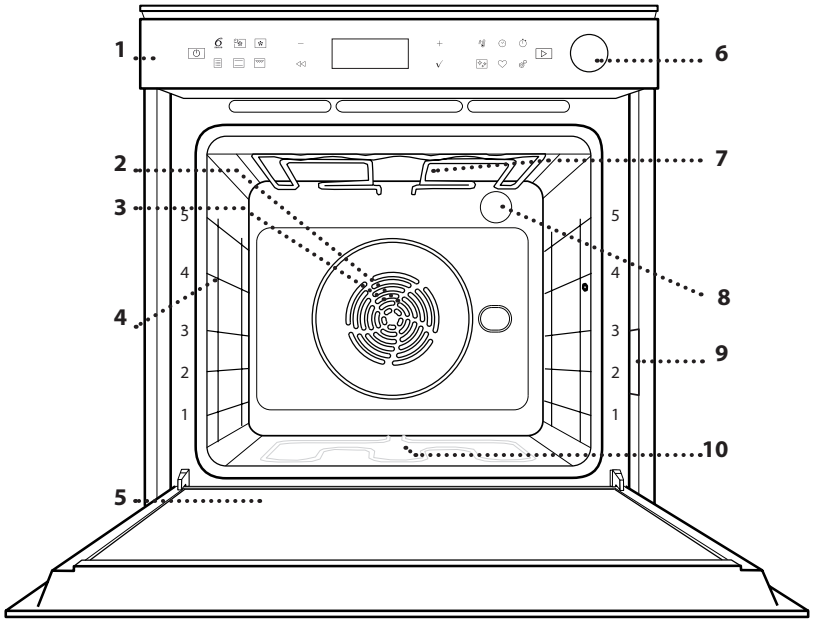
For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet ditt på **www.register10.eu**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON

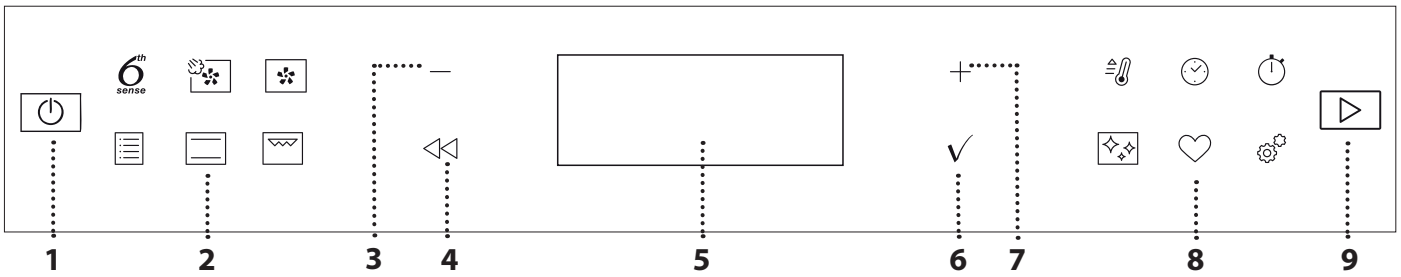


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Glideskinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør
6. Vannskuff
7. Øvre varmeelement/grill
8. Lampe
9. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL



1. ON / OFF

Hold inne for å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny.

Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY

For å starte en funksjon umiddelbart.

6. BEKREFT

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

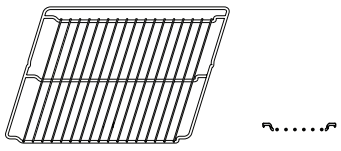
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

9. START

For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

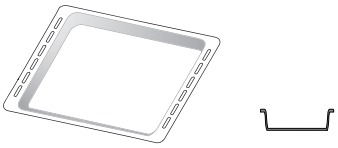
TILBEHØR

RIST



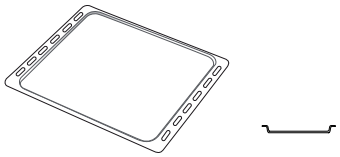
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



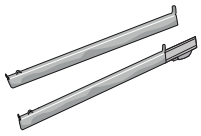
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT



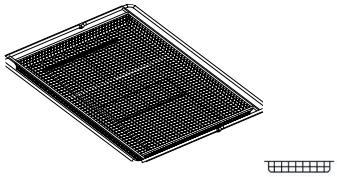
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER*



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

AIR FRY-BRETT*



Brukes ved tilberedning av mat med Air Fry-funksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp.

Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat; for bestilling og informasjon, ta kontakt med ettersalgstjenesten eller **www.whirlpool.eu**.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

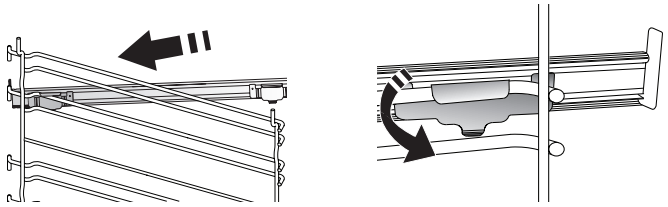
FJERNING OG MONTERING AV GLIDESKINNENE

- For å fjerne glideskinnene, løft skinnene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Glideskinnene kan nå fjernes.
- For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)

Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon. For å feste rillen presses nedre del av klipsen hardt mot rillen. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER

6th SENSE

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (lasagne, kjøtt, fisk, grønnsaker, kaker og bakst, salte kaker, brød, pizza).

For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

VARMLUFT + DAMPING

Når damp- og varmluftsegenskapene kombineres, kan du med denne funksjonen lage matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å oppnå de beste tilberedningsresultatene anbefaler vi å velge DAMP 1 for brød og desserter, og DAMP 2 for kjøtt, fisk og grønnsaker.

VARMLUFT

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

TRADISJONELLE FUNKSJONER

- **OVER/UNDERV.**
  For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.
- **TURBO GRILL**
  For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **FROSSEN BAKST**
  Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell matlagingstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer ferdig frossenmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
- **SPESIALFUNKSJONER**
  - » **AIR FRY**
    Med denne funksjonen kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og annet med mindre olje, og resultatet blir behagelig sprøtt. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft.
    De beste stekeresultatene kan oppnås ved å bruke et Air Fry-brett (følger med noen modeller). Plasser maten på Air Fry-brettet i ett lag, og følg instruksjonene i Air Fry Cooking Table for best mulig resultat. Unngå å bruke mer enn ett brett for å unngå ujevn tilberedning.
  - » **HEVING**
    For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
  - » **DEFROST (TINING)**
    For å framskynde tining av mat. Plasser maten på hyllen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.
  - » **KEEP WARM**
    For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.
  - » **ØKO VARMLUFT**
    For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon. Når ØKO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ØKO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

OVER-/UNDERV.

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

GRILL

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

RASK FORVARMING

For hurtig forvarming av ovnen.

TIMERS (TIDSUR)

For endring av funksjonstidenes verdier.

MINUTEMINDER (MINUTTELLER)

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.

RENGJØRING

- **AUTOMATISK OVNSRENS - PYRO**
  For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.
- **TØMMING**
  For å tømme boileren for å hindre at restvann blir igjen i det når apparatet ikke skal brukes på en stund.
- **AVKALKNING**
  For å fjerne kalkavsetninger fra kjelen. Vi anbefaler at du bruker denne funksjonen med jevne mellomrom. Dersom du ikke gjør dette, vil det komme til syne en melding på display som minner deg om å gjøre ovnen ren.
- **SMART CLEAN**
  Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at

skitt og matrester lett kan fjernes. For 200 ml drikkevann i på bunnen av ovnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

INNSTILLINGER

For justering av ovnens innstillinger.

Når "ECO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Det vil bli aktivert automatisk på nytt når en hvilken som helst knapp trykkes inn. Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

Ved å velge "FABRIKKINNST.", slår produktet seg av og deretter returnerer det til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

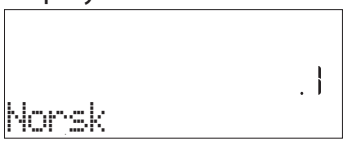
FAVORITT

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.

FØRSTEGANGS BRUK

1. VELG SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.

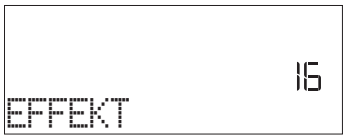


Trykk på + eller — bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker.
Trykk på ✓ for å bekrefte valget ditt.

Vennligst merk deg: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙.

2. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk effekt som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).



Trykk + eller — for å velge 16 "Høy" eller 13 "Lav" og trykk ✓ for å bekrefte.

3. STILL INN TIDEN

Når du har valgt effekten, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



Trykk på + eller — for å stille inn nåværende time og trykk ✓ : De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.
Trykk på + eller — for å stille inn minuttene og trykk ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke ⚙.

4. STILL INN VANNETS HARDHETSNIVÅ

For at stekeovnen skal fungere effektivt, og for å sikre at den regelmessig gir brukeren beskjed om å utføre avkalkningssyklusen ved behov, er det viktig å stille inn riktig hardhetsnivå på vannet. For å stille inn hardhetsnivået, slå på ovnen ved å trykke på ⏻, trykk på Innstillinger ⚙ og bruk navigasjonsknappene + og — for å velge "VANNETS HARDHET". Trykk ✓ for å bekrefte. Bruk navigasjonsknappene + og — for å velge det riktige nivået for vannet i ditt område, basert på tabellen nedenfor:

TABELL OVER VANNETS HARDHETSNIVÅ				
nivå		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Veldig mykt	0-6	0-10	0-7
2	Mykt	7-11	11-20	8-14
3	Middels	12-16	21-29	15-20
4	Hardt	17-34	30-60	21-42
5	Veldig hardt	35-50	61-90	43-62

Trykk ✓ for å bekrefte.
For vannets hardhetsnivå er "Hard" forhåndsinnstilt.

5. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt.
Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Forced Air" (Varmluft) eller "Convection Bake" (Over/Underv.).

Vennligst merk deg: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

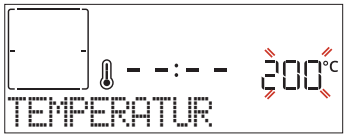
Trykk på ⏻ for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på symbolet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (display vil vise de første tilgjengelige elementene), trykk + eller — for å velge det som ønskes, trykk deretter ✓ for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke ⏪ vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / DAMPNIVÅ



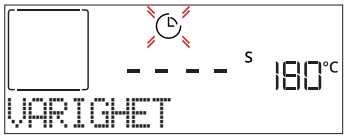
Når verdien blinker på display, trykk på + eller — for å endre den, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og fortsett innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

På samme måte er det mulig å stille inn grillnivået: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).

For funksjonen "Varmluft + Damping", kan du velge mengden damp blant de følgende verdiene: DAMP 1, DAMP 2.

Vennligst merk deg: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperaturen/grillnivå endres ved å benytte + eller — .

VARIGHET

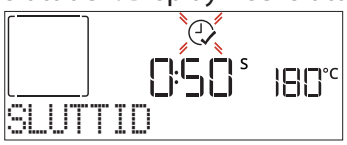


Når 🕒 ikonet blinker på display, trykk på + eller — for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på ✓ for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk på ✓ eller ▷ for å bekrefte og start funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

Vennligst merk deg: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingen pågår ved å trykke 🕒 : trykk på + eller — for å endre det og trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Display viser sluttiden mens 🕒 ikonet blinker.



Trykk på + eller — for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og aktivere denne funksjonen.

Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Vennligst merk deg: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen. Mens du venter, kan du trykke på + eller — for å endre programmets sluttid eller trykk på ⏪ for å endre innstillingene. Ved å trykke på 🕒 , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

. 6th SENSE

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

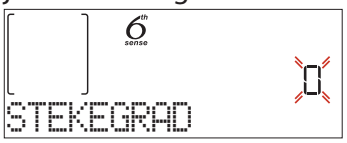
VEKT / HØYDE / PIZZA (RUNDT-BRETT-LAG)



For å stille inn den riktige funksjonen, følg indikasjonene på display når du blir minnet om det, og trykk på + eller — for å stille inn ønsket verdi og trykk på ✓ for å bekrefte.

STEKEGRAD / BRUNING

Med noen 6th Sense funksjonene er det mulig å justere stekegraden.



Når du blir minnet om det, trykk på + eller — for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk på ✓ eller ▷ for å bekrefte og start funksjonen.

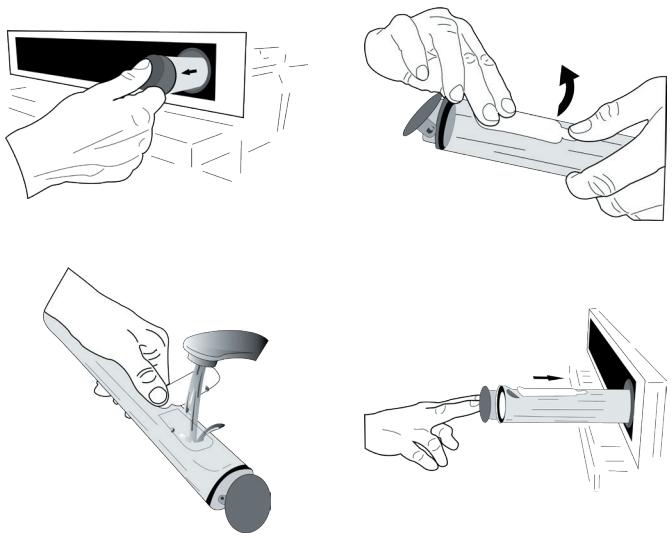
På samme måte, der det tillates, for noen 6th Sense funksjoner, er det mulig å regulere nivået for bruning mellom lav (-1) og høy (1).

. TILBEREDNING MED DAMPING

Ved å velge "Varmluft + Damp" eller en av de flere oppskriftene til 6th Sense funksjonen er det mulig å tilberede enhver type mat takket være bruken av damp.

Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som blir brukt ved konveksjonsfunksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og du oppnå utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene. Døren må holdes lukket så lenge damptilberedningen pågår.

For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.
Når displayet viser indikasjonene "TILSETT VANN", åpner du skuffen ved å trykke på vippelokket. Når skuffen er trukket ut, åpner du lokket på skuffen og heller sakte i litt drikkevann til hakket som tilsvarer nivået som vises på displayet (NIVÅ 1 - 160 ml eller NIVÅ 2- 300 ml, avhengig av valgt funksjon) er nådd. Skuffen må uansett ikke fylles mer enn det hakket som angir nivå 2. Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.



Etter den første påfyllingen kan det ved lengre tilberedningssykluser være nødvendig å fylle på vann igjen, når det ikke er mer vann igjen, for å fullføre syklusen: ovnen vil gi beskjed i tilfelle det er nødvendig.
Du må ikke fylle på skuffen når ovnen er slått av, eller fylle på før du blir bedt om dette fra display.
Vi anbefaler at du tømmer skuffen etter syklusen for tilberedning med damp.

3. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på ▷ for å aktivere funksjonen.

I løpet av fasen for utsetting, vil ovnen, ved at du trykker på ▷ spørre om du ønsker å hoppe over denne fasen, og starte funksjonen med det samme.

Vennligst merk deg: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.
Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på ⏻.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Trykk på ⏪ for å returnere til skjermbildet framfor og velg en annen funksjon eller vent til ovnen er helt nedkjølt.

4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og "LEGG INN MAT". På dette punktet må du åpne døren, sette maten inn i ovnen, lukke døren og start tilberedningen ved å trykke på ✓ eller ▷.

Vennligst merk deg: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte + eller —.

5. PAUSE I STEKINGEN / SNU ELLER KONTROLLER MATEN

Ved å åpne døren, vil tilberedningen midlertidig settes på stoppet ved at varmeelementene deaktiveres.

Lukk døren for å gjenoppta tilberedningen.

Noen 6th Sense funksjoner vil kreve at maten skal snus under stekingen.



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, utfør handlingen som vises på display og lukk døren, trykk deretter på ▷ for å fortsette tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

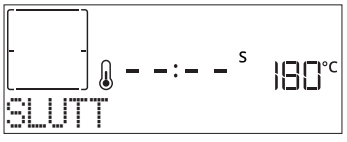


Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Kontroller maten, lukk døren og trykk på ▷ eller ✓ for å fortsette stekingen.

Vennligst merk deg: Trykk på ▷ for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

6. ENDT STEKING

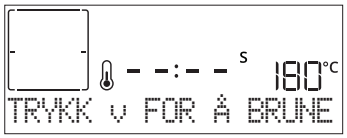
Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



Trykk på ▷ for å fortsette stekingen i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk på + for å utvide steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

BRUNING

Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.



Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk ✓ for å starte en syklus for bruning på fem minutter. Du kan stanse funksjonen når som helst ved å trykke på ⏻ for å slå av ovnen.

. FAVORITT

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 10 i din favorittliste.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på ✓ ellers, for å overse forespørselen må du trykke på ⏮ .

Når ✓ er trykket ned, trykk på + eller — for å velge nummerposisjonen, trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på ♡ : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.



Trykk på + eller — for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på ✓ , og trykk deretter på ▷ for å aktivere.

. RENGJØRING

- **SMARTCLEAN**

Trykk på 🧽 for å vise "Smart Clean" på display.



Trykk på ▷ for å aktivere funksjonen: displayet vil oppfordre deg til å gjøre alle handlingene som trengs for å oppnå best rengjøringsresultat: Følg indikasjonene og trykk deretter ✓ når disse er gjort. Når du har gjort alle trinnene, må du trykke på ▷ når det kreves for å aktivere syklusen for renhold.

Vennligst merk deg: Det anbefales at ovnsdøren ikke åpnes i løpet av rengjøringssyklusen for å unngå tap av vanndamp som kan ha negativ innvirkning på resultatet av rengjøringen.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg ned før du vasker og tørker de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

- **AUTOMATISK RENGJØRING - PYROLYTISK RENSING**

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert hyllenes spor - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrenrengjøring syklusen forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av. For optimale resultat ved rengjøring, fjern overflødige rester inne i ovnsrommet og gjør rent det indre dørglasset før du bruker den pyrolytiske funksjonen. Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.

Trykk på 🧽 for å vise "Pyro" på display.



Trykk på + eller — for å velge ønsket syklus, trykk deretter på ✓ for å bekrefte. Når syklusen er valgt, hvis en ønsker det, trykk på + eller — for å still inn sluttid (start utsettelse), trykk deretter ✓ for å bekrefte. Gjør ren døren og fjern alt tilbehør når du blir minnet om det, lukk deretter døren og trykk ▷ når du har gjort dette: ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring. Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

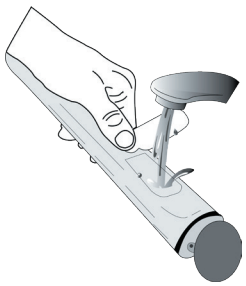
Vennligst merk deg: fjerne vann fra skuffen før pyrosyklusen aktiveres

• TØMMING

Tømmefunksjonen tømmer vannet for å hindre at det stagnerer i kjelen. Dette produktet er utviklet for automatisk å kjøre en tømmesyklus når tilberedningen er stanset/avsluttet. Ca. 30 minutter etter at matlagingen er stanset/avsluttet, vil ovnen automatisk tømme systemet og flytte restvannet over i skuffen (pass på at du ikke tar ut skuffen etter matlagingen). Når det er gjort, kan skuffen trekkes ut og tømmes.

Vi anbefaler å tømme skuffen så snart tømmingen er fullført, etter tilberedningssyklusen.

Ved behov kan brukeren uansett utføre en manuell tømming ved å følge instruksjonene nedenfor.



Velg funksjonen "Drenering" når vannskuffen er riktig innsatt i ovnen, trykk på ▷ og vent til syklusen kjøres automatisk. Tømmingen av full beholder varer i gjennomsnitt i ett minutt. Når det er gjort, kan skuffen trekkes ut og tømmes.

Merk: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 30 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT"

• AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde dampkretsen i best mulig stand. Når funksjonen er startet, følg alle trinnene som indikeres på displayet og trykk på ▷ når dette er gjort for å starte hver fase. Hele funksjonen varer i gjennomsnitt ca. 100 minutter.

Vennligst merk deg: Hvis funksjonen stoppes på noe tidspunkt, må hele avkalkingssyklusen gjentas.

Displayet viser når det er på tide å kjøre en avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDING OM AVKALKING	FORKLARING
<ANBEFALT AVKALKING> Den vises etter ca. 15 timer med dampsykluser*	Det anbefales å kjøre en avkalkingssyklus.
<VENNLIGST AVKALK> Den vises etter ca. 20 timer med dampsykluser*	Avkalking er obligatorisk. Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres.

*med tanke på standardverdien (4 - Hard) for vannets hardhetsnivå. Antall timer med dampsykluser som må gå før Decale-meldingene vises, avhenger av hvilket hardhetsnivå for vannet som er stilt inn på apparatet.

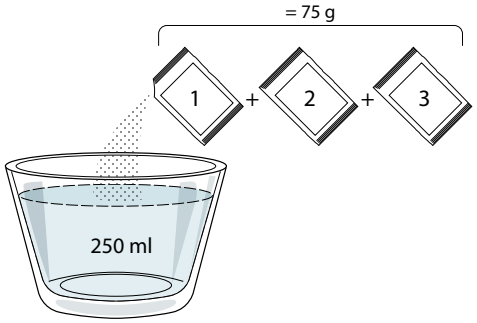
Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av den indre dampkretsen.

Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømmesyklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømmesyklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

Vennligst merk deg: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 30 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT".

» FASE 1/2: AVKALKING (70 MIN)

Når display viser meldingen <TILSETT 0,25 L MED PRODUKT>, må du tømme avkalkningsproduktet over i skuffen. For best resultat ved avkalkning, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann. Sørg for at løsningen løses helt opp i vannet slik at det ikke blir noen rester igjen. WPRO-avkalkning er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold av best ytelse til dampfunksjonen i ovnen. for bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller **www.whirlpool.eu**. Whirlpool vil ikke stå til ansvar for ev. skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.



Når løsningen med avkalkingsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på ▷ for å starte avkalkingens hovedprosess. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkningsfasene pågår. Etter at hver fase er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instrukser for hvordan fortsette med den neste fasen.

Tøm skuffen når avkalkingsfasen er avsluttet.

» FASE 2/2: SKYLLING (30 min.)

For å fjerne rester etter avkalkningen fra skuffen og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når displayet viser <TILSETT 0,25 L VANN>, fyll tanken med 0,25 L drikkevann og trykk deretter på ▷ for å starte skyllingen. Ikke skru av ovnen før alle stegene funksjonen krever har blitt fullført.

Når meldingen «AVKALKING FULLFØRT» vises på display, kan du trykke OK for å bekrefte.

Tøm skuffen. Avkalkingssyklusen er fullført.

Matlagingsfunksjonene kan ikke aktiveres i løpet av en rengjøringssyklusen. Vennligst merk deg: En melding vil vises på displayet ditt for å minne deg på å utføre denne handlingen med jevne mellomrom.

Når avkalkningsprosedyren er fullført, anbefales det å tørke hulrommet for eventuelle vannrester. Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

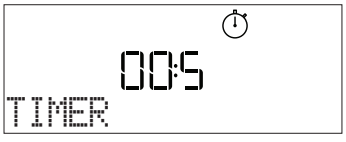
Merk: under avkalkningssyklusen kan det høres noe støy siden ovnspumpene aktiveres for å sikre optimal avkalkningseffektivitet.

Når vedlikeholdssyklusen har startet, må du ikke ta ut skuffen med mindre apparatet ber om det.

. MINUTTELLER

Når ovnen er slått av, kan displayet brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk på + eller — : ⏱ ikonet vil blinke på display.

Trykk på + eller — for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på ✓ for å aktivere timeren.



Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Vennligst merk deg: Minutturet aktiverer ikke noen av syklusene for steking. Trykk på + eller — for å endre tiden du har stilt inn på timeren.

Når minutturet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

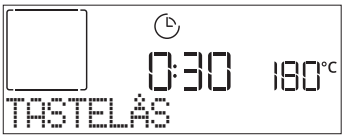
Trykk ⏻ for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker.

Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.

Vennligst merk deg: I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minutturet (kun ⏱ ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermen med minutturet, trykk på ⏻ for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede ⏮ i minst fem sekund. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på ⏻.

BEMERKNINGER”

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.

6th sense TABELL FOR TILBEREDNING

MATVAREKATEGORIER		ANBEFALT MENGDE	SNU (av tilberedningstiden)	NIVÅ OG TILBEHØR	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2	
KJØTT	Ovnsstekt biff	0,6 - 2 kg	-	3	
	Hamburgere	1,5 – 3 cm	3/5	5	4
	Ovnsstekt	0,6 - 2,5 kg	-	3	
	Stekt kylling	0,6 - 3 kg	-	2	
	Filet og bryst	1 – 5 cm	2/3	5	4
FISK	Fiskefileter	0,5 - 3 (cm)	-	3	2
	Frosne fileter	0,5 - 3 (cm)	-	3	2
GRØNNSAKER	Poteter	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Stekte grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Gratinerte grønnsaker	et brett	-	3	
KAKER OG WIENERBRØD	Sukkerbrød	0.5 - 1.2 kg	-	3	
	Småkaker	0.2 - 0.6 kg	-	3	
	Terte	0,4 - 1,6 kg	-	3	
	Salte kaker	0,8 - 1,2 kg	-	2	
PIZZA & BRØD	Tynn pizza	rund – form	-	2	
	Tykk pizza	rund – form	-	2	
	Frossen pizza	1 – 4 lag	-	2	
	Ruller	60 – 150 g hver	-	3	
	Stort brød	0,7 - 2,0 kg	-	2	

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Air fry

TABELL FOR VARMLUFT + DAMPING

OPPSKRIFT	DAMPNIVÅ	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	RIST OG TILBEHØR
Shortbread/kjeks	DAMP 1	Ja	140 – 150	35 – 55	3
Småkaker/muffins	DAMP 1	Ja	160 – 170	30 – 40	3
Gjærkaker	DAMP 1	Ja	170 – 180	40 – 60	2
Sukkerbrødkaker	DAMP 1	Ja	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	DAMP 1	Ja	200 – 220	20 – 40	3
Helt brød	DAMP 1	Ja	170 -180	70 – 100	3
Lite brød	DAMP 1	Ja	200 – 220	30 – 50	3
Bagett	DAMP 1	Ja	200 – 220	30 – 50	3
Stekte poteter	DAMP 2	Ja	200 – 220	50 - 70	3
Kalv / oksekjøtt / 1 kg	DAMP 2	Ja	180 – 200	60 - 100	3
Kalvekjøtt / oksekjøtt / (stykker)	DAMP 2	Ja	160 – 180	60–80	3
Lett stekt oksekjøtt 1 kg	DAMP 2	Ja	200 – 220	40 – 50	3
Lett stekt oksekjøtt 2 kg	DAMP 2	Ja	200	55 – 65	3
Lammelår	DAMP 2	Ja	180 – 200	65 – 75	3
Stuvede knokler	DAMP 2	Ja	160 – 180	85 – 100	3
Kylling/perlehøne/and 1 – 1,5 kg	DAMP 2	Ja	200 – 220	50 - 70	3
Kylling/perlehøne/and (deler)	DAMP 2	Ja	200 – 220	55 – 65	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	DAMP 2	Ja	180 – 200	25 – 40	3
Fiskefilet	DAMP 2	Ja	180 – 200	15 – 30	3

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Air fry

TABELL FOR AIR FRY-TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min.)	HYLLE OG TILBEHØR
Frosne pom. frites		650-850g	Ja	200	25 - 30	L4 L1
Hjemmelagde pommes frites		300 - 800g	Ja	200	20 – 40	L4 L1
Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	L4 L1
Blandete grønnsaker		300 - 800g	Ja	200	20 – 30	L4 L1
Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	L4 L1
Panert kyllingbryst		1 - 4cm	Ja	200	20 – 40	L4 L1
Frosne fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	L4 L1
Panert kotelett		1 - 4cm	Ja	220	20 - 50	L4 L1

Fordel oljen jevnt ved steking av fersk eller hjemmelaget mat.

Vi foreslår at du legger et tomt brett på L1 for å samle opp eventuelle fettrester som kommer fra Air fry-brettet under tilberedningen.

For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

FUNKSJONER

 Over-/underv.

 Varmluft

 Konveksjonssteking

 Grill

 TurboGrill

 ØKO varmluft

 Air Fry

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	RIST OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	4 1
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 – 200	30 – 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Småkaker/shortbread		Ja	150	20 – 40	3
		Ja	140	30 – 50	4
		Ja	140	30 – 50	4 1
		Ja	135	40 – 60	5 3 1
Småkaker/muffins		Ja	170	20 – 40	3
		Ja	150	30 – 50	4
		Ja	150	30 – 50	4 1
		Ja	150	40 – 60	5 3 1
Choux buns (Vannbakkels)		Ja	180 – 200	30 – 40	3
		Ja	180 – 190	35 – 45	4 1
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 – 150	4 1
		Ja	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza/brød/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 – 230	20 - 50	4 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 – 15	3
		Ja	250	10 – 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 – 30	5 3 1
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	3
		Ja	180 – 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Vols-au-vent/Puff pastry crackers (butterdeigskjeks)		Ja	190 - 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4 1
		Ja	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

FUNKSJONER

Over-/underv. | Varmluft | Konveksjonssteking | Grill | TurboGrill | ØKO varmluft | Air Fry

Whirlpool

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	Varighet (min.)	RIST OG TILBEHØR
Lasagne / flans / ovnsbakt pasta / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam / kalvekjøtt / oksekjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 – 130	2
Ovnsbakt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	180 – 200	40 – 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Ristet brød)		—	3 (høy)	3 – 6	5
Fiskefileter / Stek		—	2 (mid)	20 – 30 **	4 3
Sausages (Pølser) / Kebab / spareribs / hamburgere		—	2 - 3 (mid - høy)	15 – 30 **	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		—	2 (mid)	55 – 70 ***	2 1
Lammelår/lammeskank		—	2 (mid)	60 – 90 ***	3
Stekte poteter		—	2 (mid)	35 – 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 - 25	3
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 – 100 *	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 – 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Fylte grillsteker)		—	200	80 – 120 *	3
Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)		—	200	50 - 100 *	3

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen på forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.
** Snu maten halvveis i matlagingen.
*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.

Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig).

Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes.

Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.

Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Air fry

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring. **Bruk ikke damprensere.**	**Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.**	**Bruk vernehansker.** **Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.**

UTVENDIGE OVERFLATER

. Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.

. Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

. Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.

Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimalt rengjøring av de indre flatene.

. Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!

På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømmesyklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i systemet overføres til den uttrekkbare skuffen. Når den automatiske tømmingen er fullført, gjør du som følger:

1. Trykk øverst på frontdekselet på skuffen, markert med en fordypning, for å trekke ut håndtaket
2. Ta tak i håndtaket og trekk ut vannskuffen.
3. Ta av lokket på vannskuffen.
4. Tøm vannskuffen og gjør den ren.
5. Tørk de ulike komponentene med en myk klut.
6. La om nødvendig skuffen lufttørke uten å lukke den med lokket.
7. Sett vannskuffens lokk på plass igjen.
8. Sett den vaskete og tørkede avtakbare vannskuffen tilbake på plass, og sørg for å skyve den helt ned
9. Trykk nederst på frontdekselet på skuffen for å flytte håndtaket.

Merk: Ved behov kan det utføres en manuell tømmesyklus: Trykk på Rengjøringsikonet på brukergrensesnittets panel, og ved å navigere med knappene + og - velger du alternativet Tøm og trykker på ikonet ✓ for å starte. Ovnen tømmer vannet i systemet og fører det til den uttrekkbare skuffen.

Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager.

Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

KJELE

For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre oppbygging av kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Tømming" og "Avkalkning" regelmessig.

Etter en lengre periode hvor funksjonen "Varmluft + Damping" har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en tilberedningssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

SKIFTE LYSPÆRE

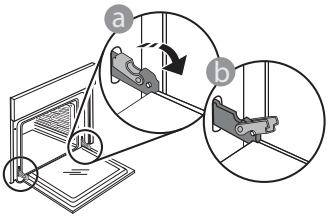
1. Koble ovnen fra effekt.
2. Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.
3. Koble ovnen effekt strøm igjen.

Vennligst merk deg: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparat, og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning. Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice.

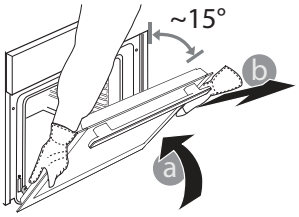
Når halogenpærer brukes, må de ikke håndteres med bare hender siden fingeravtrykkene kan forårsake skade. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

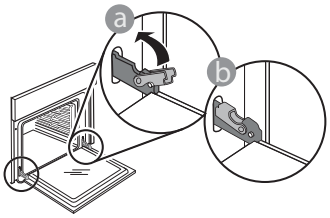
1. **For å fjerne døren**, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



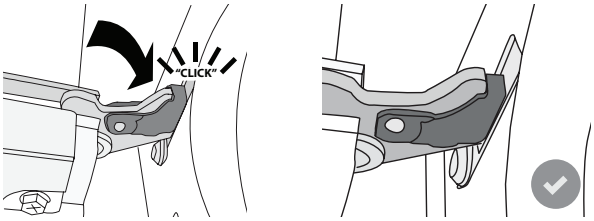
2. Lukk døren så godt du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket.
   Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.



3. **Monter døren tilbake på plass** ved å bevege den mot ovnen, juster hektene i forhold til hengslene på festene og fest den øvre delen på festet.
4. Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Pass på at du senker dem helt ned.



   Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.



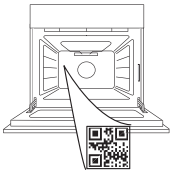
5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Kontakt ditt nærmeste servicesenter for Ettersalg og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F".
Ovnen varmes ikke opp. Funksjonen starter ikke.	"DEMO" modus pågår.	Få tilgang til "DEMO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Lysene slukkes.	"ECO" modus er "On".	Få tilgang til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren vil ikke kan åpnes.	Rengjøringssyklus pågår.	Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.
Aktivering av tømmepumpen noen minutter etter at dampsyklusen er avsluttet/stoppet	Forventet automatisk vanntømming	Ingen tiltak nødvendige.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- Besøk vårt nettsted **docs.whirlpool.eu/docs**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produsert på lisens.

Whirlpool

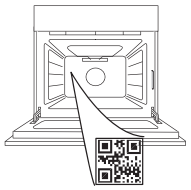
400020014449

VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

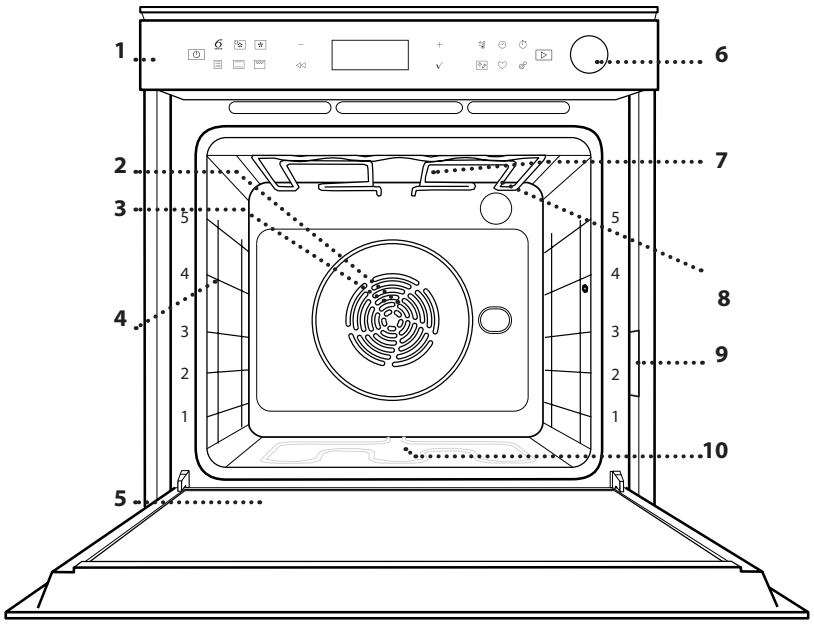
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.register10.eu**

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile privind siguranţa.

SCANAŢI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBŢINE MAI MULTE INFORMAŢII

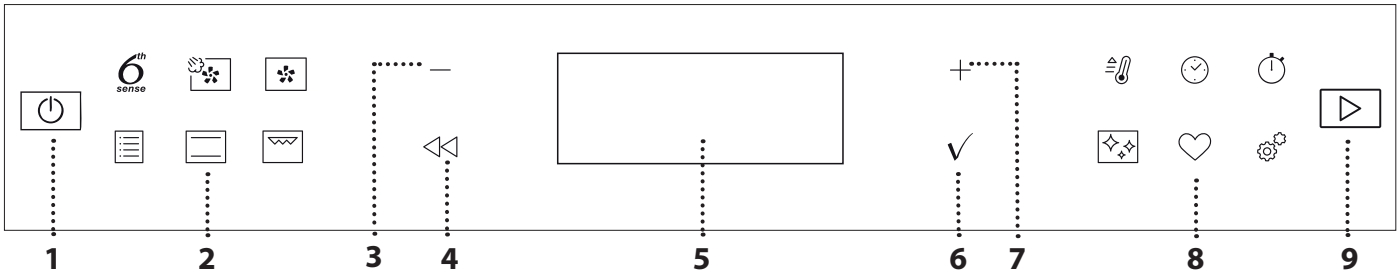


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistenţă circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Uşă
6. Sertar apă
7. Rezistenţă superioară/grill
8. Bec
9. Plăcuţă cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistenţă inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea şi oprirea cuptorului, precum şi pentru oprirea unei funcţii active, este necesară o apăsare lungă.

2. ACCES DIRECT LA FUNCŢII

Pentru accesarea rapidă a funcţiilor şi meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea printr-un meniu şi reducerea setărilor sau valorilor unei funcţii.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior.

În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

5. AFIŞAJ

Pentru activarea imediată a unei funcţii.

6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcţii selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu şi creşterea setărilor sau valorilor unei funcţii.

8. ACCES DIRECT LA OPŢIUNI / FUNCŢII

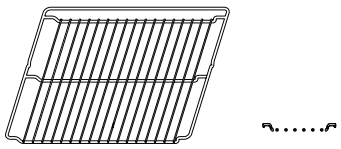
Pentru accesarea rapidă a funcţiilor, duratei, setărilor şi favoritelor.

9. PORNIRE

Pentru a porni o funcţie folosind setările specificate sau de bază.

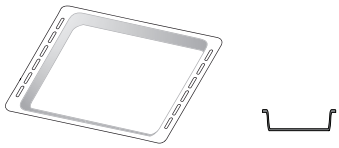
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



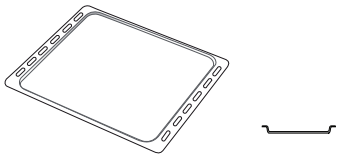
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



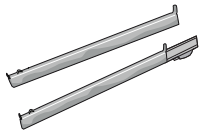
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziţionarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



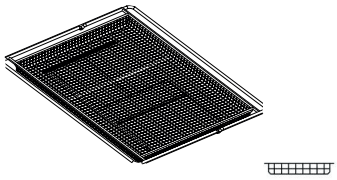
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

TAVĂ AIR FRY*



Poate fi utilizată atunci când gătiţi alimente cu funcţia Air Fry, cu o tavă de copt poziţionată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături.

Aceasta poate fi spălată în maşina de spălat vase.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcţie de modelul achiziţionat.

Alte accesorii pot fi achiziţionate separat; pentru comenzi și informaţii, contactaţi serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare sau **www.whirlpool.eu**.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceţi grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

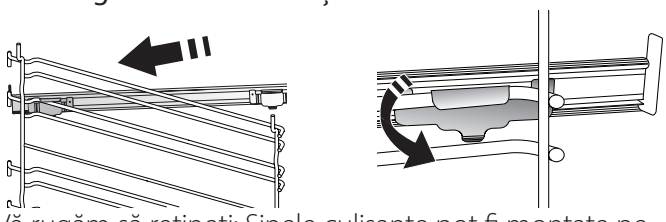
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicaţi-le și apoi trageţi ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceţi-le mai întâi în locașul superior. Menţinându-le ridicate, culisaţi-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâţi-le în poziţia aferentă în locașul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE
(DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontaţi ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtaţi folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplaţi clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisaţi-l până la capăt. Coborâţi și cealaltă clemă în poziţie. Pentru a fixa ghidajul, apăsaţi ferm porţiunea inferioară a clemei pe ghidajul pentru grătar. Asiguraţi-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetaţi acești paşi și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să reţineţi: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCŢII

6th SENSE

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, peşte, legume, prăjituri şi produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza).

Pentru a utiliza în mod optim această funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea.

