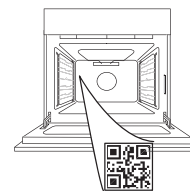




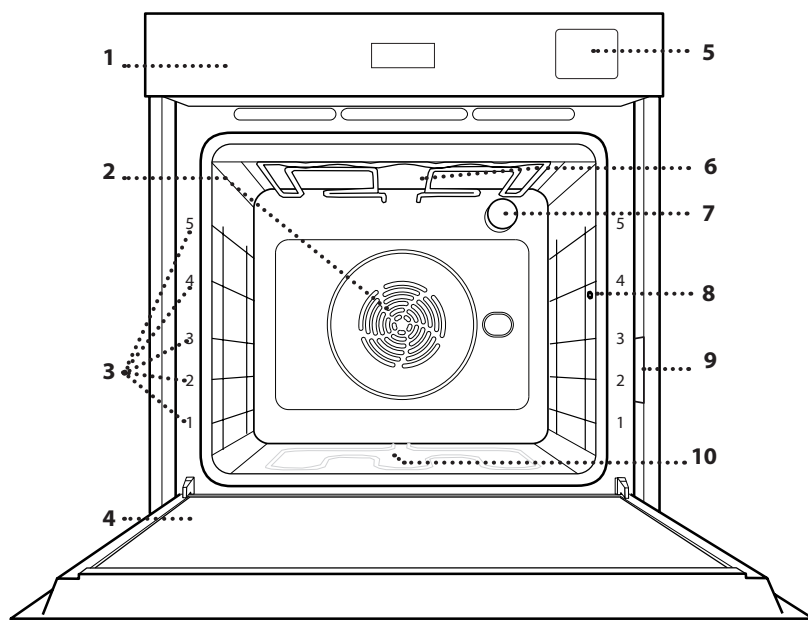
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



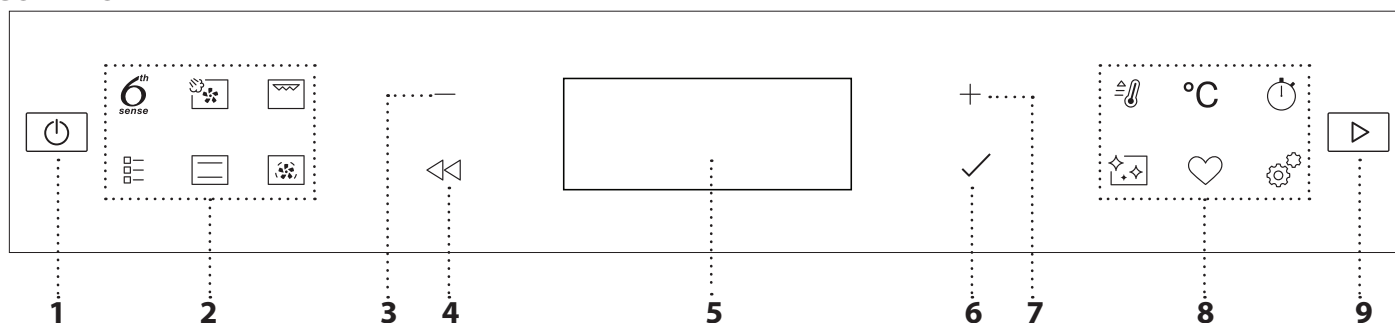
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

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

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

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

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

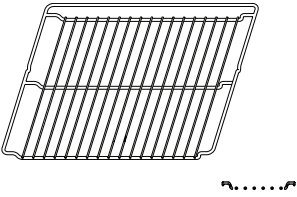
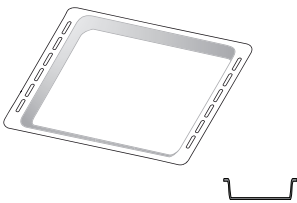
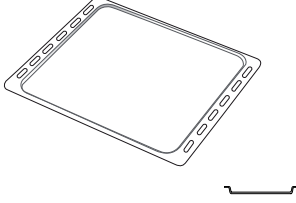
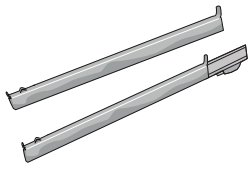
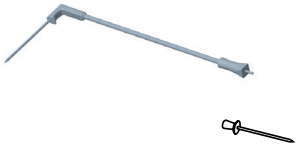
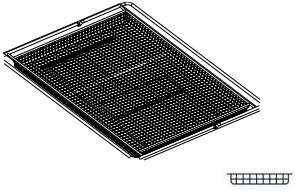
8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

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

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

WIRE SHELF  Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.	DRIP TRAY  Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.	BAKING TRAY*  Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.	SLIDING RUNNERS*  To facilitate inserting or removing accessories.
FOOD PROBE  To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.	AIR FRY TRAY *  To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.		

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

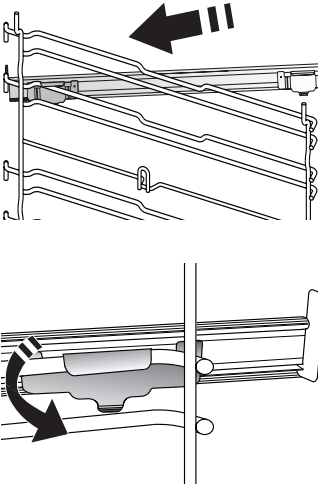
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

FITTING THE SLIDING RUNNERS

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

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

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

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

FUNCTIONS



6TH SENSE

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



STEAM + AIR

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a LEVEL 3 steam for fish cooking, LEVEL 2 steam for meat and LEVEL 1 for bread and desserts.

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



GRILL

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



TRADITIONAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking any kind of dish on one shelf only.

• COOK4

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

• TURBO GRILL

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

• FROZEN BAKE

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

• SPECIAL FUNCTIONS

» PIZZA

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

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

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

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

» AIR FRY

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

» RISING

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

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» DEFROST

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

» ECO CYCLE

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

» MAXI COOKING

The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FORCED AIR

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



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



MINUTE-MINDER

For keeping time without activating a function.



CLEANING

- **PYRO**

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two self cleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the complete cycle to experience the best cleaning performance.

- **SMARTCLEAN**

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

- **DESCALE**

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



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings. When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed. When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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



Press **+** or **-** to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press **✓** 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 language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press **+** or **-** to set the correct hour and press **✓**: 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 Descalc 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 $\checkmark$ to confirm.

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



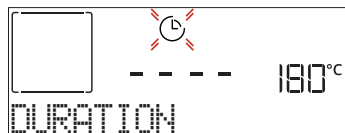
When the value flashes on the display, press $+$ or $-$ to change it, then press $\checkmark$ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

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

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

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

DURATION



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

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : press $+$ or $-$ to amend it and then press $\checkmark$ to confirm.

END TIME (START DELAY)

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



Press $+$ or $-$ to set the time you want cooking to end, then press $\checkmark$ to confirm and activate the

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

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press $+$ or $-$ to amend the programmed end time or press $\leftarrow$ 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 (ROUND-TRAY-LAYERS)



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

DONENESS / BROWNING

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



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

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

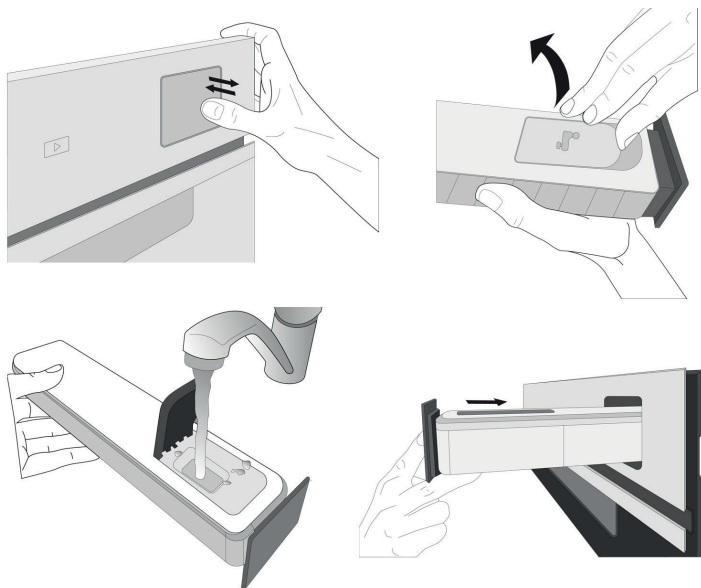
. COOKING WITH STEAM

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

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

When requested on the display with "ADD WATER"

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



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

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.

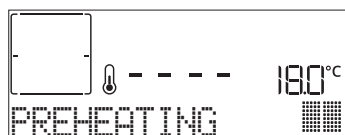
During the delay phase, by pressing the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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. You can either 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. TURN OR CHECK FOOD

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



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

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

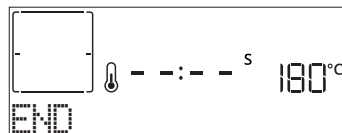


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

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

6. END OF COOKING

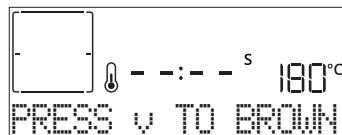
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



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

• PYRO

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

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle. For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours 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.

• SMARTCLEAN

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



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

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

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

. DRAIN

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

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

. 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. The average duration of the full function is around 140 minutes.

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

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

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

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

depends on the water hardness level set on the appliance.

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

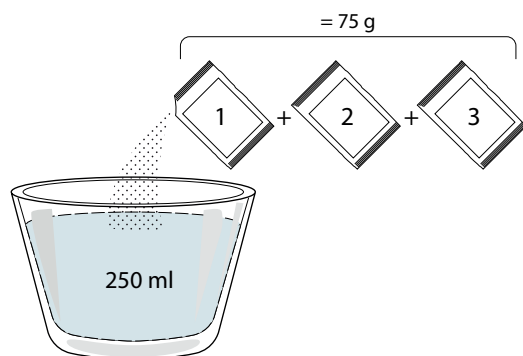
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

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

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



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

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

» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

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

required by the function have been completed.

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

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

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

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

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

. MINUTEMINDER

To activate this function press the icon. 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.

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

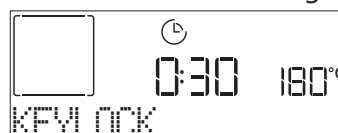
The timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the icon will be displayed), that will continue counting down in background. To edit the minuteminder you can press the icon and set the time using the or icon.

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

. 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 .

. USING THE FOOD PROBE (IF PRESENT)

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

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

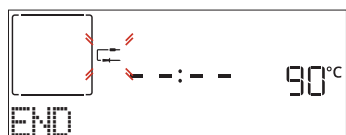


Select the function you require from those that are compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, 6th Sense functions): The display prompts to set the target temperature of the probe: Press $+$ or $-$ to set it and press $\checkmark$ to set the following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

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

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

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



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

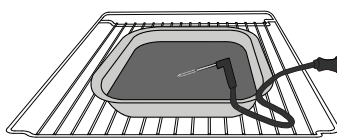
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment. The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

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

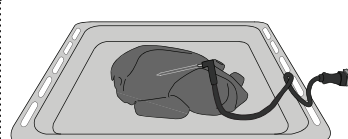
FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

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

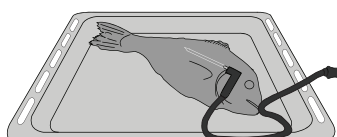
It is required to use the compatible 6th Sense functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the 6th Sense functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the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



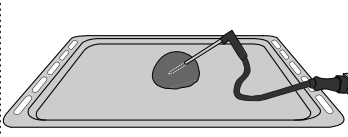
Lasagna



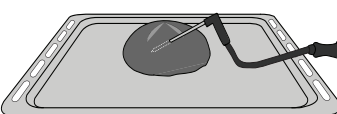
Whole Chicken



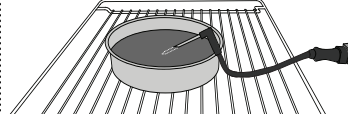
Fish



Rolls



Big Bread



Cake

. NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

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

* Suggested quantity

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

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SALTY BAKERY	Salty cake		0.8 - 1.2 kg	-	0	-	
	Bread	Bread Rolls 	60 - 150g [each]*	-	-	-	 
		Sandwich Loaf 	400 - 600 g [each]	-	-	-	 
		Big Bread 	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	 
		Baguettes 	200 - 300g [each]*	-	-	-	 
	Pizza	Round Pizza	round	-	-	-	
		Thick Pizza	tray	-	-	-	
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	
			2 layers*	-	-	-	 
			3 layers*	-	-	-	  
			4 layers*	-	-	-	   
SWEET BAKERY	Sponge Cake		0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	 
	Cookies		0.2 - 0.6 kg	-	-	-	
	Choux Pastry		one tray*	-	-	-	
	Tart		0.4 - 1.6kg	-	-	-	
	Strudel		0.4 - 1.6kg	-	-	-	
	Fruit rising cake		0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	 

* Suggested quantity

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



AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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



STEAM + AIR COOKING TABLE

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

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

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

COOKING TABLE

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

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

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

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

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

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

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

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

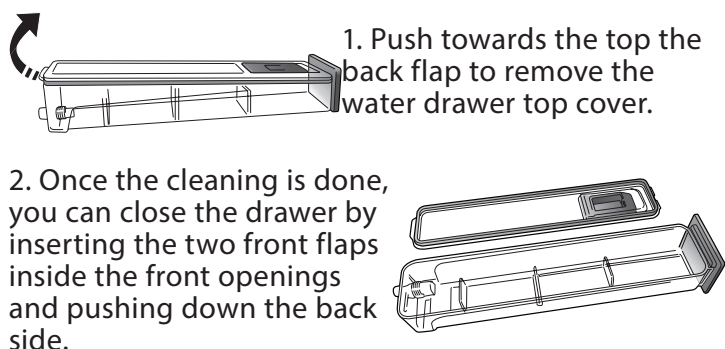
WATER DRAWER MAINTENANCE

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

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

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

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



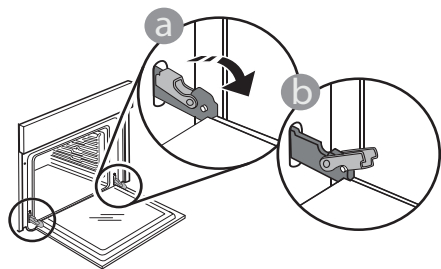
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Descale" function regularly. After a long period of non-use of the "Steam" functions, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

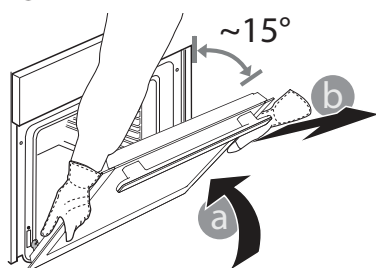
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



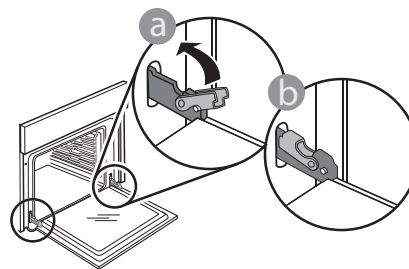
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

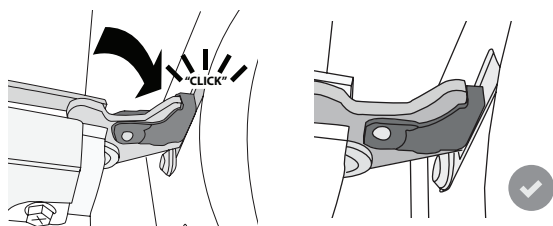


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

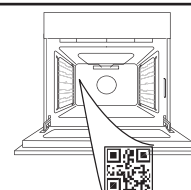
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

TROUBLESHOOTING

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

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

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



Whirlpool



400011721824

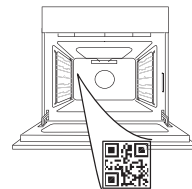
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.whirlpool.eu/register