AER FORŢAT + ABURI

Prin combinarea proprietăţilor aburilor cu cele ale aerului forţat, această funcţie vă permite să gătiţi alimente crocante şi rumenite frumos la exterior, dar fragede şi suculente la interior. Pentru a obţine cele mai bune rezultate de preparare, vă recomandăm să selectaţi nivelul ABURI 1 pentru pâine şi deserturi, şi ABURI 2 pentru carne, peşte şi legume.

AER FORŢAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

FUNCŢII CONVENŢIONALE

- **CONVECTIE**

  Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

- **TURBO GRILL**

  Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

- **GAT CONGELATE**

  Funcţia selectează automat temperatură ideală şi cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

- **FUNCŢII SPECIALE**

  » **AIR FRY**

  Această funcţie vă permite să gătiţi cartofi prăjiţi, pui bucăţi şi multe altele folosind mai puţin ulei, şi să obţineţi preparate crocante delicioase. Rezistenţele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte.

  Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obţinute numai prin utilizarea tăvii Air Fry (furnizată împreună cu anumite modele). pentru rezultate optime, aşezaţi alimentele într-un singur strat pe tava Air Fry şi urmaţi instrucţiunile din tabelul cu informaţii privind prepararea cu funcţia Air Fry. Evitaţi să folosiţi mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.

  » **DOSPIRE**

  Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

  » **DEFROST (DECONGELARE)**

  Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziţionaţi alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsaţi alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafaţă.

  » **KEEP WARM**

  Pentru a menţine calde şi crocante alimentele proaspăt gătite.

  » **ECO AER FORŢAT**

  Pentru prepararea fripturilor umplute şi a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulaţiei delicate şi intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcţia ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfăşurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO şi, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, uşa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

CONVENŢIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

GRILL

Pentru prepararea la grill a bucăţilor de carne, frigăruilor şi cârnaţilor, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparaţi carne pe grill, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

TIMERS (TEMPORIZATOARE)

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcţiilor.

MINUTEMINDER (TEMPORIZATOR)

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcţii.

CURĂŢARE

- **CURĂŢARE AUTOMATĂ A CUPTORULUI - PYRO**

  Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curăţare la temperatură înaltă. Sunt disponibile două cicluri de autocurăţare: Un ciclu complet (Pyro) şi un ciclu mai scurt (Pyro Eco). Vă recomandăm să utilizaţi ciclul mai rapid la intervale regulate şi ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

- **EVACUARE**

  Pentru drenarea boilerului în vederea eliminării resturilor de apă reziduală atunci când aparatul nu va fi utilizat o anumită perioadă de timp.

- **DECALCIFIERE**

  Pentru îndepărtarea depunerilor de calcar din boiler. Vă recomandăm să utilizaţi această funcţie la intervale regulate. În caz contrar, pe afişaj va apărea un mesaj prin care vi se va reaminti să curăţaţi cuptorul.

- **SMART CLEAN**
  Acţiunea aburişpr eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curăţare la temperatură scăzută permite eliminarea cu uşurinţă a reziduurilor de murdărie şi a resturilor de alimente. Turnaţi 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului şi activaţi funcţia atunci când cuptorul este rece.

SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „ECO" este activ, luminozitatea afişajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut.

Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton. Când modul „DEMO" este „On" (Activ), toate comenzile sunt active şi meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzeşte. Pentru a dezactiva acest mod, accesaţi „DEMO" din meniul „SETĂRI" şi selectaţi „Off" (Oprire).

Selectând „SETĂRI FABRICĂ", produsul se opreşte şi revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi şterse.

FAVORIT

Pentru accesarea listei de 10 funcţii favorite.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setaţi limba şi ora atunci când porniţi aparatul pentru prima dată: Pe afişaj va apărea „English".



Apăsaţi + sau — pentru a derula prin lista cu limbile disponibile şi selectaţi-o pe cea dorită.
Apăsaţi ✓ pentru a confirma selecţia.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opţiunea „LIMBĂ" din meniul „SETĂRI", disponibil prin apăsare pe .

2. SETAŢI CONSUMUL DE ENERGIE

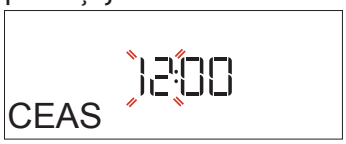
Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu reţeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuinţa este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceţi această valoare (13).



Apăsaţi + sau — pentru a selecta 16 „Ridicat" sau 13 „Redus" şi apăsaţi ✓ pentru confirmare.

3. SETAREA OREI

După selectarea puterii, va trebui să setaţi ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afişaj.



Apăsaţi + sau — pentru a seta ora curentă şi apăsaţi ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afişaj.
Apăsaţi + sau — pentru a seta minutele şi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setaţi din nou ora. Selectaţi „CEAS" din meniul „SETĂRI", disponibil prin apăsare pe .

4. SETAREA DURITĂŢII APEI

Pentru a permite funcţionarea eficientă a cuptorului şi pentru a garanta că acesta avertizează în mod regulat utilizatorul să efectueze ciclul de decalcifiere atunci când este nevoie, este important să setaţi duritatea corectă a apei. Pentru a-l seta, porniţi cuptorul apăsând pe , apăsaţi pe Setări şi utilizaţi butoanele de navigare + şi — pentru a selecta „DURITATEA APEI". Apăsaţi ✓ pentru a confirma. Utilizaţi butoanele de navigare + şi — pentru a selecta nivelul corect pentru apa din zona dumneavoastră, în funcţie de tabelul următor:

TABEL DURITATE APĂ				
Nivel		°dH Grade germane	°fH Grade franceze	°Clark Grade engleze
1	Foarte deduriz	0-6	0-10	0-7
2	Dedurizată	7-11	11-20	8-14
3	Medie	12-16	21-29	15-20
4	Dură	17-34	30-60	21-42
5	Foarte dură	35-50	61-90	43-62

Apăsaţi ✓ pentru a confirma.
Pentru duritatea apei, este presetat „Hard" (Dură).

5. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal.
Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia. Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcţie de circulaţie a aerului (de exemplu Aer forţat sau Coacere convecţie).

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

Apăsaţi ⏻ pentru a porni cuptorul: pe afişaj va fi prezentată ultima funcţie principală care a rulat sau meniul principal.

Funcţiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcţiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta un element din meniu (pe afişaj va apărea primul element disponibil), apăsaţi + sau — pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCŢIEI

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia. Pe afişaj vor fi prezentate secvenţial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe ⏮ , aveţi posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

TEMPERATURĂ/NIVEL GRILL/NIVEL ABURI



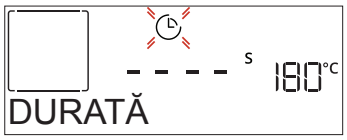
Când valoarea clipeşte pe afişaj, apăsaţi + sau — pentru a o modifica, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma şi continuaţi cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteţi seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (redus).

În cazul funcţiei „Aer forţat + Aburi", puteţi selecta volumul de aburi dintre următoarele valori: ABURI 1, ABURI 2.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Odată ce funcţia a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificată folosind + sau — .

DURATĂ



Când pictograma ◷ clipeşte pe afişaj, apăsaţi + sau — pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma. Nu este necesar să setaţi durata de preparare dacă doriţi să gestionaţi manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsaţi ✓ sau ▷ pentru a confirma şi porniţi funcţia. Prin selectarea acestui mod, nu puteţi programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Puteţi regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfăşurării procesului de preparare apăsând pe ◷ : apăsaţi pe + sau — pentru a modifica durata, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcţii, odată ce aţi setat o durată de preparare, puteţi amâna pornirea funcţiei prin programarea orei de terminare a acesteia. Pe afişaj este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma ◷ clipeşte.



Apăsaţi + sau — pentru a seta ora la care doriţi să se termine procesul de preparare, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma şi activaţi funcţia. Introduceţi alimentele în cuptor şi închideţi uşa: Funcţia va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

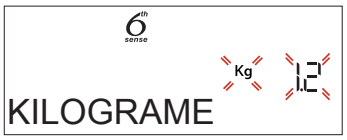
Vă rugăm să reţineţi următoarele: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puţin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informaţii privind prepararea. În perioada de aşteptare, puteţi apăsa pe + sau — pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsaţi ⏮ pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informaţii, prin apăsare pe ◷ puteţi comuta între ora de finalizare şi durată.

. 6th SENSE

Aceste funcţii selectează automat modul de preparare, temperatura şi durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur şi simplu indicaţi caracteristica alimentului pentru a obţine un rezultat optim.

GREUTATE/ÎNĂLŢIME/PIZZA (STRATURI TĂVI ROTUNDE)



Pentru a seta funcţia corect, urmaţi indicaţiile de pe afişaj; atunci când vi se solicită acest lucru, apăsaţi + sau — pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

GRAD PREPARARE/RUMENIRE

În cazul anumitor funcţii 6th Sense, puteţi regla gradul de preparare.



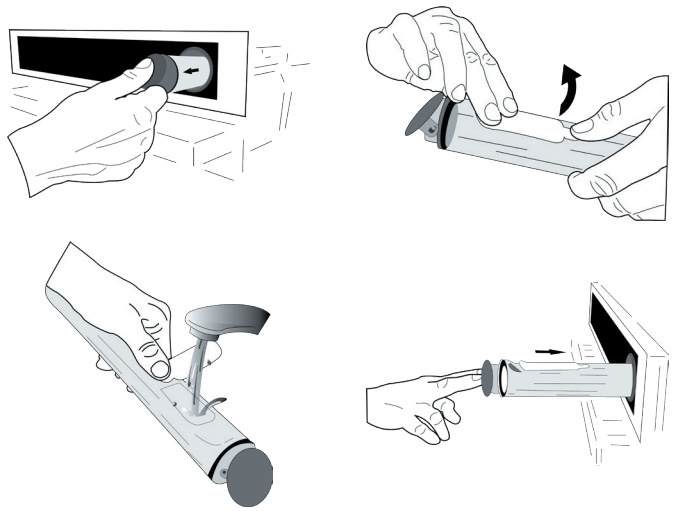
Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsaţi pe + sau — pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsaţi ✓ sau ▷ pentru a confirma şi porniţi funcţia.

În acelaşi mod, unde este permis, pentru unele funcţii 6th Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (1).

. PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcţiei „Aer forţat + Aburi" sau a uneia dintre cele câteva reţete dedicate 6th Sense este posibilă gătirea oricăror alimente datorită utilizării aburului.

Aburii se răspândesc mai rapid şi mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcţiilor de convecţie unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienţi preţioşi şi asigurând obţinerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate reţetele dumneavoastră. Pe întreaga durată a preparării cu aburi, uşa trebuie menţinută închisă.
Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este necesar să umpleţi boilerul din interiorul cuptorului folosind sertarul detaşabil de pe panoul de comandă. Atunci când apare pe afişaj cu indicaţiile „ADĂUGAŢI APĂ", deschideţi sertarul apăsând pe capacul înclinat. Odată extras, deschideţi capacul sertarului şi turnaţi încet puţină apă potabilă până când se atinge crestătura corespunzătoare nivelului solicitat pe afişaj (NIVEL 1 - 160 ml sau NIVEL 2 - 300 ml, în funcţie de funcţia selectată). În orice caz, nu umpleţi prea mult sertarul depăşind crestătura care indică nivelul 2. Închideţi sertarul împingându-l cu atenţie spre panou până când se închide complet. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepţia cazului când se efectuează umplerea cu apă.



După prima umplere, în cazul ciclurilor de preparare mai lungi, odată ce apa se va fi terminat, ar putea fi necesar să adăugaţi din nou apă pentru a completa ciclul: cuptorul va solicita acest lucru dacă va fi cazul. Evitaţi umplerea sertarului în timp ce cuptorul este oprit sau dacă pe afişaj nu există nicio indicaţie în această privinţă.
Vă recomandăm să goliţi sertarul după încheierea ciclului de preparare la aburi.

3. ACTIVAREA FUNCŢIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce aţi aplicat setările necesare, apăsaţi ▷ pentru a activa funcţia.

În timpul etapei de amânare, prin apăsare pe ▷ , cuptorul vă va întreba dacă doriţi că treceţi peste această etapă, pornind funcţia imediat.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Odată ce a fost selectată o funcţie, pe afişaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcţie.
Puteţi opri oricând funcţia activată apăsând pe ⏻ .

Dacă cuptorul este fierbinte şi funcţia necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afişaj. Apăsaţi ⏪ pentru a reveni la ecranul anterior şi selectaţi o funcţie diferită sau aşteptaţi răcirea completă.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcţii includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcţia pornită, pe afişaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afişajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE". În acest moment, deschideţi uşa, aşezaţi alimentele în cuptor, închideţi uşa şi începeţi prepararea prin apăsare pe ✓ sau ▷ .

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include şi faza de preîncălzire. Puteţi modifica oricând temperatura pe care doriţi să o atingă cuptorul utilizând + sau — .

5. ÎNTRERUPEREA PROCESULUI DE PREPARARE / ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Dacă se deschide uşa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistenţelor.

Pentru a relua procesul de preparare, închideţi uşa.

Anumite funcţii 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată. Deschideţi uşa, executaţi acţiunea indicată pe afişaj şi închideţi uşa, apoi apăsaţi ▷ pentru a continua procesul de preparare.

În acelaşi mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificaţi alimentele.

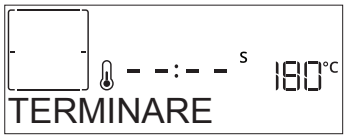


Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată. Verificaţi alimentele, închideţi uşa şi apăsaţi pe ▷ sau ✓ pentru a continua prepararea.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Apăsaţi ▷ pentru a omite aceste acţiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acţiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

6. FINALIZAREA PREPARĂRII

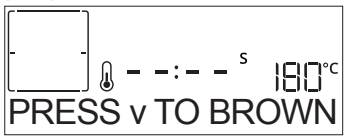
Va fi emis un semnal sonor, iar pe afişaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsaţi pe ▷ pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsaţi pe + pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memoraţi.

RUMENIRE

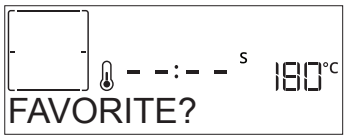
Unele funcţii ale cuptorului permit rumenirea suprafeţei alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afişaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsaţi pe ✓ pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteţi opri funcţia oricând apăsând ⏻ pentru a opri cuptorul.

. FAVORITE

Odată terminat procesul de preparare, pe afişaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memoraţi funcţia la un număr cuprins între 1 şi 10 în lista dumneavoastră de funcţii favorite.



Dacă doriţi să memoraţi o funcţie ca favorită şi să salvaţi setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsaţi ✓ ; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsaţi ⏮ .

Odată ce aţi apăsat pe ✓ , apăsaţi + sau — pentru a selecta poziţia numerotată, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmaţi suprascrierea funcţiei anterioare.

Pentru a apela funcţiile memorate la o dată ulterioară, apăsaţi ♡ : Pe afişaj apare lista cu funcţiile dumneavoastră favorite.



Apăsaţi + sau — pentru a selecta funcţia, confirmaţi apăsând ✓ , apoi apăsaţi ▷ pentru a activa.

. CURĂŢARE

- **SMARTCLEAN**

Apăsaţi pe 🧽 pentru ca mesajul „Smart Clean” să apară pe afişaj.



Apăsaţi pe ▷ pentru a activa funcţia: afişajul vă va solicita să efectuaţi toate acţiunile necesare pentru a obţine cele mai bune rezultate de curăţare: Urmaţi indicaţii, apoi apăsaţi pe ✓ atunci când aţi terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsaţi pe ▷ pentru a activa ciclul de curăţare.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Este recomandat să nu deschideţi uşa cuptorului în timpul derulării ciclului de curăţare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curăţare.

Odată ciclul finalizat, pe afişaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Lăsaţi cuptorul să se răcească, iar apoi ştergeţi şi uscaţi suprafeţele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

- **CURĂŢARE AUTOMATĂ - PYRO**

Nu atingeţi cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsaţi copiii şi animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul şi la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateţi din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcţia. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asiguraţi-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurăţare. Pentru a obţine rezultate optime de curăţare, îndepărtaţi reziduurile excesive din interiorul cavităţii şi curăţaţi geamul uşii interioare înainte de a utiliza funcţia de piroliză. Vă recomandăm să activaţi funcţia Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Apăsaţi pe ✧ pentru ca mesajul „Pyro” să apară pe afişaj.



Apăsaţi pe + sau pe — pentru a selecta ciclul dorit, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma. După ce aţi fost selectat un ciclu, puteţi apăsa pe + sau — pentru a seta ora de finalizare (pornire cu întârziere), apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma. Curăţaţi uşa şi scoateţi toate accesoriile conform solicitării, apoi închideţi uşa şi apăsaţi pe ▷ după ce aţi terminat: cuptorul porneşte ciclul de autocurăţare, iar uşa se blochează automat: pe afişaj apare un mesaj de avertisment, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfăşurare. Odată cu finalizarea ciclului, uşa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranţă.

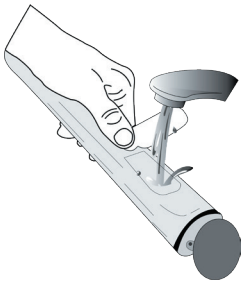
Vă rugăm să reţineţi următoarele: scoateţi apa din sertar înainte de a activa ciclul Pyro

• EVACUARE

Funcţia de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în boiler. Acest produs a fost conceput pentru a rula automat un ciclu de evacuare după oprirea/încheierea ciclului de preparare. La aproximativ 30 de minute după oprirea/ încheierea ciclului de preparare, cuptorul va goli automat sistemul, deplasând apa reziduală în sertar (aveţi grijă să nu scoateţi sertarul după preparare). După aceea, sertarul poate fi scos şi golit.

Vă recomandăm să goliţi sertarul imediat ce evacuarea este finalizată, după ciclul de preparare.

Dacă este necesar, poate fi efectuată o evacuare manuală de către utilizator, urmând instrucţiunile de mai jos.



Selectaţi funcţia „Evacuare" cu sertarul pentru apă introdus corespunzător în cuptor, apăsaţi pe ▷ şi aşteptaţi ca ciclul să ruleze automat. Durata medie pentru evacuarea completă este de aproximativ un minut. După aceea, sertarul poate fi scos şi golit.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activităţi înainte de a fi trecut 30 de minute de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de aşteptare, pe afişaj va apărea următorul feedback: „APĂ FIERBINTE"

• DECALCIFIERE

Această funcţie specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstraţi starea optimă a sistemului de aburi. Odată pornită funcţia, urmaţi toţi paşii indicaţi pe afişaj şi apăsaţi pe ▷ în momentul finalizării acesteia pentru a începe fiecare etapă. Durata medie a funcţiei complete este de aproximativ 100 de minute.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Dacă funcţia este oprită în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat.

Afişajul vă va arăta când este timpul să efectuaţi un ciclu de decalcifiere (consultaţi tabelul de mai jos).

MESAJ DECALCIFIERE	SEMNIFICAŢIE
<SE RECOMANDĂ DECALCIFIEREA> Apare după aproximativ 15 ore de cicluri de preparare cu aburi*	Se recomandă rularea unui ciclu de decalcifiere.
<VĂ RUGĂM SĂ DECALCIFIAŢI> Apare după aproximativ 20 de ore de cicluri de preparare cu aburi*	Decalcifierea este obligatorie. Nu puteţi rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere.

*luând în considerare valoarea implicită (4 - Dură) a durităţii apei. Numărul de ore ale ciclurilor de preparare cu aburi care trebuie să treacă înainte de afişarea mesajelor de decalcifiere depinde de duritatea apei setat pe aparat.

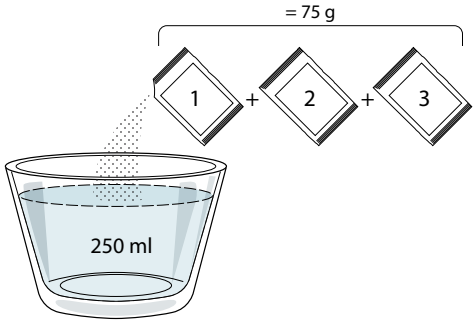
De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curăţare mai amănunţită a circuitului intern de aburi.

Înainte de a executa etapa de decalcifiere, aparatul va verifica dacă în boiler există apă reziduală şi, dacă este necesar, poate fi efectuat un ciclu de evacuare. În acest caz, va trebui să goliţi sertarul după ciclul de evacuare, înainte de a continua cu etapa de decalcifiere.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activităţi înainte de a fi trecut 30 de minute de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de aşteptare, pe afişaj va apărea următorul feedback: „APĂ FIERBINTE".

» **ETAPA 1/2: DECALCIFIERE (70 MIN.)**

Când pe afişaj apare mesajul <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (ADĂUGAŢI 0,25 L DE SOLUŢIE), turnaţi soluţia de decalcifiere în sertar. Pentru rezultate de decalcifiere optime, vă recomandăm să umpleţi rezervorul cu o soluţie compusă din 75 g din produsul special WPRO şi 250 ml de apă potabilă. Asiguraţi-vă că soluţia se dizolvă complet în apă, astfel încât să nu rămână niciun reziduu. Se recomandă produsul profesional de decalcifiere WPRO pentru menţinerea celei mai bune performanţe a funcţiei de aburi în cuptor. Pentru comenzi şi informaţii, contactaţi serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare sau **www.whirlpool.eu**. Whirlpool nu îşi asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curăţare disponibile pe piaţă.



Odată ce soluţia de decalcifiere este turnată în sertar, apăsaţi pe ▷ pentru a începe procesul principal de decalcifiere. Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să staţi în faţa aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat un feedback acustic şi pe afişaj vor apărea instrucţiuni aferente trecerii la faza următoare.

După ce etapa de decalcifiere a fost finalizată, vă rugăm să goliţi sertarul.

» **ETAPA 2/2: CLĂTIRE (30 min.)**

Pentru a elimina reziduurile de decalcifiere din sertar şi din circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire. Când pe afişaj apare mesajul <ADD 0.25 L OF WATER> (ADĂUGAŢI 0,25 L DE APĂ), umpleţi rezervorul cu 0,25 l de apă potabilă, iar apoi apăsaţi pe ▷ pentru a începe clătirea. Nu opriţi cuptorul până când nu s-au finalizat toţi paşii solicitaţi de funcţie.

Când pe afişaj apare mesajul „DESCALING COMPLETED" (DECALCIFIERE FINALIZATĂ), apăsaţi pe OK pentru a confirma.

Vă rugăm să goliţi sertarul. Ciclul de decalcifiere este finalizat.

Funcţiile de preparare nu pot fi activate în timpul ciclului de curăţare. Vă rugăm să reţineţi următoarele: Pe afişaj va apărea un mesaj pentru a vă reaminti să efectuaţi această operaţie cu regularitate.

După finalizarea procedurii de decalcifiere, se recomandă să uscaţi cavitatea de eventualele urme de apă. Atunci veţi putea utiliza toate funcţiile de preparare la aburi.

Notă: în timpul ciclului de decalcifiere, este posibil să se audă nişte zgomote, deoarece pompele cuptorului sunt activate pentru a garanta o eficienţă optimă de decalcifiere.

După începerea ciclului de întreţinere, nu scoateţi sertarul decât dacă aparatul solicită acest lucru.

. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afişajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcţie, asiguraţi-vă că este oprit cuptorul și apăsaţi pe + sau — : Pictograma ⏱ se va aprinde intermitent pe afişaj.

Apăsaţi + sau — pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsaţi ✓ pentru a activa temporizatorul.



Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Apăsaţi + sau — pentru a modifica durata de timp setată la temporizator.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteţi, de asemenea, selecta și activa o funcţie.

Apăsaţi ⏻ pentru a porni cuptorul și apoi selectaţi funcţia necesară.

Odată ce funcţia a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influenţa funcţia în sine.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma ⏱), care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsaţi ⏻ pentru a opri funcţia activă în mod curent.

. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsaţi și menţineţi apăsat ⏮ timp de cel puţin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuaţi aceeași procedură.



Vă rugăm să reţineţi următoarele: Puteţi activa această funcţie și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranţă, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul ⏻ .

NOTE

- Nu acoperiţi interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâţi niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneţi greutăţi mari pe uşă și nu vă ţineţi de uşă.

6th sense TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE RECOMANDATĂ	ÎNTOARCEŢI (din timpul de preparare)	NIVEL ȘI ACCESORII
LASAGNA	—	0,5 - 3 kg	—	2
CARNE	Vită-friptă	0,6 - 2 kg	—	3
	Hamburgers (Hamburgeri)	1,5 - 3 cm	3/5	5 / 4
	Friptă	0,6 - 2,5 kg	—	3
	Chicken-roasted (Pui-fript)	0,6 - 3 kg	—	2
	Fillet & breast (File și piept)	1 - 5 cm	2/3	5 / 4
PEȘTE	Pește file	0,5 - 3 (cm)	—	3 / 2
	Fillets-frozen (Fileuri-congelate)	0,5 - 3 (cm)	—	3 / 2
LEGUME	Potatoes (Cartofi)	0,5 - 1,5 kg	—	3
	Legume la cuptor	0,5 - 1,5 kg	—	3
	Legume gratinate	o tavă	—	3
PRĂJITURI ȘI PATISERIE	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg	—	3
	Fursecuri	0,2 - 0,6 kg	—	3
	Tart (Tartă)	0,4 - 1,6 kg	—	3
	Plăcinte	0,8 - 1,2 kg	—	2
PIZZA ȘI PÂINE	Pizza subțire	tavă rotundă	—	2
	Pizza cu blat pufos	tavă rotundă	—	2
	Pizza-congelată	1 - 4 straturi	—	2
	Chifle	60 - 150 g fiecare	—	3
	Pâine mare	0,7 - 2,0 kg	—	2

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Air Fry

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA CU AER FORŢAT + ABURI

REŢETĂ	NIVEL ABURI	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	RAFTUL ŞI ACCESORII
Shortbread (Biscuiţi fragezi) / Fursecuri	ABURI 1	Da	140 - 150	35 - 55	3
Small cake (Prăjitură mică) / Muffin (Brioşă)	ABURI 1	Da	160 - 170	30 - 40	3
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)	ABURI 1	Da	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Pandișpanuri)	ABURI 1	Da	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	ABURI 1	Da	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf (Franzelă)	ABURI 1	Da	170 -180	70 - 100	3
Pâine mică	ABURI 1	Da	200 - 220	30 - 50	3
Baguette (Baghetă)	ABURI 1	Da	200 - 220	30 - 50	3
Cartofi copţi	ABURI 2	Da	200 - 220	50 - 70	3
Carne de viţel/vită/1 kg	ABURI 2	Da	180 - 200	60 - 100	3
Carne de viţel/vită/(bucăţi)	ABURI 2	Da	160 - 180	60-80	3
Rosbif, în sânge, 1 kg	ABURI 2	Da	200 - 220	40 - 50	3
Rosbif, în sânge, 2 kg	ABURI 2	Da	200	55 - 65	3
Pulpă de miel	ABURI 2	Da	180 - 200	65 - 75	3
But de porc înăbuşit	ABURI 2	Da	160 - 180	85 - 100	3
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (raţă) 1 – 1,5 kg	ABURI 2	Da	200 - 220	50 - 70	3
Carne de pui /guinea fowl (bibilică)/ duck (raţă) (tăiată în bucăţi)	ABURI 2	Da	200 - 220	55 - 65	3
Legume umplute (roşii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))	ABURI 2	Da	180 - 200	25 - 40	3
File de peşte	ABURI 2	Da	180 - 200	15 - 30	3

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Air Fry

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA CU AIR FRY

REŢETĂ	FUNCŢIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
Cartofi prăjiţi, congelaţi		650-850 g	Da	200	25 - 30	L4 L1
Cartofi prăjiţi de casă		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	L4 L1
Dovlecei proaspeţi cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	L4 L1
Amestec de legume		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	L4 L1
Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	L4 L1
Piept de pui pane		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	L4 L1
Batoane de peşte congelate		500 g	Da	220	15 - 20	L4 L1
Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	L4 L1

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeţi uniform uleiul.

Vă sugerăm să adăugaţi o tavă goală pe L1 (Nivelul 1) pentru a colecta eventualele reziduuri de grăsime provenite de la tava Air Fry în timpul preparării.

Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecaţi alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCŢII

 Convenţional

 Aer forţat

 Coacere convecţie

 Grill

 Turbo Grill

 Eco aer forţat

 Air Fry

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (Prăjituri umplute) (cheesecake (prăjitură cu brânză), ștrudel, apple pie (tartă cu mere))		Da	160 – 200	30 - 85	3
		Da	160 – 200	35 - 90	4 1
Fursecuri / Shortbread (biscuiţi fragezi)		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Prăjiturele/Brioșe)		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (Choux à la crème)		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezele		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bread (pâine) / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (blat subţire, blat pufos, focaccia)		Da	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (pateuri din aluat de foietaj)		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCŢII

Convenţional | Aer forţat | Coacere convecţie | Grill | Turbo Grill | Eco aer forţat | Air Fry

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ŞI ACCESORII
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Carne de miel/viţel/vită 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Carne de pui / Rabbit (iepure) / Duck (raţă), 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose (Carne de curcan/gâscă), 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Peşte la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roşii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Pâine prăjită)		—	3 (Ridicat)	3 - 6	5
Peşte file/Bucăţi de carne		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Cârnaţi)/Frigărui/Coaste/ Hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	2 1
Pulpă de miel/Gambă		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	3
Cartofi copţi		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	3
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	3
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna şi carne		Da	200	50 - 100 *	4 1
Carne şi cartofi		Da	200	45 - 100 *	4 1
Peşte şi legume		Da	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Fripturi umplute)		—	200	80 - 120 *	3
Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel)		—	200	50 - 100 *	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcţie de preferinţele personale.
** Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de preparare.
*** Întoarceţi alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcţiile, accesoriile şi nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente.

Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt aşezate în cuptor, fără a se lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile şi duratele de preparare au caracter orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiţi cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la setări mai mari.

Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare, precum şi tăvi de copt şi forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puţin mai mari.

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Air Fry

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.
Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.
Purtaţi mănuși de protecţie.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.
Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi-le cu o lavetă uscată.

. Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească și apoi curăţaţi-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet și apoi ştergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.

Activaţi funcţia „Smart Clean" pentru curăţarea optimă a suprafeţelor interioare.

. Curăţaţi sticla uşii folosind un detergent lichid adecvat.

. Uşa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea.

ACCESORII

După utilizare, puneţi accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinţi. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete.

ÎNTREŢINEREA SERTARULUI DE APĂ

Atenţie: Sertarul pentru apă nu este adecvat pentru curăţarea în maşina de spălat vase: risc de deteriorare!

La sfârşitul fiecărui ciclu de preparare la aburi, după aproximativ 30 de minute, cuptorul efectuează automat un ciclu de evacuare care durează aproximativ un minut, transferând astfel toată apa din sistem în sertarul detaşabil. După finalizarea ciclului de autoevacuare, procedaţi după cum urmează:

1. Apăsaţi partea superioară a capacului frontal al sertarului, indicată cu un locaş, pentru a scoate mânerul
2. Apucaţi mânerul și scoateţi sertarul pentru apă.
3. Scoateţi capacul sertarului pentru apă.
4. Goliţi sertarul pentru apă și curăţaţi-l.
5. Uscaţi diferitele componente folosind o lavetă moale.
6. Dacă este necesar, lăsaţi sertarul să se usuce, fără a-l închide cu capacul.
7. Înlocuiţi capacul sertarului pentru apă.
8. Reintroduceţi sertarul de apă detașabil, spălat și uscat, în carcasa sa, asigurându-vă că îl împingeţi până la capăt
9. Apăsaţi partea inferioară a capacului frontal al sertarului pentru a repoziţiona mânerul.

Notă: Dacă este necesar, poate fi efectuat un ciclu de evacuare manual: apăsaţi pictograma Curăţare de pe panoul interfeţei cu utilizatorul și, navigând cu ajutorul butoanelor + și -, selectaţi opţiunea Evacuare și apăsaţi pictograma ✓ pentru a începe. Cuptorul va evacua apa din sistem, transportând-o în sertarul detașabil.

Notă: Nu lăsaţi apă în sistem mai mult de 2 zile.

Folosiţi numai apă la temperatura camerei atunci când umpleţi sertarul pentru apă: apa fierbinte poate afecta funcţionarea sistemului de aburi. Utilizaţi numai apă potabilă.

FIERBĂTOR

Pentru a asigura funcţionarea permanentă la performanţe optime a cuptorului și pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiţi funcţiile „Evacuare" și „Decalcifiere" în mod regulat.

După o perioadă lungă de neutilizare a funcţiei „Aer forţat + Aburi", se recomandă să activaţi ciclul de gătire cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

ÎNLOCUIREA BECULUI

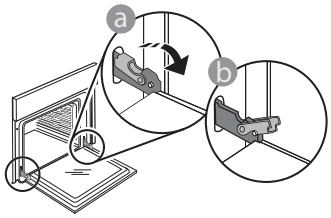
1. Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Desfiletaţi capacul becului, înlocuiţi becul și înfiletaţi la loc capacul becului.
3. Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: becuri cu halogen de 40 W/230 V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuinţă. Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare.

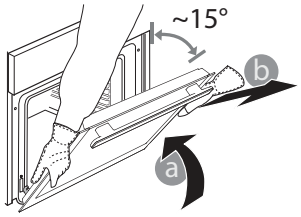
- Dacă folosiţi becuri cu halogen, nu le manevraţi cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiţi cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII

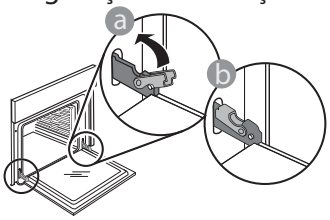
1. **Pentru a demonta uşa**, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.



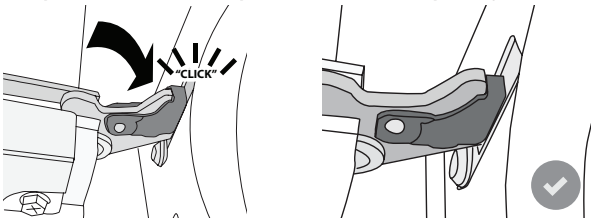
2. Închideţi uşa cât de mult posibil. Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner. Demontaţi pur şi simplu uşa, continuând să o închideţi şi trăgând-o în sus în acelaşi timp, până când se eliberează din locaş. Lăsaţi uşa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.



3. **Remontaţi uşa** deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locaşurile şi fixând partea superioară în locaş.
4. Coborâţi uşa şi apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia iniţială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.



Aplicaţi o presiune uşoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.



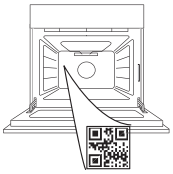
5. Încercaţi să închideţi uşa şi asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi paşii de mai sus: Uşa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUŢIE
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Pe afişaj apare litera „F" urmată de un număr sau o literă.	Defect cuptor.	Contactaţi cel mai apropiat centru de servicii de asistenţă tehnică post-vânzare pentru clienţi şi precizaţi numărul care este prezentat după litera „F".
Cuptorul nu se încălzeşte. Funcţia nu se activează.	Modul „DEMO" este în funcţiune.	Accesaţi „DEMO" din "SETĂRI" şi selectaţi „Off" (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO" este „On" (activ).	Accesaţi „ECO" din „SETĂRI" şi selectaţi „Off" (Oprire).
Uşa nu se deschide.	Ciclul de curăţare în curs de desfăşurare.	Aşteptaţi finalizarea funcţiei şi răcirea cuptorului.
Activarea pompei de evacuare are loc la câteva minute după terminarea/oprirea ciclului de preparare la aburi	Se aşteaptă evacuarea automată a apei	Nu este necesară nicio acţiune.

Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (Consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produs sub licenţă.

Whirlpool

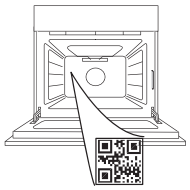
400020014449

HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

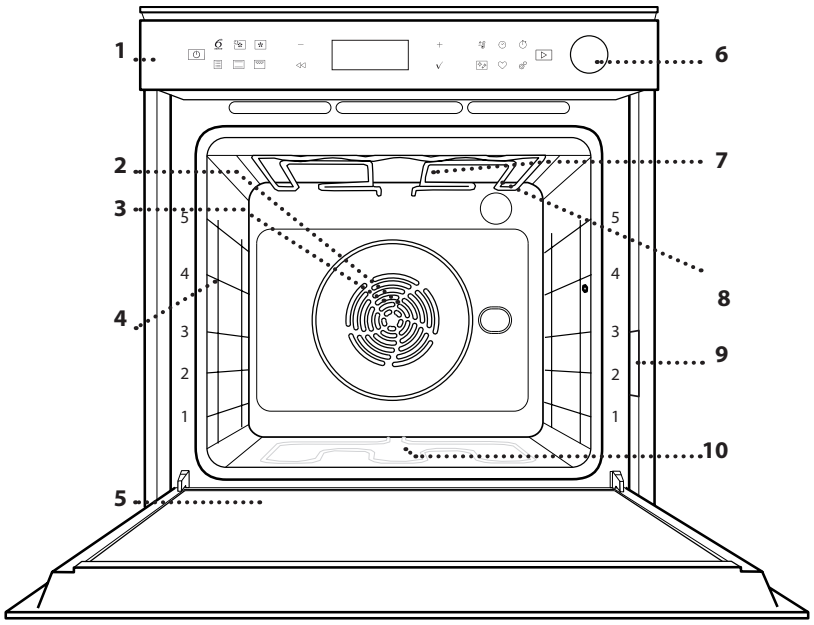
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi **www.register10.eu**

Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

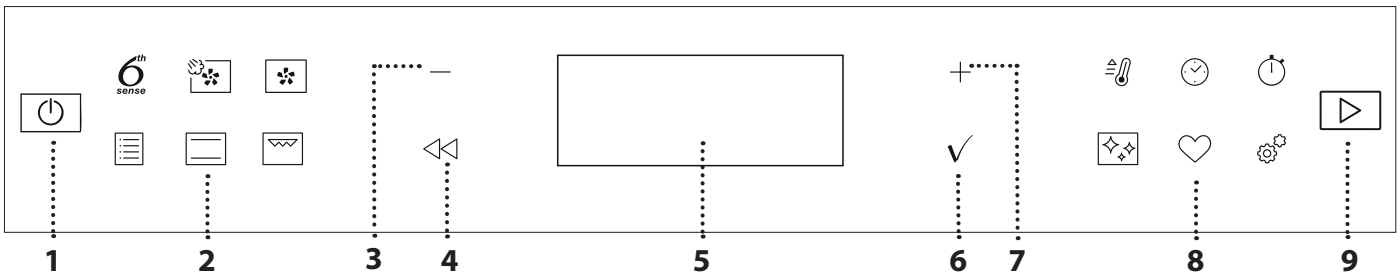


OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
5. Vrata
6. Fioka za vodu
7. Gornji grejač / roštilj
8. Sijalica
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejač (nije vidljiv)

OPIS KONTROLNE TABLE



1. UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada potreban je dugačak pritisak.

2. DIREKTAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i meniju.

3. MINUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i smanjivanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

4. NAZAD

Za povratak na prethodni ekran.

Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

5. EKRAN

Za trenutno pokretanje funkcije.

6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrednosti.

7. PLUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i povećavanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

8. DIREKTAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA

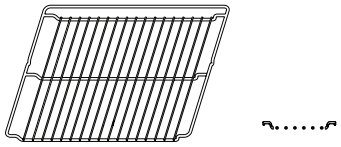
Za brz pristup funkcijama, trajanju, podešavanjima i omiljenim funkcijama.

9. POČETAK

Za pokretanje funkcije korišćenjem navedenih ili osnovnih podešavanja.

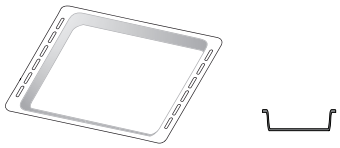
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



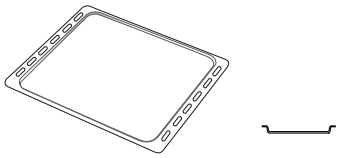
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



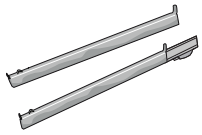
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE



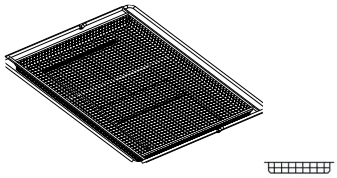
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće.

Može se prati u mašini za pranje sudova.