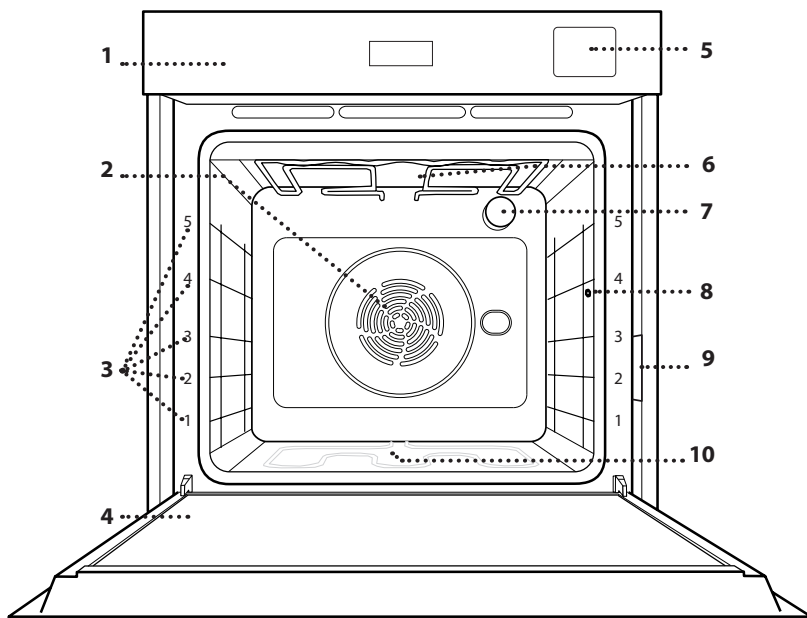


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

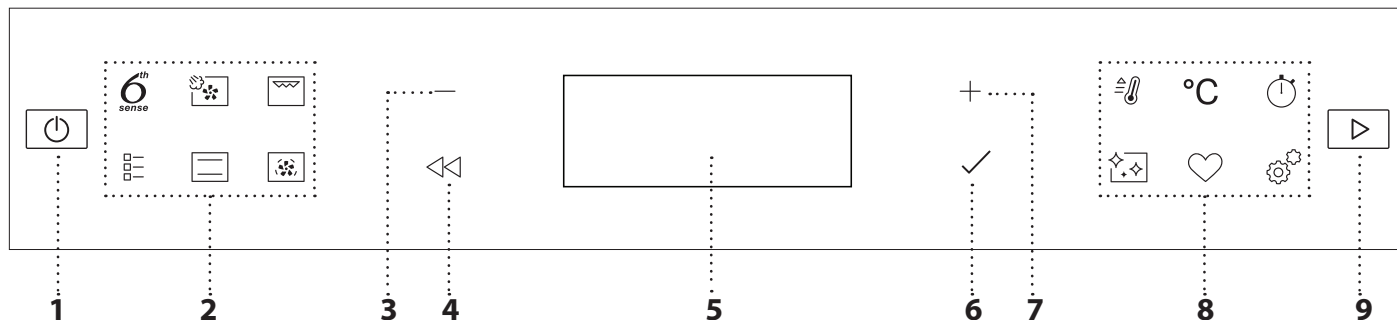


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON / OFF**

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

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**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

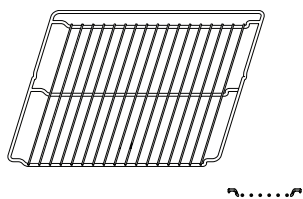
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

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

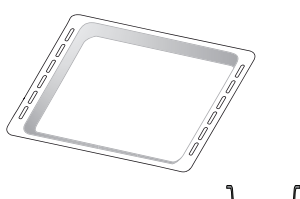
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



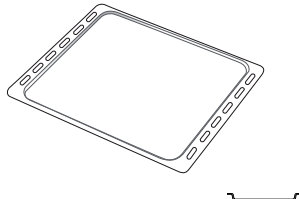
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



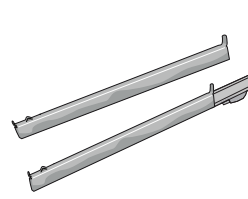
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



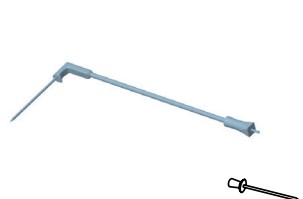
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



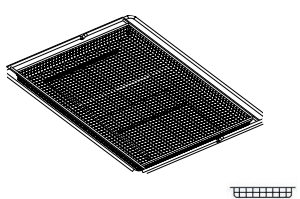
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE POUR ALIMENTS



Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.

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.

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

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.

* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

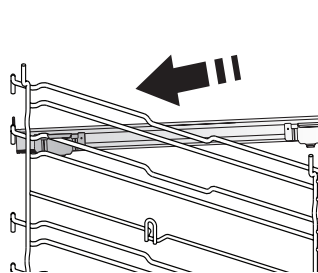
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

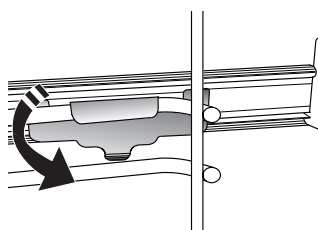
• Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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. Abaissez 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.



VAPEUR + AIR

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 atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur 3 pour la cuisson des poissons, 2 pour la viande et 1 pour le pain et les desserts.

Pour plus d'informations sur les cycles de cuisson manuelle Chaleur pulsée + vapeur, consultez le Tableau de Cuisson « Vapeur + Air ».



GRILL

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



FONCTIONS TRADITIONNELLES

AIR BRASSÉ

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

COOK 4

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

TURBO GRILL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

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

» PIZZA

Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant.

Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées. En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza

Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.

(Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu)

» 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

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.

» MAINTENIR AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» DÉCONGELER

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.

» PROG. ÉCO

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce cycle ÉCO est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

» CUISSON XXL

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



NETTOYAGE

• PYRO

Pour éliminer les éclaboussures de cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous recommandons d'utiliser le cycle complet pour obtenir les meilleures performances de nettoyage.

• SMARTCLEAN

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. Placer 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancer la fonction lorsque le four est froid.

• DÉTARTRAGE

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.



FAVORIS

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.



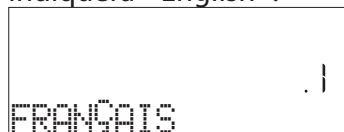
RÉGLAGES

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 lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé. Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus 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.

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 ".

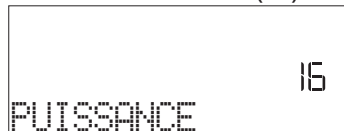


Appuyez sur **+** ou sur **-** pour naviguer dans la liste des langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur **✓** pour confirmer la sélection.

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 **-** pour sélectionner 16 « High » ou 13 « Low » et appuyez sur **✓** pour confirmer.

3. RÉGLER L'HEURE

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



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure correcte 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 Réglages et utilisez les boutons de navigation **+** et **-** pour sélectionner « WATER HARDNESS » (DURETÉ DE L'EAU). Confirmez 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 allemand français	°fH Degrés français	°Clark Français français
1	Très douce	0-6	0-10	0-7
2	Douce	7-11	11-20	8-14
3	Moyenne	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. 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

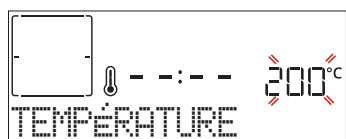
1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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 de nouveau changer les réglages précédents

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR



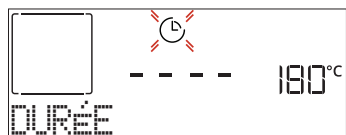
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur  ou  pour la changer, puis appuyez sur  pour confirmer et poursuivre avec les réglages qui suivent (si possible).

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 à l'écran, appuyez sur  ou  pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, 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 lancer 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 et ensuite appuyez sur  pour confirmer.

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 indique la fin de la cuisson lorsque le  voyant clignote.



Appuyez sur  ou  pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, puis appuyez sur  pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez 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 dans 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 modifier d'autres paramètres. 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.

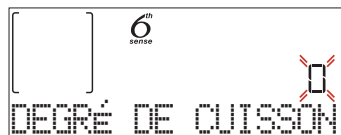


POIDS / HAUTEUR (PLAQUES RONDES)

Pour régler correctement la fonction, suivez les indications sur l'écran, lorsque vous y êtes invité, et appuyez sur  ou  pour régler la valeur souhaitée, puis appuyez sur  pour confirmer.

DEGRÉ DE CUISSON / 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 lancer 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).

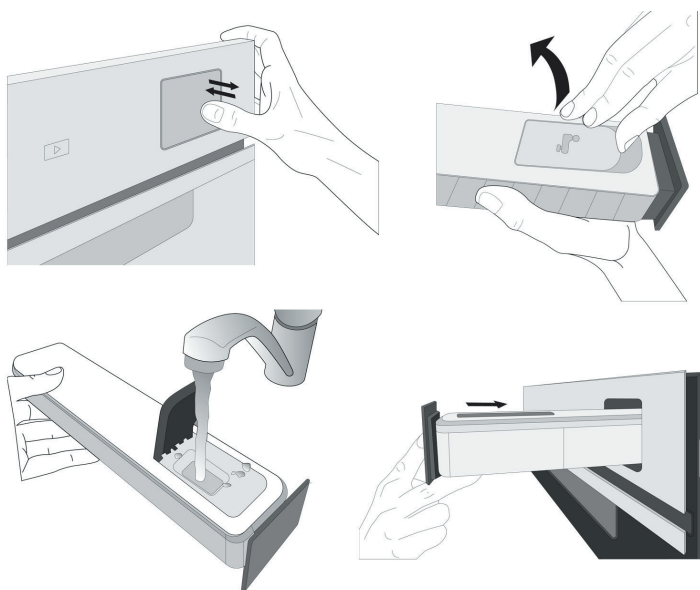
CUISSON VAPEUR

En choisissant « Vapeur » ou « Chaleur pulsée + Vapeur » à l'intérieur du Manuel 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), extraire le tiroir, ouvrir le couvercle du tiroir et le remplir d'eau jusqu'au niveau demandé sur l'écran. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Après l'insertion du tiroir, appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le cycle de cuisson. 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.

3. DÉMARRER LA FONCTION

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

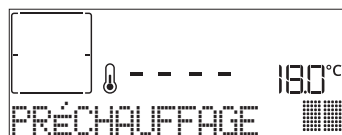
Pendant la phase de « Départ différé », en appuyant sur le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Remarque : 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. Vous pouvez sélectionner une autre fonction 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. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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.

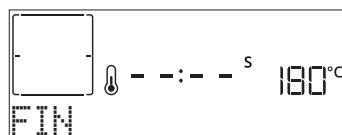


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ou pour poursuivre la cuisson.

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

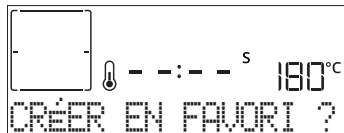
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, 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.

. FAVORIS

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.

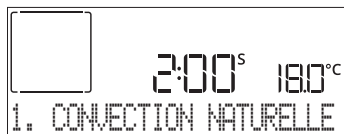


Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur .

Après avoir appuyé sur , appuyez sur 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

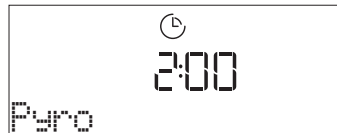
• PYRO

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

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

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyro. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction 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 désiré, 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.

• 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.

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 minutes après l'arrêt/la fin de la cuisson, le four vidange automatiquement le système, en déplaçant l'eau résiduelle dans le tiroir (attention à ne pas retirer 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 terminée.

.DÉTARTRAGE

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 sur l'écran. La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 140 minutes.

Le détartrage peut être déclenché à tout moment par l'utilisateur à partir du Menu de Nettoyage.

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.
<DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE> 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.

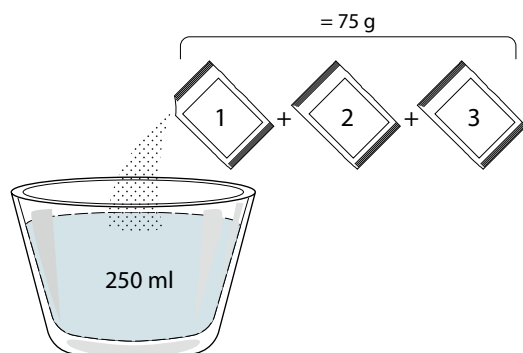
Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

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. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Pour toute commande et information, contactez 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 que la phase de détartrage a été achevée, le réservoir doit être vidangé : la solution de détartrage utilisée au cours de cette phase sera renvoyée dans le tiroir amovible.

» 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.

Veuillez noter : si le système en a besoin, il peut être demandé de vider le tiroir et de répéter l'opération.

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.

Veuillez noter : 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.

Veuillez noter : Une fois que la chaudière est remplie par la solution de détartrage et que l'écran affiche « DESCALING PHASE 1/2 » (PHASE DE DÉTARTRAGE), le cycle ne doit pas être interrompu, sinon le cycle de détartrage complet doit être répété avant de pouvoir exécuter toute fonction de vapeur.

. MINUTEUR

Pour activer cette fonction, appuyez sur l'icône . Appuyez sur ou pour régler le temps désiré et appuyez ensuite sur pour lancer le minuteur.



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.

Le minuteur peut également être activé lorsqu'une fonction est en cours.

La minuterie va continuer le compte à rebours sans interférer avec la fonction en question.

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône sera affichée), qui continuera le compte à rebours en arrière-plan. Pour modifier le minuteur, vous pouvez appuyer sur l'icône et régler l'heure à l'aide des touches ou pour régler l'heure.

Pour annuler le minuteur, appuyez sur l'icône , puis sélectionnez jusqu'à ce que l'heure affichée soit "--:--". Appuyez sur pour confirmer.

. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur << et maintenez-la enfoncée 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 [Power Off].

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

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte.

Une fois que vous avez inséré la sonde, un signal sonore est activé et le message « Sonde branchée » apparaît à l'écran.

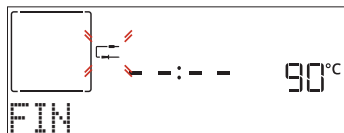


Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin parmi celles qui sont compatibles (fonctions Convection naturelle, Chaleur pulsée, Air brassé, Turbo Grill, Éco chaleur pulsée, Grosses pièces, 6th Sense) : L'écran demande à régler la température cible de la sonde : Appuyez sur + ou - pour la régler et appuyez sur ✓ pour régler les paramètres de cuisson suivants.

Alors que la cuisson est programmée pour se terminer une fois que la température requise a été atteinte, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson ou de régler une heure de fin de cuisson spécifique. La lumière restera allumée jusqu'à ce que la sonde soit enlevée.

Si la sonde est enlevée pendant la cuisson, elle continuera en mode traditionnel (sans temps).

Un signal sonore retentira et l'écran indiquera quand la sonde a atteint la température requise.



Veuillez noter : Pour modifier les réglages par la suite, appuyez sur + ou - pour la température de la sonde ou appuyez sur << pour d'autres réglages. Un signal sonore et un message vous diront si l'utilisation de la sonde n'est pas compatible avec l'action effectuée. Si tel est le cas, enlevez la sonde.

Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

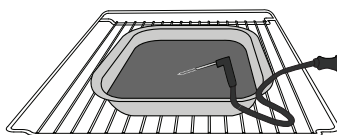
Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

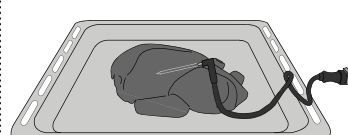
POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

BOULANGERIE ET PÂTES : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal.

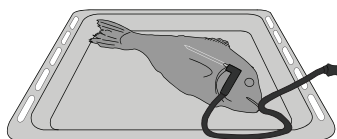
Il est nécessaire d'utiliser les fonctions compatibles 6^{ème} sens pour effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions 6th Sense, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



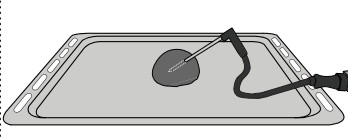
Lasagnes



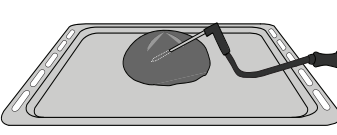
Poulet entier



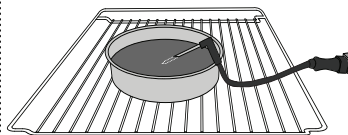
Poisson



Petits pains



Gros pain



Gâteau

. REMARQUES

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

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDE

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

LEVAGE

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

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LASAGNES	Lasagnes		0,5 - 3 kg *	-	0	-	 
VIANDE	Bœuf	Rôti 	0,6 - 2 kg *	0	0	-	 
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 
		Rôtir-Cuisson basse température	0,6 - 2 kg *	0	-	-	 
	Porc	Rôti 	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	 
		Jarret 	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	 
		Saucisses et Würstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	 
	Veau 		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	 
	Agneau	Rôti 	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	 
		Gigot d'agneau 	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	 
	Volaille	Poulet rôti 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	 
		Entier farci 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	 
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
		Dinde entière	0,6 - 3 kg *	-	0	-	 
		Kebab	une grille	-	-	1/2	 
POISSON	Filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Filets surgelés		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre rôties	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	 
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	 
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	 
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	un lèche-frite	-	-	-	 
		Gratin de tomates	un lèche-frite	-	-	-	 
		Gratin de poivrons	un lèche-frite	-	-	-	 
		Gratin de brocolis	un lèche-frite	-	-	-	 
		Gratin de chou-fleur	un lèche-frite	-	-	-	 
		Légumes en Gratin	un lèche-frite	-	-	-	 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Sonde pour aliments

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Pain	Petits pains 	60 - 150g [chacun]*	-	-	-	 
		Pain de mie 	400 - 600 g [chacun]	-	-	-	 
		Gros pain 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	 
		Baguettes 	200 - 300g [chacun]*	-	-	-	 
	Pizza	Pizza ronde	Ronde	-	-	-	
		Pizza épaisse	Lèchefrite	-	-	-	
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	
			2 couches*	-	-	-	 
			3 couches*	-	-	-	  
4 couches*	-		-	-	   		
PÂTISSERIE	Génoise		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 
	Biscuits		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Pâte à choux		un plateau *	-	-	-	
	Tarte		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Gâteau aux fruits		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau	Sonde pour aliments



TABLE DE CUISSON AIR FRY

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

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

FONCTIONS	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 Accessoire Air Fry	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèche-frite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille



TABLEAU DE CUISSON VAPEUR + AIR

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

*En cas de sélection de la fonction Vapeur auto, cette corrélation doit être ignorée. Le four sélectionne automatiquement le niveau de vapeur le mieux adapté à la température sélectionnée.