* Dostupno samo na određenim modelima

Količina i vrsta dodatnog pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Ostali dodatni pribor se može kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu **www.whirlpool.eu**.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGOG DODATNOG PRIBORA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

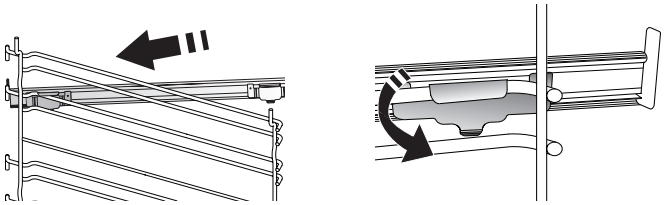
UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

- Da biste uklonili vođice, podignite ih i nežno izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.
- Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj. Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

FUNKCIJE

6th SENSE

One omogućavaju potpuno automatsko kuvanje za sve vrste hrane (lazanje, meso, ribu, povrće, torte i kolače, slane pite, hleb, picu).

Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.

KRUŽ. VAZDUHA + PARA

Para u kombinaciji sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koricu spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Da biste postigli najbolje rezultate, preporučujemo da izaberete nivo PARA 1 za hleb i deserte, a nivo PARA 2 za pripremu mesa, ribe i povrća.

KRUŽ. VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

TRADICIONALNE FUNKCIJE

- **KONVENC. PEČ.**

  Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

- **TURBO GRILL**

  Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

- **PEČENJE ZAMRZ.**

  Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove smrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

- **POSEBNE FUNKCIJE**

  » **AIR FRY**

  Ova funkcija omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha.

  Najbolji očekivani kulinarski rezultati mogu se postići samo pomoću pleha za prženje vazduhom (isporučuje se uz neke modele). Za najbolje rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Nemojte koristiti više plehova da ne bi došlo do neravnomernog prženja.

  » **NARAST. TESTA**

  Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

  » **DEFROST (ODMRZAVANJE)**

  Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.

  » **ODRŽ. TOPLOTE**

  Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.

  » **EKO KRUŽ. VAZ.**

  Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Kada se koristi funkcija ECO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus ECO i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

ROŠTILJ

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje pećnice.

TIMERS (TAJMERI)

Za uređivanje vrednosti vremena funkcija.

MINUTEMINDER (MINUTE-MINDER)

Za održavanje vremena bez aktiviranja funkcije.

ČIŠĆENJE

- **AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE – PYRO**

  Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: Kompletni ciklus (PYRO) i kraći ciklus (Pyro Eco). Preporučujemo korišćenje bržeg ciklusa u redovnim intervalima, a korišćenje kompletnog ciklusa samo kada je pećnica jako zaprljana.

- **ODVOD VODE**

  Za ispuštanje vode iz kotla, kako ona ne bi ostala u uređaju ako se on ne koristi neko vreme.

- **UKL. KAMENCA**

  Za uklanjanje ostataka kamenca iz kotla. Preporučujemo da ovu funkciju redovno koristite. Ukoliko je ne koristite, na ekranu će se pojaviti poruka da vas podseti da očistite pećnicu.

- **SMART CLEAN**
  Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Prelijte dno pećnice sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se pećnica ohladi.

PODEŠAVANJA

Za prilagođavanje podešavanja pećnice.

Kada je aktiviran režim „ECO“, osvetljenost ekrana će se smanjiti radi uštede energije i sijalica će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski će se ponovo aktivirati kad god se pritisne neko od dugmadi. Kada je postavka „DEMO“ podešena na „On“ (Uključeno), sve komande su aktivne i meniji su dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Za deaktiviranje ovog režima pristupite postavci „DEMO“ iz menija „PODEŠAVANJA“ i izaberite „isključeno“.

Izborom opcije „FAB. PODEŠAVANJA“ proizvod se isključuje i zatim vraća na prvo uključivanje. Izbrisaće se sva podešavanja.

OMILJENO

Za pozivanje liste 10 omiljenih funkcija.

PRVA UPOTREBA

1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Na ekranu će se prikazati „English“.

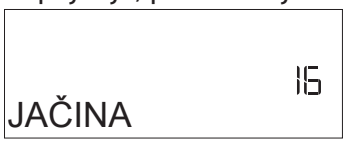


Pritisnite + ili — kako biste se kretali kroz listu raspoloživih jezika i odaberite odgovarajući.
Pritisnite ✓ da potvrdite izbor.

Obratite pažnju na sledeće: Jezik je moguće kasnije promeniti izborom stavke „JEZIK“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na ⚙ .

2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13).



Pritisnite + ili — da biste izabrali 16 „Visoka“ ili 13 „Niska“ i pritisnite ✓ da biste potvrdili.

3. PODESITE VREME

Nakon biranja jačine, potrebno je da podesite trenutno vreme: Na ekranu će početi da trepere dve brojke koje označavaju časove.



Pritisnite + ili — da podesite trenutni sat i pritisnite ✓ : Na ekranu će početi da trepere dve brojke koje označavaju minute.
Pritisnite + ili — da podesite minute i pritisnite ✓ da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih prekida u napajanju električnom energijom. Izaberite „SAT“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na ⚙ .

4. PODEŠAVANJE NIVOA TVRDOĆE VODE

Da biste omogućili efikasan rad pećnice i obezbedili da ona redovno traži od korisnika da izvrši ciklus uklanjanja kamenca kada je to potrebno, važno je da podesite odgovarajući nivo tvrdoće vode. Da biste ga podesili, uključite pećnicu pritiskom na ⏻ , zatim pritisnite dugme za podešavanja ⚙ i koristite dugmad za navigaciju + i — da biste izabrali opciju „WATER HARDNESS“ (Tvrdoća vode). Pritisnite ✓ za potvrdu. Koristite dugmad za navigaciju + i — da biste izabrali odgovarajući nivo za vodu u vašem području na osnovu sledeće tabele:

TABELA NIVOA TVRDOĆE VODE				
Nivo		°dH Nemački stepen	°fH Francuski stepen	°Clark Engleski stepen
1	Veoma meka	0–6	0–10	0–7
2	Meka	7–11	11–20	8–14
3	Srednja	12–16	21–29	15–20
4	Tvrda	17–34	30–60	21–42
5	Veoma tvrda	35–50	61–90	43–62

Pritisnite ✓ za potvrdu.
Unapred podešena vrednost za nivo tvrdoće vode je „Hard“ (Tvrda).

5. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.
Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejete praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatni pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte pećnicu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Pritisnite ⏻ da uključite pećnicu: na ekranu će se prikazati poslednje pokrenuta glavna funkcija ili glavni meni.

Funkcije je moguće izabrati pritiskom na ikonu za neku od glavnih funkcija ili kretanjem kroz meni: Da biste izabrali stavku sa menija (na ekranu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite + ili — da izaberete onu koju želite, a zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili.

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na ekranu će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati. Pritiskanje ⏮ omogućava vam da promenite prethodna podešavanja.

TEMPERATURA / NIVO ZA GRILOVANJE / NIVO ZA PARU



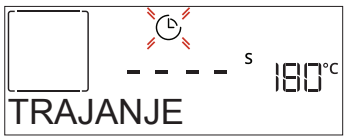
Kada na ekranu treperi vrednost, pritisnite + ili — da biste je promenili, zatim pritisnite ✓ da nastavite sa sledećim podešavanjima (ako je moguće).

Na isti način, moguće je podesiti nivo za grilovanje: Postoje tri definisana nivoa snage za grilovanje: 3 (visok), 2 (srednji), 1 (nizak).

Kada koristite funkciju „Kruž. vazduha + para“, možete odabrati količinu pare izborom jedne od sledećih vrednosti: PARA 1, PARA 2.

Obratite pažnju na sledeće: Kada funkcija bude aktivirana, temperatura / nivo za grilovanje mogu se promeniti pomoću + ili — .

TRAJANJE



Kada na ekranu treperi ◷ ikona, pritisnite + ili — da biste podesili željeno vreme kuvanja i zatim pritisnite ✓ da potvrdite. Ne morate da podesite vreme kuvanja ukoliko želite da ručno upravljate kuvanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili ⏵ za potvrdu i pokretanje funkcije. Biranjem ovog režima ne možete da programirate odloženo pokretanje.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na ◷ : pritisnite + ili — da biste ga izmenili i zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

VREME ZAVRŠETKA (ODLAGANJE POKRETANJA)

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Ekran prikazuje vreme završetka dok ikona ◷ treperi.



Pritisnite + ili — da podesite željeno vreme završetka kuvanja, zatim pritisnite ✓ za potvrdu i aktiviranje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme kuvanja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja. Za vreme čekanja, možete da pritisnete + ili — da izmenite programirano vreme završetka ili da pritisnete ⏮ da promenite druga podešavanja. Pritiskom na ◷ , radi vizualizovanja informacija, moguće je prebacivati se sa vremena završetka na trajanje.

. 6th SENSE

Ove funkcije automatski biraju najbolji režim kuvanja, temperaturu i trajanje za kuvanje, prženje ili pečenje svih raspoloživih jela.

Kada je to potrebno, jednostavno naznačite karakteristike hrane kako biste postigli optimalni rezultat.

TEŽINA / VISINA / PICA (SLOJEVI OKRUGLOG PLEHA)



Da biste pravilno podesili funkciju, sledite indikacije na ekranu, kada je potrebno, i pritisnite + ili — da biste podesili željenu vrednost, a zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

STEPEN KUVANJA / ZAPEČENA KORICA

Kod neki 6th Sense funkcija moguće je podesiti stepen kuvanja.



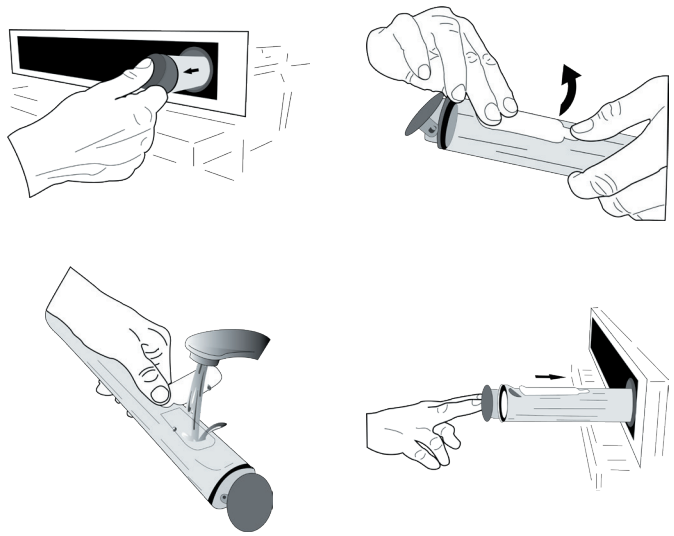
Kada izađe obaveštenje, pritisnite + ili — da izaberete željeni nivo od slabo pečenog (-1) do dobro pečenog (+1). Pritisnite ✓ ili ⏵ za potvrdu i pokretanje funkcije.

Na isti način, gde je to dozvoljeno, kod nekih 6th Sense funkcija, moguće je podesiti nivo zapečene korice između niskog (-1) i visokog (1).

. KUVANJE NA PARI

Izborom opcije „Kruženje vazduha + para“ ili jednog od nekoliko recepata namenjenih za 6th Sense, moguće je pripremati bilo koju hranu zahvaljujući upotrebi pare.

Para se kroz hranu širi brže i ravnomernije u poređenju sa samo vrelim vazduhom tipičnim konvencionalnih funkcija: to smanjuje vreme pripreme hrane, zadržavajući dragocene hranljive materije u hrani i osiguravajući vam da postignete izvrsne, zaista ukusne rezultate sa svim vašim receptima. Tokom celokupnog trajanja pripremanja na pari, vrata moraju ostati zatvorena.
Za nastavak kuvanja na pari, biće neophodno da se dovede voda u kotao koji se nalazi unutar pećnice pomoću izvlačne fioke na kontrolnoj tabli.
Kada se na ekranu prikaže zahtev „ADD WATER" (Dodajte vodu), otvorite fioku pritiskom na nagibni poklopac. Kada se fioka izvuče, otvorite poklopac fioke i polako u nju sipajte vodu za piće, sve dok se ne dostigne urez koji se podudara sa traženim nivoom na ekranu (NIVO 1 – 160 ml ili NIVO 2 – 300 ml, u zavisnosti od izabrane funkcije). Ni u jednom slučaju nemojte prepuniti fioku tako da se prekorači urez koji ukazuje na NIVO 2. Zatvorite fioku tako što ćete je polako gurnuti ka tabli sve dok se potpuno ne zatvori. Fioka mora uvek ostati zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



U slučaju dužih ciklusa pripreme hrane, kada se voda ispusti nakon prvog punjenja, možda će biti neophodno da se ona ponovo doda kako bi se ciklus završio: pećnica će aktivirati zahtev za to ako bude potrebno. Izbegavajte punjenje rezervoara dok je pećnica isključena ili dok se to ne zatraži na ekranu. Preporučujemo da se fioka isprazni nakon ciklusa kuvanja na pari.

3. POKRETANJE FUNKCIJE

Ako u bilo kom trenutku podrazumevane vrednosti odgovaraju željenim ili kada primenite željena podešavanja, pritisnite ▷ za aktiviranje funkcije.

Tokom faze odlaganja, pritiskom na ▷ pećnica će vas upitati da li želite da preskočite ovu fazu i odmah pokrenete funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Kada je funkcija izabrana, ekran će preporučiti najpogodniji nivo za svaku funkciju.
Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na ⏻ .

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu će se prikazati poruka. Pritisnite ⏮ da se vratite na prethodni ekran i izaberete drugu funkciju ili sačekajte da se potpuno ohladi.

4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: Kada se funkcija pokrene, na ekranu se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje da je pećnica dostigla podešenu temperaturu, sa zahtevom „DODAJTE HRANU". Tada otvorite vrata, stavite hranu u pećnicu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na ✓ ili ▷ .

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja. Pomoću + ili — uvek možete da promenite temperaturu koju želite da dostignete.

5. PAUZIRAJTE KUVANJE / OKRENITE ILI PROVERITE HRANU

Otvaranjem vrata će se privremeno pauzirati kuvanje deaktiviranjem grejača.

Za nastavak kuvanja, zatvorite vrata.

Neke 6th Sense funkcije zahtevaju da se hrana okreće tokom pripreme.



Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Otvorite vrata, izvršite zahtevanu radnju koja je prikazana na ekranu i zatvorite vrata, zatim pritisnite ▷ da nastavite sa kuvanjem.

Na isti način, na 10% vremena pre kraja kuvanja, pojaviće se zahtev da proverite hranu.

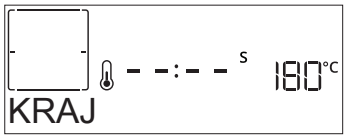


Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Proverite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ▷ ili ✓ da nastavite sa kuvanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Pritisnite ▷ da preskočite ove radnje. U suprotnom, ako se ne izvrši nikakva radnja, nakon određenog vremena pećnica će nastaviti kuvanje.

6. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Pritisnite ▷ da nastavite sa pripremom hrane u ručnom režimu (bez merenja vremena) ili pritisnite + da produžite vreme pripreme hrane podešavanjem novog trajanja. U oba slučaja će se zadržati parametri kuvanja.

ZAPEČENA KORICA

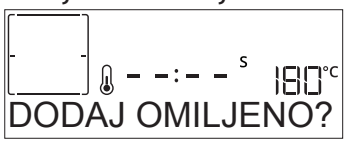
Neke funkcije pećnice vam omogućavaju da površina hrane bude hrskava aktiviranjem roštilja nakon dovršetka kuvanja.



Kada ekran prikazuje relevantnu poruku, po potrebi pritisnite ✓ za početak petominutnog ciklusa da biste zapekli hranu. Tajmer možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na ⏻ za isključivanje pećnice.

. OMILJENO

Po završetku kuvanja, ekran će vam ponuditi da sačuvate funkciju pod brojem od 1 do 10 na listi vaših omiljenih funkcija.



Ako želite da sačuvate funkciju kao omiljenu i sačuvate aktuelna podešavanja za dalje korišćenje, pritisnite ✓ , a u suprotnom pritisnite ⏮ da ignorišete zahtev.

Kada pritisnete ✓ , pritisnite + ili — da biste izabrali položaj broja, a zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Ako je memorija popunjena ili je izabrani broj već iskorišćen, pećnica će vas upitati da potvrdite zamenu prethodne funkcije.

Da biste kasnije pozvali funkcije koje ste sačuvali, pritisnite ♡ : Ekran će prikazati listu vaših omiljenih funkcija.



Pritisnite + ili — da izaberete funkciju, potvrdite pritiskom na ✓ , a zatim pritisnite ▷ da aktivirate.

. ČIŠĆENJE

- **SMARTCLEAN (PAMETNO ČIŠĆENJE)**

Pritisnite ⏱ da prikažete „Smart Clean“ na ekranu.



Pritisnite ▷ da aktivirate funkciju: na ekranu se prikazuju sve radnje koje je potrebno da obavite za postizanje najboljih rezultata čišćenja: Sledite uputstva i zatim pritisnite ✓ kada završite. Kada obavite sve korake, kada se pojavi zahtev pritisnite ▷ da biste aktivirali ciklus čišćenja.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se da ne otvarate vrata pećnice tokom ciklusa čišćenja, kako biste sprečili gubitak vodene pare što može imati kontraefekat na konačan rezultat čišćenja.

Kada se ciklus završi, na ekranu će početi da treperi odgovarajuća poruka. Pustite pećnicu da se ohladi, a zatim obrišite i osušite unutrašnje površine krpom ili sunđerom.

- **AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PYRO**

Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.
Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

Uklonite sav dodatni pribor – uključujući vođice – iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite ostatke iz pećnice i očistite unutrašnje staklo na vratima pomoću pirolitičke funkcije. Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Pritisnite ⚙ da prikažete „Pyro“ na displeju.



Pritisnite + ili — da izaberete željeni ciklus, a zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Nakon izbora ciklusa, po želji, pritisnite + ili — za podešavanje vremena završetka (odlaganje pokretanja), a zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Očistite vrata i uklonite sav dodatni pribor kako je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite ▷ kada završite: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, dok se vrata automatski zaključavaju: poruka upozorenja se pojavljuje na displeju, zajedno sa odbrojavanjem koje pokazuje status ciklusa koji je u toku. Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo.

Obratite pažnju na sledeće: uklonite vodu iz fioke pre aktiviranja ciklusa Pyro (Piroliza)

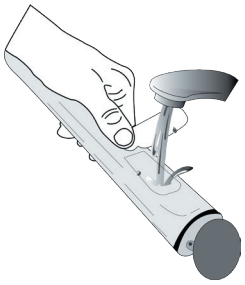
• ISPUŠTANJE VODE

Ova funkcija omogućava odvod vode da bi se sprečilo njeno zadržavanje u kotlu. Ovaj proizvod je razvijen radi automatskog pokretanja ciklusa ispuštanja vode kada se priprema hrane zaustavi/završi. Približno 30

min nakon zaustavljanja/završetka pripreme hrane, pećnica će automatski ispustiti vodu iz sistema, premeštajući preostalu vodu u fioku (pazite da ne uklonite fioku nakon pripreme hrane). Po završetku, fioka se može izvući i isprazniti.

Preporučujemo da se fioka isprazni čim se ispuštanje vode završi, nakon ciklusa pripremanja hrane.

Ako je potrebno, korisnik u svakom slučaju može izvršiti ručno ispuštanje vode pridržavajući se uputstava u nastavku.



Izaberite funkciju „Ispuštanje vode“ dok je fioka za vodu pravilno umetnuta u pećnicu, pritisnite ▷ i sačekajte da se ciklus automatski pokrene. Prosečno trajanje potpunog ispuštanja vode iznosi oko jednog minuta. Po završetku, fioka se može izvući i isprazniti.

Obratite pažnju na sledeće: da bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 30 minuta od poslednjeg ciklusa (ili od trenutka kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na ekranu će se prikazati poruka „WATER IS HOT“ (Voda je vruća)

• UKLANJANJE KAMENCA

Ova posebna funkcija, koja se aktivira u redovnim intervalima, omogućava da ceo sistem za paru održavate u najboljem stanju. Kada pokrenete funkciju, pratite sve korake prikazane na ekranu i pritisnite ▷ po završetku da biste započeli svaku fazu. Prosečno trajanje kompletne funkcije je oko 100 minuta.

Obratite pažnju na sledeće: Ako funkciju zaustavite u bilo kom trenutku, potrebno je ponoviti celokupan ciklus uklanjanja kamenca.

Na ekranu će se prikazati kada je vreme da pokrenete ciklus za uklanjanje kamenca (pogledajte tabelu u nastavku).

PORUKA O UKLANJANJU KAMENCA	ZNAČENJE
<PREP.SE UK.KAM.> Prikazuje se približno 15 sati nakon ciklusa kuvanja na pari*	Preporučuje se da se pokrene ciklus za uklanjanje kamenca.
<UKLONITE KAMENAC> Prikazuje se približno 20 sati nakon ciklusa kuvanja na pari*	Uklanjanje kamenca je obavezno. Ciklus kuvanja na pari ne može se pokrenuti sve dok se ne izvrši ciklus uklanjanja kamenca.

* uzimajući u obzir podrazumevanu vrednost (4 – tvrda) nivoa tvrdoće vode. Broj sati ciklusa kuvanja na pari koji moraju da prođu pre nego što se prikažu poruke o uklanjanju kamenca zavisi od nivoa tvrdoće vode koji je podešen na uređaju.

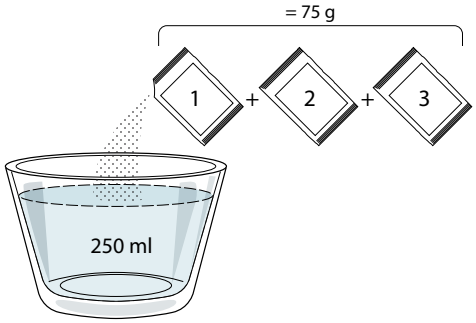
Pored toga, postupak uklanjanja kamenca se može obaviti kad god korisnik želi temeljnije čišćenje unutrašnjeg kola za kruženje pare.

Pre nego što pokrenete fazu uklanjanja kamenca, uređaj će proveriti da li u kotlu ima ostataka vode i po potrebi će se aktivirati ciklus ispuštanja vode. U tom slučaju, nakon ciklusa ispuštanja vode morate da ispraznite fioku pre nego što nastavite sa fazom uklanjanja kamenca.

Obratite pažnju na sledeće: da bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 30 minuta od poslednjeg ciklusa (ili od trenutka kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na ekranu će se prikazati poruka „WATER IS HOT“ (Voda je vruća).

» **FAZA 1/2: UKLANJANJE KAMENCA (70 MIN)**

Kada se na ekranu prikaže <DODAJTE 0,25 L RASTVORA>, sipajte rastvor za uklanjanje kamenca u fioku. Za najbolje rezultate uklanjanja kamenca preporučujemo da rezervoar napunite rastvorom koji sadrži 75 g namenskog WPRO proizvoda i 250 ml vode za piće. Uverite se da se rastvor u potpunosti otopio u vodi i da nema ostataka. WPRO proizvod za uklanjanje kamenca je predloženi profesionalni proizvod za održavanje za najbolji učinak funkcije kuvanja na pari u pećnici. Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu **www.whirlpool.eu**. Kompanija Whirlpool neće biti odgovorna u slučaju oštećenja nastalog upotrebom drugih sredstava za čišćenje koja su dostupna na tržištu.



Kada sipate rastvor za uklanjanje kamenca u fioku, pritisnite ▷ da biste pokrenuli glavni proces za uklanjanje kamenca. Faze uklanjanja kamenca ne zahtevaju da ostanete uz uređaj. Po završetku svake faze, oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati uputstva za prelazak na sledeću fazu.

Kada se završi faza uklanjanja kamenca, ispustite vodu iz fioke.

» **FAZA 2/2: ISPIRANJE (30 min)**

Da biste očistili ostatke kamenca iz fioke i kola za kruženje pare, morate izvršiti ciklus ispiranja. Kada se na ekranu prikaže <DODAJTE 0,25 L VODE>, uspite u rezervoar 0,25 l vode za piće i pritisnite ▷ da pokrenete ispiranje. Nemojte isključiti pećnicu sve dok svi potrebni koraci obavezni funkcijom ne budu dovršeni.

Kada se na ekranu prikaže poruka „UKLANJANJE KAMENCA ZAVRŠENO“, pritisnite OK (U redu) za potvrdu.

Ispustite vodu iz fioke. Ciklus uklanjanja kamenca je završen.

Funkcije za pečenje se ne mogu aktivirati tokom procesa čišćenja. Obratite pažnju na sledeće: Na ekranu će biti prikazana poruka da vas podseti da redovno obavljate ovaj postupak.

Kada se postupak uklanjanja kamenca završi, predlažemo da osušite moguće ostatke vode u unutrašnjosti. Nakon toga ćete moći da koristite sve funkcije pare.

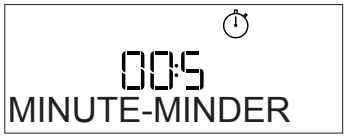
Napomena: tokom ciklusa uklanjanja kamenca možda će se čuti buka određenog nivoa, jer se aktiviraju pumpe pećnice kako bi se garantovala optimalna efikasnost uklanjanja kamenca.

Kada se pokrene ciklus održavanja, nemojte uklanjati fioku osim ako se tako ne zatraži za taj uređaj.

. MINUTE-MINDER

Kada je pećnica isključena, ekran se može koristiti kao tajmer. Da biste aktivirali ovu funkciju, uverite se da je pećnica isključena i zatim pritisnite + ili — : Ikona ⏱ će treperiti na ekranu.

Pritisnite + ili — da podesite željeno trajanje, a zatim pritisnite ✓ da aktivirate tajmer.



Zvučni signal će se oglasiti, a na displeju će se prikazati kada minutni podsetnik završi odbrojavanje izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Minutni podsetnik ne aktivira nijedan od ciklusa kuvanja. Pritisnite + ili — da biste promenili podešeno vreme na tajmeru.

Kada se aktivira minutni podsetnik, takođe možete izabrati i aktivirati funkciju.

Pritisnite ⏻ da uključite pećnicu i zatim izaberite željenu funkciju.

Kada se funkcija pokrene, tajmer će nastaviti automatski da odbrojava izabrano vreme nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Tokom ove faze, nije moguće videti minutni podsetnik (biće prikazana samo ikona ⏱), koji će nastaviti da odbrojava u pozadini. Da povratite ekran za minutni podsetnik, pritisnite ⏻ da zaustavite trenutno aktivnu funkciju.

. BLOKADA TASTERA

Da biste zaključali tastaturu, pritisnite i zadržite ⏮ najmanje pet sekundi. Ovo ponovite da otključate tastaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na ⏻ .

NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.

6th sense TABELA ZA PEČENJE

KATEGORIJE HRANE		PREDLOŽENA KOLIČINA	OKRENITE (od vremena pripremanja hrane)	NIVO I DODANI PRIBOR	
LAZANJA	–	0,5–3 kg	–	2	
MEAT (MESO)	Govedina – pečena	0,6–2 kg	–	3	
	Hamburgeri	1,5–3 cm	3/5	5	4
	Pečeno	0,6–2,5 kg	–	3	
	Piletina – pečena	0,6–3 kg	–	2	
	File i prsa	1–5 cm	2/3	5	4
FISH (RIBA)	Riblji fileti	0,5–3 (cm)	–	3	2
	Fileti – zamrznuti	0,5–3 (cm)	–	3	2
VEGETABLES (POVRĆE)	Potatoes (Krompir)	0,5–1,5 kg	–	3	
	Povrće – pečeno	0,5–1,5 kg	–	3	
	Povrće – gratinirano	jedan pleh	–	3	
CAKES & PASTRIES (TORTE I KOLAČI)	Patišpanj	0,5–1,2 kg	–	3	
	Cookies (Keks)	0,2–0,6 kg	–	3	
	Pita	0,4–1,6 kg	–	3	
	Slane pite	0,8–1,2 kg	–	2	
PIZZA & KRUH	Tanka pica	okrugli – pleh	–	2	
	Debela pica	okrugli – pleh	–	2	
	Pica – zamrznuta	1–4 sloja	–	2	
	Zemičke	60–150 g svaki	–	3	
	Velike	0,7–2,0 kg	–	2	

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Air fry

Whirlpool

TABELA ZA PRIPREMU HRANE POMOĆU FUNKCIJE KRUŽENJE VAZDUHA + PARA

RECEPT	NIVO PARE	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Keks sa maslacem / keks	STEAM 1 (Para 1)	Da	140–150	35–55	3
Sitni kolač / mafin	STEAM 1 (Para 1)	Da	160–170	30–40	3
Kolači s praškom za pecivo	STEAM 1 (Para 1)	Da	170–180	40–60	2
Patišpanj	STEAM 1 (Para 1)	Da	160–170	30–40	2
Fokača	STEAM 1 (Para 1)	Da	200–220	20–40	3
Vekna hleba	STEAM 1 (Para 1)	Da	170–180	70–100	3
Manji hleb	STEAM 1 (Para 1)	Da	200–220	30–50	3
Baget	STEAM 1 (Para 1)	Da	200–220	30–50	3
Pečeni krompir	STEAM 2 (Para 2)	Da	200–220	50–70	3
Teletina / govedina / 1 kg	STEAM 2 (Para 2)	Da	180–200	60–100	3
Teletina / govedina / (komadi)	STEAM 2 (Para 2)	Da	160–180	60–80	3
Krvavi biftek 1 kg	STEAM 2 (Para 2)	Da	200–220	40–50	3
Krvavi biftek 2 kg	STEAM 2 (Para 2)	Da	200	55–65	3
Jagnjeći but	STEAM 2 (Para 2)	Da	180–200	65–75	3
Kuvane kolenice	STEAM 2 (Para 2)	Da	160–180	85–100	3
Piletina / biserka / pačetina 1–1,5 kg	STEAM 2 (Para 2)	Da	200–220	50–70	3
Piletina / biserka / pačetina (komadi)	STEAM 2 (Para 2)	Da	200–220	55–65	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	STEAM 2 (Para 2)	Da	180–200	25–40	3
Riblji filet	STEAM 2 (Para 2)	Da	180–200	15–30	3

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Air fry

TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	Trajanje (min)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Zamrznuti pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	L4 L1
Domaći pomfrit		300–800 g	Da	200	20–40	L4 L1
Sveže pohovane tikvice		400 g	Da	200	15–20	L4 L1
Mešano povrće		300–800 g	Da	200	20–30	L4 L1
Zamrznuti pileći medaljoni		500 g	Da	200	15–20	L4 L1
Pohovana pileća prsa		1–4 cm	Da	200	20–40	L4 L1
Zamrznuti riblji štapići		500 g	Da	220	15–20	L4 L1
Pohovani kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	L4 L1

Za pripremu svežih ili domaćih jela, ravnomerno nanesite ulje.

Predlažemo da se na L1 doda prazan pleh radi prikupljanja eventualnih ostataka masnoće iz pleha za prženje vazduhom tokom pripremanja hrane.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

FUNKCIJE	 Konvencionalno	 Kruž. vazduha	 Konvekciono pečenje	 Grill	 TurboGrill	 Eko kruž. vaz.	 Air fry

Whirlpool

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem / patišpanji		Da	170	30–50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30–50	4 1
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160–200	30–85	3
		Da	160–200	35–90	4 1
Keks / škotski kolačić		Da	150	20–40	3
		Da	140	30–50	4
		Da	140	30–50	4 1
		Da	135	40–60	5 3 1
Sitni kolači / mafin		Da	170	20–40	3
		Da	150	30–50	4
		Da	150	30–50	4 1
		Da	150	40–60	5 3 1
Princes krofne		Da	180–200	30–40	3
		Da	180–190	35–45	4 1
		Da	180–190	35–45*	5 3 1
Puslice		Da	90	110–150	3
		Da	90	130–150	4 1
		Da	90	140–160*	5 3 1
Pica / hleb / fokača		Da	190–250	15–50	2
		Da	190–230	20–50	4 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	220–240	25–50*	5 3 1
Zamrznuta pica		Da	250	10–15	3
		Da	250	10–20	4 1
		Da	220–240	15–30	5 3 1
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180–190	45–55	3
		Da	180–190	45–60	4 1
		Da	180–190	45–70*	5 3 1
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40*	5 3 1

FUNKCIJE	Konvencionalno	Kruž. vazduha	Konvekciono pečenje	Grill	TurboGrill	Eko kruž. vaz.	Air fry

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Lazanja / flan / zapečena testenina / kaneloni		Da	190–200	45–65	3
Jagnjetina / teletina / govedina / 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Pile/zec/patka od 1 kg		Da	200–230	50–100	3
Ćurka / guska od 3 kg		Da	190–200	80–130	2
Pečena riba / u sopstvenom soku (fileti, cela)		Da	180–200	40–60	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–60	2
Tost		–	3 (visoka)	3–6	5
Filei/odresci ribe		–	2 (srednji)	20–30**	4 3
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		–	2–3 (srednji – visoki)	15–30**	5 4
Pečeno pile 1–1,3 kg		–	2 (srednji)	55–70***	2 1
Jagnjeći but / potkolenice		–	2 (srednji)	60–90***	3
Pečeni krompir		–	2 (srednji)	35–55***	3
Povrće gratinirano		–	3 (visoka)	10–25	3
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	190	40–120*	5 3 1
Lazanja i meso		Da	200	50–100*	4 1
Meso i krompir		Da	200	45–100*	4 1
Riba i povrće		Da	180	30–50*	4 1
Punjeno meso		–	200	80–120*	3
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)		–	200	50–100*	3

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz pećnice i u neko drugo vreme.
** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.
*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodatni pribor i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela.

Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno).

Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi.

Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja.

Koristite dostavljeni dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatni pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

DODATNI PRIBOR						
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Air fry

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.
Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.
Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

. Površine čistite vlažnom krpom od mikrofibera. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH–neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

. Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

. Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se ohladi, a zatim je očistite, poželjno dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom je obrišite krpom ili sunđerom.

. Aktivirajte funkciju „Smart Clean“ (Pametno čišćenje) za optimalno čišćenje unutrašnjih površina.

. Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

. Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODATNI PRIBOR

Nakon upotrebe dodatnog pribora, potopite ga u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko je još uvek vruć. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

ODRŽAVANJE FIOKE ZA VODU

Oprez: Fioka za vodu nije prikladna za mašinu za pranje sudova: rizik od oštećenja!

Na kraju svakog ciklusa kuvanja na pari, nakon približno 30 min pećnica automatski pokreće ciklus ispuštanja vode u trajanju od oko jednog minuta i tako prenosi svu vodu iz sistema u izvlačnu fioku. Kada se automatsko ispuštanje vode završi, postupite na sledeći način:

1. Pritisnite gornji deo prednjeg poklopca fioke koji je označen udubljenjem da biste izvukli ručicu
2. Uhvatite ručicu i izvucite fioku za vodu.
3. Skinite poklopac sa fioke za vodu.
4. Ispraznite fioku za vodu i očistite je.
5. Osušite pojedinačne komponente mekom krpom.
6. Po potrebi ostavite fioku da se osuši na vazduhu bez zatvaranja poklopca.
7. Zamenite poklopac fioke za vodu.
8. Ponovo postavite opranu i osušenu uklonjivu fioku za vodu u njeno kućište, vodeći računa da je gurnete do kraja
9. Pritisnite donji deo prednjeg poklopca fioke da biste promenili položaj ručice.

Napomena: Po potrebi se može pokrenuti ručni ciklus ispuštanja vode: pritisnite ikonu za čišćenje na panelu korisničkog interfejsa a zatim, koristeći dugmad + i – za navigaciju, izaberite opciju „Ispuštanje vode“ i pritisnite ikonu ✓ da biste pokrenuli postupak. Pećnica će ispustiti vodu iz sistema i usmeriti je u izvlačnu fioku.

Napomena: Nemojte ostavljati vodu u sistemu duže od 2 dana.

Kada punite fioku za vodu, koristite samo vodu sobne temperature: vruća voda može da utiče na rad sistema za paru. Koristite samo vodu za piće.

KOTAO

Kako biste obezbedili konstantni optimalni učinak pećnice i da biste sprečili nagomilavanje naslaga kamenca tokom vremena, preporučujemo redovno korišćenje funkcija „Odvod vode“ i „Ukl. kamenca“.

Nakon dužeg perioda nekorišćenja funkcije „Kruž. vazduha + para“, savetujemo vam da aktivirate ciklus kuvanja sa praznom pećnicom i sa potpuno napunjenim rezervoarom.

ZAMENA SIJALICE

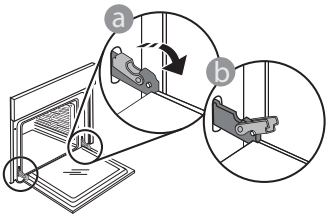
1. Isključite pećnicu iz struje.
2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
3. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: halogene sijalice od 40 W / 230 V, tip G9, T300. Sijalica koja se koristi u ovom uređaju je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu. Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu.

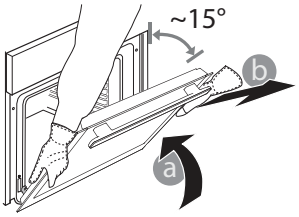
– Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

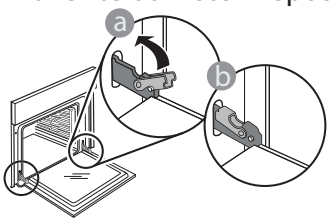
1. **Da biste skinuli vrata**, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



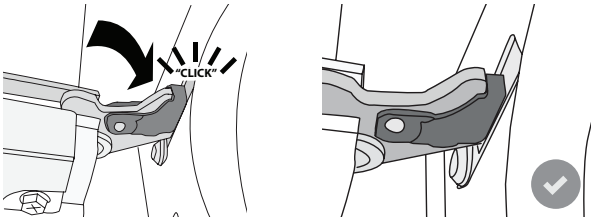
2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.



3. **Ponovo postavite vrata** tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.
4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



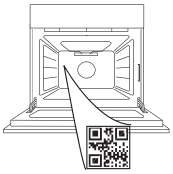
5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆ UZROK	REŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na ekranu se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Pećnica se ne zagreva. Funkcija se ne pokreće.	„DEMO“ režim je pokrenut.	Pristupite opciji „DEMO“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „isključeno“.
Svetlo se isključuje.	„ECO“ režim je uključen.	Pristupite opciji „ECO“ preko „SETTINGS“ (Podešavanja) i izaberite „isključeno“.
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja u toku.	Sačekajte da se funkcija završi i da se pećnica ohladi.
Aktiviranje pumpe za ispuštanje vode nekoliko minuta nakon zaustavljanja/ završetka ciklusa kuvanja na pari	Očekivano automatsko ispuštanje vode	Nije potrebna nikakva radnja.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- Sa naše internet stranice **docs.whirlpool.eu/docs**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.

Whirlpool

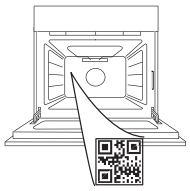
400020014449

ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

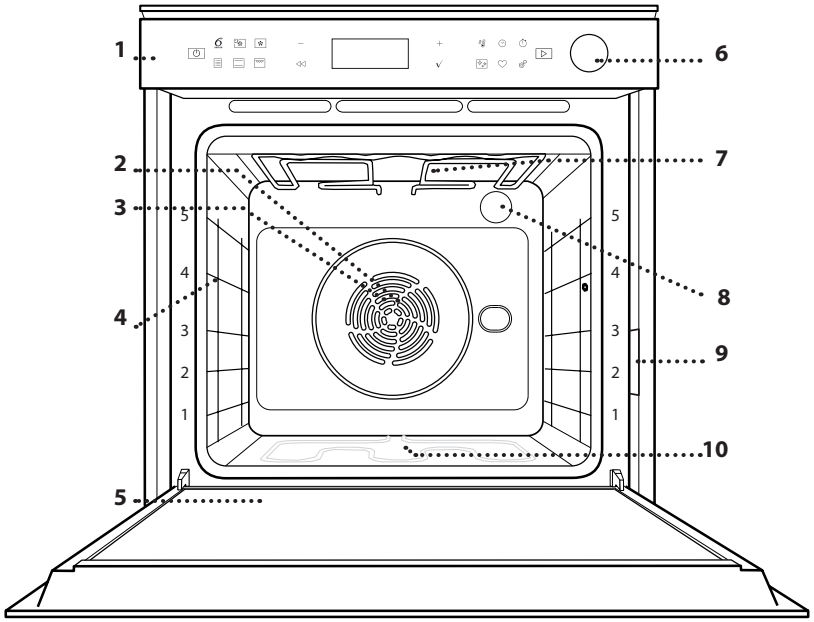
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na **www.register10.eu**

Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI

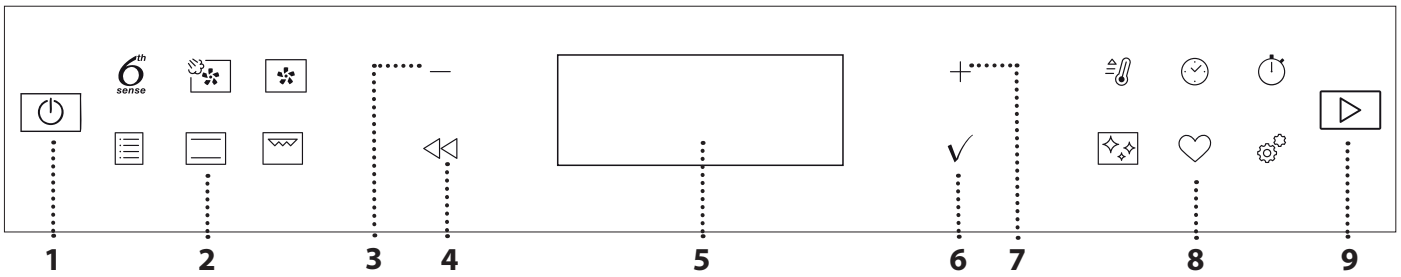


OPIS SPOTREBIČA



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. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Žiarovka
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry a na zastavenie aktívnej funkcie je potrebné dlhé stlačenie.