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

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	
		Oui	160 - 200	30 - 90	 
Biscuits		Oui	150	20 - 40	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	140	30 - 50	 
		Oui	135	40 - 60	  
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	30 - 50	 
		Oui	150	40 - 60	  
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	
		Oui	180 - 190	35 - 45	 
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Oui	90	110 - 150	
		Oui	90	130 - 150	 
		Oui	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	
		Oui	250	10 - 20	 
		Oui	220 - 240	15 - 30	  
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	
		Oui	180 - 190	45 - 60	 
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	  

FONCTIONS								ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo Gril	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza
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	

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagnes / Flans / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde /Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Biscuits		Oui	135	50 - 70	
Tartes		Oui	170	50 - 70	
Pizza ronde		Oui	210	40 - 60	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis	ECO	-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* 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.

FONCTIONS								ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo Gril	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza
ACCESSOIRES									
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau				

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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

.Portez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).
- Nettoyez le verre de 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. Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle. L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

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.

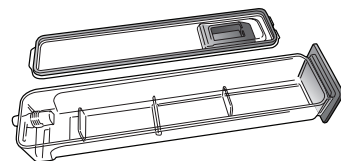
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir à eau :



1. Pousser vers le haut le rabat arrière pour retirer le couvercle supérieur du tiroir à eau.

2. Une fois le nettoyage terminé, vous pouvez fermer le tiroir en insérant les deux rabats avant et en poussant vers le bas le côté arrière.



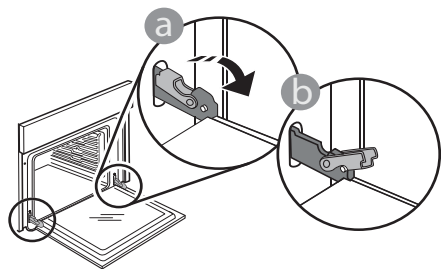
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir à eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

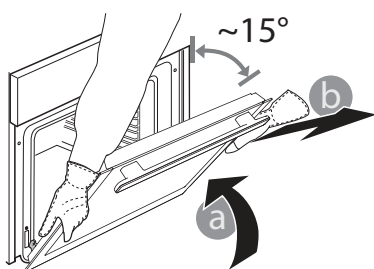
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

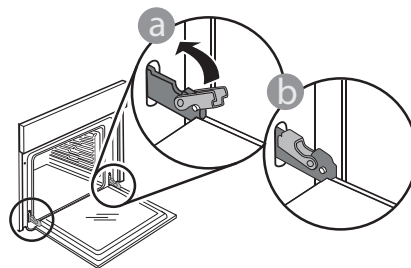


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

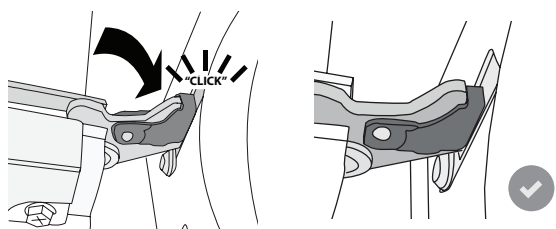


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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



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



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

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

DÉPANNAGE

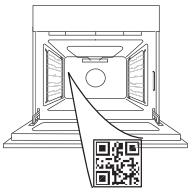
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'appels et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
Une fonction de 6th Sense cuisson se termine sans afficher de décompte. La cuisson se termine avant la fin du décompte.	Quantité d'aliments différente de la gamme recommandée. Porte ouverte pendant la cuisson.	Ouvrez la porte et vérifiez la cuisson désirée des aliments. Si nécessaire, complétez la cuisson en sélectionnant une fonction traditionnelle.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « 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 ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « FAIBLE ».
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran	La sonde alimentaire n'est pas correctement connectée	Vérifiez la connexion de la sonde alimentaire



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

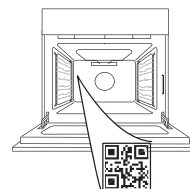
- En utilisant le QR code sur votre produit
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant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




**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO
WHIRLPOOL**

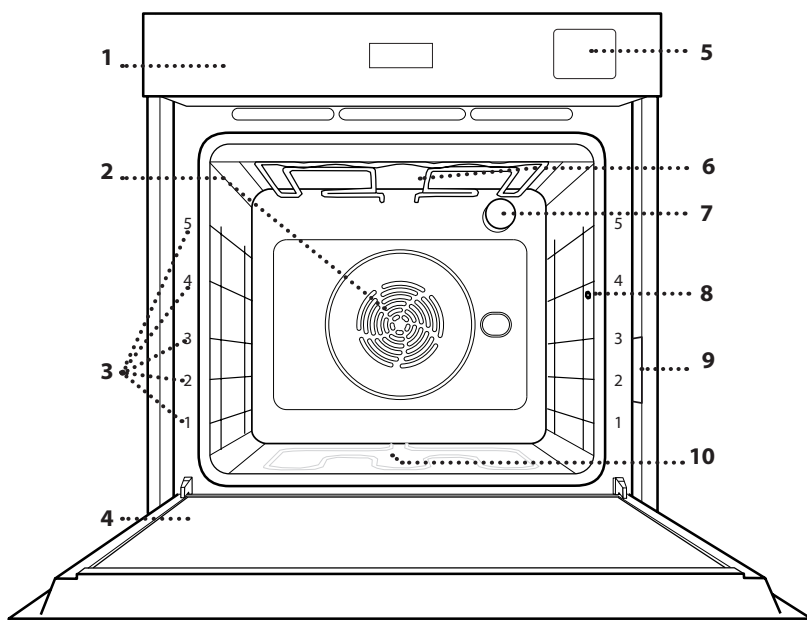
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register

**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU
APARATO PARA OBTENER MÁS
INFORMACIÓN**



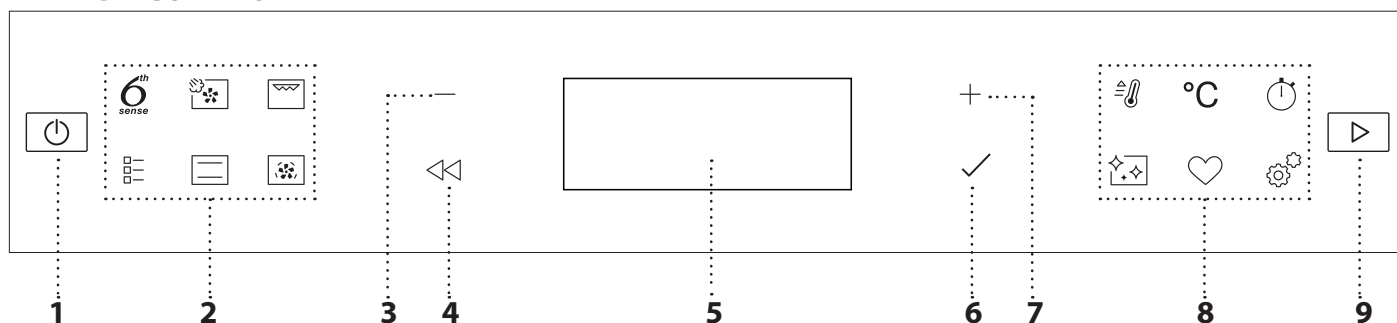
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF

Sirve para encender o apagar el horno, y 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

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.

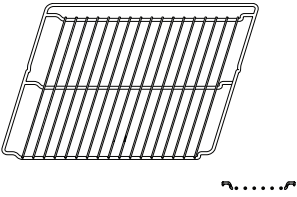
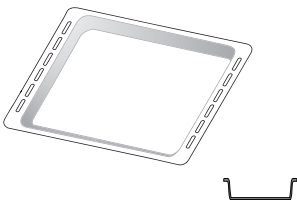
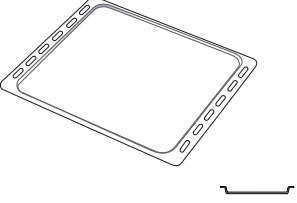
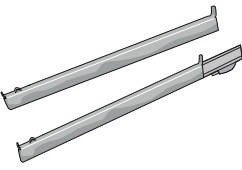
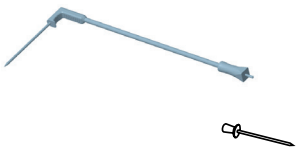
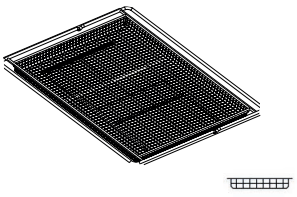
8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

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

9. INICIO

Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

ACCESORIOS

REJILLA 	GRASERA 	BANDEJA PASTELERA * 	GUÍAS DESLIZANTES * 
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.	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.	Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.	Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.
SONDA DE ALIMENTOS 	BANDEJA FREÍR CON AIRE* 		
Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a su soporte rígido, puede utilizarse para carne y pescado y también para pan, pasteles y pastas al horno.	Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Freír con aire, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos. Se puede lavar en el lavavajillas.		

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

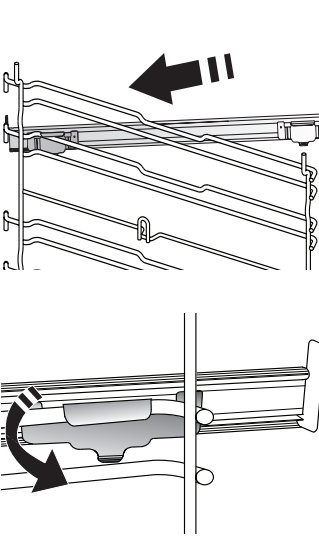
INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego báje-las hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES



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.



VAPOR + AIRE

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 succulentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos seleccionar un NIVEL 3 de vapor para cocinar pescado, NIVEL 2 de vapor para carne y NIVEL 1 para pan y postres.

Para obtener más información sobre los ciclos de cocción manual con aire forzado + vapor, consulte la Tabla de cocción "Steam + Air" (Vapor + Aire).



GRILL

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



FUNCIONES TRADICIONALES

• HORNO CONVECC.

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

• COOK 4

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.

• TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

• 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

» PIZZA

Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en

un restaurante.

El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme.

Combinando esta función con el accesorio de piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos, se puede hornear una pizza en 5-8 min.

(Para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa o www.whirlpool.eu)

» FREÍR CON AIRE

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 Freír con aire (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Freír con aire de la Freír con aire para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.

» FERMENTANDO

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.

» MANT. CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» DESCONGELAR

Para acelerar la descongelación 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.

» CICLO ECO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo Eco, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

» MAXI COCCIÓN

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne

durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



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.



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



LIMPIEZA

• PIRO

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Recomendamos utilizar el ciclo completo para experimentar el mejor rendimiento de limpieza.

• SMARTCLEAN

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.

• 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.



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



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 lámpara se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón. Cuando «DEMO» está establecido en «On», 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 «Off». 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.

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 «Español».



Pulse **+** o **-** para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el que desee. Pulse **✓** para confirmar la 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 el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse **+** o **-** para ajustar la hora correcta 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 Aleman franceses	°fH Grados franceses	°Clark Español franceses
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

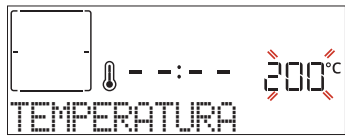
1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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 la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando  puede volver a cambiar el ajuste anterior

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR

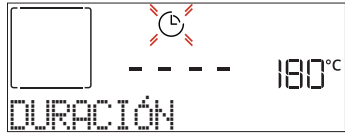


Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse  o  para cambiarlo, después pulse  para confirmar y continuar con los ajustes siguientes (si es posible).

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  parpadee el icono 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 y activar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse  o  para modificarlo y, a continuación, pulse  para confirmar.

HORA DE FINALIZA (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 tiempo final mientras el icono  parpadea.



Pulse  o  para ajustar la hora a la que desea que

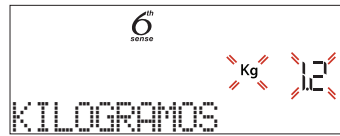
finalice la cocción y, luego, pulse  para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar  o  para modificar la hora de finalización programada o pulsar  para modificar 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.

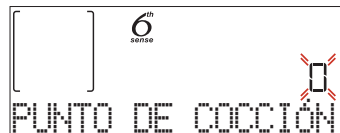


PESO / ALTURA (BANDEJAS REDONDAS)

Para ajustar correctamente la función, siga las indicaciones de la pantalla, cuando se le solicite, y pulse  o  para ajustar el valor deseado y, a continuación, pulse  para confirmar.

PUNTO DE COCCIÓN / GRATINAR

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



Cuando se indique, pulse  o  para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse  o  para confirmar y activar 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).

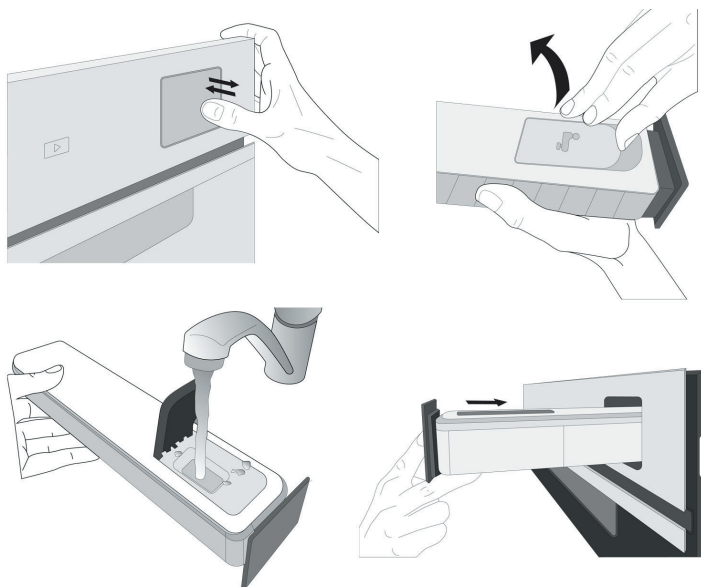
. COCCIÓN CON VAPOR

Al seleccionar «Vapor» o «Aire Forzado + Vapor» dentro de las Funciones Manuales o una de las varias recetas 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 se solicite en la pantalla con las indicaciones «AÑADA AGUA», extraiga el cajón, abra la tapa del cajón y llénelo de agua hasta el nivel solicitado en la pantalla. Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. Una vez introducido el cajón, pulse «INICIO» para continuar con el ciclo de cocción. 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.

3. INICIO DE LA FUNCIÓN

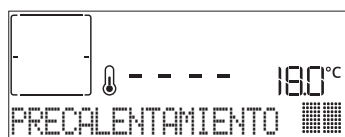
En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse para activar la función. Durante la fase de inicio diferido, si pulsa el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

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. Puede seleccionar otra función o esperar 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 precalentado.



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, coloque 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 precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. Siempre puede cambiar la temperatura que desea que alcance el horno utilizando o .

5. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

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 en la pantalla, cierre la puerta y, luego, pulse para seguir con la cocción.

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

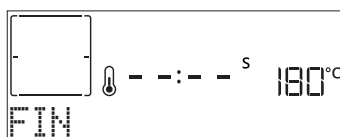


Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse o para seguir cocinando.

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

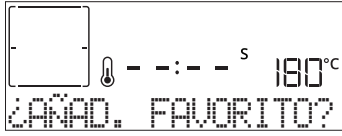
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



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 $\checkmark$; si desea ignorar la solicitud, pulse $\llcorner$.

Una vez pulsado $\checkmark$, pulse $+$ o $-$ para seleccionar la posición del número y, a continuación, pulse $\checkmark$ para confirmar.

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

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



Pulse $+$ o $-$ para seleccionar la función, confirme pulsando $\checkmark$, y luego pulse $\triangleright$ para activarla.

. LIMPIEZA

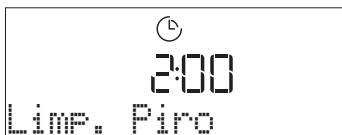
• LIMP. PIRO

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

Presione $\diamond$ para mostrar "Limp. Piro" en la pantalla.



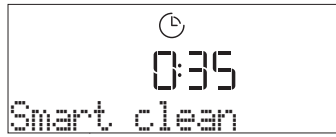
Pulse $+$ o $-$ para seleccionar el ciclo que desee, luego presione $\checkmark$ para confirmar. Una vez que se haya seleccionado un ciclo, si lo desea, pulse $+$ o $-$ para configurar la hora de finalización (inicio retrasado), luego presione $\checkmark$ para confirmar.

Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se le indique, luego cierre la puerta y presione $\triangleright$ cuando haya terminado: 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.

• SMARTCLEAN

Pulse $\diamond$ hasta que se muestre «Smart Clean» en la pantalla.



Pulse $\triangleright$ 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 $\checkmark$ cuando haya acabado. Una vez realizados todos los pasos, cuando sea necesario pulse $\triangleright$ 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.

.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 se haya completado el vaciado.

.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. La duración promedio de la función completa es de alrededor de 140 minutos.

El usuario puede iniciar la descalcificación en cualquier momento desde el menú de limpieza. La pantalla le mostrará cuándo es el momento de ejecutar un ciclo de descalcificación (ver la siguiente tabla).

MENSAJE DE DESINCRUSTACIÓN	SIGNIFICADO
<DESCALCIFICACIÓN RECOMENDADA> Aparece después de unas 15 horas de ciclos de vapor*	Se recomienda ejecutar un ciclo de descalcificación.
<DESCALCIFICACIÓN REQUERIDA> 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.

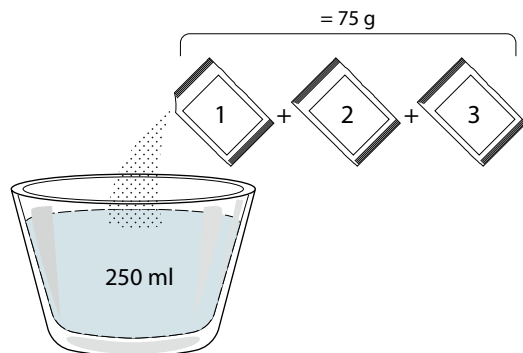
Antes de iniciar la fase de desincrustación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.

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: DESINCRUSTANDO (70 MIN)

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución de desincrustación 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. El desincrustador 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 de desincrustación al cajón, pulse para iniciar el proceso de desincrustación principal. Durante las distintas fases de la desincrustación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez completada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

Una vez completada la fase de desincrustación, se drenará la caldera: la solución de desincrustación utilizada durante esta fase se verterá en el cajón extraíble.

» FASE 2/2: ACLARADO (30 MIN.)

Para eliminar los residuos de desincrustación 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.

Nota: si fuera necesario, desde el sistema se podría solicitar que se vacíe cajón y que se repita esta operación.

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

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

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

Nota: Después de que la caldera se llene con la solución desincrustante y la pantalla muestre «FASE DESINCRUSTANDO 1/2», el ciclo no debe interrumpirse, ya que de lo contrario deberá repetirse todo el ciclo de descalcificación antes de poder ejecutar cualquier función de vapor.

. TEMPORIZADOR

Para activar esta función, pulse el icono . Pulse o para seleccionar el tiempo que necesita y pulse para activar el temporizador.



Una vez que el temporizador 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.

El minuterio puede activarse también cuando una función está en marcha. Una vez iniciada la función, el timer (temporizador) seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Durante esta fase, no es posible ver el temporizador (solo se mostrará el icono), que continuará con su cuenta atrás en segundo plano. Para editar el minuterio puede pulsar el icono y ajustar la hora con el icono o .

Para cancelar el recordatorio de minutos, pulse el icono y, a continuación, seleccione hasta que la hora mostrada sea "--:--". Pulse para confirmar.

. BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado durante al menos cinco segundos. Vuelva a hacer esto para desbloquear las teclas.



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

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

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de los diferentes tipos de alimentos durante la cocción para asegurarse de que esta alcancen la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada.

Una vez introducida la sonda, se activará una señal acústica y en la pantalla se mostrará «Sonda conectada».

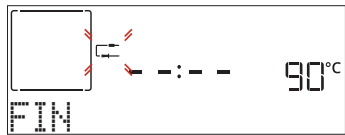


Seleccione la función que desea entre las funciones compatibles (Convencional, Aire forzado, Horno convecc., Turbo grill, Eco aire forzado, Maxi Cooking y 6th Sense): La pantalla indica que debe seleccionar la temperatura deseada de la sonda: Pulse $\oplus$ o $\ominus$ para ajustarlo y $\checkmark$ para ajustar los siguientes parámetros de cocción.

Como la cocción está programada para terminar una vez alcanzada la temperatura deseada, no es posible configurar el tiempo de cocción o establecer una hora específica para que acabe la cocción. La luz permanecerá encendida hasta que se extraiga la sonda.

Si la sonda se extrae durante la cocción, esta continuará según el modo tradicional (sin tiempo programado).

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda ha alcanzado la temperatura necesaria.



Nota: Para modificar posteriormente los ajustes, pulse $\oplus$ o $\ominus$ para la temperatura de la sonda o pulse $\triangleleft\triangleleft$ para otros ajustes. Una señal acústica y un mensaje le indicarán si el uso de la sonda no es compatible con la acción realizada. Si esto sucede, extraiga la sonda.

Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.

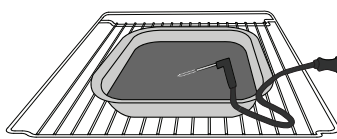
El cable es semirrígido y puede tomar la forma necesaria para introducir la sonda en los distintos tipos de alimentos del modo más eficaz. Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.

CARNES: Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

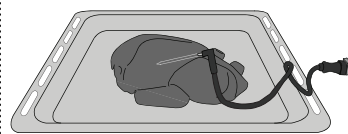
PESCADO (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando las espinas.

PANADERÍA Y PASTA: Introduzca profundamente la punta en la masa dando la forma requerida al cable para conseguir el ángulo óptimo.

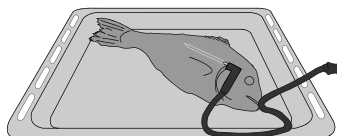
Es necesario utilizar las funciones de 6th compatibles para realizar una cocción controlada por sonda para estos tipos de alimentos. Si utiliza la sonda cocinando con las funciones 6th Sense, la cocción se detendrá automáticamente cuando la receta seleccionada alcance la temperatura ideal en el centro del alimento sin necesidad de configurar la temperatura del horno.



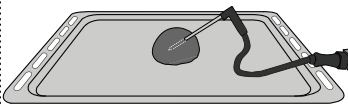
Lasaña



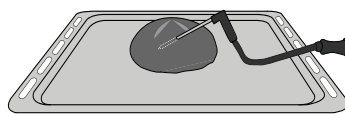
Pollo entero



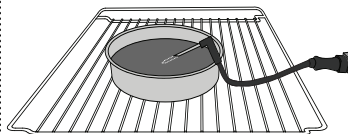
Pescado



Panecillos



Pan grande



Pastel

. NOTAS

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

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

CARNE

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

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente. Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una graseras con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

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

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

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

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

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

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

FERMENTANDO

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

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
LASAÑA	Lasaña		0,5-3 kg *	-	0	-	 2 
CARNE	Carne de res	Asado 	0,6-2 kg *	0	0	-	 3 
		Hamburguesa	1,5-3 cm	0	-	3/5	 5  4
		Asado-Cocción lenta	0,6-2 kg *	0	-	-	 3 
	Cerdo	Asado 	0,6-2,5 kg *	-	0	-	 3 
		Jarretes 	0,5-2,0 kg *	-	0	-	 3 
		Salchichas y wurstel	1,5 - 4.5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Ternera 		0,6-2,5 kg *	-	0	-	 3 
	Cordero	Asado 	0,6-2,5 kg *	0	0	-	 2 
		Pierna 	0,5-2,0 kg *	0	0	-	 2 
	Aves	Pollo asado 	0,6-3 kg *	-	0	-	 2 
		Entero relleno 	0,6-3 kg *	-	0	-	 2 
		Filete y pechuga	1-5 cm	-	-	2/3	 5  4
		Pavo entero	0,6-3 kg *	-	0	-	 2 
		Pinchos morunos	una rejilla	-	-	1/2	 5  4
PESCADO	Filetes		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
	Filetes congelados		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
VERDURAS	Verduras asadas	Papas asadas	0,5-1,5 kg	-	0	-	 3
		Hortalizas rellenas	0,1 - 0,5 kg [cada uno]	-	-	-	 3
		Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	0	-	 3
	Verduras gratinadas	Papas gratinadas	una bandeja	-	-	-	 3
		Tomates gratinados	una bandeja	-	-	-	 3
		Pimientos gratinados	una bandeja	-	-	-	 3
		Brócolis gratinados	una bandeja	-	-	-	 3
		Coliflor gratinada	una bandeja	-	-	-	 3
		Verduras gratinadas	una bandeja	-	-	-	 3

* cantidad recomendada

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	Sonda de alimentos

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
PASTELERÍA SALADA	Tarta salada		0,8-1,2 kg	-	0	-	2 
	Pan	Panecillos 	60 - 150g [cada uno]*	-	-	-	3  
		Pan de sándwich 	400 - 600 g [cada uno]	-	-	-	2  
		Pan grande 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2  
		Baguettes 	200 - 300g [cada uno]*	-	-	-	3  
	Pizza	Pizza redonda	Redonda	-	-	-	2 
		Pizza gruesa	Bandeja	-	-	-	2 
		Pizza [congelada]	1 capa*	-	-	-	2 
			2 capas*	-	-	-	4  1 
			3 capas*	-	-	-	5  3  1 
			4 capas*	-	-	-	5  4  2  1 
BOLLERÍA DULCE	Bizcocho		0,5-1,2 kg *	-	-	-	2  
	Galletas		0,2-0,6 kg	-	-	-	3 
	Pasta choux		una bandeja *	-	-	-	3 
	Tarta		0,4-1,6 kg	-	-	-	3 
	Strudel		0,4-1,6 kg	-	-	-	3 
	Tarta de frutas		0,5-1,2 kg *	-	-	-	2  

* cantidad recomendada

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	Sonda de alimentos



TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

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

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

FUNCIONES	 Freír con aire		
ACCESORIOS	 Bandeja Freír con aire	 Bandeja de horno o molde sobre rejilla	 Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla



MESA DE COCINA VAPOR + AIRE

RECETA	NIVEL DE VAPOR*	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Gelletas de pastaflora / Galletas	1	SÍ	140 - 150	35 - 55	
Pastelitos / Magdalenas	1	SÍ	160 - 170	30 - 40	
Tartas esponjosas	1	SÍ	170 - 180	40 - 60	
Bizcochos esponjosos	1	SÍ	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1	SÍ	200-220	20 - 40	
Barra de pan	1	SÍ	170-180	70 - 100	
Panecillo	1	SÍ	200-220	30 - 50	
Baguette	1	SÍ	200-220	30 - 50	
Patatas asadas	2	SÍ	200-220	50 - 70	
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	2	SÍ	180 - 200	60 - 100	
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	2	SÍ	160 - 180	60-80	
Rosbif poco hecho (1 kg)	2	SÍ	200-220	40 - 50	
Rosbif poco hecho (2 kg)	2	SÍ	200	55 - 65	
Pierna de cordero	2	SÍ	180 - 200	65 - 75	
Codillos de cerdo estofados	2	SÍ	160 - 180	85 - 100	
Pollo / pintada / pato de 1-1,5 kg	2	SÍ	200-220	50 - 70	
Pollo / pintada / pato (piezas)	2	SÍ	200-220	55 - 65	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	2	SÍ	180 - 200	25 - 40	
Filete de pescado	3	SÍ	180 - 200	15-30	

*Tenga en cuenta que en caso de seleccionar la función Steam Auto, esta correlación debe omitirse. El horno seleccionará automáticamente el mejor nivel de vapor adecuado para la temperatura seleccionada.

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

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Bizcochos esponjosos		SÍ	170	30 - 50	
		SÍ	160	30 - 50	
		SÍ	160	30 - 50	 
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		SÍ	160 - 200	30 - 85	
		SÍ	160 - 200	30 - 90	 
Galletas		SÍ	150	20 - 40	
		SÍ	140	30 - 50	
		SÍ	140	30 - 50	 
		SÍ	135	40 - 60	  
Pastelitos / Magdalenas		SÍ	170	20 - 40	
		SÍ	150	30 - 50	
		SÍ	150	30 - 50	 
		SÍ	150	40 - 60	  
Lionesas		SÍ	180 - 200	30 - 40	
		SÍ	180 - 190	35 - 45	 
		SÍ	180 - 190	35-45 *	  
Merengues		SÍ	90	110 - 150	
		SÍ	90	130 - 150	 
		SÍ	90	140-160 *	  
Pizza / Pan / Focaccia		SÍ	190 - 250	15 - 50	
		SÍ	190-230	20 - 50	  
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		SÍ	310	7 - 12	
		SÍ	220 - 240	25-50 *	  
Pizza congelada		SÍ	250	10-15	
		SÍ	250	10 - 20	 
		SÍ	220 - 240	15-30	  
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		SÍ	180 - 190	45 - 55	
		SÍ	180 - 190	45 - 60	 
		SÍ	180 - 190	45-70 *	  

FUNCIONES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
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				

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	
		Sí	180 - 190	20-40 *	
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	
Pavo / oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetes de pescado/de carne		-	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2-3 (Medio – Alto)	15 - 30 **	
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	
Patatas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	
Galletas	Galletas	Sí	135	50 - 70	
Tartas	Tartas	Sí	170	50 - 70	
Pizzas redondas	Pizza	Sí	210	40 - 60	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	Menú	Sí	190	40-120 *	
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 *	
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 *	
Pescado y verduras		Sí	180	30-50 *	
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	-	200	80-120 *	
Trozos de carne) (conejo, pollo, cordero)	ECO	-	200	50-100 *	

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

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

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

FUNCIONES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
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				

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.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

No utilice productos de lavado con vapor.

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

Utilice guantes protectores.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).
- 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.

No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas.

La bandeja Freír con aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

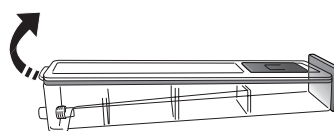
MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

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.

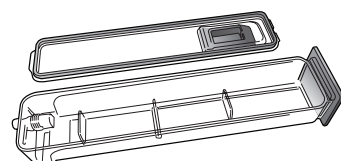
Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días.

Para eliminar completamente el agua del interior o limpiar las superficies internas, puede abrir el cajón del agua:



1. Empuje hacia arriba la solapa posterior para retirar la tapa superior del cajón de agua.

2. Una vez realizada la limpieza, puede cerrar el cajón introduciendo las dos solapas delanteras dentro de las aberturas delanteras y empujando hacia abajo la parte trasera.