2. FUNKCIE S PRIAMYM PRÍSTUPOM

Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na rolovanie v menu a znižovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce zobrazenie.

Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

5. DISPLEJ

Na okamžité spustenie funkcie.

6. POTVRDIŤ

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS

Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

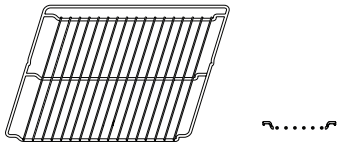
Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu, nastaveniam a obľúbeným položkám.

9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

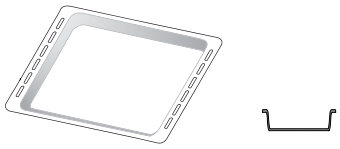
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



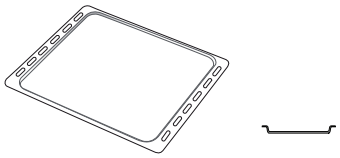
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



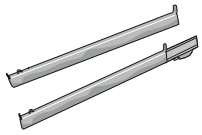
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



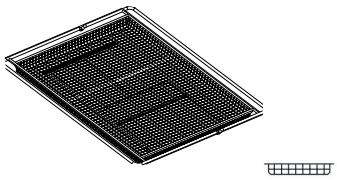
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

PLECH NA AIR FRY *



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Air Fry , pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrviniek a kvapiek.

Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na **www.whirlpool.eu**.

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.

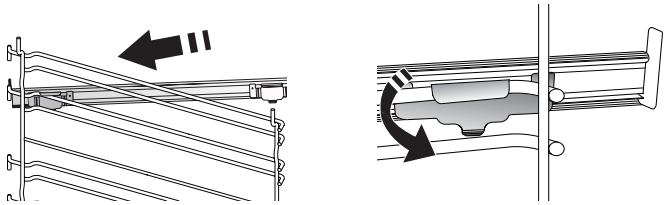
VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LÍŠT

- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

FUNKCIE

6th SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetky typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza).

Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

HORÚCI VZDUCH + PARA

Kombinácia vlastností pary s horúcim vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť úroveň pary 1 na pečenie chleba a zákuskov a úroveň pary 2 na mäso, ryby a zeleninu.

HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

TRADIČNÉ FUNKCIE

- **KONV. PEČENIE**

  Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

- **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.

- **MRAZENÉ JEDLÁ**

  Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

- **ŠPECIÁLNE FUNKCIE**

  » **AIR FRY**

  Táto funkcia vám umožňuje pripravovať hranolčeky, kuracie nugetky a iné s menším množstvom oleja a výsledok je pritom príjemne chrumkavý. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru.

  Najlepšie očakávané výsledky prípravy jedál možno dosiahnuť iba s použitím plechu Air Fry (dodáva sa s niektorými modelmi). Umiestnite jedlo na plech Air Fry v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Air Fry, aby ste dosiahli najlepší výsledok. Nepoužívajte viac plechov, inak pečenie nebude rovnomerné.

  » **KYSNUTIE**

  Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

  » **DEFROST (ROZMRAZOVANIE)**

  Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

  » **UDRŽIAV. V TEPLE**

  Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

  » **ECO HORÚCI VZDUCH**

  Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto ECO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu ECO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

GRILL

Na grilovanie 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.

RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchly predohrev rúry.

TIMERS (ČASOVAČE)

Na funkciu úpravy časových hodnôt.

MINUTEMINDER (ČASOVAČ)

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.

ČISTENIE

- **PYROLYTICKÉ AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY**

  Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (EKO). Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.

- **VYPÚŠŤANIE**

  Na vypúšťanie vody z ohrievača, aby v spotrebiči nezostávala zvyšková voda, keď sa nejaký čas nepoužíva.

- **ODVÁPŇOVANIE**

  Na odstraňovanie usadenín vodného kameňa z ohrievača. Odporúčame používať túto funkciu pravidelne. Ak sa tak nestane, na displeji sa objaví správa s pripomienkou, aby ste rúru vyčistili.

- **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.

NASTAVENIA
Na úpravu nastavení rúry.

Keď je aktívny EKO režim, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia. Znovu sa zapne automaticky po stlačení akéhokoľvek tlačidla. Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim dezaktivovať, v menu NASTAVENIA zvoľte DEMO a potom „Vyp".

Po zvolení PÔVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

OBĽÚBENÉ
Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK
Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English (Slovak)".



Stlačením + alebo — môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný.
Výber potvrďte stlačením ✓.

Upozornenie: Jazyk možno potom zmeniť vybratím položky JAZYK v menu NASTAVENIA, ktoré je dostupné stlačením ⚙.

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE
Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A). Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).



Stlačením + alebo — zvoľte 16 „Vysoký" alebo 13 „Nízky" a potvrďte stlačením ✓.

3. NASTAVTE ČAS
Potom, ako si vyberiete výkon, je potrebné nastaviť aktuálny čas. Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením + alebo — a potom stlačte ✓: Na displeji blikajú dve minútové číslice.
Minúty nastavíte stlačením + alebo — a potvrdíte stlačením ✓.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení ⚙.

4. NASTAVTE ÚROVEŇ TVRDOSTI VODY
Aby rúra mohla pracovať efektívne a aby bolo zaručené, že bude používateľa pravidelne vyzývať na spustenie cyklu odvápňovania, keď to bude potrebné, je dôležité nastaviť správnu tvrdosť vody. Nastavíte ju tak, že rúru zapnete stlačením ⏻, potom stlačte Nastavenia ⚙ a pomocou ovládačov + a — zvoľte TVRDOSŤ VODY. Stlačením ✓ potvrďte. Pomocou ovládačov + a — zvoľte správnu úroveň pre vodu vo vašej oblasti na základe nasledujúcej tabuľky:

TABUĽKA TVRDOSTI VODY				
Úroveň		°dH Nemecké stupne	°fH Francúzske stupne	°Clark Anglické stupne
1	Veľmi mäkká	0-6	0-10	0-7
2	Mäkká	7-11	11-20	8-14
3	Stredná	12-16	21-29	15 – 20
4	Tvrdá	17-34	30 – 60	21-42
5	Veľmi tvrdá	35 – 50	61-90	43-62

Stlačením ✓ potvrďte.
Prednastavená je úroveň tvrdosti vody Tvrdá.

5. 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).

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

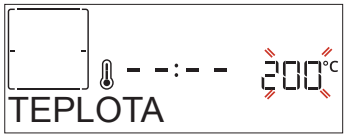
Stlačte ⏻, čím rúru zapnete: Na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu: Ak chcete zvoliť položku menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), vyberte požadovanú stláčaním + alebo — a potom potvrďte stlačením ✓.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte ⏮, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU/ ÚROVEŇ PARY



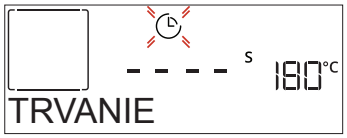
Keď na displeji bliká hodnota, pomocou + alebo — ju zmeňte, potom potvrďte stlačením ✓ a pokračujte zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné).

Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).

Pri funkcii „Horúci Vzduch + Para“ si môžete vybrať množstvo pary z nasledujúcich hodnôt: PARA 1, PARA 2.

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu/ úroveň grilu zmeniť pomocou + alebo —.

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka ⏲, pomocou + alebo — nastavte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, a potvrďte stlačením ✓. Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času): Na potvrdenie stlačte ✓ alebo ⏯ a spustite funkciu. Po zvolení tohto programu nemôžete naprogramovať odložený štart.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením ⏲: zmeníte ho stlačením + alebo — a potom potvrďte stlačením ✓.

ČAS UKONČENIA (NESKÔR ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka ⏲ bliká.



Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením + alebo —, potvrďte ho stlačením ✓ a aktivujte funkciu. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

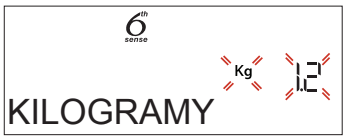
Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál. Počas času čakania môžete stlačiť + alebo — na zmenu naprogramovaného času ukončenia alebo stlačiť ⏮ na zmenu ďalších nastavení. Stlačením ⏲ sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

. 6th SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

HMOTNOSŤ / VÝŠKA / PIZZA (OKRÚHLA-PLECH-VRSTVY)



Na správne nastavenie funkcie postupujte podľa údajov na displeji, po výzve stlačte + alebo — na nastavenie požadovanej hodnoty a potom potvrďte stlačením ✓.

STUPEŇ PREPEČENIA/ZAPEKANIE

Pri niektorých funkciách 6th Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.



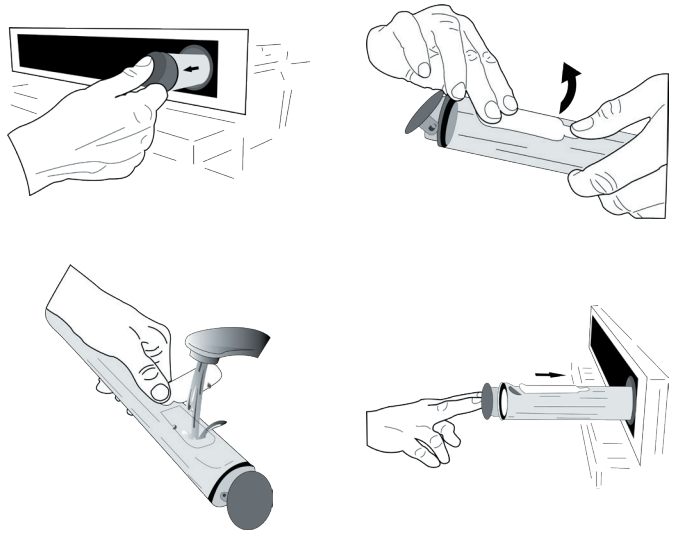
Po výzve stlačte + alebo — na voľbu želanej úrovne od polosurové (–1) po dobre prepečené (+1). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo ⏯ a spustite funkciu.

V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6th Sense sa dá nastaviť úroveň zhnednutia nízku (-1) a vysokú (1).

.VARENIE POMOCOU PARY

Po zvolení funkcie Vháňaný vzduch + Para alebo jedného z receptov priradených k 6th Sense je možné pripravovať akýkoľvek druh jedla vďaka použitiu pary.

Para sa šíri v jedle rýchlejšie a rovnomernejšie v porovnaní s prípravou jedla iba pomocou horúceho vzduchu typickou pre konvenčné funkcie. Znižuje sa tým čas prípravy, v jedle sa uchovávajú cenné výživné látky a pri všetkých receptoch dosiahnete vynikajúce, naozaj chutné výsledky. Počas celej prípravy jedla pomocou pary musia dvierka zostať zatvorené.
Pre prípravu jedla pomocou pary je potrebné naliať vodu do ohrievača v rúre s použitím vyťahovacej zásuvky na ovládacom paneli.
Keď sa na displeji zobrazí výzva DOLIAŤ VODU, otvorte zásuvku stlačením výklopnej krytky. Po vytiahnutí otvorte veko zásuvky a pomaly nalejte pitnú vodu po zárez zodpovedajúci požadovanej úrovni na displeji (ÚROVEŇ 1 - 160 ml alebo ÚROVEŇ 2 - 300 ml, podľa zvolenej funkcie). V žiadnom prípade nepreplňte zásuvku nad zárez označujúci Úroveň 2. Zatvorte zásuvku tak, že ju opatrne potlačíte k panelu, až je celkom zatvorená. Zásuvka musí vždy byť zatvorená, ak do nej práve nenalievate vodu.



Po prvom naplnení v prípade dlhších cyklov prípravy jedla, keď sa voda minie, môže byť potrebné znovu ju doliať, aby sa cyklus mohol dokončiť. Rúra vás vyzve, ak to bude potrebné.
Nenapĺňajte nádrž, keď je rúra vypnutá alebo kým sa na displeji nezobrazí výzva.
Po cykle s využitím pary odporúčame zásuvku vyprázdniť.

3. START THE FUNCTION (SPUSTENIE FUNKCIE)

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením ▷.

Počas fázy odkladu sa po stlačení ▷ rúra opýta, či chcete preskočiť túto fázu a ihneď spustiť funkciu.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.
Stlačením ⏻ môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Stlačením ⏪ sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkajte do úplného vychladnutia.

4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu 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 a treba PRIDAŤ JEDLO. V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením ✓ alebo ▷.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením 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 chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou + alebo −.

5. ZASTAVIŤ VARENIE / OBRÁTIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ JEDLO

Po otvorení dvierok sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrievacích článkov.

Príprava jedla bude pokračovať, keď zatvoríte dvierka.

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť.



Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Otvorte dvierka, vykonajte požadovaný úkon, zatvorte dvierka a po stlačení ▷ bude príprava jedla pokračovať.

Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.



Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a po stlačení ▷ alebo ✓ bude varenie pokračovať.

Upozornenie: Stlačením ▷ tieto činnosti preskočíte. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

6. END OF COOKING (UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA)

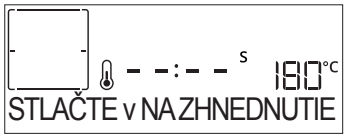
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



Po stlačení ▷ bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte + a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovajú.

ZAPEKANIE

Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte ✓ a začne sa päťminútový cyklus zapekania do hneda. Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením ⏻, čím sa rúra vypne.

. OBĽÚBENÉ

Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname obľúbených.

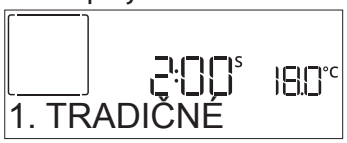


Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte ✓, inak požiadavku ignorujte a stlačte ⏮.

Hneď po stlačení ✓, stlačením + alebo — zvoľte číselnú pozíciu a potvrďte stlačením ✓.

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte ♡: Na displeji sa zobrazí zoznam obľúbených funkcií.



Pomocou + alebo — zvoľte funkciu, potvrďte stlačením ✓ a potom aktivujte stlačením ▷.

. ČISTENIE

- **SMARTCLEAN**

Stlačte 🧽 a na displeji sa zobrazí „Smart Clean“.



Stlačením ▷ sa funkcia aktivuje: Displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia. Postupujte podľa zobrazených pokynov a po skončení stlačte ✓. Po skončení všetkých krokov, keď je to potrebné, stlačením ▷ aktivujte čistiaci cyklus.

Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

Po skončení cyklu na displeji začne blikať príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.

- **AUTOMATICKÉ W 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 aktivovaním tejto 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. Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Stlačte 🧽 a na displeji sa zobrazí „Pyro“.



Stlačením + alebo — zvoľte želaný cyklus, potom stlačte ✓ na potvrdenie. Po zvolení cyklu môžete stlačiť + alebo — pre nastavenie času ukončenia (odklad štartu), potom potvrďte stlačením ✓. Vyčistite dvierka a na výzvu vyberte všetko príslušenstvo, potom zatvorte dvierka a stlačte ▷: rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú: Na displeji za zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus. Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

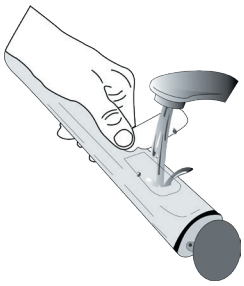
Upozornenie: Pre aktiváciou cyklu pyro vylejte vodu zo zásuvky

• VYPÚŠŤANIE

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v ohrievači. Tento výrobok bol vyvinutý tak, aby automaticky spustil cyklus vypúšťania po zastavení/ukončení cyklu prípravy jedla. Cca 30 minút po zastavení/ukončení prípravy jedla rúra systém automaticky vypustí, presunie zvyškovú vodu do zásuvky (dávajte pozor, aby ste zásuvku po príprave jedla nevytiahli). Po vykonaní možno zásuvku vytiahnuť a vyprázdniť.

Odporúčame vyprázdniť zásuvku, len čo je vypúšťanie ukončené, po cykle prípravy jedla.

V prípade potreby môže používateľ v každom prípade vypustiť vodu manuálne podľa ďalej uvedených pokynov.



Zvoľte funkciu Vypustiť, pričom je zásuvka na vodu riadne vložená v rúre, stlačte ▷ a počkajte, kým cyklus automaticky prebehne. Vypúšťanie plnej nádrže trvá v priemere jednu minútu. Po vykonaní možno zásuvku vytiahnuť a vyprázdniť.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 30 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa VODA JE HORÚCA.

• ODVÁPŇOVANIE

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať parný systém v najlepšom stave. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov zobrazených na displeji a po skončení stlačte ▷, aby ste prešli na ďalšiu fázu. Celá funkcia trvá v priemere okolo 100 minút.

Upozornenie: Ak funkciu kedykoľvek zastavíte, celý cyklus odvápňovania sa musí zopakovať.

Displej vás upozorní, kedy je čas na spustenie odvápňovacieho cyklu (pozri tabuľku ďalej).

SPRÁVA O ODVÁPŇOVANÍ	VÝZNAM
<ODPORÚČA SA ODVÁPNIŤ> Zobrazí sa po cca 15 hodinách parných cyklov*	Odporúča sa spustiť cyklus odvápňovania.
<PROSÍM, ODVÁPNITE> Zobrazí sa po cca 20 hodinách parných cyklov*	Odvápnenie je povinné. Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnenia.

*vzhľadom na štandardnú hodnotu (4 - tvrdá) úrovne tvrdosti vody. Počet hodín parných cyklov, ktoré musia uplynúť pred zobrazením správy od odvápnení, závisí od úrovne tvrdosti vody nastavenej na spotrebiči.

Odvápňovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie vnútorného parného okruhu.

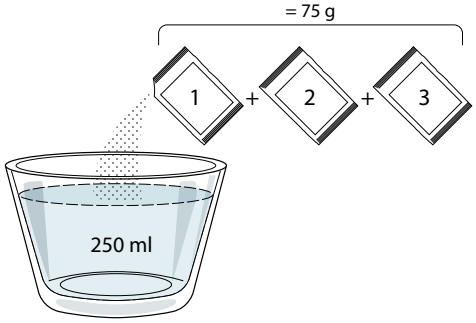
Pred spustením fázy odvápňovania spotrebič skontroluje, či je v ohrievači nejaká zvyšková voda, a v prípade potreby možno vykonať cyklus vypúšťania. V takom prípade budete musieť po vypúšťacom cykle vyprázdniť zásuvku, až potom pokračovať v cykle odvápňovania.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 30 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa VODA JE HORÚCA.

» FÁZA 1/2: ODVÁPŇOVANIE (70 MIN)

Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 0,25 L ROZTOKU>, nalejte do zásuvky odvápňovací roztok. Aby bolo odvápňovanie najúčinnejšie, odporúčame naplniť nádrž roztokom pozostávajúcim zo 75 g špeciálneho produktu WPRO a 250 ml pitnej vody.

Uistite sa, že sa roztok vo vode úplne rozpustí, aby nezostali žiadne zvyšky. Odvápňovač WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na **www.whirlpool.eu**. Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.



Po naliatí odvápňovacieho roztoku do zásuvky stlačte ▷ na spustenie hlavného procesu odvápňovania. Pri fáze odvápňovania nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každej fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalšou fázou.

Po ukončení fázy odstraňovania vodného kameňa zásuvku vyprázdnite.

» FÁZA 2/2: OPLACHOVANIE (30 min.)

Pre vyčistenie zásuvky a parného okruhu od zvyškov z odvápňovania treba vykonať aj cyklus oplachovania. Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 0,25 L VODY>, nalejte do nádrže 0,25 l pitnej vody, potom stlačte ▷ a začne sa oplachovanie. Rúru nevypínajte, kým nie sú ukončené všetky kroky potrebné pri tejto funkcii.

Keď sa na displeji zobrazí správa ODVÁPŇOVANIE DOKONČENÉ, potvrďte stlačením OK.

Vyprázdnite zásuvku. Cyklus odstraňovania vodného kameňa je ukončený.

Funkcie prípravy jedla nemožno aktivovať počas cyklu čistenia. Upozornenie: Na displeji sa zobrazí správa, ktorá vám pripomenie, aby ste túto činnosť robili pravidelne.

Po skončení odvápňovania sa odporúča vysušiť vnútro rúry, aby tam nezostali prípadné zvyšky vody. Potom bude možné využívať všetky parné funkcie.

Poznámka: Počas cyklu odvápňovania možno bude počuť nejaké zvuky, pretože sa aktivujú čerpadlá, aby zaručili optimálnu účinnosť odvápnenia.

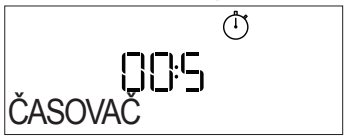
Po spustení cyklu údržby nevyberajte zásuvku, pokiaľ o to spotrebič nepožiada.

. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časovač. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte + alebo —: Na displeji bude blikať ikonka ⏱.

Pomocou + alebo — nastavte požadovanú dĺžku

času a časomer potom aktivujte stlačením ✓ .



Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Stáčaním + alebo — meníte čas nastavený na časovači.

Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

Stlačením ⏻ rúru zapnete a potom zvoľte požadovanú funkciu.
Po spustení funkcie bude časovač ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.

Upozornenie: Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka ⏱), ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Na zobrazenie obrazovky časovača stlačte ⏻ na zastavenie funkcie, ktorá je momentálne aktívna.

. ZÁMOK OVLÁDANIA

Tlačidlá zamknete stlačením a podržaním ⏮ aspoň na päť sekúnd. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.



Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením ⏻ .

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.

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN		NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	OBRÁŤTE PO (z času prípravy)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	
LASAGNE	–	0,5 – 3 kg	–	2	
MÄSO	Hovädzie pečené	0,6 – 2 kg	–	3	
	Hamburgery	1,5 – 3 cm	3/5	5	4
	Pečené	0,6 – 2,5 kg	–	3	
	Prepečené kurča	0,6 – 3 kg	–	2	
	Plátky a prsia	1 – 5 cm	2/3	5	4
RYBY	Rybie filé	0,5 – 3 (cm)	–	3	2
	Filety mrazené	0,5 – 3 (cm)	–	3	2
ZELENINA	Zemiaky	0,5 – 1,5 kg	–	3	
	Pečená zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	3	
	Gratinovaná zelenina	jeden plech	–	3	
KOLÁČE A MÚČNIKY	Piškótový koláč	0,5 – 1,2 kg	–	3	
	Cookies	0,2 – 0,6 kg	–	3	
	Koláčiky	0,4 – 1,6 kg	–	3	
	Slané koláče	0,8 – 1,2 kg	–	2	
PIZZA A CHLIEB	Tenká pizza	okrúhla – plech	–	2	
	Hrubá pizza	okrúhla – plech	–	2	
	Mrazená pizza	1 – 4 vrstvy	–	2	
	Rožky	60 – 150 g každý	–	3	
	Veľký chlieb	0,7 – 2,0 kg	–	2	

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Air Fry

TABUĽKA PRÍPRAVY HORÚCI VZDUCH + PARA

RECEPT	ÚROVEŇ PARY	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Shortbread (Linecké cesto) / Cookies	PARA 1	Áno	140 – 150	35 – 55	3
Small cake (Malý koláč) / Muffin (Mafin)	PARA 1	Áno	160 – 170	30 – 40	3
Kysnuté koláče	PARA 1	Áno	170 – 180	40 – 60	2
Piškótové koláče	PARA 1	Áno	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	PARA 1	Áno	200 – 220	20 – 40	3
Bochník chleba	PARA 1	Áno	170 –180	70 – 100	3
Malý chlieb	PARA 1	Áno	200 – 220	30 – 50	3
Baguette (Bageta)	PARA 1	Áno	200 – 220	30 – 50	3
Pečené zemiaky	PARA 2	Áno	200 – 220	50 – 70	3
Teľacie / hovädzie/ 1 kg	PARA 2	Áno	180 – 200	60 – 100	3
Teľacie / hovädzie / (kúsky)	PARA 2	Áno	160 – 180	60 – 80	3
Pečené hovädzie mäso 1 kg	PARA 2	Áno	200 – 220	40 – 50	3
Pečené hovädzie mäso 2 kg	PARA 2	Áno	200	55 – 65	3
Jahňacie pečené	PARA 2	Áno	180 – 200	65 – 75	3
Dusené kolená	PARA 2	Áno	160 – 180	85 – 100	3
Kurča / guinea fowl (perlička) / duck (kačka) 1 – 1,5 kg	PARA 2	Áno	200 – 220	50 – 70	3
Kurča / guinea fowl (perlička)/ duck (kačka) (kúsky)	PARA 2	Áno	200 – 220	55 – 65	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	PARA 2	Áno	180 – 200	25 – 40	3
Rybie filety	PARA 2	Áno	180 – 200	15 – 30	3

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Air Fry

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Mrazené zemiakové hranolčeky		650-850 g	Áno	200	25 – 30	L4 L1
Domáce hranolčeky		300- 800 g	Áno	200	20 – 40	L4 L1
Čerstvá obaľovaná cuketa		400 g	Áno	200	15 – 20	L4 L1
Zmiešaná zelenina		300- 800 g	Áno	200	20 – 30	L4 L1
Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 – 20	L4 L1
Kuracie prsia v strúhanke		1 - 4 cm	Áno	200	20 – 40	L4 L1
Mrazené rybie tyčinky		500 g	Áno	220	15 – 20	L4 L1
Rezeň v strúhanke		1 - 4 cm	Áno	220	20 – 50	L4 L1

Pri varení čerstvých alebo domácich potravín olej rovnomerne rozotrite.

Odporúčame vložiť prázdny plech na L1 na zachytenie prípadných zvyškov tuku z plechu Air fry počas prípravy jedla. Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

FUNKCIE

 Tradičné

 Horúci vzduch

 Konvekčné pečenie

 Gril

 Turbo gril

 ECO Horúci vzduch

 Air Fry

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
Cookies / Shortbread (linecké cesto)		Áno	150	20 – 40	3
		Áno	140	30 – 50	4
		Áno	140	30 – 50	4 1
		Áno	135	40 – 60	5 3 1
Small cakes (Malé koláčiky) / Muffin (Mafin)		Áno	170	20 – 40	3
		Áno	150	30 – 50	4
		Áno	150	30 – 50	4 1
		Áno	150	40 – 60	5 3 1
Choux buns (Odpaľované cesto)		Áno	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4 1
		Áno	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	2
		Áno	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	3
		Áno	250	10 – 20	4 1
		Áno	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	3
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (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

FUNKCIE: Tradičné | Horúci vzduch | Konvekčné pečenie | Gril | Turbo gril | ECO Horúci vzduch | Air Fry

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	3
Jahňacie / teľacie / hovädzie 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	3
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, vcelku)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, courgettes (cukety), aubergines (baklažány))		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Hrianka)		–	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybie filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	4 3
Sausages (Klobásky) / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	2 1
Jahňacie stehno / Shanks (Koleno)		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	3
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	3
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	3
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	5 3 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	4 1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Plnené kusy mäsa)		–	200	80 – 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		–	200	50 – 100 *	3

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.
** V polovici pečenia jedlo obráťte.
*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.

Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času 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.

PRÍSLUŠENSTVO						
	Drôtený rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Air Fry

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.
Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/ korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.
Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

. Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

. Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

. Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

Vnútorné povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean".

. Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

. Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

ÚDRŽBA ZÁSUVKY NA VODU

Upozornenie: Zásuvka na vodu nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Riziko poškodenia.

Na konci každého cyklu prípravy jedla s parou po asi 30 minútach rúra automaticky vykoná cyklus vypúšťania trvajúci asi jednu minútu, čím všetku vodu zo systému odvedie do vyťahovateľnej zásuvky.

Po skončení automatického vypúšťania postupujte nasledovne:

1. Stlačte vrch prednej krytky zásuvky označený priehlbinkou, aby ste vytiahli rukoväť
2. Chyťte rukoväť a vytiahnite zásuvku.
3. Odstráňte veko zásuvky na vodu.
4. Vyprázdnite zásuvku na vodu a vyčistite ju.
5. Vyutierajte rôzne komponenty mäkkou handričkou.
6. V prípade potreby nechajte zásuvku vysušiť na vzduchu s otvoreným vekom.
7. Nasaďte veko zásuvky na vodu.
8. Znovu vložte umytú a vysušenú vyberateľnú zásuvku na vodu do jej puzdra a dbajte, aby ste ju zatlačili až na doraz.
9. Stlačte spodok prednej krytky zásuvky, aby ste dali rukoväť na miesto.

Poznámka: V prípade potreby možno cyklus vypúšťania vykonať manuálne. Stlačte ikonku Čistenie na užívateľskom rozhraní a posúvaním sa pomocou tlačidiel + a - zvoľte možnosť Vypúšťanie a stlačte ikonku ✓ pre spustenie. Rúra vypustí vodu zo systému a presunie ju do vyberateľnej zásuvky.

Poznámka: Nenechávajte vodu v systéme dlhšie ako 2 dni.

Pri nalievaní do zásuvky používajte vodu izbovej teploty. Horúca voda by mohla ovplyvniť činnosť parného systému. Používajte iba pitnú vodu.

BOJLER

Aby bol výkon rúry vždy optimálny a aby sa po čase nevytvárali usadeniny vodného kameňa, odporúčame vám pravidelne používať funkcie „Vypúšťanie" a „Odvápňovanie".

Keď ste dlhší čas nepoužili funkciu Horúci Vzduch + Para, odporúča sa aktivovať cyklus prípravy jedla s prázdnou rúrou s úplne naplnenou nádržou.

VÝMENA ŽIAROVKY

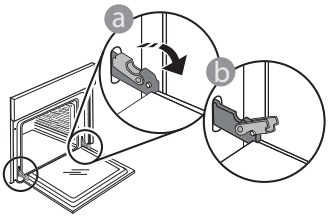
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Halogénové žiarovky typ 40 W/230 ~ V G9, T300°C. Žiarovka používaná vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti. Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

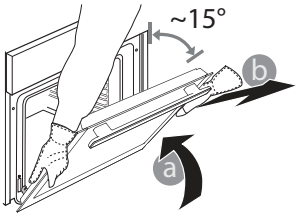
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

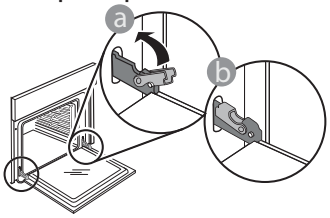
1. **Ak chcete dvierka vybrať**, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



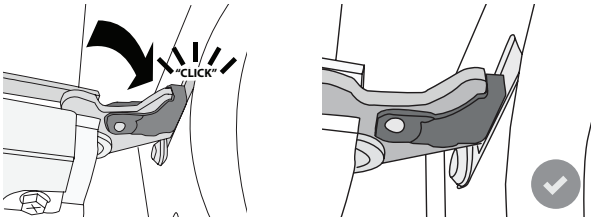
2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



3. **Dvierka opäť nasadíte tak,** že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.
4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy. Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



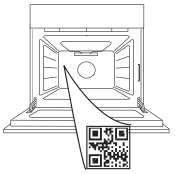
5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. 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 alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Rúra sa nezohrieva. Funkcia sa nespúšťa.	Je spustený demo režim.	DEMO otvorte v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný EKO režim.	EKO otvorte v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“
Dvierka sa neotvárajú.	Prebieha cyklus čistenia.	Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne.
Aktivácia vypúšťacieho čerpadla niekoľko minút po skončení/zastavení parného cyklu.	Očakávané automatické vypúšťanie vody	Nie je potrebný žiaden úkon.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu/docs**
- 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.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

Whirlpool

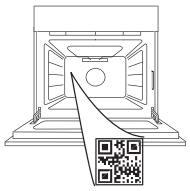
400020014449

HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL

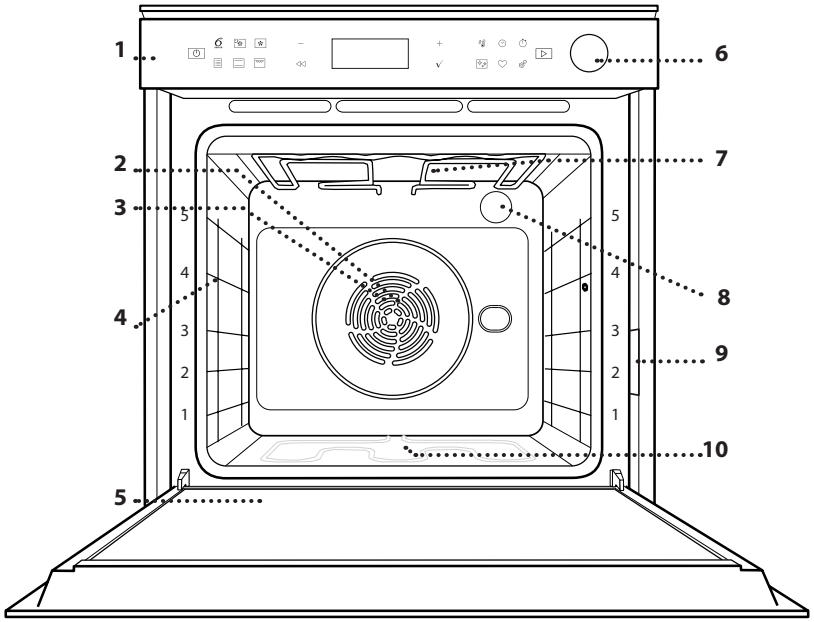
Aparat registrirajte na spletni strani **www.register10.eu**, da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo

Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA APARATU

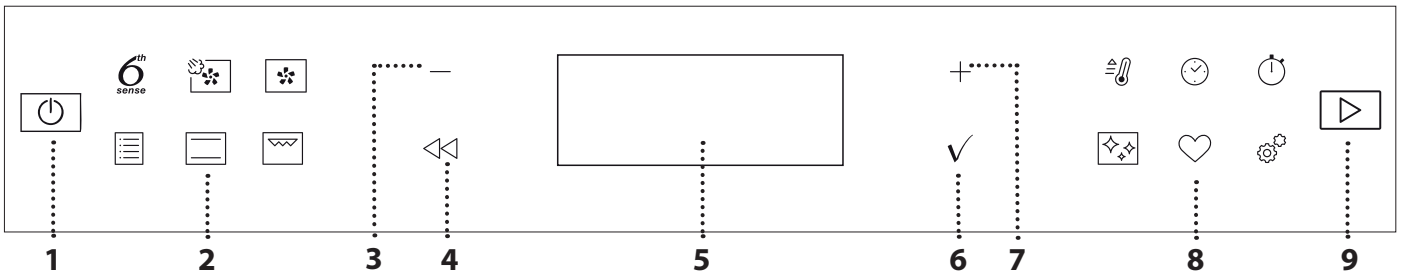


OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Predal za vodo
7. Zgornji grelnik/žar
8. Luč
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. ON / OFF

Dalj časa držite to tipko, če želite vklopiti oz. izklopiti pečico ali prekiniti aktivno funkcijo.

2. HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ

Tipka za hitri dostop do funkcij in menija.

3. NAVIGACIJSKA TIPKA MINUS

Za pomikanje po meniju in zmanjšanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

4. NAZAJ

Tipka za vrnitev na predhodni prikaz.

Omogoča spreminjanje nastavitev med pripravo.

5. ZASLON

Za takojšen zagon funkcije.

6. POTRDITEV

Za potrditev izbire funkcije ali nastavljene vrednosti.

7. NAVIGACIJSKA TIPKA PLUS

Za pomikanje po meniju in povečanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

8. HITRI DOSTOP DO MOŽNOSTI / FUNKCIJ

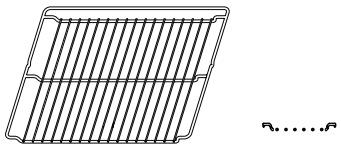
Tipka za hitri dostop do funkcij, trajanja, nastavitev in priljubljenih funkcij.

9. START

Tipa za začetek funkcije z uporabo posebnih ali osnovnih nastavitev.

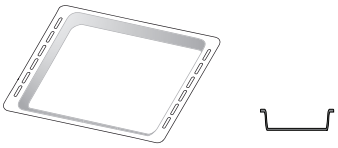
PRIBOR

REŠETKA



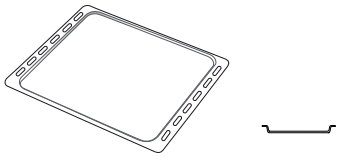
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



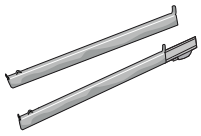
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

ORIGINALNI PEKAČ



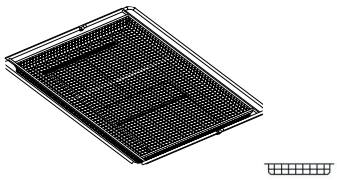
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice.

Lahko se čisti v pomivalnem stroju.

* Na voljo le pri določenih modelih

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Drug pribor je mogoče kupiti posebej; Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali obiščite **www.whirlpool.eu**.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

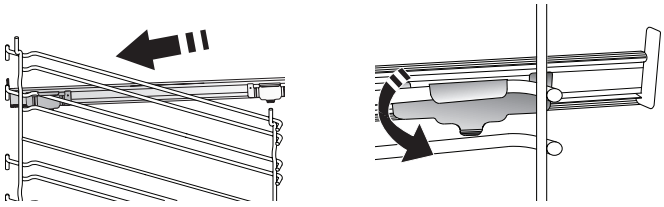
ODSTRANJEVANJE IN PONOVNO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

- Če želite odstraniti vodila za pekače, dvignite vodila in spodnji del nežno povlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.
- Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko. Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



Opomba: Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE

6th SENSE

Omogoča popolnoma samodejno pripravo vseh vrst hrane (lazanje, mesa, rib, zelenjave, tort in peciva, slanega peciva. kruha, pic).

Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v posameznih preglednicah za pripravo jedi.

TERMOVENTILAC. + PARA

Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo, da izberete stopnjo PARA 1 za pripravo kruha in sladic ali PARA 2 za pripravo mesa, rib in zelenjave.

TERMOVENTILAC.

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

TRADICIONALNE FUNKCIJE

- **KONVEKCI. PEKA**

  Za pripravo mesa in peko tort z nadevom samo na eni višini.

- **TURBO GRILL**

  Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

- **ZAMRZNJ. TESTO**

  Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segrevati.

- **POSEBNE FUNKCIJE**

  » **AIR FRY**

  Ta funkcija vam omogoča pripravo pomfrita, delov piščanca in drugih jedi z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka.

  Najboljše pričakovane rezultate pečenja lahko dosežete le z uporabo pekača za zračno cvrtje (priložen nekaterim modelom). Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem. Izogibajte se uporabi več pekačev, da preprečite neenakomerno pečenje.

  » **VZHAJANJE**

  Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

  » **DEFROST (ODMRZOVANJE)**

  Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanji strani.

  » **KEEP WARM**

  Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.

  » **TERMO. ECO**

  Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko je v uporabi funkcija ECO, med pripravo hrane v pečici luč ne gori. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

GRILL (ŽAR)

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice.

TIMERS (ČASOVNIKI)

Za urejanje časovnih vrednosti funkcije.

MINUTEMINDER (MINUTNI OPOMNIK)

Za ohranjanje časa brez aktiviranja funkcije.

ČIŠČENJE

- **SAMODEJNO ČIŠČENJE PEČICE – PIROLIZA**

  Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (Piroliza) in skrajšan cikel (Piroliza Eco). Priporočamo, da skrajšan cikel uporabljate v rednih intervalih in celoten cikel, kadar je pečica močno umazana.

- **IZČRPAVANJE**

  Za izčrpavanje odvečne vode iz rezervoarja. Na ta način preprečite, da bi voda ostala v aparatu, ko ga dalj časa ne boste uporabljali.

- **ODS. VOD. KA.**

  Za odstranjevanje oblog vodnega kamna iz rezervoarja. Priporočamo redno uporabo funkcije. Če tega ne boste storili, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo, ki vas bo opomnilo, da je treba pečico očistiti.