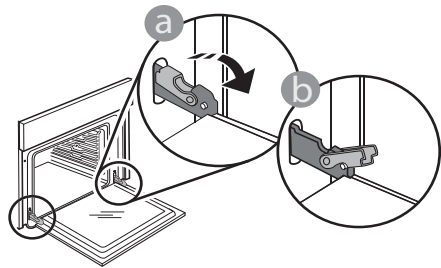
Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

BOILER

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice la función «Descalcificar» con regularidad. Tras un largo tiempo sin utilizar las funciones «Steam», se recomienda activar un ciclo de cocción por vapor con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

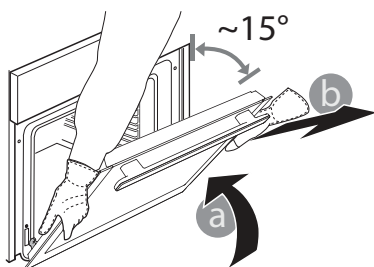
EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



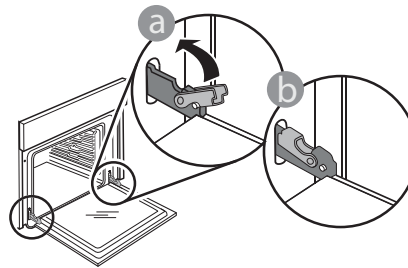
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

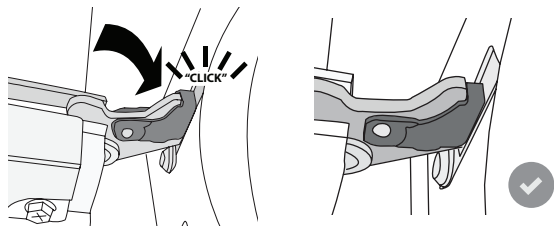


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

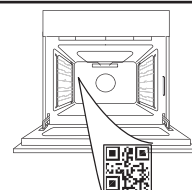
Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con el servicio posventa.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
Una función de cocción 6th Sense termina sin mostrar una cuenta atrás. La cocción termina antes de finalizar la cuenta atrás.	La cantidad de alimentos es distinta del valor recomendado. La puerta se abre durante la cocción.	Abra la puerta y compruebe el nivel de cocción de los alimentos. Si es necesario, complete la cocción seleccionando una función tradicional.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	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 cierra correctamente.	Los cierres de seguridad están mal colocados.	Asegúrese de que los cierres de seguridad estén en la posición correcta siguiendo las instrucciones para desmontar y volver a colocar la puerta en la sección de «Limpieza y mantenimiento».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».
Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 se imprime en pantalla	La sonda alimentaria no está bien conectada	Compruebe la conexión de la sonda alimentaria

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

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



Whirlpool



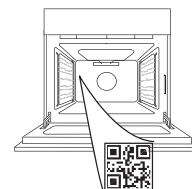
400011721824



DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

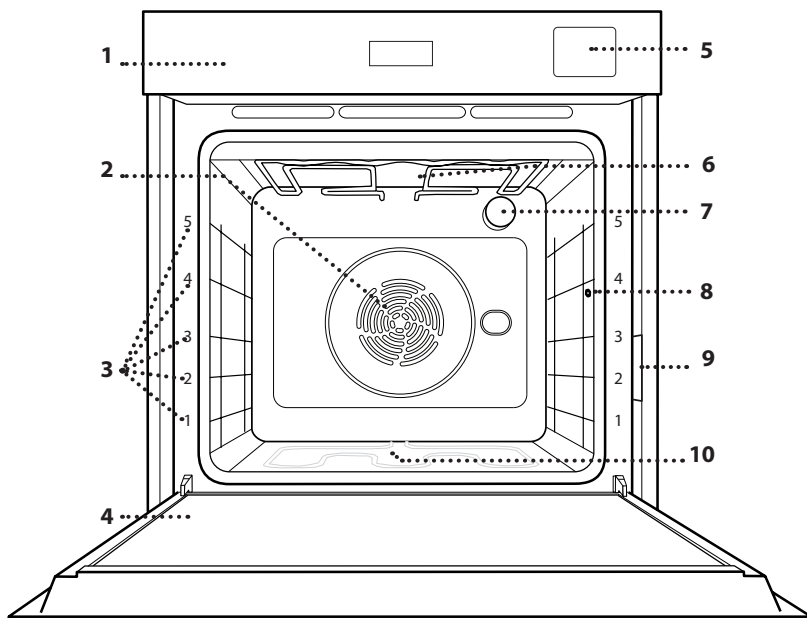
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.whirlpool.eu/register

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



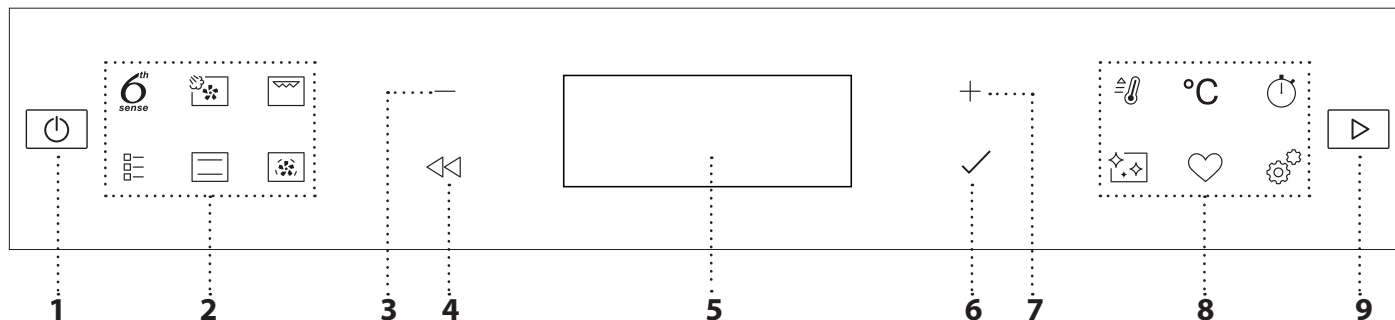
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso (není vidět)
3. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
4. Dvířka
5. Zásobník na vodu
6. Horní topné těleso / grill
7. Žárovka
8. Bod vložení sondy do masa
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso (není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON/OFF

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM 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

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM PLUS

Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

8. MOŽNOSTI/FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

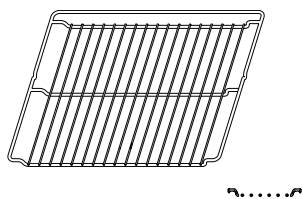
Pro rychlý přístup k funkcím, době trvání, nastavení a oblíbeným položkám.

9. START

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

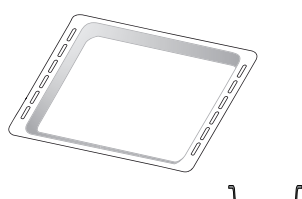
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



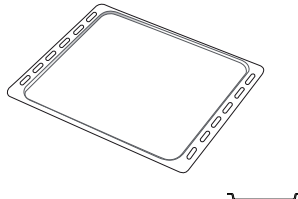
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

ODKAPÁVACÍ PLECH



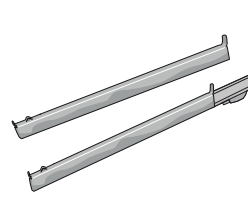
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



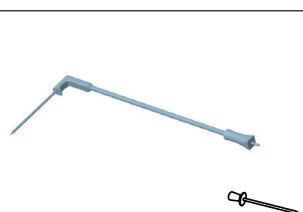
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



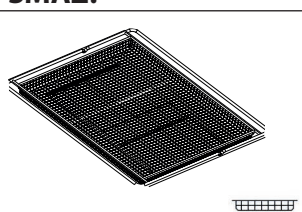
Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

PEČICÍ SONDA



K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Díky pevnému podstavci je možné sondu používat do masa, ryb i chleba, koláčů a pečiva.

PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. *



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

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

Další příslušenství lze nakupovat samostatně; pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

* Dostupné pouze u určitých modelů

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

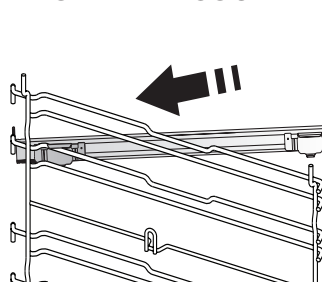
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

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

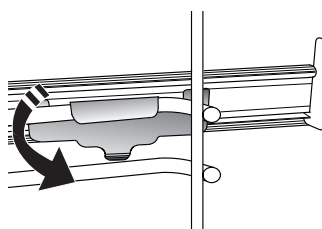
• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadíte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



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

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



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

Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

FUNKCE



6TH SENSE

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



PÁRA + VZDUCH

Tato funkce kombinuje vlastnosti páry s vlastnostmi nuceného vzduchu a umožňuje připravit pokrmy na povrchu příjemně křupavé a propečené, ale zároveň uvnitř křehké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků vaření doporučujeme pro přípravu ryb zvolit stupeň páry 3, pro maso stupeň páry 2 a pro chléb a moučníky stupeň 1.

Další informace o ručních cyklech vaření v páře a horkém vzduchu naleznete v tabulce „Pára + vzduch“.



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.



TRADIČNÍ FUNKCE

• TRADIČ. PEČENÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

• COOK 4

Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.

• TURBO GRILL

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

• ZMRAZENÁ JÍDLA

Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívát.

• SPECIÁLNÍ FUNKCE

» PIZZA

Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci.

Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená. Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza

Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5–8 minut.

(S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu.)

» SMAŽENÍ VZDUCHEM

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 Horkovzduš.smaž. (dodává se s některými modely). Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Horkovzduš.smaž. v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Horkovzduš.smaž. Nepoužívejte více než jeden plech, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení.

» KYNUTÍ

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

» UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» ROZMRAZOVÁNÍ

Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.

» CYKLUS ECO

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

» MAXI VAŘENÍ

Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



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 jídlami.



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý přehřev trouby.



MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.



ČIŠTĚNÍ

• PYRO

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. Je možné vybrat jeden ze dvou samočisticích cyklů: Úplný cyklus (Pyro) a zkrácený cyklus (Pyro Eco). Doporučujeme použít celý cyklus, abyste dosáhli nejlepšího čistícího výkonu.

• SMARTCLEAN

Působení páry, která se uvolňuje při tomto čistícím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spustíte.

• ODVÁPŇENÍ

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.



OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.



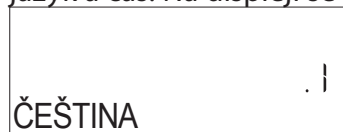
NASTAVENÍ

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. Při každém stisku tlačítka se automaticky znovu aktivuje. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout). Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: Na displeji se zobrazí položka „Čeština“.

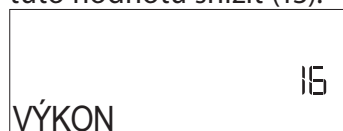


K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte $\oplus$ nebo $\ominus$ a z nich vyberte ten, který požadujete. Stiskem $\checkmark$ svou volbu potvrdíte.

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 $\oplus$ nebo $\ominus$ pro výběr možnosti 16 „Vysoký“ nebo 13 „Nízký“ a pro potvrzení stiskněte $\checkmark$.

3. NASTAVENÍ ČASU

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Stiskněte $\oplus$ nebo $\ominus$ nastavte správnou hodinu a stiskněte tlačítko $\checkmark$: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty. Pro nastavení minut stiskněte $\oplus$ nebo $\ominus$ a pro potvrzení stiskněte $\checkmark$.

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 odvápňení, je důležité nastavit správnou úroveň tvrdosti vody. Chcete-li ji nastavit, zapněte troubu stisknutím tlačítka , stiskněte tlačítko a pomocí navigačních tlačítek $\oplus$ a $\ominus$ vyberte položku „TVRDOST VODY“. Stiskem $\checkmark$ potvrdíte. Pomocí navigačních tlačítek $\oplus$ a $\ominus$ vyberte správnou úroveň pro vodu ve vaší oblasti na základě následující tabulky:

TABULKA ÚROVNÍ TVRDOSTI VODY				
Stupeň		°dH Němčina stupňů	°fH Francouz- ština stupňů	°Clark Čeština stupňů
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 $\checkmark$ 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 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

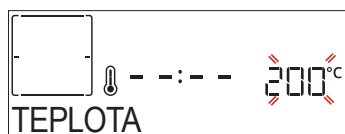
Stiskem  troubu zapnete: Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.

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 s nastaveními, která následují (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



Když ikona  bliká na displeji, stiskněte  nebo  pro nastavení požadované doby přípravy a poté pro potvrzení stiskněte . Doba pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stiskem  nebo  potvrdíte a spustíte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím  : stiskněte  nebo  pro změnu a poté stiskněte  pro potvrzení.

ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. Na displeji se objeví čas ukončení a ikona  bliká.



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy stiskněte  nebo  a potvrzení a aktivaci funkce proveďte stiskem . 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. Během čekací doby můžete stisknout  nebo  změnit naprogramovaný čas ukončení nebo stiskněte  pro změnu dalších 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 (KULATÝ PLECH)

Chcete-li funkci správně nastavit, postupujte podle pokynů na displeji a po výzvě stiskněte  nebo  pro nastavení požadované hodnoty a poté stiskněte  pro potvrzení.

STUPEŇ VAŘENÍ / ZLÁTNUTÍ

U některých funkcí „6th Sense“ je možné nastavit stupeň pečení.



Po vyzvání stiskněte  nebo  a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskem  nebo  potvrdíte a spustíte funkci.

Stejným způsobem je u některých funkcí 6th Sense možné nastavit úroveň zezlátnutí, a to od nízké (-1) po vysokou (+1).

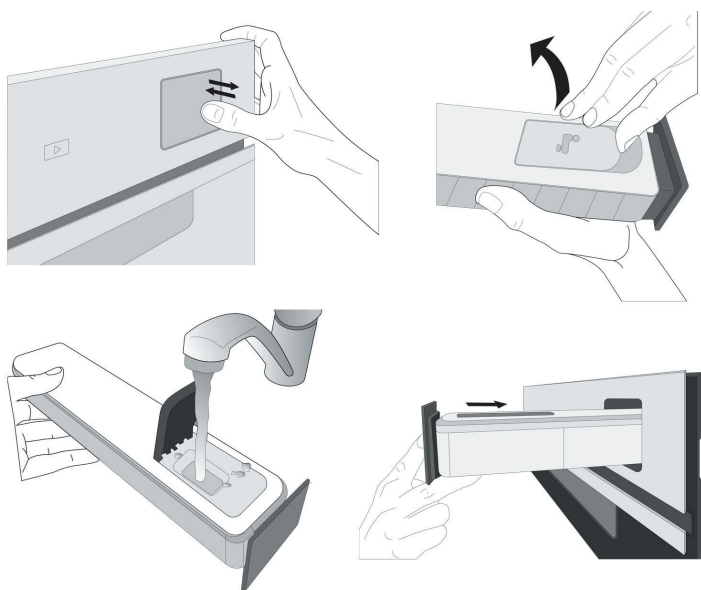
. VAŘENÍ V PÁŘE

Výběrem „Pára“ nebo „Horký vzduch + pára“ v rámci manuálních funkcí nebo jednoho z několika speciálních receptů 6th Sense je možné uvařit jakýkoli druh jídla díky použití páry. 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.

Když se na displeji objeví pokyn „PŘILIJTE VODU“, vyjměte zásuvku, otevřete víko zásuvky a naplňte ji vodou až na úroveň požadovanou na displeji. Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačít směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Po vložení zásuvky stiskněte tlačítko START a pokračujte ve varném cyklu. 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.

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. Můžete zvolit jinou funkci nebo počkat na úplné ochlazení.

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 pokrm do trouby, zavřete ji 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. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

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.

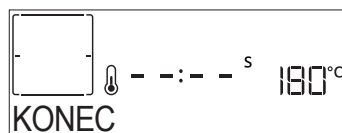


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte nebo .

Upozornění: Pro přeskočení těchto akcí 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.

ZLÁTNUTÍ

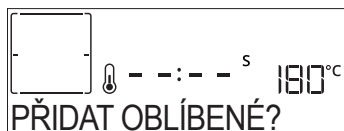
Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



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 .

Po stisknutí zvolte stiskem nebo číselnou polohu a 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 aktivaci, stiskněte .

. ČIŠTĚNÍ

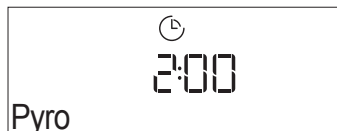
. PYRO

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

Stiskněte , aby se na displeji zobrazila položka „Pyro“.



Pro výběr požadovaného cyklu stiskněte nebo a poté 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.

. SMARTCLEAN

Stiskněte pro zobrazení „Smart Clean“.



Funkci obnovíte stisknutím : 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.

. 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. Zásuvku doporučujeme vyprázdnit ihned po dokončení vypouštění.

. ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat parní systém v tom nejlepším stavu. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji. Průměrné trvání kompletní funkce je asi 140 minut.

Odstraňování vodního kamene může uživatel kdykoli spustit z nabídky Čištění.

Na displeji se objeví pokyn pro spuštění cyklu odvápnění (viz tabulka níže).

ZPRÁVA ODVÁPNĚNÍ	VÝZNAM
<ODVÁPNĚNÍ DOPORUČENO> Objeví se zhruba po 15 hodinách parních cyklů*	Doporučuje se provést cyklus odvápnění.
<ODVÁPNĚNÍ NUTNÉ> 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 odvápnění, 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.

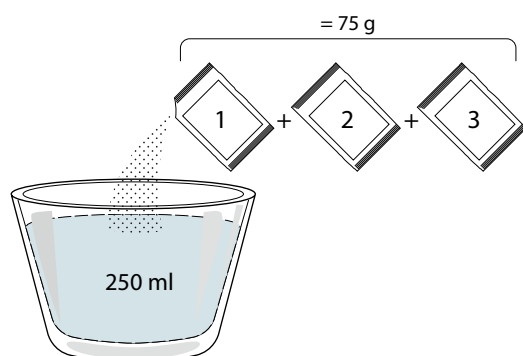
Před spuštěním fáze odvápnění spotřebič zkontroluje, zda se v nádržce nenachází zbytková voda, a v případě potřeby provede cyklus vypouštění. V takovém případě budete muset po cyklu vypouštění vyprázdnit zásuvku, než budete pokračovat fází odvápnění.

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 odvápnovací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Odvápnovač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu.

Společnost Whirlpool nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čisticího prostředku dostupného na trhu.



Po nalití odvápnovacího prostředku do zásobníku stiskněte pro spuštění odvápnovacího procesu. Odvápnovací 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 odvápnění se nádržka vypustí: odvápnovací roztok použitý během této fáze se nalije do vytahovacího zásobníku.

» 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.

Upozornění: v případě potřeby lze ze systému vyžádat vyčištění zásuvky a opakování této operace.

Po skončení postupu odvápnění se doporučuje vysušit vnitřní prostor od potenciálních zbytků vody. Potom bude možné používat všechny parní funkce.

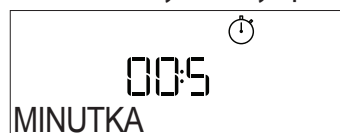
Upozornění: Během cyklu odvápnění je příp. slyšet určitý hluk, protože pro optimální účinnost odvápnění jsou aktivována čerpadla trouby.

Po spuštění cyklu údržby neodstraňujte zásuvku, nevyžaduje-li to spotřebič.

Upozornění: Poté, co se nádržka naplní odvápnovacím roztokem a na displeji se zobrazí „ODVÁPNĚNÍ FÁZE 1/2“, nesmí být cyklus přerušen, jinak se musí celý cyklus odvápnění opakovat, než bude možné spustit jakoukoli parní funkci.

. MINUTKA

Funkci obnovíte stisknutím ikony . K nastavení požadovaného časového úseku stiskněte nebo a samostatný časový spínač aktivujte stisknutím .



Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutce zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.

Minutku lze aktivovat i při spuštění funkce.

Minutka bude pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce.

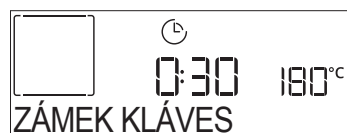
Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona) , která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Chcete-li minutku upravit, můžete stisknout ikonu a nastavit čas pomocí tlačítka nebo ikony .

Chcete-li minutku zrušit, stiskněte ikonu a poté vyberte , dokud se na displeji nezobrazí čas „--:--“. Stiskem potvrdíte.

. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na pět sekund podržte . Stejným postupem klávesnici

odemknete.



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

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

Použití teplotní sondy vám umožňuje měřit teplotu uvnitř různých druhů pokrmu během přípravy, abyste dosáhli a zajistili optimální hodnotu teploty. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty.

Jakmile sondu zavedete, aktivuje se slyšitelný zvukový signál a na displeji se objeví hlášení „Sonda zavedena“ (Probe Plugged).

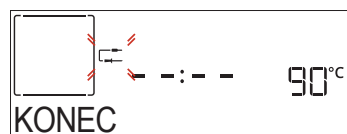


Z kompatibilních funkcí vyberte tu, kterou si přejete (Tradiční, Horký vzduch, Konvenční pečení, Turbogril, Eco horký vzduch, Maxi Cooking, funkce šestého smyslu – 6th Sense): Displej vás vyzve k zadání cílové teploty sondy: Stiskněte tlačítko  nebo  pro nastavení a stiskněte tlačítko  pro nastavení následujících parametrů vaření.

Vzhledem k tomu, že pečení je naprogramováno tak, aby bylo ukončeno po dosažení požadované teploty, není již možné nastavit délku pečení ani konkrétní čas ukončení. Světlo zůstane svítit do té doby, než sondu vyjmete.

Jestliže sondu během pečení vyjmete, proces bude pokračovat v tradičním režimu (nenačasovaném).

Rozezná se zvukový signál a displej bude indikovat dosažení požadované teploty sondy.



Upozornění: Chcete-li následně změnit nastavení, stiskněte  nebo  pro teplotu sondy nebo stiskněte  pro ostatní nastavení. Prostřednictvím slyšitelného zvukového signálu a zprávy budete informováni, pokud by použití sondy nebylo s provedenou akcí kompatibilní. V takovém případě sondu vyjměte.

Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

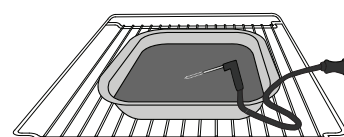
Kabel je ohebný a lze jej tvarovat podle potřeby, aby bylo možné sondu do různých typů pokrmů vložit nejefektivnějším způsobem. Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.

MASO: Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům. U drůbeže sondu zapíchněte podélně do středu prsní části a mimo dutinu.

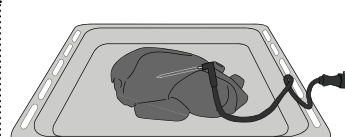
RYBY (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, ne do páteře.

PEČENÉ PRODUKTY A TĚSTOVINY: Kabel vytvarujte tak, abyste dosáhli optimálního úhlu sondy a její hrot umístěte hluboko do těsta.

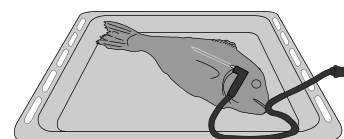
Pro vaření těchto druhů potravin řízené sondou je nutné použít kompatibilní funkce 6th Sense. Pokud používáte sondu při pečení s funkcí 6th Sense, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti nastavovat teplotu v troubě.



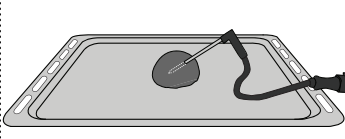
Lasagne



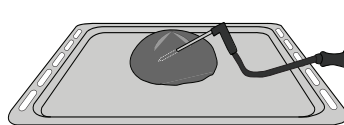
Kuřecí



Ryby



Žemle



Velký chléb



Koláč

. POZNÁMKY

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

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

MASO

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

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

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

DEZERTY

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

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

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

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

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

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

KYNUTÍ

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

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
LASAGNE	Lasagne		0,5-3 kg *	–	0	–	 
MASO	Hovězí	Pečené 	0,6-2 kg *	0	0	–	
		Burger	1,5-3 cm	0	–	3/5	 
		Pomalé pečení	0,6-2 kg *	0	–	–	
	Vepřové	Pečené 	0,6-2,5 kg *	–	0	–	
		Tyč 	0,5-2,0 kg *	–	0	–	
		Párky & wurstel	1,5-4,5 cm	–	–	2/3	 
	Telecí 		0,6-2,5 kg *	–	0	–	
	Jehněčí	Pečené 	0,6-2,5 kg *	0	0	–	
		Stehno 	0,5-2,0 kg *	0	0	–	
	Drůbež	Pečené kuře 	0,6-3 kg *	–	0	–	
		Nadívané celé 	0,6-3 kg *	–	0	–	
		Řízek a prso	1-5 cm	–	–	2/3	 
		Celá krůta	0,6-3 kg *	–	0	–	
		Kebaby	jedna mřížka	–	–	1/2	 
RYBY	Filety		0,5-3 cm	–	–	–	 
	Zmražené filety		0,5-3 cm	–	–	–	 
ZELENINA	Pečená zelenina	Pečené brambory	0,5-1,5 kg	–	0	–	
		Plněná zelenina	0,1-0,5 kg každý kus	–	–	–	
		Pečená zelenina	0,5-1,5 kg	–	0	–	
	Gratinovaná zelenina	Gratinované brambory	jeden plech	–	–	–	
		Gratinovaná rajčata	jeden plech	–	–	–	
		Zapečené papriky	jeden plech	–	–	–	
		Zapečená brokolice	jeden plech	–	–	–	
		Gratinovaný květák	jeden plech	–	–	–	
		Gratinovaná zelenina	jeden plech	–	–	–	

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Sonda do pokrmu

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8–1,2 kg	–	0	–	
	Chléb	Rohlíky 	60–150 g [každý]*	–	–	–	 
		Toastový chléb 	400–600 g [každý]	–	–	–	 
		Velký chléb 	0,7–2,0 kg *	–	–	–	 
		Bagety 	200–300 g [každá]*	–	–	–	 
	Pizza	Pizza (kulatá)	Kulaté	–	–	–	
		Silná pizza	zásobník	–	–	–	
		Pizza [mražená]	1 vrstva*	–	–	–	
			2 vrstvy*	–	–	–	 
			3 vrstvy*	–	–	–	  
	4 vrstvy*		–	–	–	   	
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč		0,5–1,2 kg *	–	–	–	 
	Jemné pečivo		0,2–0,6 kg	–	–	–	
	Zákusky z odpalovaného těsta		jeden plech *	–	–	–	
	Koláč		0,4–1,6 kg	–	–	–	
	Závin		0,4–1,6 kg	–	–	–	
	Ovocný kynutý dort		0,5–1,2 kg *	–	–	–	 

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Sonda do pokrmu

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

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

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

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA + VZDUCH

RECEPT	ÚROVEŇ PÁRY*	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jemné pečivo / Shortbread (linecké pečivo)	1	ANO	140–150	35–55	
Small cake (Malý moučník) / Muffin	1	ANO	160–170	30–40	
Kynuté koláče	1	ANO	170–180	40–60	
Piškot	1	ANO	160–170	30–40	
Focaccia	1	ANO	200–220	20–40	
Bochník chleba	1	ANO	170–180	70–100	
Malý chléb	1	ANO	200–220	30–50	
Baguette (Bageta)	1	ANO	200–220	30–50	
Pečené brambory	2	ANO	200–220	50–70	
Veal / Beef / Pork (Telecí/hovězí/vepřové) 1 kg	2	ANO	180–200	60–100	
Veal / Beef / Pork (Telecí/hovězí/vepřové) kousky	2	ANO	160–180	60–80	
Krvavý rostbíf 1 kg	2	ANO	200–220	40–50	
Krvavý rostbíf 2 kg	2	ANO	200	55–65	
Jehněčí kýta	2	ANO	180–200	65–75	
Dušené vepřové koleno	2	ANO	160–180	85–100	
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/perlička/kachna) 1–1,5 kg	2	ANO	200–220	50–70	
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/perlička/kachna), kousky	2	ANO	200–220	55–65	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	2	ANO	180–200	25–40	
Rybí filé	3	ANO	180–200	15–30	

*Vezměte prosím v úvahu, že v případě navolení funkce „Pára Auto“ musí být tato souvstažnost vynechána. Trouba automaticky zvolí nejlepší úroveň páry vhodnou pro zvolenou teplotu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ		
	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / Piškot		Ano	170	30–50	
		Ano	160	30–50	
		Ano	160	30–50	 
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	30–85	
		Ano	160–200	30–90	 
Jemné pečivo		Ano	150	20–40	
		Ano	140	30–50	
		Ano	140	30–50	 
		Ano	135	40–60	  
Koláčky/muffiny		Ano	170	20–40	
		Ano	150	30–50	
		Ano	150	30–50	 
		Ano	150	40–60	  
Odpalované pečivo		Ano	180–200	30–40	
		Ano	180–190	35–45	 
		Ano	180–190	35–45 *	  
Pusinky		Ano	90	110–150	
		Ano	90	130–150	 
		Ano	90	140–160 *	  
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	
		Ano	190–230	20–50	  
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	310	7–12	
		Ano	220–240	25–50 *	  
Mražená pizza		Ano	250	10–15	
		Ano	250	10–20	 
		Ano	220–240	15–30	  
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–55	
		Ano	180–190	45–60	 
		Ano	180–190	45–70 *	  

FUNKCE								ECO	
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ									
	Rošt	Pečící plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody				

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vols-au-vent / Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	
		Ano	180–190	20–40	
		Ano	180–190	20–40 *	
Lasagne / nákyp / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		–	170	110–150	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	
Husa/krocan 3 kg		Ano	190–200	80–130	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	
Topinky/toasty		–	3 (vysoké)	3–6	
Rybí filé / řízků		–	2 (střední)	20–30 **	
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		–	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2 (střední)	55–70 ***	
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		–	2 (střední)	60–90 ***	
Pečené brambory		–	2 (střední)	35–55 ***	
Zapékaná zelenina		–	3 (vysoké)	10–25	
Jemné pečivo	 Jemné pečivo	Ano	135	50–70	
Linecké koláče	 Linecké koláče	Ano	170	50–70	
Kruhové pizzy	 Pizza	Ano	210	40–60	
Kompletní jídlo: Ovoce koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	
Kompletní jídlo: Ovoce dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)	 Menu	Ano	190	40–120 *	
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	
Nadívané maso	ECO	–	200	80–120 *	
Naporcované maso (králíci, kuřecí, jehněčí)	ECO	–	200	50–100 *	

* 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).

FUNKCE								ECO	
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečivo	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ									
	Rošt	Pečící plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody		

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.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Noste ochranné rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákná. 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 mikrovlákná.

VNITŘNÍ POVRCHY

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

- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“. (Jen u některých modelů.)

- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

ÚDRŽBA ZÁSObNÍKU NA VODU

Varování: Zásobník na vodu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí: nebezpečí poškození!

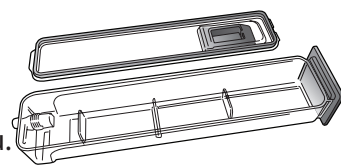
Na konci každého cyklu vaření s párou trouba po přibližně 30 minutách automaticky provede cyklus vypouštění trvající přibližně jednu minutu, čímž se veškerá voda v systému přesune do vytahovací zásuvky.

Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny. Chcete-li zcela odstranit vodu uvnitř nebo vyčistit vnitřní povrchy, můžete otevřít zásuvku na vodu:



1. Zatlačte na zadní klapku směrem nahoru a sejměte horní kryt zásuvky na vodu.

2. Po skončení čištění můžete zásuvku zavřít zasunutím dvou předních klapek do předních otvorů a zatlačením zadní strany dolů.



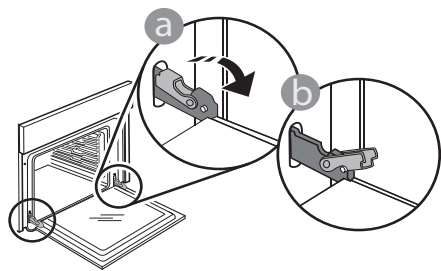
Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

NÁDRŽKA

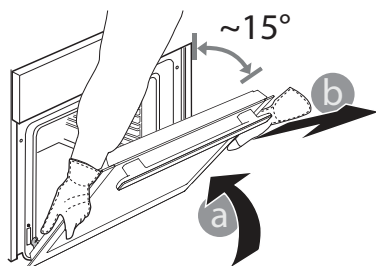
Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkci „Odvápnění“. Pokud funkci páry delší dobu nepoužíváte, velmi doporučujeme aktivovat pečicí cyklus s prázdnou troubou a naplnit nádržku na maximum.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

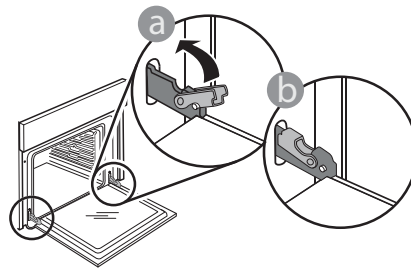


2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

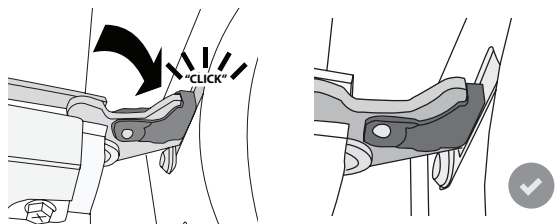


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



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

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

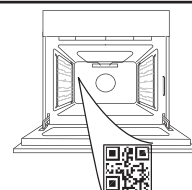
Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Prerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Funkce vaření 6th Sense končí bez zobrazení odpočítávání. Vaření skončí před koncem odpočítávání.	Množství jídla se liší od doporučeného rozmezí. Dvířka jsou během vaření otevřená.	Otevřete dvířka a zkontrolujte propečenost potravin. V případě potřeby dokončete vaření výběrem tradiční funkce.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však neheje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	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 „Off“.
Dvířka dobře nedovírají.	Bezpečnostní zářezky jsou v nesprávné poloze.	Dodržte následující pokyny pro demontáž a opětovné nasazení dvířek, které jsou uvedené v oddíle „Čištění a údržba“, a ujistěte se, že se bezpečnostní zářezky nacházejí ve správné poloze.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „Slabý“.
Cyklus vaření se sondou skončil bez zjevné příčiny nebo se na displeji vypíše chyba F3E3	Potravinová sonda není správně připojena	Zkontrolujte připojení potravinové sondy

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



Whirlpool



400011721824

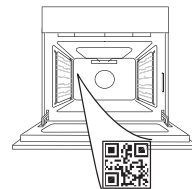


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
toode aadressil www.whirlpool.eu/register