- **SMART CLEAN**

  Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice nalijte 200 ml vode, funkcijo pa zaženite pri hladnem aparatu.

NASTAVITVE

Za prilagoditev nastavitev pečice.

Ko je vključen način „ECO“, se svetlost zaslona po nekaj sekundah zmanjša, da aparat varčuje z energijo, lučka pa ugasne po 1 minuti. Samodejno se ponovno vklopi vsakič, ko pritisnete kateri koli gumb. Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Za izklop tega načina, izberite možnost „DEMO“ v meniju „NASTAVITVE“ in pritisnite „Off“.

Z izbiro možnosti „PONASTAVITEV“ se bo aparat najprej izklopil in nato ponovno vklopil, kakor ob prvem zagonu. Vse nastavitve bodo izbrisane.

PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama 10 priljubljenih funkcij.

PRVA UPORABA

1. IZBIRA JEZIKA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in uro: na zaslonu se bo izpisala beseda „English“.



Pritisnite + ali — za brskanje po seznamu razpoložljivih jezikov in izberite želeni jezik. Pritisnite ✓ za potrditev svoje izbire.

Opomba: jezik lahko naknadno spremenite z izbiro možnosti „JEZIK“ v meniju „NASTAVITVE“, ki se pojavi, če pritisnete ⚙ .

2. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13).



Pritisnite + ali —, da izberete 16 „Visoka“ ali 13 „Nizka“, in pritisnite ✓ za potrditev.

3. NASTAVITEV ČASA

Po izbiri moči morate nastaviti še trenutni čas: na prikazovalniku utripata števki za uro.



Pritisnite + ali — za nastavitev točne ure in pritisnite ✓ : na prikazovalniku utripata števki za minute. Pritisnite + ali — za nastavitev minut in pritisnite ✓ za potrditev.

Opomba: po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti. Izberite možnost „URA“ v meniju „NASTAVITVE“, ki se pojavi, če pritisnete ⚙ .

4. NASTAVITE RAVEN TRDOTE VODE

Da bi pečica delovala učinkovito in da bi uporabnika redno pozivala k izvedbi cikla za odstranjevanje vodnega kamna, ko je to potrebno, je pomembno, da nastavite pravilno raven trdote vode. Nastavite jo tako, da s pritiskom na ⏻ vklopite pečico, nato pritisnite Settings(Nastavitve) ⚙ , uporabite navigacijska gumba + in — ter izberite možnost „WATER HARDNESS“ (TRDOTA VODE). Pritisnite ✓ , da nastavitev potrdite. Z navigacijskima gumboma + in — izberite ustrezno raven trdote vode za vaše območje na podlagi naslednje preglednice:

PREGLEDNICA TRDOTE VODE				
Stopnja		°dH Nemške stopinje	°fH Francoske stopinje	Clark Angleške stopinje
1	Zelo mehka	0–6	0–10	0–7
2	Mehka	7–11	11–20	8–14
3	Srednja	12–16	21–29	15–20
4	Trda	17–34	30–60	21–42
5	Zelo trda	35–50	61–90	43–62

Pritisnite ✓ za potrditev.

Za stopnjo trdote vode je prednastavljena vrednost „Trda“.

5. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. termoventilacijsko pečenje ali konvekcijska peka).

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Pritisnite ⏻ za vklop pečice: na zaslonu se pojavi zadnja delujoča glavna funkcija ali glavni meni.

Funkcije lahko izberete s pritiskom simbola za eno od glavnih funkcij ali s pomikanjem po meniju: če želite izbrati funkcijo v meniju (na zaslonu je prikazana prva razpoložljiva funkcija), pritisnite + ali —, da izberete želeno funkcijo, nato pritisnite ✓ za potrditev.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma. S pritiskom na ⏮ lahko ponovno spremenite prejšnjo nastavitev.

TEMPERATURA/STOPNJA GRILL/STOPNJA PARE



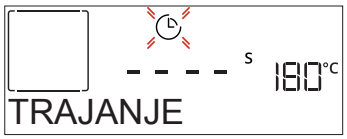
Ko vrednost utripa na zaslonu, pritisnite + ali —, da jo spremenite, nato pritisnite ✓ za potrditev in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je mogoče).

Na enak način je mogoče nastaviti stopnjo žara: za žar so določeni trije nivoji moči: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (nizka).

Pri funkciji „Termoventilac.+ para“ lahko izberete količino pare med naslednjimi vrednostmi: PARA 1, PARA 2.

Opomba: ko je funkcija vklopljena, lahko temperaturo/stopnjo žara spremenite z uporabo + ali —.

TRAJANJE



Ko na zaslonu utripa ikona ◷, pritisnite + ali —, da nastavite zahtevani čas priprave, in nato pritisnite ✓ za potrditev. Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno (brez uporabe časovnega stikala): Pritisnite ✓ ali ▷ za potrditev in začetek funkcije. Če je izbran ta način, ni mogoče programirati zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na ◷: pritisnite + ali —, da ga spremenite, in pritisnite ✓ za potrditev.

KONČNI ČAS (ZAMIK VKLOPA)

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave nastavite zamik vklopa funkcije tako, da nastavite čas konca priprave. Zaslon prikazuje končni čas, medtem ko ikona ◷ utripa.



Pritisnite + ali — za nastavitev časa konca priprave jedi, nato pritisnite ✓ za potrditev in vklop funkcije. Položite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: Pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo. Med časom čakanja lahko pritisnete + ali —, da spremenite programirani končni čas, ali ⏮ za spreminjanje drugih nastavitev. S pritiskom na ◷ lahko za prikaz informacij preklapljate med končnim časom in trajanjem.

. 6th SENSE

Te funkcije samodejno izberejo najboljši način priprave, temperaturo in čas trajanja za pripravo, pečenje ali peko vseh razpoložljivih jedi.

Po potrebi le označite lastnosti jedi, da dosežete optimalne rezultate.

TEŽA/VIŠINA/PICA (OKROGEL-PEKAČ-PLASTI)



Za pravilno nastavitev funkcije upoštevajte navodila na zaslonu, in ko vas aparat k temu pozove, pritisnite + ali — za nastavitev potrebne vrednosti. Nato pritisnite ✓ za potrditev.

KUHANOST/PORJAVENJE

Nekatere funkcije 6th Sense omogočajo prilagoditev ravni kuhanosti.



Ko vas aparat pozove, pritisnite + ali — za izbiro želene ravni kuhanosti med malo pečeno (–1) in dobro pečeno (+1). Pritisnite ✓ ali ▷ za potrditev in začetek funkcije.

Na enak način, ko je to dovoljeno, nekatere funkcije 6th Sense omogočajo prilagoditev ravni porjavenja med nizko (–1) in visoko (1).

. PRIPRAVA S PARO

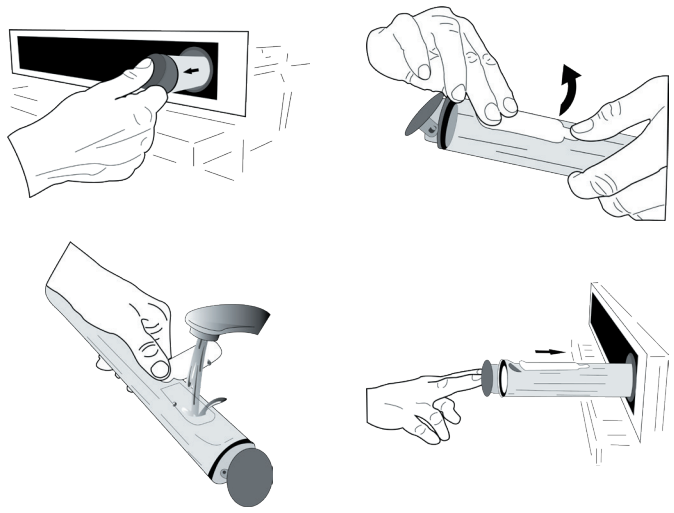
Z izbiro funkcije „Termoventilac.+ para“ ali enega izmed mnogih namenskih receptov 6th Sense lahko vse vrste živil pripravite z uporabo pare.

Para prodre skozi živila hitreje in bolj enakomerno v primerjavi z vročim zrakom, značilnim za tradicionalne funkcije: to skrajša čas priprave, pri čemer živila obdržijo v sebi dragocena hranila, in zagotavlja doseganje odličnih, resnično okusnih rezultatov z vsemi vašimi recepti. Vrata morajo ostati zaprta ves čas trajanja priprave s paro.

Če želite za pripravo uporabiti paro, je treba s pomočjo izvlečnega predala na upravljalni plošči vstaviti vodo v rezervoar, ki je v notranjosti pečice.

Ko se na zaslonu prikaže napis „DODAJTE VODO“, odprite predal s pritiskom na nagibni pokrovček. Po izvleku odprite pokrov predala in počasi nalijte nekaj pitne vode, dokler ne dosežete zareze, ki ustreza zahtevani stopnji

na zaslonu (LEVEL 1 (1. STOPNJA) – 160 ml ali LEVEL 2 (2. STOPNJA) – 300 ml, glede na izbrano funkcijo). V nobenem primeru predala ne napolnite čez zarezo, ki označuje 2. stopnjo. Zaprite predal, tako da ga previdno potisnete proti plošči, dokler ni popolnoma zaprt. Predal mora biti vedno zaprt, razen med polnjenjem vode.



Po prvem polnjenju, če gre za daljše cikle pečenja, ko bo vode zmanjkalo, jo bo morda treba ponovno dodati, da se cikel zaključi: če bo treba, po pečica sporočila zahtevo. Izogibajte se polnjenju predala, ko je pečica izklopljena ali ko je na zaslonu zahtevano polnjenje predala. Predlagamo, da predal po ciklu pečenja s paro izpraznite.

3. VKLOP FUNKCIJE

Kadar koli, če so privzete vrednosti enake želenim, ali ko ste vnesli potrebne nastavitve, pritisnite ▷, da aktivirate funkcijo.

Med fazo zamika vas bo po pritisku na ▷ pečica vprašala, ali želite preskočiti to fazo in takoj zagnati funkcijo.

Opomba: ko je funkcija izbrana, bo zaslon priporočil najprimernejšo raven za vsako funkcijo.
Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na ⏻.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Pritisnite ⏮ za vrnitev na prejšnji zaslonski prikaz in izberite drugačno funkcijo ali pa počakajte, da se pečica popolnoma ohladi.

4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo, ki vas pozove „ADD FOOD“ (DODAJ ŽIVILO). Takrat odprite vrata, položite živilo v pečico, zaprite vrata in začnite pripravo s pritiskom na ✓ ali ▷.

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.

Čas priprave ne vključuje predgretja. Želeno temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo tipke + ali —.

5. PREMOR MED PRIPRAVO/OBRAČANJE ALI PREVERJANJE ŽIVIL

Ko odprete vrata, se bo priprava začasno ustavila z izklopom grelnikov.

Za nadaljevanje priprave zaprite vrata.

Nekatere izmed funkcij 6th Sense zahtevajo obračanje živil med pripravo.



Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Odprite vrata, opravite dejanje, navedeno na zaslonu ter ponovno zaprite vrata; nato pritisnite ▷ za nadaljevanje priprave.

Na enak način, ko preostane 10 % časa do konca priprave, vas pečica pozove, da preverite živila.

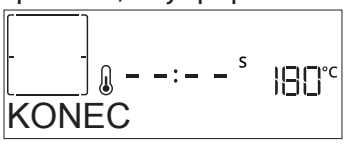


Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Preverite hrano, zaprite vrata in pritisnite ▷ ali ✓ za nadaljevanje priprave.

Opomba: pritisnite ▷, da preskočite ta dejanja. V nasprotnem primeru, če po določenem času ne opravite nobenega dejanja, bo pečica nadaljevala s pripravo.

6. KONEC PRIPRAVE HRANE

Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.



Pritisnite ▷ za nadaljevanje priprave v ročnem načinu (brez uporabe časovnega stikala) ali pritisnite +, da nastavite nov čas in podaljšate čas priprave. V obeh primerih se bodo parametri za pripravo obdržali.

PORJAVENJE

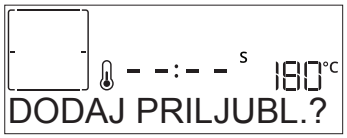
Nekatere izmed funkcij pečice vam omogočajo, da po koncu priprave z vklopom žara nadaljujete s porjavenjem površine živila.



Ko se na zaslonu prikaže ustrezno sporočilo, če je zahtevano, pritisnite ✓ za zagon petminutnega cikla za porjavenje. Funkcijo lahko kadar koli prekinete s pritiskom na ⏻ za izklop pečice.

. PRILJUBLJENO

Ko se priprava konča, vas bo zaslon pozval, da funkcijo na seznam priljubljenih funkcij shranite pod številko od 1 do 10.



Če želite funkcijo dodati med priljubljene in shraniti trenutno nastavitev za prihodnjo uporabo, pritisnite ✓ , v nasprotnem primeru zanemarite zahtevo in pritisnite ⏪ . Enkrat ko pritisnete ✓ , pritisnite še + ali — , da izberete položaj številke, nato pritisnite ✓ za potrditev.

Opomba: če je pomnilnik že poln, ali je izbrana številka že zasedena, vas bo pečica vprašala, ali želite prepisati prejšnjo funkcijo.

Če želite pozneje priklicati shranjeno funkcijo, pritisnite ♡ : na zaslonu se prikaže seznam priljubljenih funkcij.

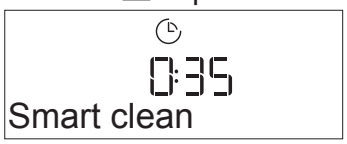


Pritisnite + ali — za izbiro funkcije, potrdite s pritiskom na ✓ in nato pritisnite ▷ za aktiviranje.

. ČIŠČENJE

- **SMARTCLEAN**

Pritisnite za prikaz funkcije „Smart Clean“ na zaslonu.



Pritisnite ▷ za vklop funkcije: zaslon vas bo pozval, da izvedete vsa dejanja, potrebna za najboljše rezultate čiščenja: sledite navodilom in na koncu pritisnite ✓ . Potem ko opravite vse korake in ko aparat to od vas zahteva, pritisnite ▷ za začetek cikla čiščenja.

Opomba: priporočamo, da med čiščenjem ne odpirate vrat pečice, s čimer preprečite uhajanje vodne pare. Izguba vodne pare bi lahko negativno vplivala na rezultat čiščenja.

Po končanem ciklu na zaslonu začne utripati ustrezno besedilo. Pustite, da se pečica ohladi, nato pa notranje površine do suhega obrišite s krpo ali gobo.

- **SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLIZA**

Med piroliticnim ciklom se pečice ne dotikajte.

Med delovanjem piroliticnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, naj bodo vsi gorilniki ali električna kuhališča med samodejnim čiščenjem izklopljeni. Za optimalne rezultate čiščenja odstranite odvečne ostanke iz vdolbine in očistite steklo notranjih vrat, preden uporabite piroliticno funkcijo. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Pritisnite za prikaz funkcije „PIROLIZA“ na zaslonu.



Pritisnite + ali — , da izberete želeni cikel, nato pritisnite ✓ za potrditev. Ko izberete cikel, če želite, pritisnite + ali — , da nastavite končni čas (zamik vklopa), nato pritisnite ✓ za potrditev. Očistite vrata in odstranite ves pribor, kot je zahtevano; ko končate opravilo, zaprite vrata in pritisnite ▷ : pečica zažene cikel samodejnega čiščenja, medtem ko se vrata samodejno zaklenejo: na zaslonu se prikaže opozorilno sporočilo, skupaj z odštevanjem, ki označuje stanje cikla, ki je v teku. Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven.

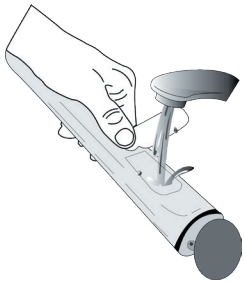
Opomba: Pred vklopom piroliticne funkcije odstranite vodo iz predala

• IZČRPAVANJE

Funkcija izčrpavanja omogoča izčrpavanje vode, da ta ne zastaja v grelniku. Ta izdelek je bil razvit tako, da samodejno izvede cikel izčrpavanja vode, ko se pečenje ustavi/konča. Približno 30 minut po ustavitvi/koncu pečenja pečica samodejno izčrpa sistem in premakne preostalo vodo v predal (pazite, da predala po pečenju ne odstranite). Za tem lahko predal izvlečete in izpraznite.

Priporočamo, da predal izpraznite takoj po končanem izčrpavanju vode, ko se cikel pečenja konča.

Če je potrebno, lahko uporabnik v vsakem primeru izvede ročno praznjenje po spodnjih navodilih.



Pravilno vstavite predal za vodo v pečico in izberite funkcijo „Drain“ (izčrpavanje), pritisnite ▷ in počakajte, da se cikel samodejno začne. Povprečen čas trajanja izčrpavanja pri polni obremenitvi je približno ena minuta. Za tem lahko predal izvlečete in izpraznite.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 30 minut po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). Med čakanjem se na zaslonu prikažejo naslednje povratne informacije „WATER IS HOT“ (VROČA VODA).

• ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

Ta posebna funkcija se vklopi v rednih časovnih intervalih in vam omogoča, da ohranite parni sistem v najboljšem stanju. Po zagonu funkcije sledite vsem korakom, navedenim na zaslonu, in na koncu pritisnite ▷ , da začnete novo fazo. Povprečno trajanje celotne funkcije je približno 100 minut.

Opomba: Če se funkcija v katerem koli trenutku ustavi, morate celoten cikel odstranjevanje vodnega kamna ponoviti.

Na zaslonu se bo prikazalo, kdaj je čas za cikel odstranjevanja vodnega kamna (glejte spodnjo preglednico).

SPOROČILO ZA ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA	POMEN
<PRIP. OD. V. KAM.> Pojavi se po približno 15 urah parnih ciklov*	Priporočljivo je, da izvedete cikel odstranjevanja vodnega kamna.
<ODSTR. VOD. KAM.> Pojavi se po približno 20 urah parnih ciklov*	Odstranjevanje vodnega kamna je obvezno. Parnega cikla ni mogoče vklopiti, dokler se ne izvede cikel odstranjevanja vodnega kamna.

* glede na privzeto vrednost (4 - Trda) stopnje trdote vode. Število ur parnih ciklov, ki morajo preteči, preden se prikažejo sporočila za odstranjevanje vodnega kamna (Descale), je odvisno od stopnje trdote vode, nastavljene na aparatu.

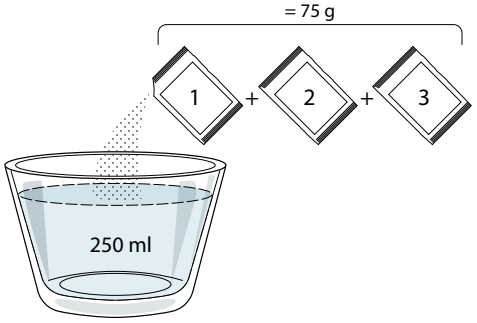
Postopek odstranjevanja vodnega kamna se lahko izvede tudi, kadar uporabnik želi globlje čiščenje notranjega parnega kroga.

Aparat pred zagonom faze odstranjevanja vodnega kamna preveri, ali je v rezervoarju ostalo še kaj vode, in po potrebi izvede cikel izčrpavanja. V tem primeru boste morali po ciklu izčrpavanja predal izprazniti, preden boste lahko nadaljevali s fazo odstranjevanja vodnega kamna.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 30 minut po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). Med čakanjem se na zaslonu prikažejo naslednje povratne informacije "WATER IS HOT" (Vroča voda).

» **KORAK 1/2: ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (70 MIN)**

Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Dodajte 0,25 l raztopine), v predal vlijte raztopino za odstranjevanje vodnega kamna. Za najboljše rezultate odstranjevanja vodnega kamna priporočamo, da rezervoar napolnite z raztopino, ki je sestavljena iz 75 g specifičnega izdelka WPRO in 250 ml pitne vode. Prepričajte se, da se raztopina popolnoma raztopi v vodi in da ne ostane nobenih ostankov. Odstranjevalec vodnega kamna WPRO je predlagan strokovni izdelek za vzdrževanje najboljše učinkovitosti vaše funkcije pare v pečici. Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali obiščite **www.whirlpool.eu**. Whirlpool ne odgovarja za morebitno škodo, ki bi jo povzročila uporaba drugih čistilnih sredstev, ki so na voljo na trgu.



Ko raztopino za odstranjevanje vodnega kamna vlijete v predal, začnite glavni postopek odstranjevanja vodnega kamna s pritiskom na ▷. Med posameznimi koraki odstranjevanja vodnega kamna vaša prisotnost ob aparatu ni potrebna. Po vsakem končanem koraku se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikažejo navodila za prehod na naslednji korak.

Po končani fazi odstranjevanja vodnega kamna izpraznite predal.

» **KORAK 2/2: IZPIRANJE (~30 min.)**

Če želite iz predala in parnega kroga odstraniti ostanke odstranjevanja vodnega kamna, morate izvesti cikel izpiranja. Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF WATER> (dodajte 0,25 l vode), napolnite rezervoar z 0,25 L pitne vode, nato pa pritisnite ▷, da začnete izpiranje. Pečice ne izklopite, dokler niso zaključeni vsi koraki, ki jih zahteva funkcija.

Ko se na zaslonu prikaže sporočilo „DESCALING COMPLETED“, pritisnite OK za potrditev.

Izpraznite predal. Cikel odstranjevanja vodnega kamna je končan.

Med čiščenjem ni mogoče vklopiti funkcij za pripravo hrane. Opomba: na zaslonu se prikaže sporočilo, ki vas opomni na redno izvajanje tega postopka.

Po končanem postopku odstranjevanja vodnega kamna predlagamo, da posušite morebitne ostanke vode v notranjosti pečice. Zdaj bo mogoče uporabljati vse funkcije pare.

Opomba: med ciklom odstranjevanja vodnega kamna se lahko sliši nekaj hrupa, saj se za zagotavljanje optimalne učinkovitosti odstranjevanja vodnega kamna aktivirajo črpalke pečice.

Po začetku cikla vzdrževanja ne odstranjujte predala, razen če to zahteva aparat.

. MINUTNI OPOMNIK

Ko je pečica izklopljena, lahko prikazovalnik uporabljate kot časovnik. Za vklop te funkcije se prepričajte, da je pečica izključena, in pritisnite + — : na zaslonu bo začela utripati ikona ⏱.

Pritisnite + ali — za nastavitev želenega časa in nato pritisnite ✓, da vključite časovnik.



Ko se nastavljeni čas na minutnem opomniku izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

Opomba: minutni opomnik ne vklopi postopkov priprave hrane. Za spremembo nastavljenega časa na časovniku pritisnite + ali —.

Ko ste vklopili minutni opomnik, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo.

Pritisnite ⏻ za vklop pečice in izberite želeno funkcijo. Ko se funkcija začne, bo časovnik odštevalo neodvisno in ne bo posegal v delovanje funkcije.

Opomba: med to fazo minutni opomnik ni viden (prikaže se le ikona ⏱), vendar se odštevanje nadaljuje v ozadju. Za priklic zaslona z minutnim opomnikom pritisnite ⏻, da zaustavite funkcijo, ki je trenutno aktivna.

. ZAPORA TIPK

Za zaporo tipk pritisnite in vsaj pet sekund zadržite ⏮ .
Za vklop tipk postopek ponovite.



Opomba: Funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete ⏻ .

OPOMBE”

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.

6th sense PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL		PREDLAGANA KOLIČINA	OBRNITE (od časa priprave)	VIŠINA IN PRIBOR	
LAZANJA	-	0,5–3 kg	-	2	
MESO	Pečena govedina	0,6–2 kg	-	3	
	Hamburgerji	1,5–3 cm	3/5	5	4
	Pečeno meso	0,6–2,5 kg	-	3	
	Pečen piščanec	0,6–3 kg	-	2	
	File in prsa	1–5 cm	2/3	5	4
RIBE	Ribji fileji	0,5–3 (cm)	-	3	2
	Zmrznjeni fileji	0,5–3 (cm)	-	3	2
ZELENJAVA	Krompir	0,5–1,5 kg	-	3	
	Pečena zelenjava	0,5–1,5 kg	-	3	
	Gratinirana zelenjava	en pekač	-	3	
TORTE IN PECIVA	Biskvitna torta	0,5–1,2 kg	-	3	
	Piškoti	0,2–0,6 kg	-	3	
	Pite	0,4–1,6 kg	-	3	
	Slano pecivo	0,8–1,2 kg	-	2	
PIZZA & BREAD	Tanka pica	okrogla – pekač	-	2	
	Debela pica	okrogla – pekač	-	2	
	Zamrznjena pica	1–4 kosi	-	2	
	Žemlje	60–150 g vsaka	-	3	
	Velik kruh	0,7–2,0 kg	-	2	

PRIBOR	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/ originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Air Fry

Whirlpool

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO TERMOVENTILAC. + PARA

RECEPT	STOPNJA PARE	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Masleni piškoti / piškoti	PARA 1	Da	140–150	35–55	3
Kolački/mafini	PARA 1	Da	160–170	30–40	3
Kvašeno pecivo	PARA 1	Da	170–180	40–60	2
Biskvitne torte	PARA 1	Da	160–170	30–40	2
Fokača	PARA 1	Da	200–220	20–40	3
Štruca kruha	PARA 1	Da	170 -180	70–100	3
Majhen kruh	PARA 1	Da	200–220	30–50	3
Bageta	PARA 1	Da	200–220	30–50	3
Pečen krompir	PARA 2	Da	200–220	50–70	3
Teletina / govedina / 1 kg	PARA 2	Da	180–200	60–100	3
Teletina / govedina / (kosi)	PARA 2	Da	160–180	60-80	3
Goveja pečenka, malo pečena, 1 kg	PARA 2	Da	200–220	40–50	3
Goveja pečenka, malo pečena, 2 kg	PARA 2	Da	200	55–65	3
Jagnječje stegno	PARA 2	Da	180–200	65–75	3
Dušena krača	PARA 2	Da	160–180	85–100	3
Piščanec / pegatka / raca, 1–1,5 kg	PARA 2	Da	200–220	50–70	3
Piščanec / pegatka / raca (kosi)	PARA 2	Da	200–220	55–65	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	PARA 2	Da	180–200	25–40	3
Ribji file	PARA 2	Da	180–200	15–30	3

PRIBOR	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Air Fry

PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Zamrznjen pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	L4 L1
Domači krompirček		300–800 g	Da	200	20–40	L4 L1
Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15–20	L4 L1
Mešana zelenjava		300–800 g	Da	200	20–30	L4 L1
Zamrznjeni deli piščanca		500 g	Da	200	15–20	L4 L1
Panirane piščančje prsi		1–4 cm	Da	200	20–40	L4 L1
Zamrznjene ribje paličice		500 g	Da	220	15–20	L4 L1
Paniran kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	L4 L1

Za pripravo svežih ali domačih živil olje enakomerno razporedite.

Predlagamo, da na L1 dodate prazen pekač za zbiranje morebitnih ostankov maščobe, ki se med pečenjem izločajo iz pekača za zračno cvrtje.

Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE

 Klasično

 Termoventilac.

 Konvekcijska peka

 Žar

 Hitri žar

 Termo. ECO

 Air Fry

Whirlpool

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30–50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30–50	4 1
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160–200	30–85	3
		Da	160–200	35–90	4 1
Piškoti / masleni piškoti		Da	150	20–40	3
		Da	140	30–50	4
		Da	140	30–50	4 1
		Da	135	40–60	5 3 1
Kolački / mafini		Da	170	20–40	3
		Da	150	30–50	4
		Da	150	30–50	4 1
		Da	150	40–60	5 3 1
Princeske		Da	180–200	30–40	3
		Da	180–190	35–45	4 1
		Da	180–190	35–45 *	5 3 1
Beljakovi poljubčki		Da	90	110–150	3
		Da	90	130–150	4 1
		Da	90	140–160 *	5 3 1
Pica / kruh / fokača		Da	190–250	15–50	2
		Da	190–230	20–50	4 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	220–240	25–50 *	5 3 1
Zamrznjena pica		Da	250	10–15	3
		Da	250	10–20	4 1
		Da	220–240	15–30	5 3 1
Slane pite (zelenjavna pita, slano pecivo)		Da	180–190	45–55	3
		Da	180–190	45–60	4 1
		Da	180–190	45–70 *	5 3 1
Maslene paštetke / Krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40 *	5 3 1

FUNKCIJE	Klasično	Termoventilac.	Konvekcijska peka	Žar	Hitri žar	Termo. ECO	Air Fry

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Lazanja / narastki / pečene testenine / kaneloni		Da	190–200	45–65	3
Jagnjetina / teletina / govedina, 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Piščanec / zajec / raca, 1 kg		Da	200–230	50–100	3
Puran / gos, 3 kg		Da	190–200	80–130	2
Pečena riba / zavita v papir za peko (fileji, cela)		Da	180–200	40–60	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci))		Da	180–200	50–60	2
Toast		-	3 (visoka)	3–6	5
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20–30 **	4 3
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30 **	5 4
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70 ***	2 1
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60–90 ***	3
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35–55 ***	3
Gratinirana zelenjava		-	3 (visoka)	10–25	3
Celoten obrok: Sadna pita (5. stopnja) /lazanja (3. stopnja) / meso (1. stopnja)		Da	190	40–120 *	5 3 1
Lazanja in meso		Da	200	50–100 *	4 1
Meso in krompir		Da	200	45–100 *	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 *	4 1
Polnjena pečenka		-	200	80–120 *	3
Meso v kosih (zajec, piščanec, jagnjetina)		-	200	50–100 *	3

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.
** Obrnite hrano po polovici časa priprave.
*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil.

Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano).

Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora.

Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti.

Uporabite priložen pribor in po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

PRIBOR	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Air Fry

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.
Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice.
Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

. Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.
Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

Po vsaki uporabi pustite, da se pečica ohladi. Najbolje je, če pečico očistite, ko je še nekoliko topla, in tako odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

Za optimalno čiščenje notranjih površin vklopite funkcijo „Smart Clean".

Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

. Za lažje čiščenje lahko vrata pečice snamete.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

VZDRŽEVANJE PREDALA ZA VODO

Pozor: Predal za vodo ni primeren za pranje v pomivalnem stroju: lahko se poškoduje!

Ob koncu vsakega cikla pečenja s paro pečica po približno 30 minutah samodejno izvede približno minuto trajajoč cikel izčrpavanja, pri čemer vso vodo v sistemu prenese v izvlečni predal. Po končanem samodejnem izčrpavanju nadaljujte, kot sledi:

1. Pritisnite zgornji del sprednjega pokrova predala, ki je označen z vdolbino, da izvlečete ročaj.
2. Primite ročaj in izvlecite predal za vodo.
3. Odstranite pokrov predala za vodo.
4. Izpraznite predal za vodo in ga očistite.
5. Z mehko krpo osušite različne sestavne dele.
6. Po potrebi predal posušite na zraku, ne da bi ga zaprli s pokrovom.
7. Namestite pokrov predala za vodo.
8. Ponovno vstavite opran in posušen odstranljiv predal za vodo v ohišje, pri čemer pazite, da ga potisnete do konca navzdol.
9. Pritisnite spodnji del sprednjega pokrova predala, da se ročaj vstavi na svoje mesto.

Opomba: Po potrebi lahko izvedete ročni cikel izčrpavanja: pritisnite ikono za čiščenje na nadzorni plošči in z gumboma + in - izberite možnost Drain (izčrpavanje) ter pritisnite ikono ✓ za začetek. Pečica izčrpa vodo iz sistema in jo odvaja v izvlečni predal.

Opomba: Ne puščajte vode v sistemu več kot 2 dni.

Pri polnjenju predala za vodo uporabljajte le vodo pri sobni temperaturi: vroča voda lahko vpliva na delovanje parnega sistema. Uporabljajte samo pitno vodo.

REZERVOAR

Za zagotovitev optimalnega delovanja pečice in preprečevanje nastajanja vodnega kamna priporočamo, da redno uporabljate funkciji „Izčrpavanje" in „Ods. vod. ka.".

Po daljšem obdobju neuporabe funkcije „Termoventilac. + para" priporočamo, da vklopite cikel priprave s prazno pečjo in popolnoma napolnjenim rezervoarjem.

MENJAVA ŽARNICE

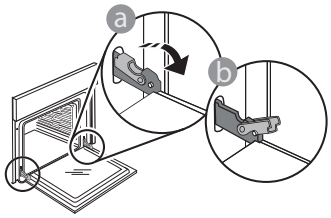
1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
3. Pečico znova priklopite na električno napajanje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 40 W/230 V tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov. Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

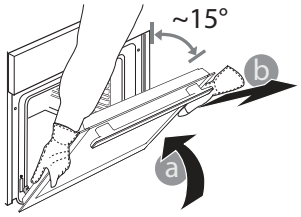
– Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih prstni odtisi lahko poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

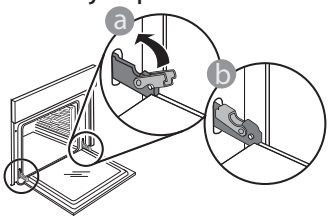
1. **Da vrata demontirate**, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



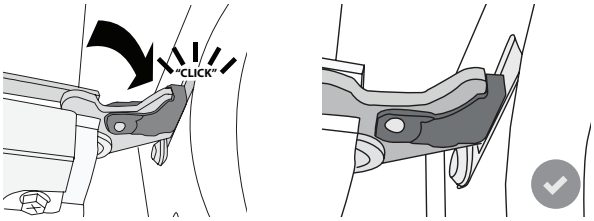
2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.



3. **Vrata ponovno namestite** tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.
4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



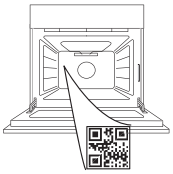
5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Pečica se ne segreje. Funkcija se ne zažene.	V teku je način “DEMONSTRACIJA”.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMONSTRACIJA“ in pritisnite „Off“.
Lučka se izklopi.	Vklopljen je način „ECO“.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „ECO“ in pritisnite „Off“.
Vrat ni mogoče odpreti.	Čiščenje je v teku.	Počakajte, da se funkcija zaključi in da se pečica ohladi.
Aktivacija črpalke nekaj minut po koncu/zaustavitvi parnega cikla	Pričakovano samodejno izčrpavanje vode	Ukrepanje ni potrebno.

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran **docs.whirlpool.eu/docs**
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Izdelano pod licenco.

Whirlpool

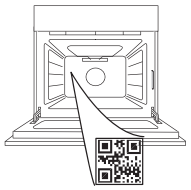
400020014449

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

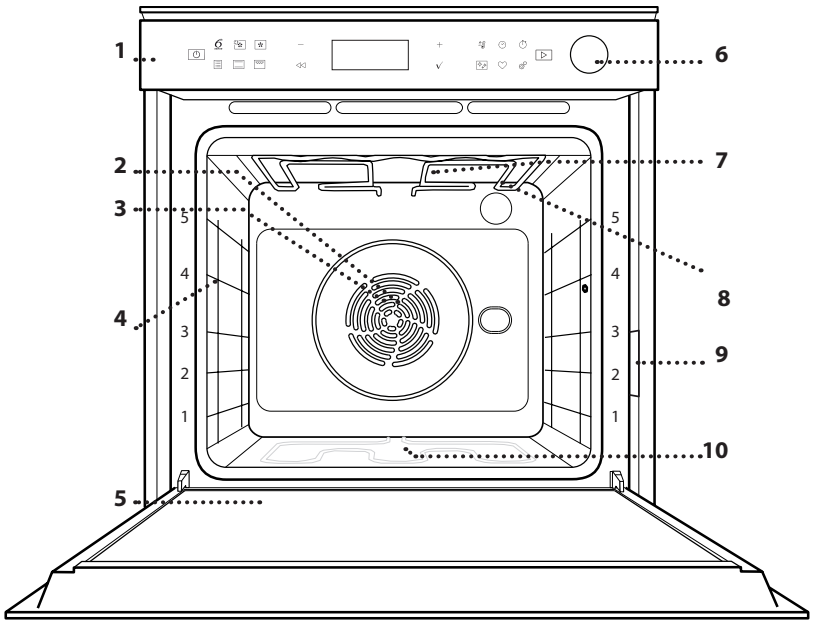
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på **www.register10.eu**

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

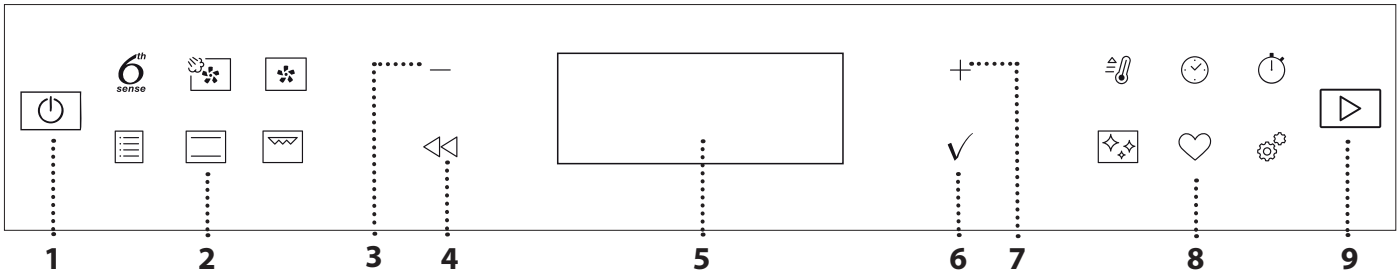


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Vattenlåda
7. Övre värmeelement/grill
8. Lampa
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att slå på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion ska den hållas intryckt länge.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm.

Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

För att omedelbart starta en funktion.

6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

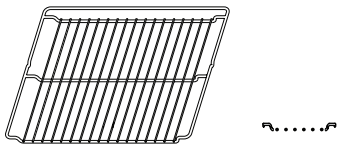
För att få snabb åtkomst till funktioner, tidslängd, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

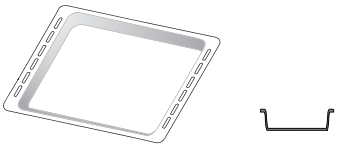
TILLBEHÖR

GALLER



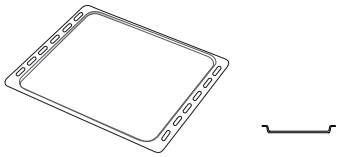
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



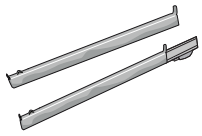
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT



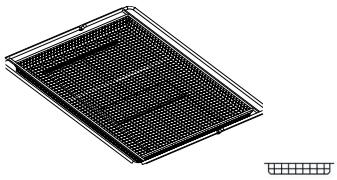
Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

RÖRLIGA SKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

AIR FRY-PLÅT *



Ska användas när man lagar mat med Air Fry funktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar.

Den kan diskas i diskmaskin.

* Endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta kundtjänst eller **www.whirlpool.eu**.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

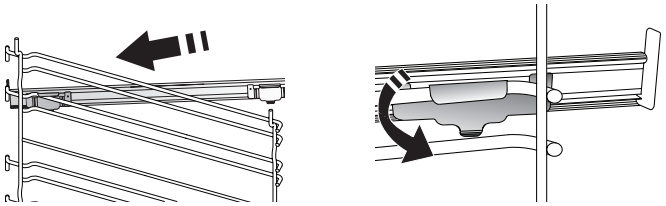
TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

- För att ta bort stegarna, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Sidostegarna kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i det undre fästet.

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER

6th SENSE

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, pajer, bröd, pizza).

Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

VARMLUFT + ÅNGA

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi att välja nivån ÅNGA 1 för bröd och efterrätter och ÅNGA 2 för kött, fisk och grönsaker.

VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

TRAD. TILLAGNINGSFUNKTIONER

- **ÖVER/UNDERV.& FLÄKT**
  För att steka kött, baka tårtor med fyllningar på endast en nivå.
- **TURBOGRILL**
  För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **FRYSBAK**
  Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmd.
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **AIR FRY**
    Med denna funktion går det att laga pommes frites, kycklingbitar m.m. genom att använda mindre olja och ändå få dem krispiga. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar.
    Bästa förväntade tillagningsresultat erhålls bara om man använder en Air Fry-plåt (medföljer vissa modeller). Lägg maten i ett enda lager på Air Fry-plåten och följ instruktionerna i Air Fry-tabellen för bästa resultat. Undvik att använda mer än en plåt för att förhindra ojämn tillagning.
  - » **JÄSNING**
    För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.
  - » **DEFROST (UPPTINING)**
    För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
  - » **VARMHÅLLNING**
    För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
  - » **ECO VARMLUFT**
    För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermittent luftcirkulation. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

ÖVER-/UNDERV.

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

GRILL

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

SNABB FÖRVÄRMN.

For snabb förvärmning av ugnen.

TIMER

Används för att redigera funktionstiderna.

MINUTEMINDER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.

RENGÖRING

- **AUTOMATISK UGNSRENGÖRING - PYRO**
  För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.
- **TÖMNING**
  För att tömma kokaren automatiskt och förhindra att restvatten stannar kvar när apparaten inte ska användas på ett tag.
- **AVKALKNING**
  För att ta bort kalkavlagringar från kokaren. Vi rekommenderar att du använder denna funktion med jämna mellanrum. Om du inte gör det kommer ett meddelande att visas på displayen för att påminna dig om att rengöra ugnen.

- **SMART CLEAN**
  Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten i botten på ugnen och aktivera funktionen när ugnen är kall.

INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

När "ECO"-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den tänds automatiskt igen när någon av knapparna trycks in. När "DEMO"-läget är "På" är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av".

Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

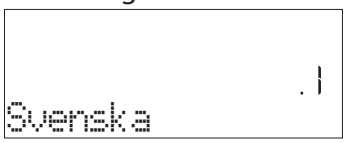
FAVORIT

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.

IBRUKTAGNING

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas ”English”.

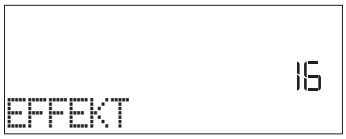


Tryck på + eller — för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.
Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja "SPRÅK" i menyn "INSTÄLLNINGAR" som du kommer åt genom att trycka på .

2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk effekt som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Tryck + eller — för att välja 16 “Hög” eller 13 “Låg” och tryck ✓ för att bekräfta.

3. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt effekten ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på + eller — för att ange aktuell timma och tryck sedan på ✓: På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.
Ange minuter med + eller — och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på och välj "KLOCKA" i menyn "INSTÄLLNINGAR".

4. STÄLLA IN VATTENHÅRDHET

För att ugnen ska kunna fungera korrekt och för att garantera att den regelbundet ber användaren att köra ett avkalkningsprogram när det krävs är det viktigt att ställa in rätt vattenhårdhet. För att ställa in den ska användaren slå på ugnen genom att trycka på . Tryck sedan på Inställningar och använd navigeringsknapparna + och — för att välja “VATTENHÅRDHET". Tryck på ✓ för att bekräfta. Använd navigeringsknapparna + och — för att välja korrekt nivå för vattnet i ditt område, baserat på följande tabell:

VATTENHÅRDHETSTABELL				
Nivå		°dH Tyska grader	°fH Franska grader	°Clarke Engelska grader
1	Mycket mjukt	0-6	0-10	0-7
2	Mjukt	7-11	11-20	8-14
3	Medel	12-16	21-29	15-20
4	Hårt	17-34	30-60	21-42
5	Mycket hårt	35-50	61-90	43-62

Tryck på ✓ för att bekräfta.
För vattenhårdhetsnivån är “Hårt” förinställd.

5. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.
Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. “Varmluft" eller “Över/underv.& Fläkt").

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

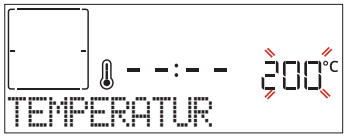
Slå på ugnen genom att trycka på ⏻ : Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja något från en meny (displayen kommer att visa första tillgängliga artikel), tryck + eller — för att välja önskad artikel och tryck ✓ sedan för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens. Genom att trycka på ⏮ kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / ÅNG NIVÅ



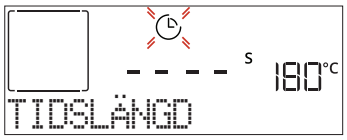
När värdet blinkar på displayen, använd + eller — för att ändra det. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

För funktionen "Varmluft + ånga" kan du välja mängden ånga enligt dessa värden: ÅNGA 1, ÅNGA 2.

Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen/grillnivå med hjälp av + eller — .

TIDSLÄNGD



När ikonen ◷ blinkar på displayen, använd + eller — för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsoberoende): Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på ◷ : Tryck på + eller — för att ändra och sedan på ✓ för att bekräfta.

AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJD START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess avslutningstid. Displayen visar avslutningstiden och ikonen ◷ blinkar.



Tryck på + eller — för att ställa in avslutningstiden och tryck sedan på ✓ för att bekräfta och aktivera funktionen.

Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på + eller — , samt ändra övriga inställningar genom att trycka på ⏮ under tiden. Tryck på ◷ för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

. 6th SENSE

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för att tillaga, steka eller baka alla tillgängliga rätter.

Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT / HÖJD / PIZZA (RUND-PLÅT-LAGER)



Följ anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. Tryck på + eller — för att ange det värde som krävs, och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

TILLAGNING / BROWNING

Det går att justera tillagningsnivån med vissa 6th Sense-funktioner.



Vid uppmaning trycker du på + eller — för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen.

På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att med vissa 6th Sense-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) and hög (1).

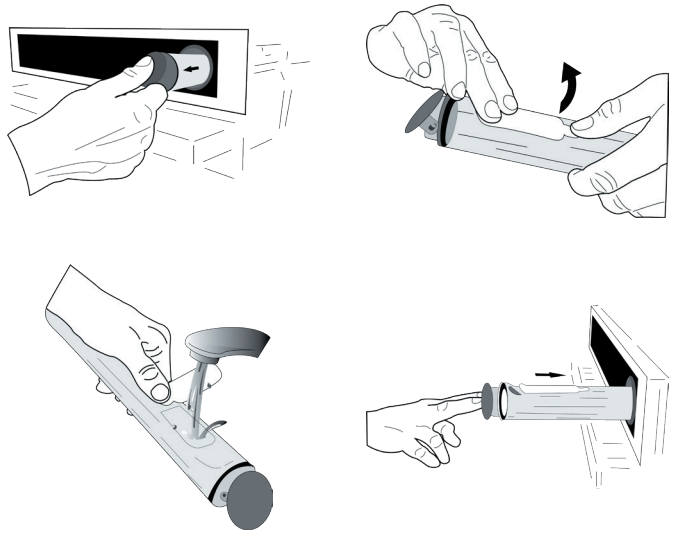
. ÅNGKOKNING

Genom att välja "Varmluft + Ånga" eller en av flera 6th Sense-dedikerade recept är det möjligt att tillaga vilken sorts mat som helst tack vare användning av ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över-/Undervärmefunktioner: detta minskar tillagningstider, stänger in matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt delikata resultat med alla dina recept. Under hela ångtillagningens varaktighet måste luckan hållas stängd.

För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i kokaren som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen.

När displayen visar texten "TILLSÄTT VATTEN", ska du öppna lådan genom att trycka på tiltlocket. När lådan

är utdragen ska du öppna locket och försiktigt hälla i kranvatten tills markeringen som motsvarar nivån som anges på displayen uppnås (NIVÅ 1 - 160 ml eller NIVÅ 2 - 300 ml, baserat på vald funktion). Se till att aldrig fylla lådan till en nivå som är högre än markeringen Nivå 2. Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.



Efter den första påfyllningen kan det vara nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet, om det valda tillagningsprogrammet varar länge och vattnet tar slut: ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.
Undvik att fylla lådan när ugnen är avstängd eller innan displayen uppmanar dig att göra det.
Vi rekommenderar att tömma lådan efter att ha använt ångprogrammet.

3. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på ▷.

Om du trycker på ▷ under fördröjningsfasen visas en fråga om du vill hoppa över denna fas och starta funktionen direkt.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.
Du kan stoppa den aktiverade funktionen när som helst genom att trycka på knappen ⏻.

Om ugnen är het och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på ⏪ för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas:
När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och "TILLSÄTT MATEN". Öppna då luckan, ställ in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på ✓ eller ▷.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbryta tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av + eller —.

5. PAUSA TILLAGNING/VÄND PÅ ELLER KONTROLLERA MATEN

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmningselementen avaktiveras.

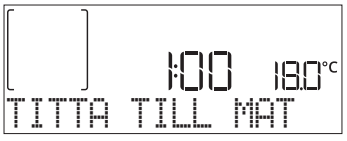
För att återuppta tillagningen, stäng luckan.

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan, utför åtgärden som visas på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på ▷ för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

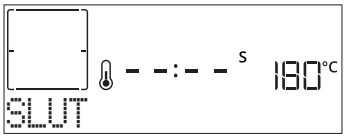


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Titta till maten, stäng luckan och tryck på ▷ eller ✓ för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på ▷ för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

6. TILLAGNINGENS SLUT

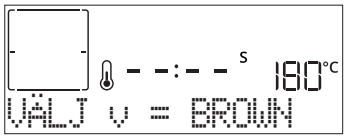
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på ▷ för att fortsätta tillaga manuellt (utan timer) eller tryck på + för att ange ny tidslängd och därmed förlänga tillagningstiden. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

BROWNING

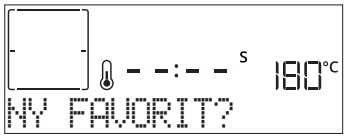
Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på ✓ om du önskar starta en fem minuters bryningscykel. ⏻ Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ugnens off-knapp.

. FAVORIT

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på ⏮ .

När du har tryckt på ✓ trycker du sedan på + eller — för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på ✓ .

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på ♡ : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.

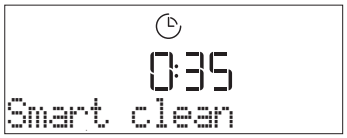


Tryck på + eller — för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på ✓ och tryck sedan på ▷ för att aktivera.

. RENGÖRING

- **SMARTCLEAN**

Tryck på ⏱ för att visa "Smart Clean" på displayen.



Tryck på ▷ för att aktivera funktionen: displayen kommer uppmana dig att utföra alla erfordrade åtgärder som krävs för att uppnå de bästa rengöringsresultaten: Följ anvisningarna och tryck på ✓ när du är klar. När du utfört samtliga steg trycker du på ▷ för att starta rengöringscykeln.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

- **AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO**

Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen.
Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).

Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnsstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under självrengöringsprogrammet. För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen från ugnsutrymmet och rengöra luckans inre glas innan pyrolysfunktionen aktiveras. Vi råder till att bara köra pyro-funktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

Tryck på ✧ för att visa "Pyro" på displayen.



Tryck + eller — för att välja önskad cykel, tryck sedan ✓ för att bekräfta. Så snart en cykel har valts tryck + eller — för att, om så önskas, ställa in avslutningstid (startfördröjning), tryck sedan ✓ för att bekräfta. Rengör luckan och ta bort alla tillbehör omedelbart, stäng sedan luckan och tryck på ▷ när det är klart: Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet. När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

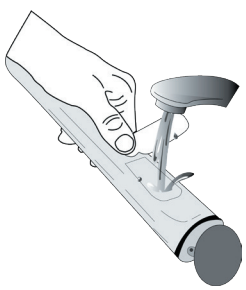
Observera: Ta bort vattnet från lådan innan pyro-programmet aktiveras

• TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i kokaren med hjälp av tömningsfunktionen. Denna produkt har utformats för att automatiskt köra ett tömningsprogram när tillagningen har stoppats/avslutats. Ungefär 30 min efter att tillagningen har stoppats/avslutats kommer ugnen att tömma systemet automatiskt genom att föra bort vattnet som finns kvar i lådan (se till att inte ta bort lådan efter tillagning). Därefter kan lådan tas bort och tömmas.

Vi råder till att tömma lådan så snart som tömningen har avslutats efter tillagningsprogrammet.

Om så behövs kan alltid en manuell tömning utföras av användaren genom att följa instruktionerna nedan.



Välj funktionen “Töm" med vattenlådan ordentligt insatt i ugnen. Tryck sedan på ▷ och vänta tills programmet startar automatiskt. Den genomsnittliga tidslängden för en fullständig tömning är cirka en minut. Därefter kan lådan tas bort och tömmas.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 30 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT"

• AVKALKNING

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall hålls ångsystemet i optimalt skick. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen och tryck på ▷ när den är klar för att starta nästa fas. Genomsnittlig tidslängd för hela funktionen är cirka 100 minuter.

Observera: Om funktionen stoppas måste hela avkalkningscykeln upprepas.

Displayen talar om för användaren när det är dags att köra ett avkalkningsprogram (se tabellen nedan).

AVKALKNINGSMEDDELANDE	BETYDELSE
<AVKALKNING REKOMMENDERAS> Den visas efter ca 15 timmar med ångprogram*	Det rekommenderas att köra ett avkalkningsprogram.
<AVKALKNINGSDAGS> Den visas efter ca 20 timmar med ångprogram*	Avkalkning måste göras. Det går inte att köra ett ångprogram förrän ett avkalkningsprogram har genomförts.

*beaktar standardvärdet (4 - Hård) för vattnets hårdhetsnivå. Antalet timmar med ångprogram som måste passera innan avkalkningsmeddelanden visas beror på vilken vattenhårdhetsnivå som ställts in på apparaten.

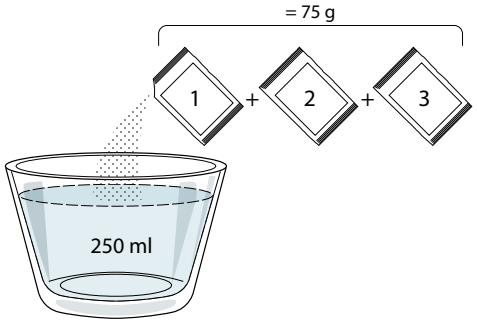
Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av den inre ångkretsen.

Innan ett avkalkningsprogram körs kommer apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i kokaren och den kör ett tömningsprogram om så krävs. I så fall måste lådan tömmas efter tömningsprogrammet innan avkalkningsfasen kan fortsättas.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 30 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT".

» FAS 1/2: AVKALKNING (70 MIN)

När displayen visar <TILLS. 0,25 L LÖSNING> ska användaren hälla avkalkningslösningen i lådan. För bästa avkalkningsresultat rekommenderar vi att fylla tanken med en lösning som består av 75 g av den specifika WPRO-produkten och 250 ml kranvatten. Se till att lösningen löser sig helt i vattnet så att det inte finns några rester kvar. WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. För beställningar och information, kontakta kundtjänst eller **www.whirlpool.eu**. Whirlpool kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på ▷ för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas har slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

När avkalkningsfasen har avslutats ska du tömma lådan.

» FAS 2/2: SKÖLJNING (30 min.)

För att få bort rester av avkalkningsmedel från lådan och ångkretsen måste ett sköljprogram köras. När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L VATTEN> ska användaren fylla tanken med 0,25 liter kranvatten och sedan trycka på ▷ för att starta sköljningen. Stäng inte av ugnen innan alla steg som krävs av funktionen har slutförts.

När meddelandet "AVKALKNING SLUTFÖRD" visas på displayen ska du trycka på OK för att bekräfta.

Töm sedan lådan. Avkalkningscykeln är avslutad.

Tillagningsfunktioner kan inte aktiveras under rengöringscykeln. Observera: En påminnelse om att utföra denna åtgärd visas på displayen med jämna mellanrum.

Vi rekommenderar att torka insidan från eventuellt kvarvarande vatten när avkalkningsproceduren har slutförts. Sedan går det att använda alla ångfunktioner.

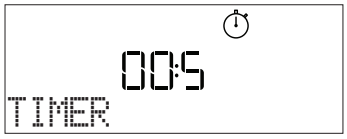
Observera: Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på + eller —: Ikonen ⏱ blinkar på displayen.

Tryck på + eller — för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på ✓ för att aktivera timern.



En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Tryck på + eller — för att ändra den inställda tiden på timern.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Tryck på ⏻ för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Observera: Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen ⏱ visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på ⏻ för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på ⏮ och håll den intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på ⏻.

ANMÄRKNINGAR”

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.

6th sense TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER		FÖRESLAGEN MÄNGD	VÄND (av tillagningstiden)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
LASAGNE	-	0,5-3 kg	-	2
KÖTT	Nötkött - stek	0,6-2 kg	-	3
	Hamburgare	1,5 - 3 cm	3/5	5 / 4
	Ugnsbakning	0,6-2,5 kg	-	3
	Kyckling - hel	0,6-3 kg	-	2
	Filéer & bröst	1 - 5 cm	2/3	5 / 4
FISK	Fiskfiléer	0,5 - 3 (cm)	-	3 / 2
	Frysta filéer	0,5 - 3 (cm)	-	3 / 2
GRÖNSAKER	Potatis	0,5-1,5 kg	-	3
	Rostade grönsaker	0,5-1,5 kg	-	3
	Grönsaksgratäng	en plåt	-	3
KAKOR & BAKVERK	Sockerkaka	0,5 - 1,2 kg	-	3
	Kakor	0,2 - 0,6 kg	-	3
	Mördegstårta	0,4 - 1,6kg	-	3
	Pajer	0,8-1,2 kg	-	2
PIZZA & BRÖD	Tunn pizza	rund - plåt	-	2
	Pan pizza	rund - plåt	-	2
	Pizza - fryst	1 - 4 lager	-	2
	Bullar	60 - 150 g vardera	-	3
	Stort bröd	0,7-2,0 kg	-	2

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Air fry

TILLAGNINGSTABELL FÖR VARMLUFT + ÅNGA

RECEPT	ÅNG NIVÅ	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Kakor / Mördegskakor	ÅNGA 1	Ja	140 - 150	35 - 55	3
Småkakor / Muffins	ÅNGA 1	Ja	160 - 170	30 - 40	3
Jästa kakor	ÅNGA 1	Ja	170 - 180	40 - 60	2
Sockerkakor	ÅNGA 1	Ja	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	ÅNGA 1	Ja	200 - 220	20 - 40	3
Brödlimpa	ÅNGA 1	Ja	170 -180	70 - 100	3
Småbröd	ÅNGA 1	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	ÅNGA 1	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Ugnsstekt potatis	ÅNGA 2	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kalv / Nötkött / 1 kg	ÅNGA 2	Ja	180 - 200	60 - 100	3
Kalv / Nötkött / (bitar)	ÅNGA 2	Ja	160 - 180	60-80	3
Rostbiff, blodig 1 kg	ÅNGA 2	Ja	200 - 220	40 - 50	3
Rostbiff, blodig 2 kg	ÅNGA 2	Ja	200	55 - 65	3
Lammlägg	ÅNGA 2	Ja	180 - 200	65 - 75	3
Stuvade fläsklägg	ÅNGA 2	Ja	160 - 180	85 - 100	3
Kyckling / pärlhöna / anka 1-1,5 kg	ÅNGA 2	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kyckling / pärlhöna / anka (bitar)	ÅNGA 2	Ja	200 - 220	55 - 65	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	ÅNGA 2	Ja	180 - 200	25 - 40	3
Fiskfilé	ÅNGA 2	Ja	180 - 200	15 - 30	3

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Air fry

TILLAGNINGSTABELL FÖR AIR FRY

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Fryst pommes frites		650-850g	Ja	200	25 - 30	L4 L1
Hemlagade pommes frites		300 - 800g	Ja	200	20 - 40	L4 L1
Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	L4 L1
Blandade grönsaker		300 - 800g	Ja	200	20 - 30	L4 L1
Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	L4 L1
Panerat kycklingbröst		1 - 4cm	Ja	200	20 - 40	L4 L1
Frysta fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	L4 L1
Panerad kotlett		1 - 4cm	Ja	220	20 - 50	L4 L1

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska oljan fördelas jämnt.

Vi föreslår att placera en tom plåt på L1 för att samla upp eventuellt fett som kan droppa ned från Air fry-plåten under tillagningen.

För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

FUNKTIONER

 Över-/underv.

 Varmluft

 Över/underv.& fläkt

 Grill

 Turbogrill

 Eco Varmluft

 Air Fry

Whirlpool

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor)		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Kakor / Shortbread (Mördegskaka)		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Matpajer (grönsakspajer, quicher)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent/salta kex		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKTIONER: Över-/underv. | Varmluft | Över/underv.& fläkt | Grill | Turbogrill | Eco Varmluft | Air Fry

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lasagne / Brylépudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / kalv / nöt / 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Fiskgratäng / en papillote (filéer, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Rostat bröd)		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30 **	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	2 1
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsstekt potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 *	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.
** Vänd maten efter halva tillagningstiden.
*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.

Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov).

Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.

Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Air Fry

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.
Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.
Ha på dig skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDOR

. Rengör ytorna med en fuktig mikrofibertrasa.
Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

. Aktivera "Smart Clean"-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.

. Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

Observera: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin: Risk för att den skadas!

I slutet av varje tillagningsprogram med ångfunktion kommer ugnen att automatiskt utföra ett tömningsprogram efter cirka 30 minuter som varar i ungefär en minut, vilket flyttar allt vatten i systemet till den utdragbara lådan. Gör följande när den automatiska tömningen har slutförts:

1. Tryck längst upp på lådans frontpanel, där det finns en indjupning, så att handtaget fälls ut.
2. Ta tag i handtaget och dra ut vattenlådan.
3. Ta bort locket på vattenlådan.
4. Töm ut vattnet från lådan och skölj den ren.
5. Torka de olika komponenterna med en mjuk trasa.
6. Om nödvändigt, låt lådan lufttorka utan lock.
7. Sätt tillbaka locket på vattenlådan.
8. Sätt tillbaka den rena och torra avtagbara vattenlådan på dess avsedda plats och se till att trycka in den hela vägen ned.
9. Tryck längst ned på luckans frontpanel för att fälla in handtaget.

Notera: Om nödvändigt kan ett manuellt tömningsprogram köras: Tryck på rengöringsikonen på kontrollpanelen och bläddra med knapparna + och - för att välja alternativet Tömning. Tryck på ikonen ✓ för att starta. Ugnen kommer att tömma ut vattnet i systemet, vilket leds till den utdragbara lådan.

Notera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar.

Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

KOKARE

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra kalkavlagringar med tiden, rekommenderar vi att du använder funktionerna ”Tömning” och ”Avkalkning” regelbundet.

Om funktionen “Varmluft + Ånga” inte har använts på en lång tid rekommenderar vi starkt att aktivera en tillagningscykel med tom ugn genom att fylla tanken helt.

ATT BYTA GLÖDLAMPA

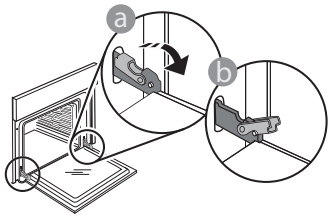
1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: 40 W/230 ~ V typ G9, T300°C halogenlampor. Lampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet. Lamporna finns att köpa av vår kundservice.

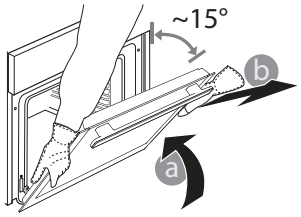
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

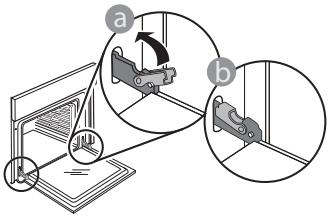
1. **För att ta bort luckan**, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



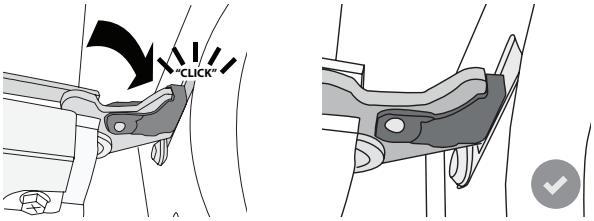
2. Stäng luckan så långt det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



3. **Sätt tillbaka luckan** genom att flytta den mot ugnen och placera gångjärnens krokar i höjd med fästet och fästa den övre delen på fästet.
4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



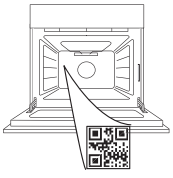
5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Ugnsfel.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven ”F”.
Ugnen värms inte upp. Funktionen startar inte.	"DEMO"-läge körs.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ljuset släcks.	”ECO”-läge är "På".	Gå till "ECO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ugnsluckan öppnas inte.	Rengöringscykel pågår.	Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.
Tömningspumpen aktiveras några minuter efter att ångprogrammet är klart/stoppat	Förväntad automatisk vattentömning	Ingen åtgärd krävs.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Producerad under licens.

Whirlpool

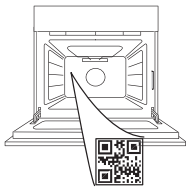
400020014449

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

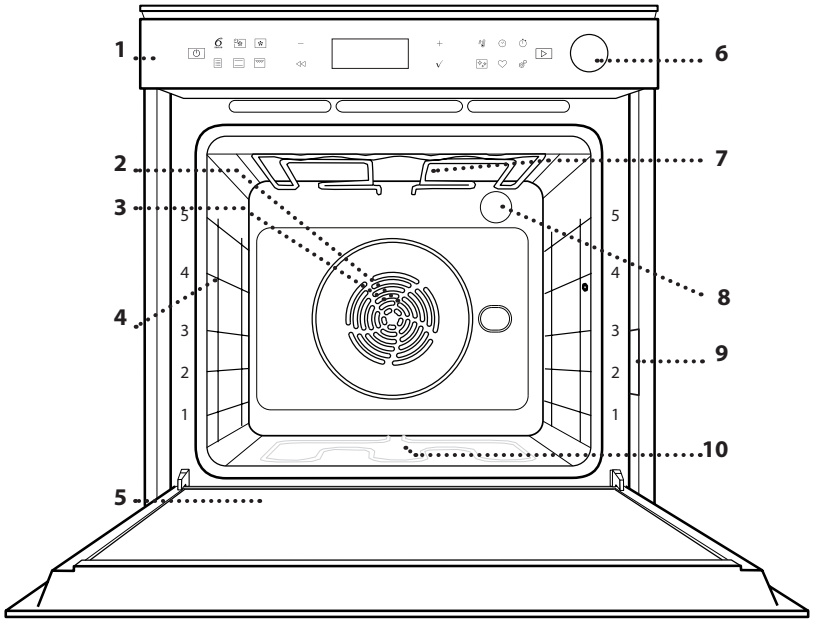
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій пристрій на сайті **www.register10.eu**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

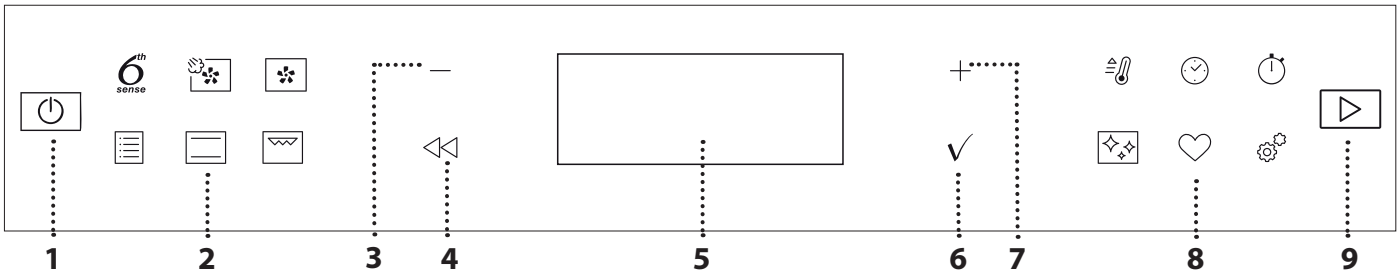


ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрямні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Контейнер для води
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Лампочка
9. Паспортна табличка (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Щоб увімкнути або вимкнути духову шафу, а також зупинити поточну активну функцію, натисніть і утримуйте кнопку.

2. БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

Для швидкого доступу до функцій і меню.

3. КНОПКА НАВІГАЦІЇ "МІНУС"

Для прокручування меню і зменшення параметрів або значень функції.

4. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану.

Дозволяє змінити налаштування під час готування.

5. ДИСПЛЕЙ

Щоб негайно запустити функцію.

6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

7. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «ПЛЮС»

Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

8. ОПЦІЇ / БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

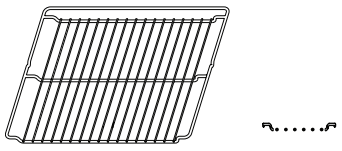
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

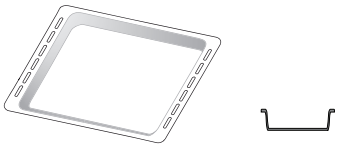
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



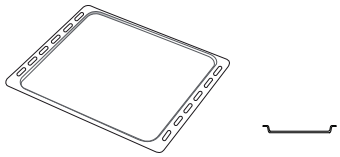
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



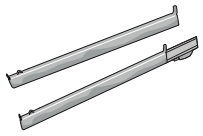
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



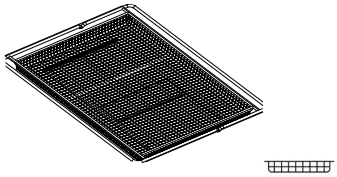
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЬ *



Використовується для приготування страв з функцією «Аерогриль» (під ним має бути встановлене деко для випікання для збору можливих крихт і крапель).

Його можна мити в посудомийній машині.

*Доступно лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інше приладдя можна придбати окремо; для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на **www.whirlpool.eu**.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього посуньте решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

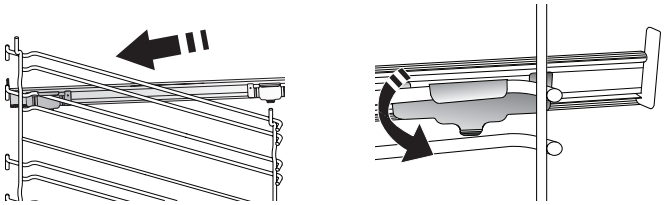
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Витягніть напрямні для решітки із духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи на телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.



Зверніть увагу: телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ

6th SENSE

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца) повністю автоматичним.

Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

КОНВЕКЦІЯ + ПАРА

Поєднуючи властивості пари та конвекції, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо обирати рівень ПАРА 1 для приготування хліба та десертів та ПАРА 2 — для м'яса, риби та овочів.

КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох поличках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ

- **ВИПІК.З КОНВ.**

  Для готування м’яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

- **ТУРБО ГРИЛЬ**

  Для смаження великих шматків м’яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

- **ЗАМОР. ВИПІЧКА**

  Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

- **СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ**

  » **АЕРОГРИЛЬ**

  Ця функція дозволяє готувати картоплю фрі, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні елементи циклічно нагрівають камеру, а вентилятор циркулює гаряче повітря.

  Найкращих результатів приготування можна досягти лише за умови використання деко для аерогрилю (входить до комплекту деяких моделей). Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на деко для аерогрилю в один шар і дотримуйтесь інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Не використовуйте більше одного дека, щоб запобігти нерівномірному приготуванню.

  » **ПІДНЯТТЯ ТІСТА**

  Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.

  » **DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ)**

  Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

  » **ЗБЕР. ТЕПЛА**

  Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

  » **ЕКО КОНВЕКЦІЯ**

  Для готування фаршированих шматків м’яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Під час роботи функції ECO світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

ТРАДИЦ. РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м’яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

ШВИДКЕ ПІДІГРІВ.

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

TIMERS (ТАЙМЕРИ)

Для зміни значень часу роботи функції.

MINUTEMINDER (ТАЙМЕР)

Для відліку часу без активації функції.

ОЧИЩЕННЯ

- **АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ - ПІРОЛІЗ**

  Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури. Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл (піроліз) та скорочений цикл (піроліз еко). Рекомендуємо використовувати швидкий цикл з регулярними інтервалами та повний цикл, якщо духова шафа сильно забрудниться.

- **ДРЕНАЖ**

  Зливання води із системи пароутворення з метою запобігання залишенню води в ній, коли прилад не використовуватиметься протягом певного часу.

- **ВИДАЛ.НАКИПУ**

  Для видалення вапняних відкладень із системи пароутворення. Рекомендовано регулярно використовувати цю функцію. Якщо цього не робити, на дисплеї з’являтиметься нагадування про необхідність очищення духової шафи.

- **SMART CLEAN**

  Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духова шафа холодна.

НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи.

Коли режим ECO активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і за 1 хвилину лампа вимкнеться. Вона вмикатиметься автоматично за натискання будь-якої кнопки. Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духова шафа не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте "ДЕМО" в меню "НАЛАШТУВАННЯ" і виберіть "Вимк".

У разі вибору "СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ." виріб вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого увімкнення приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї буде відображено «English».



За допомогою кнопки + або — перегляньте список доступних мов і виберіть потрібну. Натисніть ✓, щоб підтвердити свій вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши ⚙.

2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13).



Натисніть + або —, щоб вибрати 16 «Високий» або 13 «Низький», і натисніть ✓ для підтвердження.

3. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після вибору потужності необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Натисніть + або —, щоб встановити поточне значення годин, а потім натисніть ✓: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.
Натисніть кнопку + або —, щоб встановити хвилини і натисніть кнопку ✓ для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно. Виберіть «ГОДИННИК» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши ⚙.

4. ВСТАНОВЛЕННЯ РІВНЮ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ

Для того, щоб духова шафа працювала ефективно, а також для того, щоб вона регулярно пропонувала користувачеві виконати цикл видалення накипу, коли це необхідно, важливо встановити правильний рівень жорсткості води. Для цього увімкніть шафу, натиснувши ⏻, натисніть «Налаштування» ⚙ та за допомогою кнопок навігації + й — виберіть «ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ». Натисніть ✓ для підтвердження. За допомогою кнопок навігації + та — виберіть належний рівень жорсткості води у вашому регіоні відповідно до таблиці нижче:

РІВНІ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ				
Рівень		°Ж Німецькі градуси	°fH Французькі градуси	Градуси Кларка Британські градуси
1	Дуже м'яка	0-6	0-10	0-7
2	М'яка	7-11	11-20	8-14
3	Середньої жорсткості	12-16	21-29	15-20
4	Жорстка	17-34	30-60	21-42
5	Дуже жорстка	35-50	61-90	43-62

Натисніть ✓ для підтвердження.

За замовчуванням встановлено рівень жорсткості води «Жорстка».

5. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.
Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Конвекція» або «Випікання з конвекцією»).

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Натисніть ⏻, щоб увімкнути духову шафу: на дисплеї з'явиться остання основна функція, що використовувалася, або головне меню.

Функції можна вибрати, натиснувши на значок однієї з основних функцій або шляхом прокручування меню: Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї відобразиться перший доступний пункт), натискайте + або —, щоб обрати необхідний, та підтвердіть вибір за допомогою ✓.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши ⏮ можна знову змінити попереднє налаштування.

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ/РІВЕНЬ ПАРИ



Коли значення блимає на дисплеї, змініть його, натискаючи кнопку + або —, а потім натисніть кнопку ✓ для підтвердження. Після цього продовжуйте з наступним налаштуванням (якщо це можливо).

Таким же чином можна встановити рівень грилю: Для смаження на грилі передбачено три рівня потужності: 3 (високий), 2 (середній), 1 (низький).

У функції «Конвекція + пара» можна обрати кількість пари з наступних значень: ПАРА 1, ПАРА 2.

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру/рівень грилю можна змінити за допомогою + або —.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок ◷, натискайте кнопку + або —, щоб встановити бажаний час готування, а потім натисніть кнопку ✓ для підтвердження. Не потрібно задавати час приготування, якщо ви будете вручну обирати час приготування (без таймера): Натисніть ✓ або ▷ для підтвердження і запустіть виконання функції. Вибравши цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте ◷: натискайте + або —, щоб змінити його, а потім натисніть ✓ для підтвердження.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна відкласти їхній запуск, встановивши час завершення після встановлення часу готування. На дисплеї відображається час завершення, поки блимає значок ◷.



Натисніть + або —, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть ✓ для підтвердження і активуйте функцію. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами час.

Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Виріб досягає необхідної температури поступово, тому час приготування буде дещо довшим, ніж вказано в таблиці приготування. В режимі очікування можна натиснути + або —, щоб змінити запрограмований час завершення, або натиснути ⏮, щоб змінити інші налаштування. Натискаючи ◷ для візуалізації інформації можна виконувати перемикання між часом завершення і тривалістю.

. 6th SENSE

Ці функції автоматично вибирають найкращий режим, температуру та тривалість приготування, смаження або випікання всіх доступних страв.

За необхідності просто вкажіть характеристику страви, щоб отримати оптимальний результат.

ВАГА / ВИСОТА / ПІЦА (КРУГЛЕ ДЕКО)



Щоб правильно налаштувати функцію, дотримуйтесь відповідних вказівок на дисплеї, і натисніть + або —, щоб встановити необхідне значення, а потім натисніть ✓, щоб підтвердити.

ГОТОВНІСТЬ/ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense можна налаштувати рівень готовності.



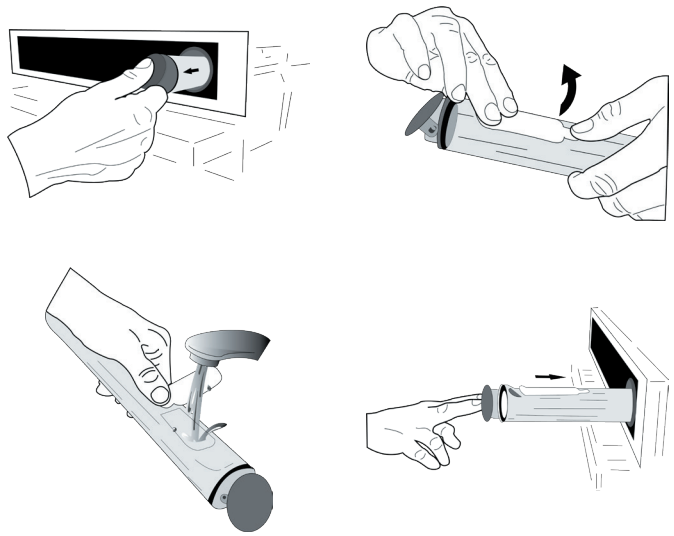
Коли з'явиться запит, натисніть + або —, щоб вибрати бажаний рівень, починаючи з «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть ✓ або ▷ для підтвердження і запустіть виконання функції.

Таким самим чином, у деяких функціях 6th Sense, можливо налаштовувати рівень підрум'янювання від низького (-1) до високого (1).

. ГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Обираючи «КОНВЕКЦІЯ+ПАРА» або один з декількох рецептів для 6th Sense ви можете приготувати будь-яку страву, використовуючи пару.

Під час приготування страви пара розповсюджується швидше та рівномірніше порівняно з гарячим повітрям, яке використовується у звичайних функціях конвекції: це дозволяє скоротити час приготування, зберегти цінні поживні речовини та гарантує неперевершений результат при приготуванні будь-якої страви. Під час всього процесу приготування на пару дверцята шафи мають бути зачиненими.
Для продовження приготування на парі необхідно додати воду у нагрівач системи пароутворення, який знаходиться всередині духовки, використовуючи висувний контейнер на контрольній панелі.
Коли на дисплеї з'явиться напис «ДОЛИЙТЕ ВОДУ», витягніть контейнер, натиснувши на його передню кришку. Як тільки ви витягнули контейнер, відкрийте кришку й повільно налийте в нього питну воду до позначки, що відповідає рівню, який відображається на дисплеї (РІВЕНЬ 1 - 160 мл або РІВЕНЬ 2 - 300 мл, залежно від обраної функції).
У жодному разі не переповнюйте контейнер вище позначки, що вказує на рівень 2. Закрийте контейнер, обережно натиснувши на нього в напрямку панелі так, щоб він повністю зачинився.
Контейнер має завжди залишатися закритим, окрім випадків наповнення його водою.



Після першого заповнення, у разі тривалих циклів приготування, коли вода закінчиться, може знадобитися долити її знову, щоб завершити цикл: духова шафа повідомить про це, якщо це буде потрібно.
Забороняється заповнювати контейнер, якщо духову шафу вимкнено, або на дисплеї не з'явиться відповідне повідомлення.
Ми рекомендуємо спорожнювати контейнер після завершення циклу приготування на парі.

3. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

В будь-який час, якщо бажано застосувати значення за замовчуванням або якщо застосовані необхідні налаштування, натисніть ▷, щоб активувати цю функцію.

Якщо під час фази затримки натиснути кнопку ▷, з'явиться запит, чи не бажаєте пропустити цю фазу, негайно запустивши виконання функції.

Зверніть увагу: Після вибору функції на дисплеї відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції.

В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши ⏻.

Якщо духова шафа прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Натисніть ⏪, щоб повернутися до попереднього екрана й вибрати іншу функцію або дочекайтеся повного охолодження.

4. ПРОГРІВАННЯ

Для використання деяких функції потрібне прогрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу прогрівання активовано.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духова шафа досягла встановленої температури та необхідно «ДОДАТИ ПРОДУКТИ». В цей момент відкрийте дверцята, покладіть продукти до духової шафи, закрийте дверцята і запустіть готування, натиснувши ✓ або ▷.