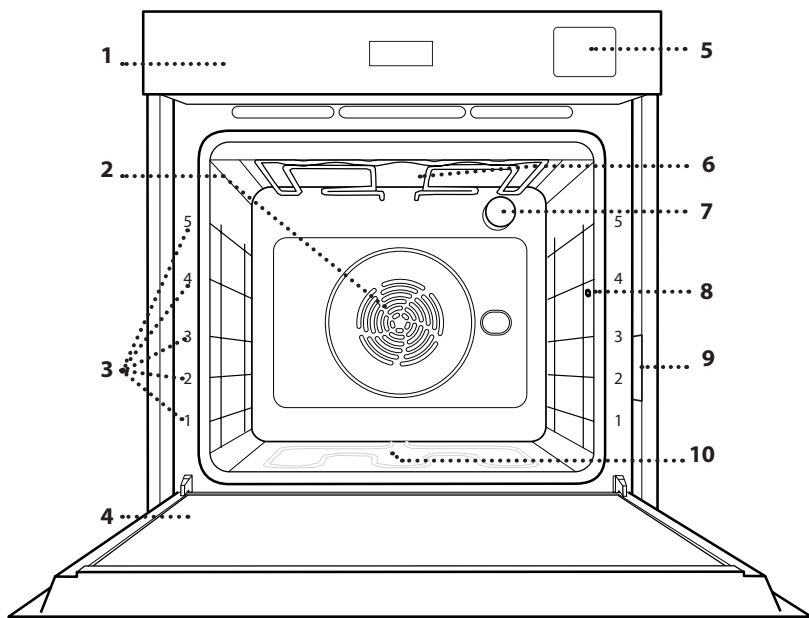


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

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

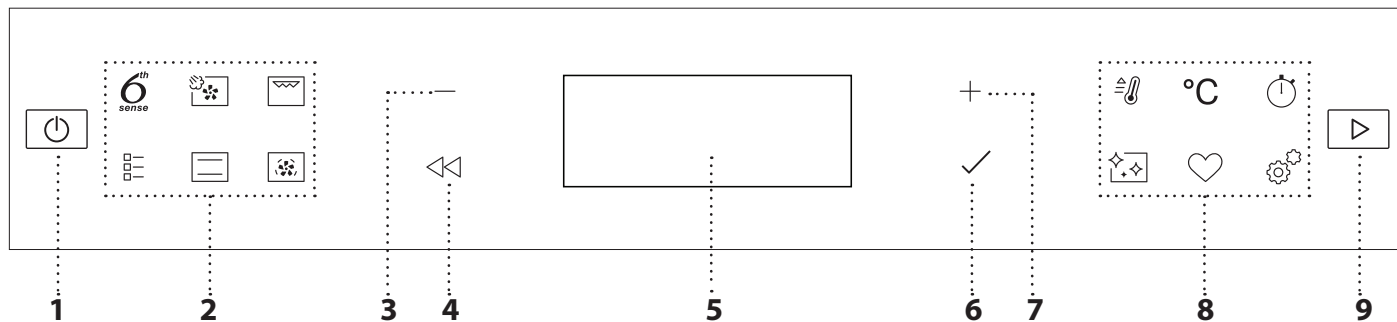


TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. ON/OFF

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks.

2. OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Otsejuurdepääsuks funktsioonidele ja menüüle.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüüs kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste vähendamiseks.

4. TAGASI

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

5. EKRAAN

6. KINNITA

Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

7. NAVIGEERIMISNUPP PLUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste suurendamiseks.

8. VALIKUD / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

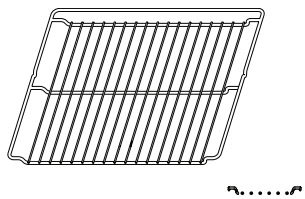
Otsejuurdepääsuks funktsioonidele, kestusele, seadetele ja lemmikutele.

9. START

Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

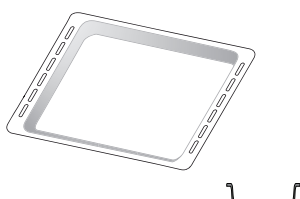
TARVIKUD

TRAATREST



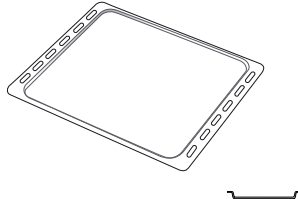
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



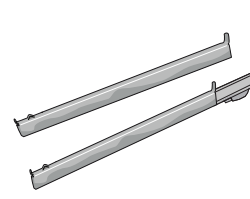
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



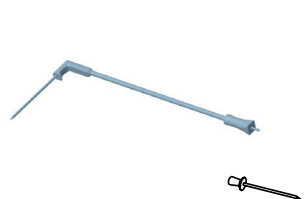
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



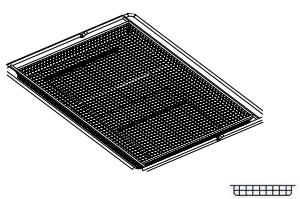
Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

TOIDUTERMOMEETER



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

ÕHKFRITÜÜR ALUS *



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

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

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

*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

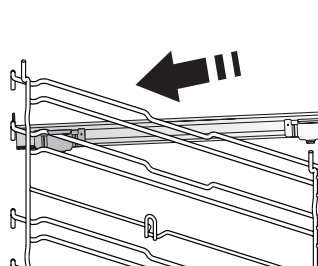
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

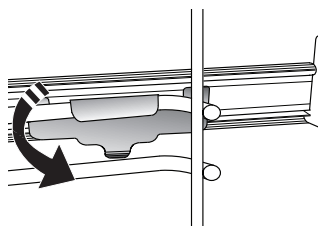
• Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



Eemaldage ahjust riulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

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



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

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID



6TH SENSE

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



AUR+ÖHK

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

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



GRILL

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



TAVAFUNKTSIOONID

KONVEKTSIOON

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

COOK 4

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve söögikorra valmistamiseks. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.

TURBO GRILL

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

KÜLMUTATUD

Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

ERI PROGRAMMID

» PITSA

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

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

Selle funktsiooni kombineerimine

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

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

» ÖHKFRITÜÜR

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

» KERGITAMINE

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

» SOOJANAHOIDMINE

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» SULATAMINE

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

» ECO TSÜKKEL

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

» SUUR KÜPSETUS

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



TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.



SUNDÕHK

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



FAST PREHEAT (EELKUUMUTUS)

Ahju kiire eelkuumutamine.



TAIMER

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.



PUHASTAMINE

• PÜROLÜÜS

Toiduvalmistamisel tekkivate pritsmete vältimiseks, kasutades väga kõrge temperatuuriga tsüklit. Saadaval on kaks isepuhastustsüklit: täielik tsükel (Pürolüüs) ja lühem tsükel (Pürolüüs Eco). Soovitame kasutada täielikku tsüklit, et saavutada parim puhastustulemus.

• SMARTCLEAN

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

• KATLAKIVIEEMALD.

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



LEMMIKUD

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.



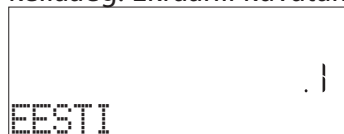
SEADED

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

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

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



Vajutage nuppu $+$ või $-$, et kerida läbi saadaval keelte ja valida endale sobiv. Valiku kinnitamiseks vajutage $\checkmark$.

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

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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



Vajutage nuppu $+$ või $-$, et valida 16 „Kõrge“ või 13 „Madal“, ja vajutage kinnitamiseks nuppu $\checkmark$.

3. MÄÄRAKE AEG

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



Vajutage õige tunni valimiseks nuppu $+$ või $-$ ja vajutage nuppu $\checkmark$. Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit. Vajutage õigete minutite valimiseks nuppu $+$ või $-$ ja vajutage kinnitamiseks nuppu $\checkmark$.

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

4. VEE KAREDUSE MÄÄRAMINE

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

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

Kinnitamiseks vajutage $\checkmark$.

Vee kareduse tasemeks on eelseadistatud „Kare“.

5. KUUMUTAGE AHI

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

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

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage : ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü.

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

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE



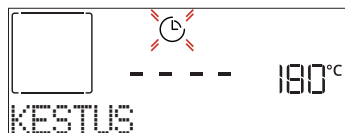
Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage selle muutmiseks nuppu või , seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ja jätkake järgnevat seadete seadistamist (kui on võimalik).

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

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

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

KESTUS



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

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

LÕPUAEG (VIITSTART)

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



Soovitud toiduvalmistamise lõppemise aja seadmiseks vajutage või , seejärel vajutage funktsiooni kinnitamiseks ja aktiveerimiseks . Asetage toit ahju ja

sulgege uks: funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.

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

6TH SENSE

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

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

KAAL/KÕRGUS (ÜMAR-ALUS-KIHID)



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

KÜPSUS / PRUUNISTAMINE

Osades režiimi 6th Sense funktsioonides on võimalik reguleerida küpsustaset.



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

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

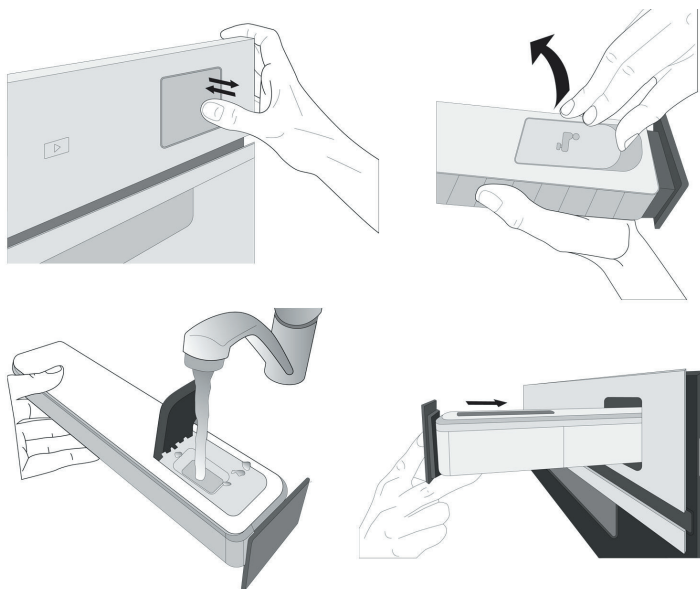
. AURUGA KÜPSETAMINE

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

Auruga toiduvalmistamiseks tuleb ahju sees asuvasse katlasse anda vett, kasutades selleks juhtpaneelil olevat väljatõmmatavat sahtlit.

Kui ekraanil kuvatakse teade LISAGE VESI, tõmmake sahtel välja, avage sahtli kaas ja täitke see veega kuni

ekraanil viidatud tasemeni. Sulgege sahtel, lükates seda ettevaatlikult kuni täieliku sulgumiseni paneeli suunas. Pärast sahtli sisestamist vajutage nuppu START, et jätkata küpsetustsüklit. 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.

3. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

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

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

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

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

4. EELKUUMUTAMINE

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



Kui see faas 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 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. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

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 .

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

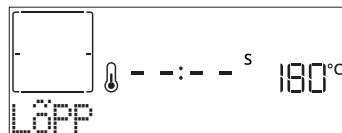


Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Kontrollige toitu, sulgege uks ja vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu või .

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

6. KÜPSETAMISE LÕPP

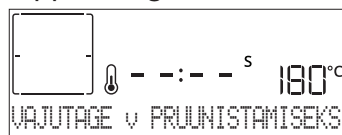
Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



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

PRUUNISTAMINE

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



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

. LEMMIKUD

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



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

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

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

Salvestatud funktsioonide kuvamiseks vajutage nuppu ♥: Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.



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

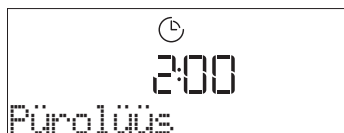
PUHASTAMINE

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 riulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud. Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage enne Pyro funktsiooni kasutamist niiske käsna kõige suurem mustus. Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Vajutage nuppu ✦, et kuvada ekraanil „Pyro“ (Pürolüüs).



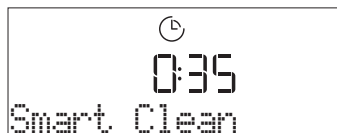
Soovitud tsükli valimiseks vajutage nuppu + või -, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓. Kui tsükkel on valitud, vajutage soovi korral lõppaja (viitstart) valimiseks nuppu + või -, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

Puhastage uks ja eemaldage kõik tarvikud viidatud viisil, seejärel sulgege uks ja vajutage nuppu >, kui olete valmis: ahi alustab isepuhastustsükli ja uks lukustub automaatselt: ekraanile kuvatakse hoiatus ja mahaloendus, mis näitab tsükli edenemist.

Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele.

SMARTCLEAN

Vajutage nuppu ✦, et kuvada ekraanil „Smart Clean“.



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

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

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

VEE ÄRAVOOL

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

Umbes 30 minutit pärast toiduvalmistamise peatamist/lõpetamist tühjendab ahi automaatselt süsteemi, eemaldades sahtlisse jäänud vee (ettevaatust, ärge eemaldage sahtlit pärast toiduvalmistamist). Kui see on tehtud, võib sahtli välja võtta ja tühjendada. Soovitame sahtli tühjendada kohe, kui äravool on lõppenud.

DESCALE (KATLAKIVI EEMALDAMINE)

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

Kasutaja saab katlakivieemalduse igal ajal käivitada puhastamise menüüst.

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

KATLAKIVI EEMALDAMISE TEADE	TÄHENDUS
<KATLAKIVIEEMALD. SOOVI-TATAV> See ilmub pärast umbes 15 tundi aurutsükleid*	Soovitatav on käivitada katlakivi eemaldamise tsükkel.
<KATLAKIVIEEMALD. VAJALIK> See ilmub pärast umbes 20 tundi aurutsükleid*	Katlakivi eemaldamine on kohustuslik. Aurutsükli 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.

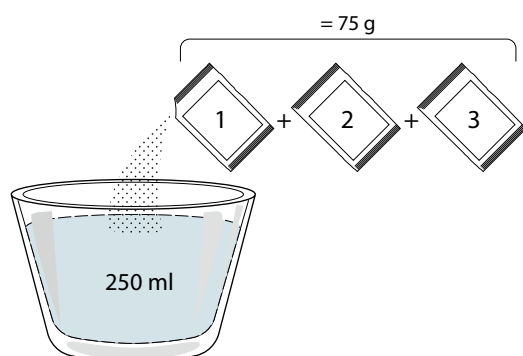
Enne katlakivieemalduse faasi käivitamist kontrollib seade, kas katlas on jääkvett, ja vajadusel võib teostada Äravoolu tsükli. Sellisel juhul peate pärast Äravoolu tsükli sahtli tühjendamata, enne kui jätkate katlakivieemaldamise faasiga.

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

» FAAS 1/2: KATLAKIVI (70 MIN)

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

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



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

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

» FAAS 2/2: LOPUTAMINE (30 MIN)

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

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

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

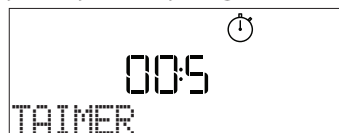
Pange tähele: Katlakivi eemaldamise ajal võib olla kuulda mõningast müra, kuna ahjupumbad on aktiveeritud, et tagada optimaalne katlakivi eemaldamise tõhusus.

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

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

. MINUTILUGEJA

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



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

Pange tähele: Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi küpsetamistsükli.

Minutilugeja saab aktiveerida ka siis, kui mõni funktsioon töötab.

Taimer jätkab sõltumatusena aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.

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

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

. KLAHVILUKK

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



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

. TOIDUTERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

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

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

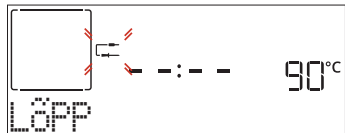


Valige ühilduvate funktsioonide seast soovitud funktsioon (tavapärane, sundõhk, konvektsioonküpsetus, turbogrill, säästlik sundõhk, maxi-küpsetus, 6th Sense'i funktsioonid). Ekraaniviipalub määrata termomeetri sihttemperatuuri. Vajutage selle seadistamiseks nuppu + või – ja vajutage järgmiste toiduvalmistamise parameetrite seadistamiseks nuppu ✓.

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

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

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



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

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

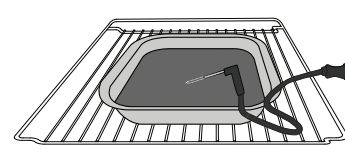
Kaabel on pooljäik ja seda saab vajaduse järgi vormida, et termomeeter võimalikult tõhusalt eri liiki toitudesse sisestada. Veenduge, et kaabel ei puudutaks küpsetamise ajal ülemist kütteelementi.

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

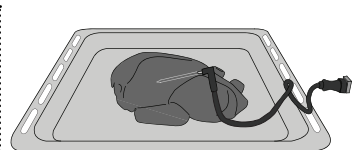
KALA (terve). Torgake otsak kõige paksemasse ossa, vältides luid.