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

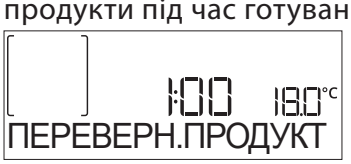
Час готування не включає фазу попереднього прогрівання. Бажану температуру в духовій шафі завжди можна змінити за допомогою кнопки + або —.

5. ПАУЗА ПРИГОТУВАННЯ / ПЕРЕВЕРНУТИ АБО ПЕРЕВІРИТИ ПРОДУКТ

При відкриванні дверцят готування буде тимчасово призупинено шляхом деактивації нагрівальних елементів.

Щоб знову запустити готування, зачиніть дверцята.

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування.



Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, і закрийте дверцята, потім натисніть ▷, щоб продовжити готування.

Так само наприкінці приготування (10% від часу до завершення) духова шафа запропонує перевірити страву.

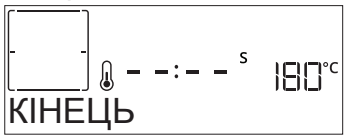


Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Перевірте страву, закрийте дверцята і натисніть ▷ або ✓ , щоб продовжити готування.

Зверніть увагу: Натисніть ▷ , щоб пропустити ці дії. Інакше, якщо не буде вжито жодних дій після певного часу, духова шафа продовжить приготування страви.

6. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.



Натисніть ▷ , щоб продовжувати готування в ручному режимі (без таймера) або натисніть + , щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри приготування будуть збережені.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви шляхом активації гриля після завершення готування.



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть ✓ для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання. Виконання функції можна зупинити у будь-який момент, натиснувши ⏻ , щоб вимкнути духову шафу.

. ВИБРАНЕ

Після завершення приготування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.



Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть ✓ , в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть ⏮ .

Після натискання кнопки ✓ натисніть + або — , щоб вибрати номер позиції, потім натисніть ✓ для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо пам'ять заповнена або вибраний номер вже зайнятий, з'явиться запит щодо підтвердження перезапису попередньої функції.

Для виклику збереженого режиму з пам'яті натисніть ♡ : На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.



Натисніть + або — , щоб вибрати функцію, підтвердіть вибір, натиснувши ✓ , а потім натисніть ▷ для активування.

. ОЧИЩЕННЯ

- **SMARTCLEAN**

Натисніть ⏱ , щоб відобразити «Smart Clean» на дисплеї.



Натисніть ▷ , щоб активувати функцію: на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення: Дотримуйтеся вказівок, а потім після завершення натисніть ✓ . Після завершення всіх кроків за потреби натисніть ▷ для активації циклу очищення.

Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Як тільки цикл буде завершено, на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть і висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

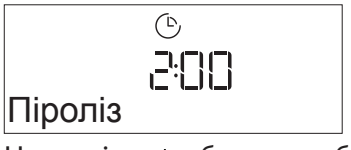
- **АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ — ПИРОЛІЗ**

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

Вийміть усі аксесуари (включно з напрямними решітки) з духової шафи, перш ніж активувати функцію. • Якщо духова шафа встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення. Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери й очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу. Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Натисніть ✧ , щоб відобразити «ПІРОЛИЗ» на дисплеї.



Натисніть + або — , щоб вибрати необхідний цикл, а потім підтвердіть вибір за допомогою ✓ . Якщо

цикл вибрано, у разі потреби натисніть + або — , щоб налаштувати час завершення (затримку початку), а потім підтвердіть вибір за допомогою ✓ . Очистіть дверцята та вийміть приладдя згідно з рекомендацією, потім закрийте дверцята та після виконання вказаних дій натисніть ▷ : духова шафа починає цикл самоочищення, дверцята автоматично блокуються: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується. Після завершення циклу дверцята залишаться заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.

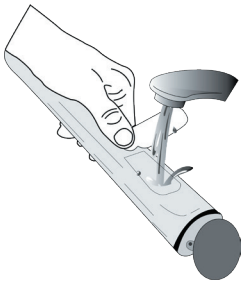
Зверніть увагу: перед активацією циклу піролізу спорожніть контейнер.

• ДРЕНАЖ

Функція «Дренаж» дозволяє зливати воду, щоб запобігти застою в нагрівачі. Цей виріб було розроблено для автоматичного запуску циклу зливання води після зупинки/завершення готування. Приблизно через 30 хвилин після зупинки/ закінчення процесу приготування духова шафа автоматично зливає воду з системи, переміщуючи залишки води в контейнер (будьте обережні, не виймайте контейнер після готування). Після цього контейнер можна витягнути й спорожнити.

Ми рекомендуємо спорожняти шухляду одразу по завершенню зливу води наприкінці циклу приготування.

У разі необхідності користувач може виконати ручне спорожнення, дотримуючись наведених нижче інструкцій.



Переконайтеся, що контейнер для води встановлено в духову шафу належним чином, виберіть функцію «Зливання», натисніть ▷ і дочекайтеся автоматичного запуску циклу. Середня тривалість зливання за повного заповнення системи становить близько однієї хвилини. Після цього контейнер можна витягнути й спорожнити.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 30 хвилин після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відображатиметься повідомлення «ВОДА ГАРЯЧА».

• ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Ця спеціальна функція, активована через певний проміжок часу, дозволяє утримувати систему пароутворення в найкращому стані. Після запуску функції виконуйте дії, зазначені на дисплеї, і натисніть ▷ , щоб розпочати наступну фазу. Середня тривалість виконання функції становить близько 100 хвилин.

Зверніть увагу: Якщо зупинити функцію, весь цикл видалення накипу необхідно буде повторити.

Коли буде потрібно виконати цикл видалення накипу на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення (див. таблицю далі).

ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ	ЗНАЧЕННЯ
<РЕКОМЕНДОВАНО ВИДАЛИТИ НАКИП> З'являється приблизно через 15 годин циклів обробки парою*	Рекомендується виконати цикл видалення накипу.
<БУДЬ-ЛАСКА ВИДАЛІТЬ НАКИП> З'являється приблизно через 20 годин циклів обробки парою*	Видалення накипу є обов'язковим. Цикл обробки парою неможливо буде запустити, доки не буде виконано цикл видалення накипу.

*значення рівня жорсткості води за замовчуванням (4 - Жорстка). Кількість годин виконаних циклів обробки парою, перш ніж з'являться повідомлення про видалення накипу, залежить від рівня жорсткості води, встановленого на приладі.

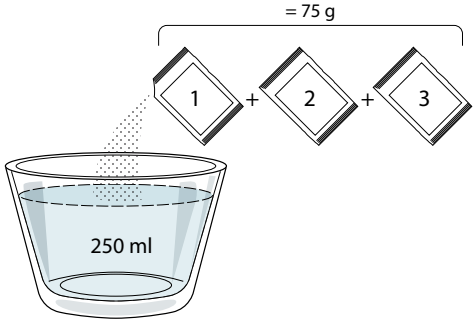
Процес видалення накипу також може виконуватися щоразу, коли користувач бажає виконати ретельніше очищення внутрішнього парового контуру.

Перед початком фази видалення накипу прилад перевірить, чи не залишилося в нагрівачі залишків води, і в разі потреби може бути виконаний цикл зливання води. У цьому випадку після циклу зливання потрібно буде спорожнити контейнер, перш ніж продовжити фазу видалення накипу.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 30 хвилин після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відображатиметься повідомлення «ВОДА ГАРЯЧА».

» ФАЗА 1/2: ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (70 ХВ)

Коли на дисплеї з'явиться напис <ДОДАЙТЕ 0,25 Л РОЗЧИНУ>, залийте розчин для видалення накипу у контейнер. Для найкращого результату при видаленні накипу рекомендуємо наповнити бачок розчином, що складається зі 75 г спеціального засобу WPRO та 250 л питної води. Переконайтеся, що розчин повністю розчинився у воді, без осаду. WPRO — це професійний засіб для технічного обслуговування, що забезпечує найкращу якість функції пари в духовій шафі. Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на **www.whirlpool.eu**. Whirlpool не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням інших засобів для чищення, доступних на ринку.



Коли розчин для видалення накипу буде залито всередину контейнера, натисніть ▷, щоб розпочати основний процес видалення накипу. На етапах видалення накипу вам не обов'язково контролювати цей процес, стоячи біля приладу. Після завершення кожного етапу лунає сигнал, і на дисплеї відображаються інструкції для переходу до наступного етапу.

Після завершення етапу видалення накипу злийте воду з контейнера.

» **ФАЗА 2/2: ОПОЛІСКУВАННЯ (30 хв.)**

Для видалення залишків накипу з контейнера й парового контуру необхідно виконати цикл ополіскування. Коли на дисплеї з'явиться напис <ДОДАТИ 0,25 Л ВОДИ>, залийте в контейнер 0,25 л питної води, а потім натисніть ▷, щоб почати ополіскування. Не вимикайте духову шафу до завершення всіх кроків функції.

Коли на дисплеї з'явиться повідомлення «ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ ЗАВЕРШЕНО», натисніть OK для підтвердження.

Будь ласка, злийте воду з контейнера. Цикл видалення накипу завершено.

Поки триває цикл очищення, функції приготування їжі активувати неможливо. Зверніть увагу: На дисплеї з'явиться повідомлення, яке нагадає вам про регулярне виконання цієї операції.

Після завершення процедури видалення накипу рекомендується висушити камеру від можливих залишків води. Після цього можна буде знову використовувати всі функції приготування на парі.

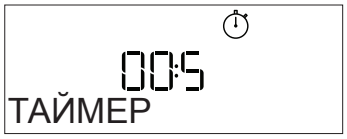
Примітка: під час циклу видалення накипу може бути чутно деякий шум, оскільки насоси духової шафи вмикаються для забезпечення оптимальної ефективності видалення накипу.

Після початку циклу обслуговування не виймайте контейнер, якщо тільки на дисплеї не з'явиться відповідне повідомлення.

. ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Для активації режиму переконайтеся, що духова шафа вимкнена, і натисніть + або — : На дисплеї блиматиме значок ⏱.

За допомогою кнопки + або — встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку ✓, щоб увімкнути таймер.



Після того як таймер завершить зворотний відлік встановленого часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

Зверніть увагу: За допомогою таймера зворотного відліку не можна активувати жоден з циклів приготування. Натисніть + або —, щоб змінити встановлений час таймера.

Після активації таймера можна також вибрати і активувати будь-яку функцію.

Натисніть ⏻, щоб увімкнути духову піч. Після цього виберіть потрібну функцію.

Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Зверніть увагу: На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише значок ⏱) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб відновити екран таймера, натисніть ⏻, щоб зупинити виконання активної функції.

. БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати клавіатуру, натисніть і утримуйте кнопку ⏮ протягом щонайменше п'яти секунд. Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопкову панель.



Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши ⏻.

ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.

6th sense ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПЕРЕВЕРТАННЯ (від часу приготування)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
ЛАЗАНЬЯ	-	0,5 - 3 кг	-	2	
М'ЯСО	Смаж. Яловичина	0,6 - 2 кг	-	3	
	Гамбургери	1,5 - 3 см	3/5	5	4
	Смажене	0,6 - 2,5 кг	-	3	
	Смаж. курятина	0,6 - 3 кг	-	2	
	Філе і грудинка	1–5 см	2/3	5	4
РИБА	Рибне філе	0,5 - 3 (см)	-	3	2
	Філе заморожене	0,5 - 3 (см)	-	3	2
ОВОЧІ	Картопля	0,5 - 1,5 кг	-	3	
	Смажені овочі	0,5 - 1,5 кг	-	3	
	Овочева запіканка	одне деко	-	3	
ПИРОГИ ТА ІНША ВИПІЧКА	Бісквітний торт	0,5–1,2 кг	-	3	
	Печиво	0,2–0,6 кг	-	3	
	Пісочний пиріг	0,4 - 1,6 кг	-	3	
	Солоний пиріг	0,8 - 1,2 кг	-	2	
ПІЦА І ХЛІБ	Тонка піца	Кругла; деко	-	2	
	Піца, товста основа	Кругла; деко	-	2	
	Заморожена піца	1–4 шари	-	2	
	Булочки	60–150 г кожен	-	3	
	Великий хліб	0,7 - 2,0 кг	-	2	

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Аерогриль

КОНВЕКЦІЯ + ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

РЕЦЕПТ	РІВЕНЬ ПАРИ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пісочне печиво / печиво	ПАРА 1	Так	140 - 150	35 - 55	3
Тістечка / кекси	ПАРА 1	Так	160 – 170	30 - 40	3
Пироги з дріжджового тіста	ПАРА 1	Так	170 – 180	40 - 60	2
Бісквітні торти	ПАРА 1	Так	160 – 170	30 - 40	2
Фокача	ПАРА 1	Так	200 - 220	20 - 40	3
Хлібина	ПАРА 1	Так	170 -180	70 - 100	3
Хлібна булочка	ПАРА 1	Так	200 - 220	30 - 50	3
Багет	ПАРА 1	Так	200 - 220	30 - 50	3
Смажена картопля	ПАРА 2	Так	200 - 220	50 - 70	3
Телятина / яловичина (1 кг)	ПАРА 2	Так	180 - 200	60 - 100	3
Телятина / яловичина (шматочки)	ПАРА 2	Так	160 - 180	60-80	3
Ростбіф з кров'ю 1 кг	ПАРА 2	Так	200 - 220	40 - 50	3
Ростбіф з кров'ю 2 кг	ПАРА 2	Так	200	55 - 65	3
Бараняча нога	ПАРА 2	Так	180 - 200	65 - 75	3
Тушковані ніжки	ПАРА 2	Так	160 - 180	85 - 100	3
Курка/цесарка/качка (1 – 1,5 кг)	ПАРА 2	Так	200 - 220	50 - 70	3
Курка / цесарка / качка (шматками)	ПАРА 2	Так	200 - 220	55 - 65	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани))	ПАРА 2	Так	180 - 200	25 - 40	3
Рибне філе	ПАРА 2	Так	180 - 200	15–30	3

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Аерогриль

ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Заморожена картопля фрі		650-850 г	Так	200	25 - 30	
Домашня картопля фрі		300 - 800 г	Так	200	20 - 40	
Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	
Овочеве асорті		300 - 800 г	Так	200	20 - 30	
Заморожені курячі наґетси		500 г	Так	200	15 - 20	
Панірована куряча грудка		1 - 4 см	Так	200	20 - 40	
Заморожені рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	
Панірована котлета		1 - 4 см	Так	220	20 - 50	

Для готування свіжих або домашніх страв розподіліть олію рівномірно.

Ми рекомендуємо додати порожнє деко на лоток L1, щоб зібрати залишки жиру, які під час готування можуть потрапляти з деко аерогриля.

Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ

 Традиц. режим

 Примусова вентиляція

 Випікання з конвекцією

 Гриль

 Турбогриль

 Еко конвекція

 Аерогриль

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Leavened cakes / Sponge cakes (Пироги з дріжджового тіста / бісквіти)		Так	170	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (Пироги з начинкою) (cheesecake (сирний пудинг), штрудель, apple pie (яблучний пиріг))		Так	160 - 200	30–85	3
		Так	160 - 200	35 - 90	4 1
Печиво / Shortbread (пісочне печиво)		Так	150	20 - 40	3
		Так	140	30 - 50	4
		Так	140	30 - 50	4 1
		Так	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Тістечка / кекси)		Так	170	20 - 40	3
		Так	150	30 - 50	4
		Так	150	30 - 50	4 1
		Так	150	40 - 60	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	3
		Так	180 - 190	35 - 45	4 1
		Так	180 - 190	35–45 *	5 3 1
Безе		Так	90	110 - 150	3
		Так	90	130–150	4 1
		Так	90	140–160 *	5 3 1
Піца / хліб / Focaccia (фокача)		Так	190 - 250	15 - 50	2
		Так	190–230	20 - 50	4 1
Піца ((Thin, thick, focaccia (тонка, товста, фокача))		Так	220–240	25–50 *	5 3 1
Заморожена піца		Так	250	10–15	3
		Так	250	10 - 20	4 1
		Так	220–240	15–30	5 3 1
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45–55	3
		Так	180 - 190	45–60	4 1
		Так	180 - 190	45–70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Воловани / печиво з листкового тіста)		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180 - 190	20 - 40	4 1
		Так	180 - 190	20–40 *	5 3 1

ФУНКЦІЇ	Традиц. режим	Примусова вентиляція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбогриль	Еко конвекція	Аерогриль

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Лазанья/відкриті пироги/запіканки з макаронами/канелоні		Так	190 - 200	45–65	3
Ягнятина / телятина / яловичина (1 кг)		Так	190 - 200	80 - 110	3
Курятина / Rabbit (кролятина) / Duck (качатина) (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose (Індичка / гуска), 3 кг		Так	190 - 200	80–130	2
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50–60	2
Тост		—	3 (висока)	3–6	5
Рибне філе / стейки		—	2 (середня)	20–30 **	4 3
Sausages (Ковбаски) / кебаби / Spare ribs (поребрина) / гамбургери		—	2–3 (середня – висока)	15–30 **	5 4
Жарена курятина 1-1,3 кг		—	2 (середня)	55–70 ***	2 1
Бараняча нога / Shanks (гомілки)		—	2 (середня)	60–90 ***	3
Смажена картопля		—	2 (середня)	35–55 ***	3
Овочева запіканка		—	3 (висока)	10 - 25	3
Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40–120 *	5 3 1
Lasagna & Meat (Лазанья та м'ясо)		Так	200	50–100 *	4 1
Meat & Potatoes (М'ясо з картоплею)		Так	200	45–100 *	4 1
Fish & Vegetebles (Риба та овочі)		Так	180	30–50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Фаршировані шматки м'яса)		—	200	80–120 *	3
Шматки м'яса (кролик, курка, ягня)		—	200	50–100 *	3

*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.
**Переверніть страву після половини часу готування.
***Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв.

Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.

Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Аерогриль

Whirlpool

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні виробу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

. Протріть поверхні вологою тканиною з мікроволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

. Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

. Після кожного використання залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

. Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

. Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.

. Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ДОГЛЯД ЗА КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ВОДИ

Обережно: Контейнер для води не призначений для миття в посудомийній машині: існує ризик пошкодження!

Наприкінці кожного циклу приготування на парі (приблизно через 30 хвилин) духова шафа автоматично виконує цикл зливання, який триває приблизно одну хвилину, таким чином перекачуючи всю воду в системі у висувний контейнер. Після завершення автоматичного зливання виконайте наступні дії:

1. Натисніть на верхню частину передньої кришки контейнера, позначену заглибленням, щоб витягнути ручку.
2. Візьміться за ручку й витягніть контейнер для води.
3. Зніміть кришку контейнера для води.
4. Випорожніть контейнер для води та почистіть його.
5. Витріть усі компоненти м'якою тканиною.
6. За потреби дайте контейнеру висохнути, не закриваючи його кришкою.
7. Встановіть кришку контейнера для води на місце.
8. Вставте вимитий і висушений висувний контейнер для води на місце, натиснувши на нього до упору.
9. Натисніть на нижню частину передньої кришки контейнера, щоб повернути ручку на місце.

Примітка: за потреби можна виконати цикл ручного зливання води. Для цього натисніть значок «Очищення» на панелі інтерфейсу користувача, а потім за допомогою кнопок «+» і «-» виберіть опцію «Зливання» і натисніть на значок ✓, щоб почати цикл. Духова шафа зіллє воду з системи, спрямовуючи її у висувний контейнер.

Примітка: не залишайте воду в системі більше ніж на 2 дні.

Наповнюючи контейнер, використовуйте тільки воду кімнатної температури: гаряча вода може вплинути на роботу системи пароутворення. Використовуйте тільки питну воду.

СИСТЕМА ПАРОУТВОРЕННЯ

Щоб забезпечити постійне оптимальне функціонування духової шафи та попередити накопичення з часом вапняних відкладень, рекомендовано регулярно використовувати функції «Зливання» та «Видалення накипу».

Якщо режим «Конвекція + пара» не використовувався протягом тривалого часу, рекомендується запустити цикл приготування з порожньою духовою шафою і повністю заповненим резервуаром.

ЗАМІНА ЛАМПИ

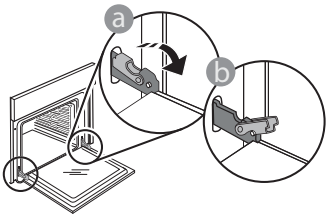
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 40 Вт / ~230 В, T 300 °C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень. Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

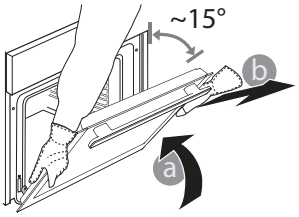
- За використання галогенних ламп не торкайтеся до них голими руками, оскільки відбитки пальців можуть призвести до їхнього пошкодження. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

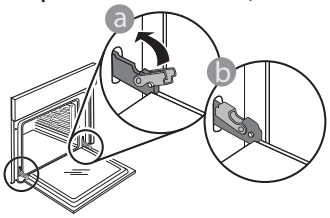
1. **Щоб зняти дверцята**, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



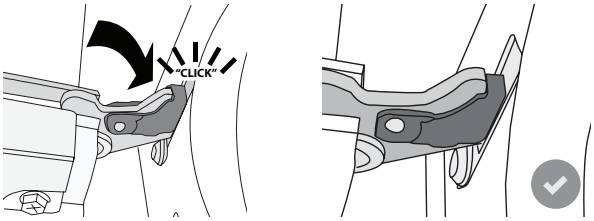
2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



3. **Щоб встановити дверцята на місце**, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.
4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



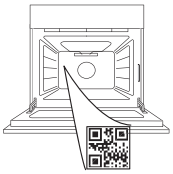
5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера F й число або інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте спеціалістам число, яке відображається після літери F.
Духова шафа не нагрівається. Функція не запускається.	Запущено режим «ДЕМО».	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Off».
Освітлення вимикається.	Режим "ECO" увімк.	Перейдіть до «ECO» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Off».
Дверцята не відчиняються.	Триває цикл очищення.	Почекайте, поки функція не завершиться та духова шафа не охолоне.
Активація зливного насоса через кілька хвилин після закінчення/ зупинки циклу приготування на парі	Очікуване автоматичне зливання води	Жодних дій не потрібно.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu/docs**
- Або **зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



®/TM/© 2024 р., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.

Whirlpool

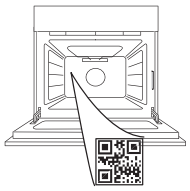
400020014449

GRÀCIES PER ADQUIRIR UN PRODUCTE WHIRLPOOL

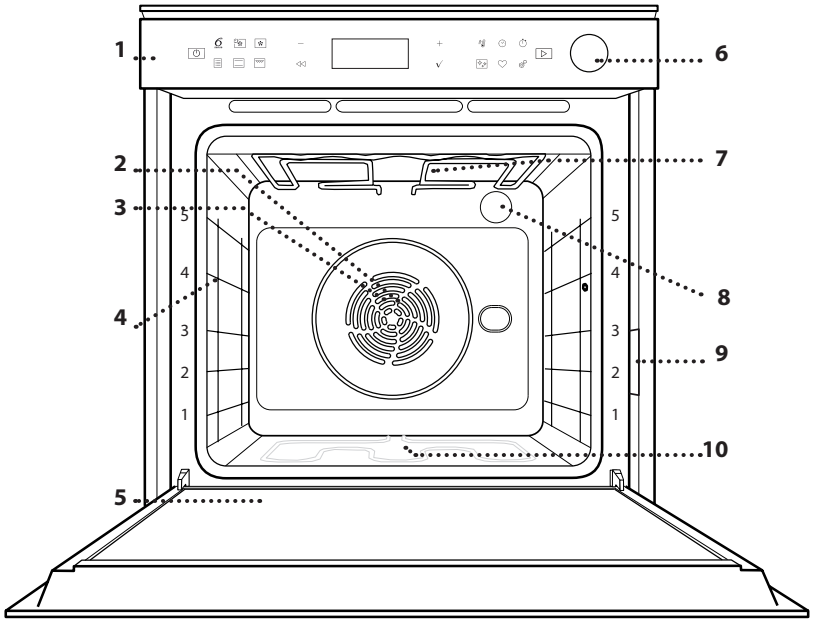
Si voleu rebre una assistència completa, registreu el vostre producte a **www.register10.eu**

Abans de fer servir l'aparell, llegiu detingudament les instruccions de seguretat.

ESCANEGEU EL CODI QR DEL VOSTRE APARELL PER OBTENIR-NE MÉS INFORMACIÓ

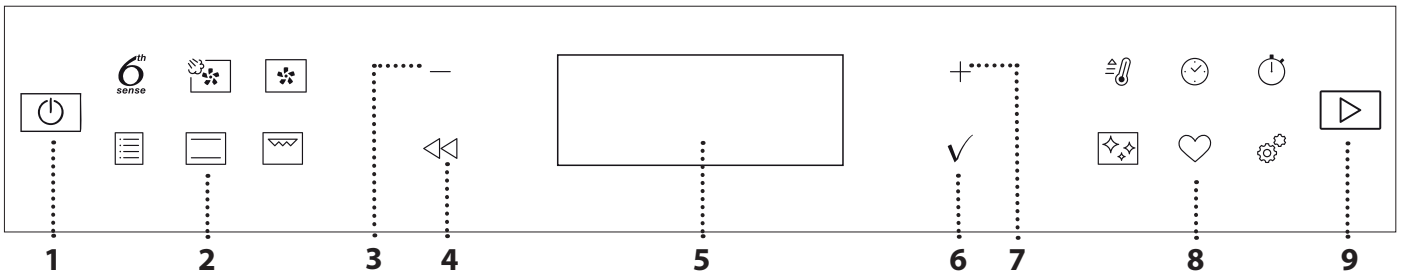


DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE



1. Tauler de control
2. Ventilador
3. Resistència circular (no visible)
4. Guies per a prestatges (el nivell està indicat a la part frontal del forn)
5. Porta
6. Calaix d'aigua
7. Resistència superior / grill
8. Bombeta
9. Placa d'identificació (no la traieu)
10. Resistència inferior (no visible)

DESCRIPCIÓ DEL TAULER DE CONTROL



1. ENGEGAR / APAGAR

Per encendre o apagar el forn o per posar en pausa o aturar una funció, pressionar durant bastant temps.

2. ACCÉS DIRECTE A LES FUNCIONS

Per accedir ràpidament a les funcions i al menú.

3. BOTÓ DE NAVEGACIÓ MENYS

Per desplaçar-vos pels menús i reduir els ajustaments o els valors d'una funció.

4. TORNA

Per tornar a la pantalla anterior.

Durant la cocció, permet modificar els ajustaments.

5. PANTALLA

Per iniciar una funció de manera immediata.

6. CONFIRMAR

Per confirmar una funció seleccionada o un valor configurat.

7. BOTÓ DE NAVEGACIÓ MÉS

Per desplaçar-vos pels menús i augmentar els ajustaments o els valors d'una funció.

8. ACCÉS DIRECTE A LES OPCIONS O FUNCIONS

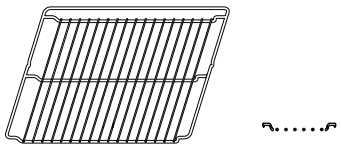
Per accedir ràpidament a les funcions, a la durada, als ajustaments i les preferides.

9. INICI

Per iniciar una funció utilitzant la configuració especificada o bàsica.

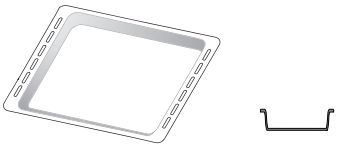
ACCESSORIS

REIXETA



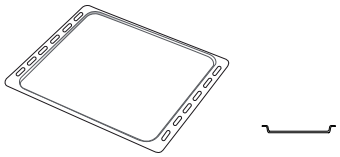
Per cuinar aliments o com a suport de safates, motllos de pastissos i altres recipients de cocció aptes per a forn.

SAFATA DE DEGOTEIG



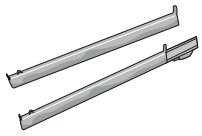
Per fer servir com a safata de forn per cuinar carn, peix, verdura, focaccia, etc. o per recollir els sucs de la cocció si es col·loca a sota de la reixeta.

SAFATA DE FORN



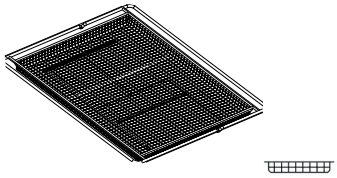
Per coure tot tipus de pa i pastes, a més de rostits, peix a la papillota, etc.

GUIES LLISCANTS*



Per facilitar la inserció i extracció d'accessoris.

SAFATA DE FREGIR A L'AIRE *



Per a la cocció d'aliments amb funció Air Fry, amb una safata de forn situada a un nivell inferior per recollir possibles molles i degoteig.

Es pot netejar al rentaplats.

*Només disponible en alguns models

El nombre i tipus d'accessoris pot variar en funció del model que hàgiu adquirit.

Altres accessoris es poden comprar per separat; si voleu fer una comanda o sol·licitar informació, poseu-vos en contacte amb el servei postvenda o visiteu el lloc web **www.whirlpool.eu**.

INSERIR LA REIXETA I ALTRES ACCESSORIS

Introduïu la reixeta horitzontalment desplaçant-la per les guies del prestatge i assegureu-vos que el costat amb la vora alçada miri cap amunt.

Altres accessoris, com la safata de degoteig i la safata d'enfornar, s'insereixen de la mateixa manera que la reixeta.

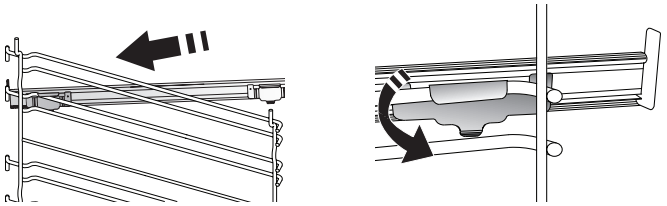
TREURE I TORNAR A COL·LOCAR LES GUIES DEL PRESTATGE

- Per treure les guies del prestatge, aixequeu-les i traieu a poc a poc la part inferior del seu allotjament: Ara podeu extreure les guies dels prestatges.
- Per tornar a col·locar les guies del prestatge, abans fixeu-les a l'allotjament superior. Mantenint-les aixecades, feu-les lliscar cap a l'interior del compartiment de cocció, després abaixeu-les i encaixeu-les a l'allotjament inferior.

MUNTAR LES GUIES LLISCANTS (SI N'HI HA)

Desmunteu les guies dels prestatges del forn i traieu el plàstic protector de les guies lliscants.

Fixeu el tancament superior de la guia del prestatge i feu-lo lliscar tant com pugueu. Abaixeu l'altre tancament fins a la seva posició. Per assegurar la guia, premeu la part inferior del tancament amb fermesa contra la guia del prestatge. Assegureu-vos que les guies es moguin amb llibertat. Repetiu els mateixos passos amb l'altra guia de prestatge del mateix nivell.



Atenció: Les guies lliscants es poden muntar a qualsevol nivell.

FUNCIONS

6th SENSE

Permeten una cocció completament automàtica per a tot tipus de plats (Lasanya, Carn, Peix, Verdures, Bescuits i Pastes, Pastissos salats, Pa o Pizza).

Per treure el màxim profit d'aquesta funció, seguiu les indicacions a la taula de cocció corresponent.

FORCED AIR + STEAM (VENTILACIÓ FORÇADA + VAPOR)

Gràcies a la combinació de les propietats del vapor amb les de la ventilació forçada, aquesta funció us permet cuinar plats cruixents i gratinats per fora, però tendres i suculents per dins. Per aconseguir els millors resultats de cocció, recomanem escollir el nivell de vapor STEAM 1 pera pa i postres i STEAM 2 per a carn, peix i verdures.

FORCED AIR (VENTILACIÓ FORÇADA)

Per cuinar diferents aliments que necessiten a mateixa temperatura de cocció en diversos prestatges (màxim tres) alhora. Aquesta funció permet coure els aliments sense que se'n barregin les olors.

FUNCIONS TRADICIONALS

- **CONVECT BAKE (FORN DE CONVECCIÓ)**
  Per cuinar carn o coure pastissos amb farciments en un sol prestatge.
- **TURBO GRILL**
  Per rostir peces grans de carn (cuixes, rosbif, pollastres). Recomanem fer servir la safata de degoteig per recollir els sucs de la cocció: Col·loqueu el recipient en qualsevol dels nivells de sota de la reixeta i afegiu-hi 500 ml d'aigua potable.
- **FROZEN BAKE (ENFORNAR CONGELATS)**
  Aquesta funció selecciona automàticament la temperatura i el mode de cocció ideals per a 5 tipus diferents d'aliments congelats preparats. El forn no s'ha d'escalfar prèviament.
- **SPECIAL FUNCTIONS (FUNCIONS ESPECIALS)**
  - » **AIR FRY (FREGIR AMB AIRE)**
    Aquesta funció us permet cuinar patates fregides, nuggets de pollastre i molt més amb menys oli, resultant agradablement cruixents. Els elements de calefacció ciclen per escalfar correctament la cavitat, mentre que el ventilador circula aire calent.
    Els millors resultats de cocció esperats només es poden aconseguir utilitzant una safata Air Fry (proporcionada amb alguns models). Col·loqueu els aliments a la safata Air Fry en una sola capa i seguiu les instruccions de la taula de cocció Air Fry per obtenir el millor rendiment. Eviteu utilitzar més d'una safata per evitar una cocció desigual.
  - » **RISING (FERMENTAR MASSES)**
    Per comprovar de manera òptima les masses dolces o salades. Per mantenir la qualitat de la llevada, no activeu la funció si el forn encara està calent després d'un cicle de cocció.
  - » **DEFROST (DESCONGELAR)**
    Per accelerar la descongelació d'aliments. Col·loqueu els aliments al prestatge del mig. Deixeu el menjar al seu embalatge per evitar que s'assequi a l'exterior.
  - » **KEEP WARM (MANTENIR CALENT)**
    Per mantenir el menjar acabat de cuinar calent i cruixent.
  - » **ECO FORCED AIR (ECO VENTILACIÓ FORÇADA)**
    Per cuinar carn rostida farcida i filets de carn al mateix prestatge. La circulació d'aire suau i intermitent evita que els aliments s'assequin en excés. Quan es fa servir aquesta funció ECO el llum es manté apagat durant la cocció. Per fer servir el cicle ECO i optimitzar el consum d'energia, no obriu la porta del forn fins que no finalitzi la cocció dels aliments.

CONVENCIONAL

Per cuinar qualsevol plat només en un prestatge.

GRILL

Per rostir carn, broquetes, salsitxes i verdures gratinades o per torrar pa. Quan rostiu carn, feu servir la safata de degoteig per recollir els sucs de la cocció: Col·loqueu la safata en qualsevol dels nivells de sota de la reixeta i afegiu-hi 500 ml d'aigua potable.

FAST PREHEAT (PREESCALFAMENT RÀPID)

Per escalfar prèviament el forn ràpidament.

TIMERS (TEMPORITZADORS)

Per editar els valors de temps de la funció.

MINUTEMINDER (TEMPORITZADOR)

Per controlar el temps sense activar una funció.

CLEANING (NETEJA)

- **NETEJA AUTOMÀTICA DEL FORN - PYRO (PIROLÍTICA)**
  Per eliminar les esquitxades de la cocció amb un cicle a temperatura molt alta. Hi ha dos cicles d'autoneteja disponibles: El cicle més complet (PYRO) i un cicle més curt (Pyro Eco). És recomanable fer servir el cicle més ràpid a intervals regulars i el cicle complet només quan el forn estigui molt brut.
- **DRAIN (BUIDATGE)**
  Per buidar el bullidor i evitar que hi quedi aigua residual quan no hàgiu de fer servir l'aparell durant un cert període de temps.
- **DESCALE (DESCALCIFICACIÓ)**
  Per eliminar els residus de calç del bullidor. Recomanem que feu servir aquesta funció a intervals regulars. Si no és així, apareixerà un missatge a la pantalla per recordar-vos que heu de netejar el forn.

- **SMART CLEAN (NETEJA INTEL·LIGENT)**
  L'acció del vapor que s'emet durant aquest cicle especial de neteja a baixa temperatura elimina la brutícia i les restes d'aliments amb facilitat. Poseu 200 ml d'aigua al fons del forn i no activeu la funció fins que el forn estigui fred.

SETTINGS (AJUSTAMENTS)

Per ajustar la configuració del forn.

Quan el mode «ECO» està activat, la brillantor de la pantalla es redueix per estalviar energia i la llum s'apaga després d'un minut. Es reactivarà automàticament sempre que es premi qualsevol dels botons. Quan «DEMO» està configurat en «On» tots els comandaments estan actius i el menú està disponible, però el forn no s'escalfa. Per desactivar aquest mode, accediu a «DEMO» dins del menú de «SETTINGS» i seleccioneu «Off».

Si seleccioneu «FACTORY RESET», el producte s'apaga i es tornarà a encendre per primer cop. S'eliminaran tots els ajustaments.

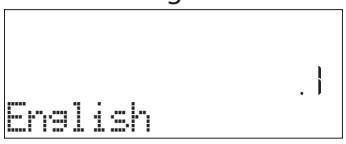
FAVORITES (PREFERIDES)

Per recuperar el llistat de les 10 funcions preferides.

PRIMER ÚS

1. SELECCIONAR L'IDIOMA

Quan engegueu l'aparell per primera vegada, us demanarà que definiu l'idioma i l'hora: La pantalla mostrarà «English».

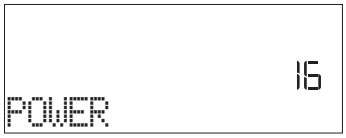


Feu servir + o — per desplaçar-vos per la llista d'idiomes disponibles i seleccioneu el que desitgeu.
Premeu ✓ per confirmar la selecció.

Atenció: Podeu canviar l'idioma posteriorment seleccionant «LANGUAGE» al menú de «SETTINGS», que podeu obrir prement ⚙ .

2. CONFIGURAR EL CONSUM D'ENERGIA

El forn està programat per consumir un nivell de potència elèctrica compatible amb una xarxa domèstica amb un valor superior a 3 kW (16): Si la vostra llar té una potència menor, heu de disminuir aquest valor (13).



Premeu + o — per seleccionar 16 «High» (Alta) o 13 «Low» (Baixa) i premeu ✓ per confirmar.

3. CONFIGURAR L'HORA

Després de seleccionar la potència, heu de definir l'hora actual: A la pantalla apareixen intermitents els dos dígits de l'hora.



Feu servir + o — per configurar l'hora correcta i premeu ✓ : els dos dígits dels minuts parpellejaran a la pantalla.
Feu servir + o — per configurar els minuts i premeu ✓ per confirmar.

Atenció: En cas d'apagada prolongada, és possible que hàgiu de tornar a configurar l'hora. Seleccioneu «CLOCK» al menú de «SETTINGS», que podeu obrir prement ⚙ .

4. CONFIGURAR EL NIVELL DE DURESA DE L'AIGUA

Per tal de permetre que el forn funcioni de manera eficient i per garantir que sol·liciti regularment a l'usuari que realitzi un cicle de descalcificació quan sigui necessari, és important establir el nivell de duresa de l'aigua correcte. Per configurar-lo, enceneu el forn prement ⏻ , premeu Configuració ⚙ i utilitzeu els botons de navegació + i — i seleccioneu «WATER HARDNESS» (DURESA DE L"AIGUA). Premeu ✓ per confirmar. Utilitzeu els botons de navegació + i — per seleccionar el nivell correcte per a l'aigua de la vostra zona, segons la taula següent:

TAULA DE NIVELLS DE DURESA DE L'AIGUA				
Nivell		°dH Graus alemanys	°fH Graus francesos	°Clark Graus anglesos
1	Very soft (Molt tova)	0-6	0-10	0-7
2	Soft (Tova)	7-11	11-20	8-14
3	Mid (Mitjana)	12-16	21-29	15-20
4	Hard (Dura)	17-34	30-60	21-42
5	Very Hard (Molt dura)	35-50	61-90	43-62

Premeu ✓ per confirmar.
Per al nivell de duresa de l'aigua, el valor predefinit és «Hard» (Dura).

5. ESCALFEU EL FORN

Un forn nou pot emetre olors procedents del procés de fabricació: és completament normal.
Abans de començar a cuinar-hi aliments, recomanem escalfar el forn buit per eliminar-ne possibles olors. Traieu qualsevol cartró protector o paper de plàstic transparent del forn i qualsevol accessori del seu interior. Escalfeu el forn a 200 °C durant aproximadament una hora, idealment fent servir una funció amb circulació d'aire (p. ex., «Forced Air» o «Convection Bake»).

Atenció: Es recomana ventilar l'estança després de fer servir l'aparell per primera vegada.

ÚS DIARI

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓ

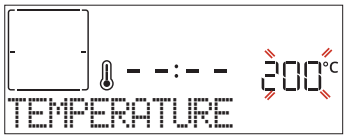
Premeu ⏻ per encendre el forn: la pantalla mostrarà l'última funció activa o el menú principal.

Podeu seleccionar les funcions prement la icona d'una de les funcions principals o desplaçant-vos per un menú: Si voleu seleccionar un element d'un menú (la pantalla mostrarà el primer element disponible), feu servir + o — per seleccionar l'element desitjat i després premeu ✓ per confirmar.

2. CONFIGURACIÓ DE LA FUNCIÓ

Un cop seleccionada la funció, es pot canviar la configuració. La pantalla mostrarà la configuració que es pot canviar en seqüència. Premeu ⏮ per canviar la configuració prèvia de nou.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL (TEMPERATURA / NIVELL DEL GRILL / NIVELL DE VAPOR)



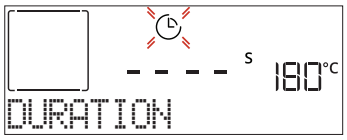
Quan el valor comenci a parpellejar a la pantalla, feu servir + o — per canviar-lo i premeu ✓ per confirmar i continuar amb la configuració següent (si és possible).

També podeu ajustar el nivell del grill: El grill pot funcionar amb tres nivells de potència: 3 (alt), 2 (mitjà), 1 (baix).

A la funció «Forced Air + Steam» (Ventilació forçada + Vapor), podeu seleccionar els següents valors de quantitat de vapor: STEAM 1, STEAM 2 (VAPOR 1, VAPOR 2).

Atenció: Una vegada activada la funció, la temperatura i el nivell del grill es poden canviar fent servir + o — .

DURATION



Quan la icona ◷ parpelleja a la pantalla, feu servir + o — per ajustar el temps de cocció desitjat i premeu ✓ per confirmar. Si voleu gestionar la cocció de forma manual, no haureu d'ajustar el temps de cocció (no temporitzat): Premeu ✓ o ▷ per confirmar i iniciar la funció. Si seleccioneu aquest mode, no podreu programar un inici diferit.

Atenció: Podeu ajustar el temps de cocció configurat durant la cocció prement ◷ : feu servir + o — per canviar-lo i premeu ✓ per confirmar.

END TIME (HORA DE FINALITZACIÓ (INICI DIFERIT))

En moltes funcions, un cop establert un temps de cocció podeu ajornar l'inici de la funció programant l'hora de finalització. La pantalla mostra l'hora de finalització i la icona ◷ parpelleja.



Feu servir + o — per ajustar l'hora de finalització de cocció desitjada i premeu ✓ per confirmar i activar la funció. Introduïu el menjar al forn i tanqueu la porta: Un cop finalitzat el temps calculat, la funció s'iniciarà automàticament per tal que la cocció finalitzi a l'hora desitjada.

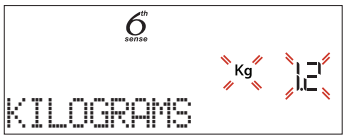
Atenció: Si programeu una hora d'inici de cocció ajornada, la fase de preescalfament del forn es desactivarà: El forn arribarà a la temperatura desitjada de forma gradual, és a dir, que els temps de cocció seran lleugerament més llargs que els indicats a la taula de cocció. Durant el temps d'espera, podeu fer servir + o — per canviar l'hora de finalització programada o prémer ⏮ per canviar la configuració establerta. Si premeu ◷ per veure informació, podeu canviar entre l'hora de finalització i la durada.

. 6th SENSE

Aquestes funcions seleccionen de forma automàtica el millor mode de cocció, i la millor temperatura i durada per cuinar, rostir o enfornar tots els plats disponibles.

Quan sigui necessari, indiqueu la característica de l'aliment per obtenir un resultat òptim.

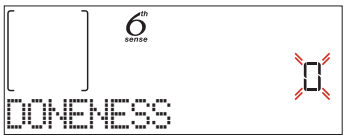
PES / ALÇADA / PIZZA (NIVELL DE SAFATES RODONES)



Per configurar la funció correctament, seguiu les indicacions de la pantalla quan es mostrin i feu servir + o — per ajustar el valor desitjat, després premeu ✓ per confirmar.

DONENESS / BROWNING (NIVELL DE COCCIÓ / DAURAR)

Amb algunes funcions 6th Sense podeu ajustar el nivell de cocció.

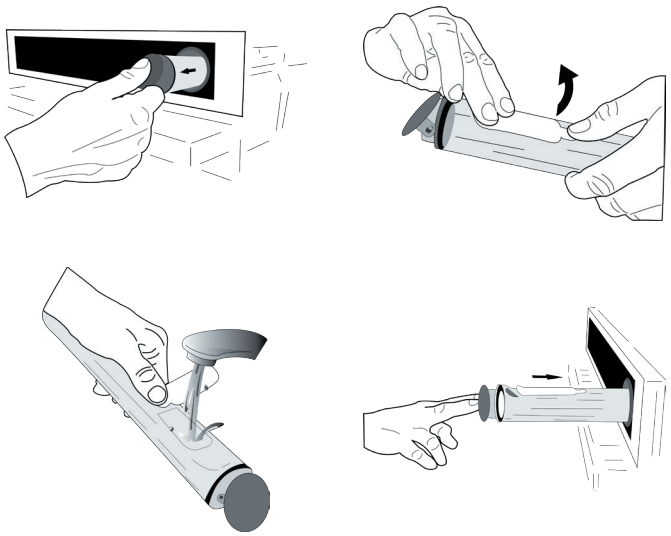


Quan s'indiqui, feu servir + o — per seleccionar el nivell desitjat entre poc fet (-1) i molt fet (+1). Premeu ✓ o ▷ per confirmar i iniciar la funció.

Del mateix mode, quan sigui possible, amb algunes funcions 6th Sense podeu ajustar el nivell de daurada entre baix (-1) i alt (1).

. CUINAR AL VAPOR

Si seleccioneu la funció «Ventilació forçada + Vapor» o una de les receptes especials de 6th Sense, podeu cuinar qualsevol aliment al vapor.
El vapor s'estén pels aliments de forma més ràpida i uniforme que l'aire calent típic de les funcions convencionals: això redueix els temps de cocció, manté els valuosos nutrients dels aliments i garanteix uns resultats excel·lents i verdaderament deliciosos en totes les vostres receptes. Durant tot el cicle de la cocció al vapor, la porta s'ha de mantenir tancada.
Per continuar amb la cocció al vapor, cal posar aigua al bullidor situat a la part interior del forn fent servir el calaix extraïble del tauler de control.
Quan se sol·liciti a la pantalla amb les indicacions «ADD WATER» (AFEGEIX AIGUA), obriu el calaix prement la tapa basculant. Un cop extret, obriu la tapa del calaix i aboqueu lentament una mica d'aigua potable fins que s'arribi a l'osca corresponent al nivell que es demana a la pantalla (NIVEL 1 - 160 ml o 2- 300 ml, segons la funció seleccionada). En qualsevol cas, no ompliu en excés el calaix superant l'osca que indica el Nivell 2. Tanqueu el calaix prement-lo amb compte cap al tauler fins que estigui completament tancat. El calaix ha d'estar sempre tancat, excepte quan s'hagi d'omplir d'aigua.



Després d'omplir-lo per primera vegada, en cas de cicles de cocció més llargs, un cop s'hagi acabat l'aigua, podria ser necessari tornar-la a afegir, per completar el cicle: el forn ho demanarà per si cal.
Eviteu omplir el calaix quan el forn estigui apagat o abans de que se us demani a la pantalla.
Suggerim buidar el calaix després del cicle de cocció al vapor.

3. INICIAR LA FUNCIÓ

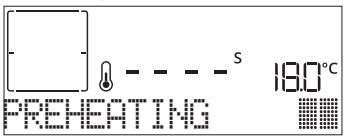
En qualsevol moment, si els valors predeterminats són els desitjats o una vegada aplicada la configuració necessària, premeu ▷ per activar la funció.

Durant la fase d'inici diferit, si premeu ▷ el forn us demanarà si voleu ometre aquesta fase i iniciar la funció immediatament.

Atenció: Un cop seleccionada la funció, la pantalla recomanarà el nivell més adequat per a cada funció.
En qualsevol moment podeu apagar la funció activa prement ⏻.
Si el forn està calent i la funció necessita una temperatura màxima específica, es mostrarà un missatge a la pantalla. Premeu ⏪ per tornar a la pantalla anterior i seleccionar una funció diferent o espereu fins que es refredi completament.

4. PREHEATING

Algunes funcions tenen una fase de preescalfament del forn: Un cop iniciada la funció, la pantalla indicarà que la fase de preescalfament s'ha activat.



Quan aquesta fase s'acabi, sonarà un senyal acústic i la pantalla indicarà que el forn ha arribat a la temperatura desitjada i us demanarà «ADD FOOD». Arribat aquest punt, obriu la porta, fiqueu el menjar al forn, tanqueu la porta i inicieu la cocció prement ✓ o ▷.

Atenció: Introduir els aliments al forn abans que finalitzi el preescalfament pot tenir efectes adversos en el resultat final de cocció. Si obriu la porta durant la fase de preescalfament, aquesta s'aturarà.

El temps de cocció no inclou una fase de preescalfament. Sempre podeu canviar la temperatura desitjada del forn fent servir + o —.

5. POSAR EN PAUSA LA COCCIÓ / GIRAR O COMPROVAR ELS ALIMENTS

Si obriu la porta, la cocció s'aturarà temporalment i les resistències es desactivaran.

Per reprendre la cocció, tanqueu la porta.

Algunes funcions 6th Sense demanaran que gireu els aliments durant la cocció.



Sonarà un senyal acústic i la pantalla indicarà quines accions s'han de dur a terme. Obriu la porta, realitzeu l'acció indicada a la pantalla i tanqueu la porta, després premeu ▷ per continuar la cocció.

Així mateix, quan hagi passat un 10 % del temps de la cocció, el forn us demanarà que comproveu l'estat dels aliments.

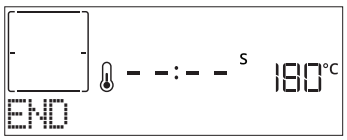


Sonarà un senyal acústic i la pantalla indicarà quines accions s'han de dur a terme. Comproveu els aliments, tanqueu la porta i premeu ▷ o ✓ per continuar la cocció.

Atenció: Premeu ▷ per ometre aquestes accions. D'altra banda, si no realitzeu cap acció després d'un temps, el forn continuarà amb la cocció.

6. FINALITZACIÓ DE LA COCCIÓ

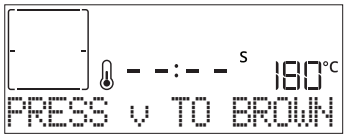
Sonarà un senyal acústic i la pantalla indicarà que la cocció s'ha completat.



Feu servir ▷ per continuar la cocció en mode manual (no temporitzat) o premeu + per ampliar el temps de cocció ajustant una nova durada. En tots dos casos, els paràmetres de la cocció es mantindran.

DAURAR

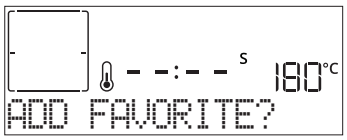
Algunes funcions del forn permeten gratinar la superfície dels aliments activant el grill un cop acabada la cocció.



Quan la pantalla mostri el missatge corresponent, si és necessari premeu ✓ per iniciar un cicle d'enrossiment de cinc minuts. Podeu aturar la funció en qualsevol moment prement ⏻ per apagar el forn.

. FAVORITES (PREFERIDES)

Una vegada completada la cocció, la pantalla us demanarà que deseu la funció amb un número de l'1 al 10 a la llista de favorits.



Si voleu desar una funció com a preferida i guardar la configuració actual per fer-la servir més endavant, premeu ✓ , per ignorar la sol·licitud, premeu ⏪ .

Un cop premut ✓ , feu servir + o — per seleccionar la posició, després premeu ✓ per confirmar.

Atenció: Si la memòria és plena o la posició escollida ja està ocupada, el forn us demanarà confirmació per sobreescriure la funció anterior.

Per recuperar una funció desada anteriorment, premeu ♡ : La pantalla mostrarà una llista de les vostres funcions preferides.



Feu servir + o — per seleccionar la funció, confirmeu prement ✓ , i premeu ▷ per activar-la.

. NETEJA

- **SMARTCLEAN**

Premeu ⏱ fins que es mostri «Smart Clean» a la pantalla.



Premeu ▷ per activar la funció: la pantalla us indicarà que realitzeu totes les accions necessàries per obtenir els millors resultats de neteja: Seguiu les indicacions i després premeu ✓ quan hagueu acabat. Un cop realitzats tots els passos, quan sigui necessari premeu ▷ per activar el cicle de neteja.

Atenció: Es recomana no obrir la porta del forn durant el cicle de neteja per tal d'evitar una pèrdua de vapor d'aigua, ja que això podria afectar de forma negativa al resultat final de la neteja.

Un cop finalitzat el cicle, començarà a parpellejar un missatge a la pantalla. Deixeu que el forn es refredi i després netegeu i assequeu les superfícies interiors amb un drap o una esponja.

- **NETEJA AUTOMÀTICA - PYRO**

No toqueu el forn durant el cicle de piròlisi. Mantingueu els infants i els animals lluny del forn durant i després del cicle de piròlisi (fins que hàgiu ventilat l'habitació).

Traieu tots els accessoris del forn abans d'activar la funció (incloses les guies dels prestatges). Si el forn s'ha instal·lat a sota una placa de cocció, assegureu-vos que tots els cremadors o plaques de cocció elèctrica estiguin apagats durant la funció d'autoneteja. Per obtenir uns resultats de neteja òptims, traieu els residus de la cavitat i netegeu el vidre interior de la porta abans de fer servir la funció de piròlisi. Recomanem fer servir la funció de Neteja pirolítica només si l'aparell està molt brut o emet mala olor durant la cocció.

Premeu ✧ per mostrar «Pyro» a la pantalla.



Premeu + o — per seleccionar el cicle desitjat i després premeu ✓ per confirmar. Una vegada seleccionat un cicle, si ho desitgeu premeu + o — per configurar el temps final (inici diferit), després premeu ✓ per confirmar. Netegeu la porta i extraieu tots els accessoris segons s'indica, després tanqueu la porta i premeu ▷ quan hagueu acabat: el forn començarà el cicle de neteja automàtica i la porta es bloqueja automàticament: a la pantalla es mostra un missatge d'advertència juntament amb un compte enrere que indica l'estat del cicle en curs. Un cop acabat el cicle, la porta romandrà bloquejada fins que la temperatura de dintre del forn hagi tornat a un nivell de seguretat acceptable.

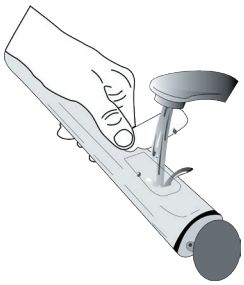
Atenció: remove water from the drawer before pyro cycle activation

• **DRAIN** (BUIDATGE)

La funció de buidatge permet eliminar l'aigua per tal d'evitar que s'estanqui al bullidor. Aquest producte s'ha desenvolupat per executar automàticament un cicle de buidat un cop s'ha aturat/ha finalitzat la cocció. Aproximadament 30 minuts després de l'aturada/final de la cocció, el forn drenarà automàticament el sistema, traslladant l'aigua residual al calaix (recordar que no s'ha de treure el calaix després de la cocció). Un cop fet, el calaix es pot extreure i buidar.

Recomanem buidar el calaix tan bon punt s'hagi acabat el desguàs, després del cicle de cocció.

Si cal, l'usuari pot executar en tot cas un drenatge manual seguint les instruccions següents.



Seleccioneu la funció «Drain» (Drenatge) amb el calaix d'aigua ben inserit al forn, premeu ▷ i espereu que el cicle s'executi automàticament. La durada mitjana per al drenatge de càrrega completa és d'aproximadament un minut. Un cop fet, el calaix es pot extreure i buidar.

Atenció: per garantir que l'aigua estigui freda, no és possible realitzar aquesta activitat abans que hagin transcorregut 30 minuts des de l'últim cicle (o de l'última vegada que el producte es va engegar). Durant aquest temps d'espera, la pantalla mostrarà el següent missatge «WATER IS HOT» (L'AIGUA ÉS CALENTA)

• DESCALCIFICACIÓ

Aquesta funció especial, activada a intervals regulars, us permet mantenir sistema de vapor en condicions òptimes. Un cop iniciada aquesta funció, seguiu tots els passos indicats a la pantalla i premeu ▷ quan acabeu per iniciar cada fase. La durada mitjana de la funció completa és d'uns 100 minuts.

Atenció: Si la funció s'atura en qualsevol moment, s'ha de repetir tot el cicle de descalcificació.

La pantalla us mostrarà quan és el moment d'executar un cicle de descalcificació (vegeu la taula següent).

MISSATGE DE DESCALCIFICAR	SIGNIFICAT
<RECOMMENDED DESCALE> (DESCALCIFICACIÓ RECOMANADA) Apareix després d'unes 15 hores de cicles de vapor*	Es recomana executar un cicle de descalcificació.
<PLEASE DESCALE> (DESCALCIFIQUEU) Apareix després d'unes 20 hores de cicles de vapor*	És necessari descalcificar. No és possible executar un cicle Steam (Vapor) fins que no es faci un cicle de descalcificació.

*tenint en compte el valor per defecte (4 - Dura) del nivell de duresa de l'aigua. El nombre d'hores de cicles de vapor que han de passar abans que es mostrin els missatges Decale (Descalcificar) depèn del nivell de duresa de l'aigua establert a l'aparell.

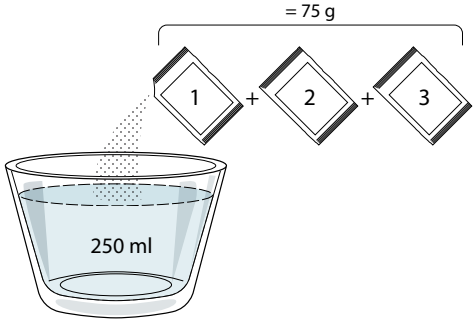
El procediment de descalcificació també es pot realitzar sempre que l'usuari desitgi una neteja més profunda del circuit de vapor intern.

Abans d'executar la fase de descalcificació, l'aparell comprovarà si hi ha aigua residual a la caldera i es pot realitzar un cicle de drenatge, si cal. En aquest cas, hauràs de buidar el calaix després del cicle de buidat, abans de continuar amb la fase de descalcificació.

Atenció: per garantir que l'aigua estigui freda, no és possible realitzar aquesta activitat abans que hagin transcorregut 30 minuts des de l'últim cicle (o de l'última vegada que el producte es va engegar). Durant aquest temps d'espera, la pantalla mostrarà el següent missatge «WATER IS HOT» (L'AIGUA ÉS CALENTA).

» **FASE 1/2: DESCALCIFICACIÓ (70 MIN)**

Quan la pantalla mostri <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (AFEGEIX 0,25 L DE SOLUCIÓ), aboqueu la solució descalcificant al calaix. Per aconseguir els millors resultats de descalcificació, recomanem omplir el dipòsit amb una solució de 75 g del producte específic WPRO i 250 ml d'aigua potable. Assegureu-vos que la solució es dissol completament a l'aigua perquè no quedi cap residu. El descalcificador WPRO és el producte professional recomanat per mantenir un rendiment òptim de la funció de vapor del forn. Si voleu fer una comanda o sol·licitar informació, poseu-vos en contacte amb el servei postvenda o visiteu el lloc web **www.whirlpool.eu**. Whirlpool no es farà responsable de danys derivats de l'ús d'altres productes de neteja disponibles al mercat.



Un cop s'ha abocat la solució de descalcificació dins del calaix, premeu ▷ per iniciar el procés principal de descalcificació. Durant les fases de descalcificació no cal que us quedeu davant de l'aparell. Un cop finalitzada cada fase, es reproduirà un so acústic i la pantalla mostrarà instruccions per continuar amb la fase següent.

Quan la fase de descalcificació hagi finalitzat, dreneu el calaix.

» **FASE 2/2: ESBANDIAMENT (30 min)**

Per eliminar els residus de descalcificació del calaix i del circuit de vapor, s'ha de fer un cicle d'esbandit. Quan la pantalla mostri <ADD 0.25 L OF WATER> (AFEGIR 0,25 L D"AIGUA) ompliu el dipòsit amb 0,25 L d'aigua potable i premeu ▷ per iniciar l'esbandida. No apagueu el forn fins que tots els passos necessaris de la funció estiguin completats.

Quan aparegui el missatge «DESCALING COMPLETED» (DESCALIFICACIÓ COMPLETA) a la pantalla, premeu OK (D'acord) per confirmar.

Dreneu el calaix.El cicle de descalcificació ha finalitzat.

Durant el cicle de neteja no es poden activar les funcions de cocció. Atenció: Es mostrarà un missatge a la pantalla per recordar-vos que executeu aquesta operació amb regularitat.

Quan s'hagi completat el procediment de descalcificació, es recomana assecar la cavitat dels possibles residus d'aigua. Aleshores serà possible utilitzar totes les funcions de vapor.

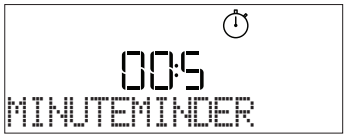
Nota: durant el cicle de descalcificació, es podria escoltar algun soroll ja que les bombes del forn s'activen per tal de garantir l'eficiència òptima de descalcificació.

Un cop iniciat el cicle de manteniment, no traieu el calaix tret que ho sol·liciti l'aparell.

. TEMPORITZADOR

Quan el forn està apagat, la pantalla es pot fer servir com a temporitzador. Per activar aquesta funció, assegureu-vos que el forn estigui apagat i premeu + o — : La icona ⏱ parpellejarà a la pantalla.

Premeu + o — per seleccionar la durada que requeriu i després premeu ✓ per activar el temporitzador.



Se sentirà un senyal acústic i s'indicarà a la pantalla quan hagi finalitzat el compte enrere del temporitzador.

Atenció: El temporitzador no activa cap cicle de cocció. Premeu + o — per canviar el temps establert al temporitzador.

Un cop activat el temporitzador, també podeu seleccionar i activar una funció.

Premeu ⏻ per encendre el forn, després seleccioneu la funció desitjada.

Un cop iniciada la funció, el temporitzador seguirà el compte enrere independentment sense interferir en la funció.

Atenció: Durant aquesta fase no podreu veure el temporitzador (només es mostrarà la icona ⏱), que seguirà el compte enrere en segon pla. Si voleu recuperar la pantalla del temporitzador, premeu ⏻ per aturar la funció activa.

. KEYLOCK (BLOQUEIG DE TECLES)

Per bloquejar el teclat, manteniu premut ⏮ durant un mínim de cinc segons. Repetiu la mateixa acció per desbloquejar el teclat.



Atenció: Aquesta funció també pot activar-se durant la cocció. Per motius de seguretat, el forn es pot apagar en qualsevol moment prement ⏻ .

NOTES

- No cobriu l'interior del forn amb paper d'alumini.
- Mai arrossegueu cassoles ni paelles pel fons del forn perquè es podria fer malbé el revestiment esmaltat.
- No poseu càrregues pesades sobre la porta ni les mantingueu sobre la porta.

6th sense TAULA DE COCCIÓ

CATEGORIES DE MENJAR		QUANTITAT SUGGERIDA	GIRAR (del temps de cocció)	NIVELLS I ACCESSORIS
LASAGNA (LASANYA)	—	0,5-3 kg	—	2
MEAT (CARN)	Beef-roasted (Bou rostit)	0,6-2 kg	—	3
	Hamburgers (Hamburgueses)	1,5-3 cm	3/5	5 / 4
	Roasted (Rostit)	0,6-2,5 kg	—	3
	Chicken-roasted (Pollastre rostit)	0,6-3 kg	—	2
	Fillet & breast (Filet i pit)	1-5 cm	2/3	5 / 4
FISH (PEIX)	Filets de peix	0,5-3 (cm)	—	3 / 2
	Fillets-frozen (Filets-congelats)	0,5-3 (cm)	—	3 / 2
VEGETABLES (VERDURES)	Potatoes (Patates)	0,5-1,5 kg	—	3
	Verdures rostides	0,5-1,5 kg	—	3
	Verdures gratinades	una safata	—	3
CAKES & PASTRIES (BESCUITS I PASTES)	Bescuit	0,5-1,2 kg	—	3
	Galetes	0,2-0,6 kg	—	3
	Tart (Pastís de melmelada)	0,4-1,6 kg	—	3
	Quiche	0,8-1,2 kg	—	2
PIZZA & BREAD (PIZZA I PA)	Thin pizza (Pizza prima)	safata rodona	—	2
	Thick pizza (Pizza gruixuda)	safata rodona	—	2
	Pizza-frozen (Pizza congelada)	1 - 4 nivells	—	2
	Rolls (Barretes)	60-150 g cadascuna	—	3
	Big bread (Pa gran)	0,7-2.0 kg	—	2

ACCESSORIS	Reixeta	Safata de forn o motlle de pastís a la reixeta	Safata de degoteig / d'enfornar o safata de forn sobre reixeta	Safata de degoteig / Safata de forn	Safata de degoteig amb 500 ml d'aigua	Fregir amb aire

TAULA DE COCCIÓ FORCED AIR + STEAM (VENTILACIÓ FORÇADA + VAPOR)

RECEPTA	NIVELL DE VAPOR	PREESCALF	TEMPERATURA (°C)	DURADA (MIN.)	PRESTATGE I ACCESSORIS
Galetes de mantega / Galetes	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	140 - 150	35 - 55	3
Pastisset / Magdalena	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	160 - 170	30 - 40	3
Bescuits	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	170 - 180	40 - 60	2
Bescuits	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	200 - 220	20 - 40	3
Barra de pa	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	170 -180	70 - 100	3
Pa petit	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	200 - 220	30 - 50	3
Barres de pa	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	200 - 220	30 - 50	3
Patates rostides	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	200 - 220	50 - 70	3
Vedella / Bou / 1 kg	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	180 - 200	60 - 100	3
Vedella / Bou / (peces)	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	160 - 180	60-80	3
Rosbif poc fet 1 kg	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	200 - 220	40 - 50	3
Rosbif poc fet 2 kg	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	200	55 - 65	3
Cuixa de xai	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	180 - 200	65 - 75	3
Artells guisats	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	160 - 180	85 - 100	3
Pollastre / Pintada / Ànec 1 - 1,5 kg	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	200 - 220	50 - 70	3
Pollastre / pintada / ànec (peces)	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	200 - 220	55 - 65	3
Verdures farcides (tomàquet, carbassó, albergínia)	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	180 - 200	25 - 40	3
Filet de peix	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	180 - 200	15 - 30	3

ACCESSORIS	Reixeta	Safata de forn o motlle de pastís a la reixeta	Safata de degoteig /d'enfornar o safata de forn sobre reixeta	Safata de degoteig / Safata de forn	Safata de degoteig amb 500 ml d'aigua	Fregir amb aire

TAULA DE COCCIÓ PER FREGIR A L"AIRE

RECEPTA	FUNCIÓ	QUANTITAT SUGGERIDA	PREESCALF	TEMPERATURA (°C)	DURADA (Min)	PRESTATGE I ACCESSORIS
Patates fregides, congelades		650-850 g	Sí	200	25 - 30	
Patates fregides casolanes		300 - 800 g	Sí	200	20 - 40	
Carbassó fresc arrebossat		400 g	Sí	200	15 - 20	
Verdures barrejades		300 - 800 g	Sí	200	20 - 30	
Nuggets de pollastre congelats		500 g	Sí	200	15 - 20	
Pit de pollastre empanat		1-4 cm	Sí	200	20 - 40	
Croquetes de peix congelades		500 g	Sí	220	15 - 20	
Costella arrebossada		1-4 cm	Sí	220	20 - 50	

Per cuinar aliments frescos o casolans, repartiu l'oli de manera uniforme.

Suggerim afegir una safata buida a la L1 per tal de recollir eventuals residus de greix procedents de la safata Air Fry durant la cocció.

Per tal de garantir uns resultats de cocció uniformes, barregeu els aliments a la meitat del temps de cocció recomanat.

FUNCIONS	 Conventional	 Forced air	 Convection bake (Forn de convecció)	 Grill	 Turbo Grill	 Eco Forced air (Eco ventilació forçada)	 Fregir amb aire

TAULA DE COCCIÓ

RECEPTA	FUNCIÓ	PREESCALF	TEMPERATURA (°C)	DURADA (MIN.)	PRESTATGE I ACCESSORIS
Bescuits		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Pastissos farcits (pastís de formatge, strudel, pastís de poma)		Sí	160 – 200	30 - 85	3
		Sí	160 – 200	35 - 90	4 1
Galetes / Galetes de mantega		Sí	150	20 - 40	3
		Sí	140	30 - 50	4
		Sí	140	30 - 50	4 1
		Sí	135	40 - 60	5 3 1
Pastissets / Magdalenes		Sí	170	20 - 40	3
		Sí	150	30 - 50	4
		Sí	150	30 - 50	4 1
		Sí	150	40 - 60	5 3 1
Lioneses		Sí	180 - 200	30 - 40	3
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues (Merengues)		Sí	90	110 - 150	3
		Sí	90	130 - 150	4 1
		Sí	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pa / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2
		Sí	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (fina, gruixuda, focaccia)		Sí	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	3
		Sí	250	10 - 20	4 1
		Sí	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pastissos salats (pastís de verdures, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	3
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vents/galetes de pasta de full		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCIONS

Conventional | Forced air | Convection bake (Forn de convecció) | Grill | Turbo Grill | Eco Forced air (Eco ventilació forçada) | Fregir amb aire

Whirlpool

RECEPTA	FUNCIÓ	PREESCALF	TEMPERATURA (°C)	DURADA (Min.)	PRESTATGE I ACCESSORIS
Lasanya / flams / pasta al forn / canelons		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Xai / Vedella / Bou / 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Pollastre / Conill / Ànec 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	3
Gall dindi / Oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Peix al forn / a la papillota (filets, sencer)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (Verdures farcides) (tomàquets, carbassons, albergínies)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Torrades		—	3 (alta)	3 - 6	5
Filets de peix / Bistecs		—	2 (mitjà)	20 - 30 **	4 3
Salsitxes / kebabs / costelles / hamburgueses		—	2-3 (mitjana–alta)	15 - 30 **	5 4
Pollastre rostit 1-1,3 kg		—	2 (mitjà)	55 - 70 ***	2 1
Cuixa de xai / braons		—	2 (mitjà)	60 - 90 ***	3
Patates rostides		—	2 (mitjà)	35 - 55 ***	3
Verdures gratinades		—	3 (alta)	10 - 25	3
Àpat complet: Pastís de fruita (prestatge 5) / lasanya (prestatge 3) / carn (prestatge 1)		Sí	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasanya i carn		Sí	200	50 - 100 *	4 1
Carn amb patates		Sí	200	45 - 100 *	4 1
Peix i verdures		Sí	180	30 - 50 *	4 1
Carn rostida farcida		—	200	80 - 120 *	3
Talls de carn (conill, pollastre, xai)		—	200	50 - 100 *	3

* Durada estimada: podeu treure els plats del forn abans o després en funció de les vostres preferències.
** Gireu el menjar a mitja cocció.
*** Tombeu el menjar quan hagin passat dos terços del temps cocció (si cal).

COM LLEGIR LA TAULA DE COCCIÓ

La taula indica la millor funció, els accessoris i quin nivell cal fer servir per cuinar diferents tipus d'aliments.

El temps de cocció comença a comptar quan es posa l'aliment al forn, sense tenir en compte el preescalfament (quan calgui).

Les temperatures i temps de cocció són aproximats i depenen de la quantitat de menjar i el tipus d'accessori utilitzat.

Feu servir els valors recomanats més baixos per començar i, si l'aliment no és prou cuit, podeu augmentar els valors.

Feu servir els accessoris subministrats i preferiblement motllos i safates de forn de metall i color fosc. També podeu fer servir estris i accessoris de pyrex o ceràmica, però tingueu en compte que els temps de cocció seran lleugerament més llargs.

ACCESSORIS	Reixeta	Safata de forn o motlle de pastís a la reixeta	Safata de degoteig /d'enfornar o safata de forn sobre reixeta	Safata de degoteig / Safata de forn	Safata de degoteig amb 500 ml d'aigua	Fregir amb aire

NETEJA I MANTENIMENT

Abans de realitzar qualsevol acció de manteniment o neteja, assegureu-vos que l'aparell s'hagi refredat.
No feu servir netejadores de vapor.

No feu servir fregalls metàl·lics, fregalls abrasius o productes de neteja abrasius/corrosius, ja que podrien danyar la superfície de l'aparell.

Feu servir guants protectors.
Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica abans de realitzar qualsevol tasca de manteniment.

SUPERFÍCIES EXTERIORS

. Netegeu les superfícies amb un drap de microfibres humit.
Si hi ha molta brutícia, afegiu-hi unes gotes de detergent pH neutre. Per acabar, passeu-hi un drap sec.

. No feu servir detergents corrosius o abrasius. Si qualsevol d'aquests productes entra en contacte sense voler amb l'aparell, netegeu-lo immediatament amb un drap humit de microfibra.

SUPERFÍCIES INTERIORS

. Després de cada ús, espereu que el forn es refredi abans de netejar-lo i feu-ho preferiblement quan encara estigui una mica calent per eliminar els residus i taques de les restes de menjar. Per assecar la condensació que s'hagi format com a resultat de la cocció d'aliments amb un alt contingut d'aigua, deixeu que el forn es refredi completament i després passeu-hi un drap o una esponja.

. Activeu la funció «Smart Clean» per a una neteja òptima de les superfícies interiors.

. Netegeu el vidre de la porta amb un detergent líquid adient.

. La porta del forn es pot desmuntar per facilitar la neteja.

ACCESSORIS

Poseu els accessoris en remull amb aigua amb detergent després de fer-los servir i manipuleu-los amb cura i amb guants de forn si encara són calents. Els residus de menjar es poden eliminar fàcilment amb un raspall o una esponja.

MANTENIMENT DEL CALAIX DE L'AIGUA

Precaució: El calaix d'aigua no és apte per al rentavaixelles: risc de dany!

Al final de cada cicle de cocció amb vapor, després d'uns 30 minuts, el forn realitza automàticament un cicle d'escorregut d'aproximadament un minut, transferint així tota l'aigua del sistema al calaix extraïble. Un cop finalitzat el drenatge automàtic, procediu de la següent manera:

1. Premeu la part superior de la tapa frontal del calaix, indicada amb un rebaix, per treure la nansa
2. Agafeu la nansa i traieu el calaix d'aigua.
3. Traieu la tapa del calaix d'aigua.
4. Buidar el calaix d'aigua i netejar-lo.
5. Assequeu els diferents components amb un drap suau.
6. Si cal, deixeu que el calaix s'assequi a l'aire sense tancar-lo amb la tapa.
7. Substituïu la tapa del calaix d'aigua.
8. Torneu a inserir el calaix d'aigua extraïble rentat i assecat a la seva carcassa assegurant-vos d'empènyer-lo cap avall
9. Premeu la part inferior de la tapa frontal del calaix per tornar a posicionar la nansa.

Nota: Si cal, es pot realitzar un cicle de drenatge manual: premeu la icona Neteja al panell de la interfície d'usuari i navegant amb els botons + i -, seleccioneu l'opció Drenatge i premeu la icona ✓ per començar. El forn drenarà l'aigua del sistema, transportant-la al calaix extraïble.

Nota: Eviteu deixar l'aigua al sistema més de 2 dies.

Utilitzeu només aigua a temperatura ambient quan ompliu el calaix d'aigua: l'aigua calenta pot afectar el funcionament del sistema de vapor. Utilitzeu només aigua potable.

BULLIDOR

Per assegurar-se que el forn funcioni sempre en les condicions òptimes i evitar la formació de calç al llarg del temps, recomanem utilitzar les funcions de «Buidatge» i «Descalcificació» regularment.

Després d'un llarg període de temps sense fer servir la funció «Ventilació forçada + Vapor» es recomana activar un cicle de cocció amb el forn buit i el dipòsit completament plet.

SUBSTITUCIÓ DEL LLUM

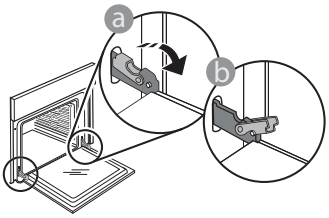
1. Desendolleu el forn.
2. Desenrosqueu la tapa del llum, canvieu la bombeta i torneu a fixar la tapa.
3. Torneu a endollar el forn.

Atenció: 40 W/230 ~ V tipus G9, T 300 °C bombetes halògenes. La bombeta utilitzada a l'interior del producte està especialment dissenyada per a aparells domèstics i no és apta per a la il·luminació general d'una habitació de la llar. Les bombetes estan disponibles al nostre Servei Postvenda.

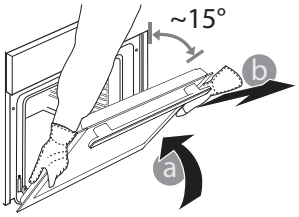
- Si feu servir les bombetes halògenes, no les agafeu amb les mans nues perquè podríeu danyar-les amb els dits. No feu servir el forn fins que no hàgiu tornat a col·locar la tapa de la bombeta.

TREURE I TORNAR A COL·LOCAR LA PORTA

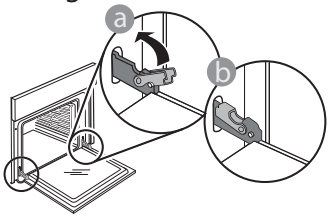
1. **Per treure la porta**, obriu-la del tot i abaixeu els fiadors fins que estiguin en posició de desbloqueig.



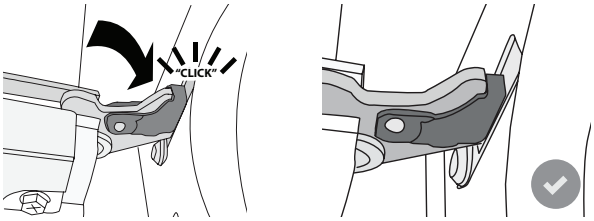
2. Tanqueu la porta fins al màxim. Agafeu la porta fermament amb les dues mans; no l'agafeu pel mànec.
   Desmunteu la porta mentre la tanqueu, estirant-la cap amunt fins que surti del seu allotjament. Poseu la porta en un costat, deixant-la damunt d'una superfície tova.



3. **Per tornar a col·locar la porta**, acosteu-la al forn, alineeu els ganxos de les frontisses amb el seu allotjament i assegureu la part superior al seu allotjament.
4. Abaixeu la porta i després obriu-la del tot. Abaixeu els fiadors fins a la seva posició original: Assegureu-vos d'abaixar-los del tot.



   Premeu amb compte per comprovar que els fiadors estiguin en la posició correcta.



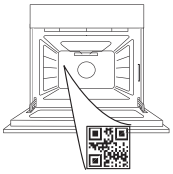
5. Proveu de tancar la porta i comproveu que estigui alineada amb el tauler de control. Si no ho està, torneu a repetir els passos anteriors: Si no funciona correctament, la porta es podria fer malbé.

SOLUCIÓ DE PROBLEMES

PROBLEMA	CAUSA POSSIBLE	SOLUCIÓ
El forn no funciona.	Tall de subministrament elèctric. Desconnexió de la xarxa elèctrica.	Comproveu la presència d'alimentació elèctrica i si el forn està connectat al subministrament elèctric. Apagueu el forn i torneu-lo a engegar per veure si l'anomalia persisteix.
La pantalla mostra la lletra «F» seguida d'un número o una lletra.	Error del forn.	Poseu-vos en contacte amb el servei postvenda més proper i indiqueu el número que apareix després de la lletra «F».
El forn no s'escalfa. La funció no s'inicia.	El mode «DEMO» està activat.	Accediu a «DEMO» dins del menú de «SETTINGS» i seleccioneu «Off».
La llum s'apaga.	El mode «ECO» està activat.	Accediu a «ECO» dins del menú de «SETTINGS» i seleccioneu «Off».
La porta no s'obre.	Cicle de neteja en curs.	Espereu que acabi la funció i que el forn es refredi.
Activació de la bomba de drenatge uns minuts després de la finalització/aturada del cicle de vapor	Drenatge automàtic d'aigua previst	No cal fer cap acció.

Podeu consultar la reglamentació, la documentació estàndard i la informació addicional sobre productes de la següent manera:

- Amb el codi QR del vostre aparell
- Visiteu el nostre web **docs.whirlpool.eu/docs**
- També us podeu **posar en contacte amb el servei postvenda** (consulteu el número de telèfon al fullet de garantia). Quan is poseu en contacte amb el servei postvenda, indiqueu els codis que figuren a la placa d'identificació del producte.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produït amb llicència.

Whirlpool

400020014449