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

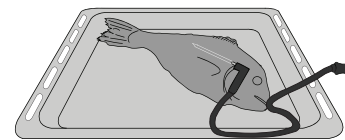
Seda liiki toitude valmistamiseks termomeetri abil tuleb kasutada ühilduvaid 6th Sense'i funktsioone. Kui kasutate termomeetrit 6th Sense-funktsioonidega, peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsepti jaoks on saavutatud ideaalne sisetemperatuur, ilma et peaksite ahju temperatuuri seadistama.



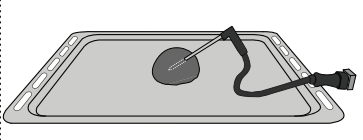
Lasanje



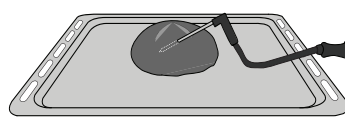
Terve kana



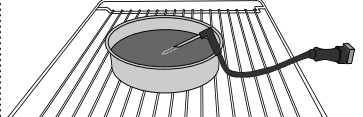
Kala



Kuklid



Suur leib



Kook

. MÄRKUSED

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

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

LIHA

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

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

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapäraselt küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

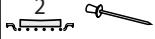
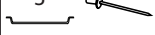
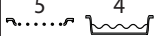
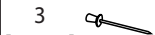
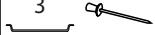
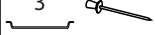
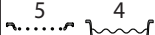
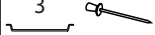
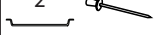
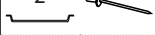
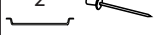
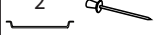
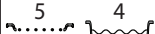
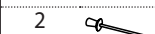
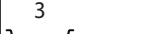
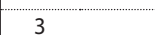
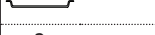
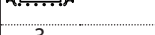
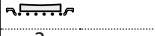
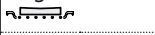
Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvaine vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

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

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

KERGITAMINE

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

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

* Soovituslik kogus

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

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

* Soovituslik kogus

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



KUUMAÕHUFRITÜÜR KÜPSETUSTABEL

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

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

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

KÜPSETUSTABEL AUR+ÕHK

RETSEPT	AURUTASE*	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Küpsised	1	JAH	140 – 150	35 – 55	
Väike kook / muffin	1	JAH	160 – 170	30 – 40	
Pärmitainast koogid	1	JAH	170 – 180	40 – 60	
Biskviitkook	1	JAH	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	1	JAH	200 – 220	20 – 40	
Leiva- või saiapäts	1	JAH	170 – 180	70 – 100	
Väike leib	1	JAH	200 – 220	30 – 50	
Baguette (Bagett)	1	JAH	200 – 220	30 – 50	
Praekartulid	2	JAH	200 – 220	50 – 70	
Vasikas/Loomaliha/Sealiha 1 kg	2	JAH	180 – 200	60 – 100	
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	2	JAH	160 – 180	60 – 80	
Rostbiif, pooltoores 1 kg	2	JAH	200 – 220	40 – 50	
Rostbiif, pooltoores 2 kg	2	JAH	200	55 – 65	
Lambajalg	2	JAH	180 – 200	65 – 75	
Hautatud seakoot	2	JAH	160 – 180	85 – 100	
Kana / pärlkana / part 1–1,5 kg	2	JAH	200 – 220	50 – 70	
Kana / pärlkana / part (tükid)	2	JAH	200 – 220	55 – 65	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	2	JAH	180 – 200	25 – 40	
Kalafilee	3	JAH	180 – 200	15 – 30	

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

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

KÜPSETUSTABEL

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

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

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

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

*** Vajaduse korral pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

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

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

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

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

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

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

SEADME HOOLDAMINE JA PUHAHAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

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

SISEPINNAD

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

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

- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

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

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

Kuumaõhufritüürialust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!

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

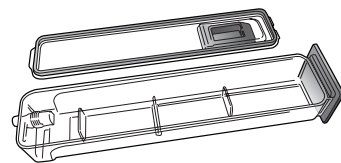
Märkus. Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2 päevaks.

Vee täielikuks eemaldamiseks seest või sisepindade puhastamiseks võite avada veesahtli.



1. Veesahtli ülemise katte eemaldamiseks lükake tagumist klappi ülespoole.

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



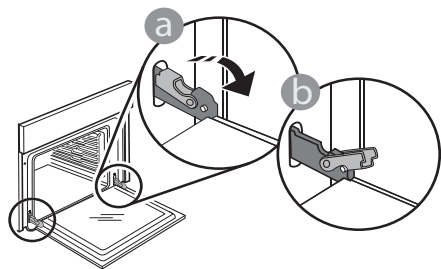
Kasutage veesahtli täitmisel ainult toatemperatuuril olevat vett: kuum vesi võib mõjutada aurustusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett.

AURUTI

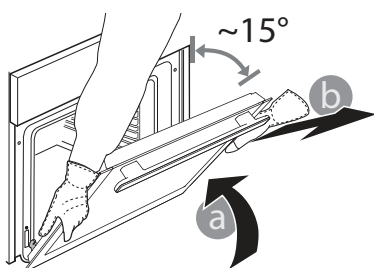
Et tagada ahju optimaalne töö ja ennetada katlakivi teket, soovitame regulaarselt kasutada funktsiooni „Katlakivi“. Kui aurufunktsioone ei kasutata pikka aega, on soovitatav aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja paak täielikult täita.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

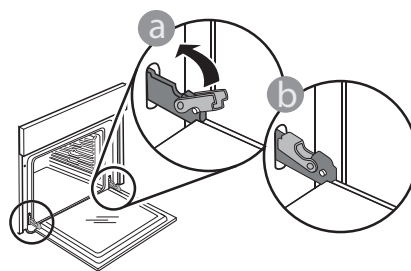


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

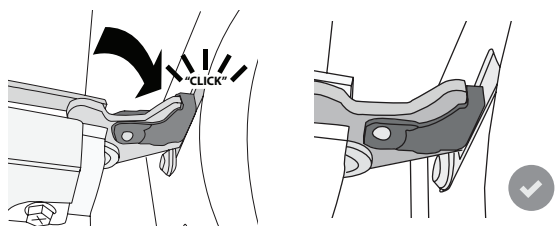


3. Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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



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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

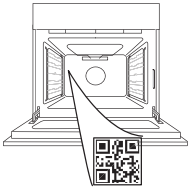
Lambi väljavahetamiseks pöörduge müügi järgse teeninduse poole.

RIKKEOTSING

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

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

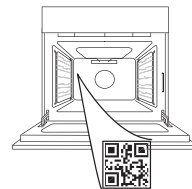
- Kasutage toote QR-koodi
- Külastage meie veebisaiti **docs.whirlpool.eu**
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügi järgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügi järgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.




**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

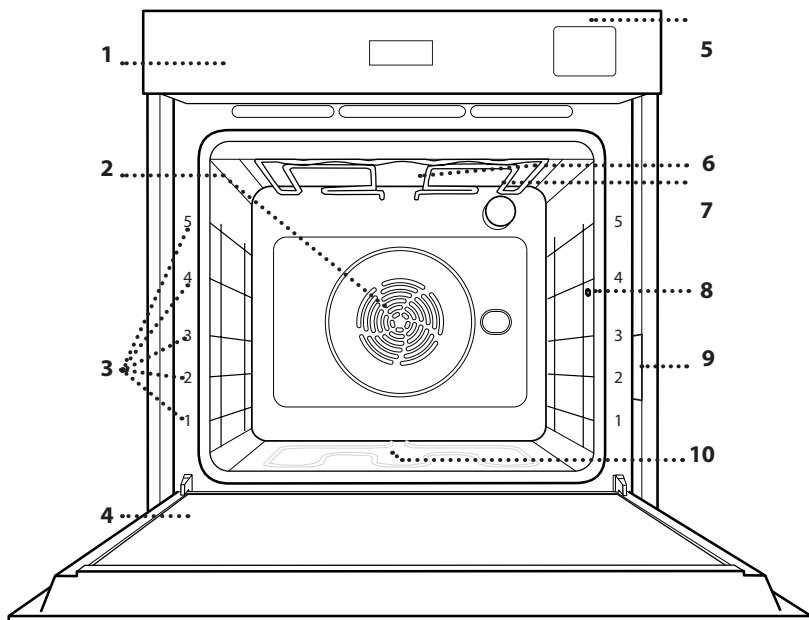
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
www.whirlpool.eu/register.

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



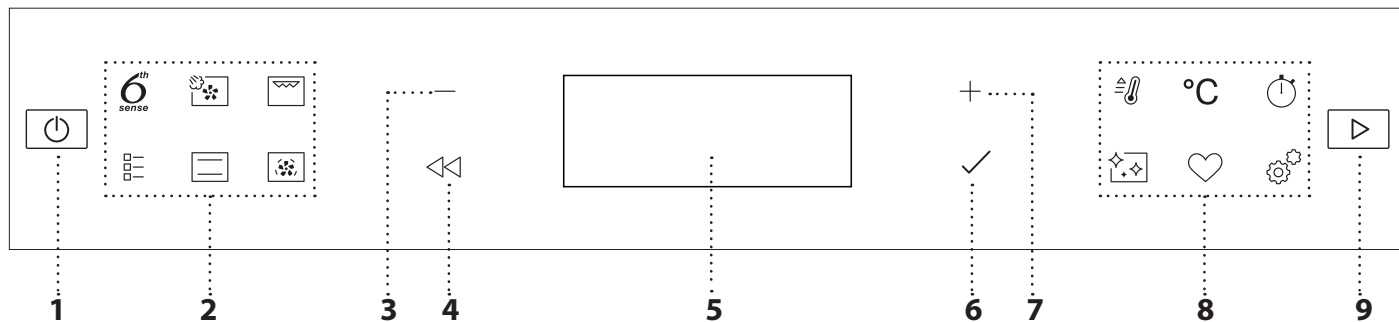
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



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

KEZELŐPANEL



1. BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy
funkciók leállítása.

2. FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

A funkciók és a menü gyors
elérése.

3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a
funkciókhoz tartozó beállítások
vagy értékek csökkentése.

4. VISSZA

Visszatérés az előző menübe.
A beállítások módosítása sütés
közben.

5. KIJELEZŐ

6. JÓVÁHAGYÁS

A kiválasztott funkció vagy érték
jóváhagyása.

7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a
funkciókhoz tartozó beállítások
vagy értékek növelése.

8. OPCIÓK / FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

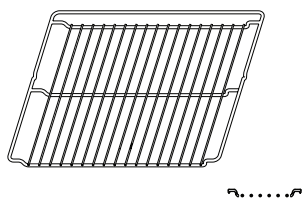
Funkciók, időtartamok, beállítások
és kedvencek gyors elérése.

9. INDÍTÁS

Funkció indítására szolgál
a megadott vagy a gyári
beállításokkal.

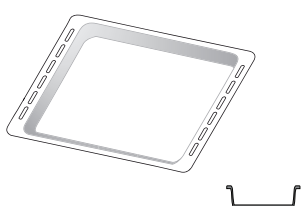
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



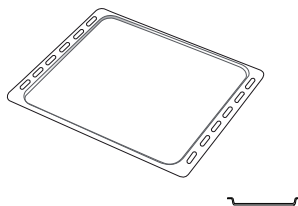
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



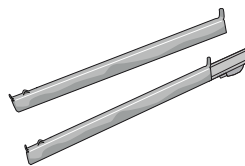
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő saft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



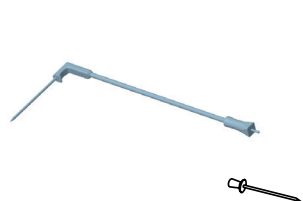
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sülté, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



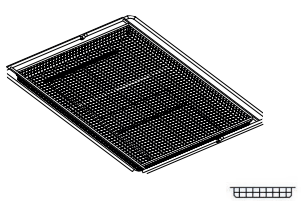
A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

ÉTELSZONDA



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

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA *



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

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

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

* Csak bizonyos típusok esetén

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

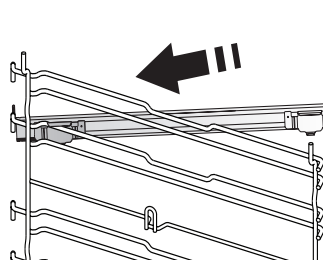
Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

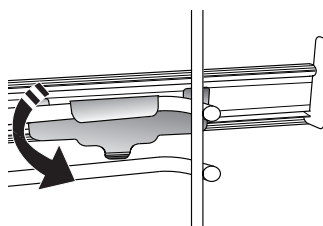
• A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE



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

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



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

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK



6TH SENSE

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



GŐZ + LEVEGŐ

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy 3. gőzzintet válasszon hal, 2. szintet hús és 1. szintet kenyér és desszertek sütéséhez. További információkért a hőlégbefúvás + gőzölés manuális sütési programról lásd a „Gőzölés + levegő” sütési táblázatot.



GRILL

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



HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK

• LÉGKEV. SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

• COOK4

Ez akkor hasznos, ha egyszerre négy szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszeket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.

• TURBO GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a 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 sütit nem szükséges előmelegíteni.

• SPECIÁLIS FUNKCIÓK

» PIZZA

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

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

Ezt a funkciót a Wpro pizzakő tartozékkal

kombinálva és a készüléket 30 percig előmelegítve 5-8 perc alatt megsüthet egy pizzát. (Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges.)

» FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

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

» MELEGENTARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» KIOLVASZTÁS

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

» ECO CIKLUS

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

» MAXI FŐZÉS

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



ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



HŐLÉGBEFÚVÁS

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



GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.



PERCSZÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.



TISZTÍTÁS

• 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.). A legjobb tisztítási teljesítmény elérése érdekében javasoljuk a teljes ciklus használatát.

• SMARTCLEAN

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

• VÍZKŐMENTESÍTÉS

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



KEDVENCEK

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.



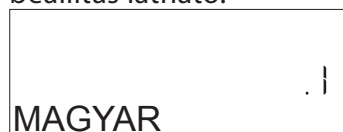
BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása. Ha az „ECO” üzemmód aktív, energiatakarékossági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol. Automatikusan visszakapcsol bármely gomb megnyomásakor. Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az üzemmód kikapcsolásához lépjen a „DEMO” menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. A „GYÁRI ÉRTÉKEK” lehetőség kiválasztásakor a készülék kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. Minden beállítás törlődik.

ELSŐ HASZNÁLAT

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: a kijelzőn az „English” beállítás látható.

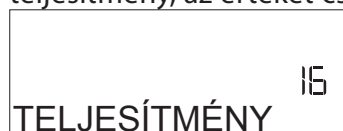


A **+** vagy **-** gombbal léptessen a választható nyelvek listájában, és válassza ki a kívánt nyelvet. Nyomja meg a **✓** gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: A nyelv bármikor módosítható a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben lévő „NYELV” lehetőségnél. Ehhez nyomja meg a gombot.

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

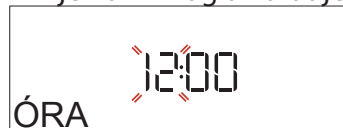
A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13).



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

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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



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

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

4. A VÍZKEMÉNYSÉGI OSZTÁLY BEÁLLÍTÁSA

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

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

Nyomja meg a **✓** kapcsolót a jóváhagyáshoz.

Az alapértelmezett vízkeménységi osztálynak a „Kemény” lett beállítva.

5. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

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

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

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

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

A funkciók kiválasztásához nyomja meg az egyik elsődleges funkcióhoz tartozó szimbólumot, vagy lépessen a menüben: A menüből úgy választhat ki egy elemet (a kijelzőn az első elérhető elem látszik), hogy megnyomja a  vagy a  gombot a kívánt opció kiválasztásához, majd a  gombot a megerősítéshez.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

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

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT



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

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

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

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

IDŐTARTAM



Amikor a kijelzőn az  ikon villog, a  vagy  gombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz. Ha végig felügyelni kívánja a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítania a sütési időt: Nyomja meg a  vagy  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.

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

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

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



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

Ne feledje: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál. A várakozási idő alatt a  vagy  gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a  gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. Az  gomb megnyomásakor megtekinthető a befejezési idő és az időtartam.

. 6TH SENSE

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható az elérhető ételek sütéséhez optimális üzemmód, hőmérséklet és időtartam.

Szükség esetén az optimális eredmény érdekében adja meg az étel jellemzőit.

SÚLY / MAGASSÁG (KEREK-TÁLCA-RÉTEGEK)



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

ÁLLAPOT / PIRÍTÁS

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



Ha a készülék jelez, a  vagy  gombbal állítsa be a kívánt fokozatot a véres (-1) és az átsütött (+1) szintek között. Nyomja meg a  vagy  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Hasonló módon, ahol lehetséges, bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható a pirítási fokozat alacsony (-1) és magas (+1) között.

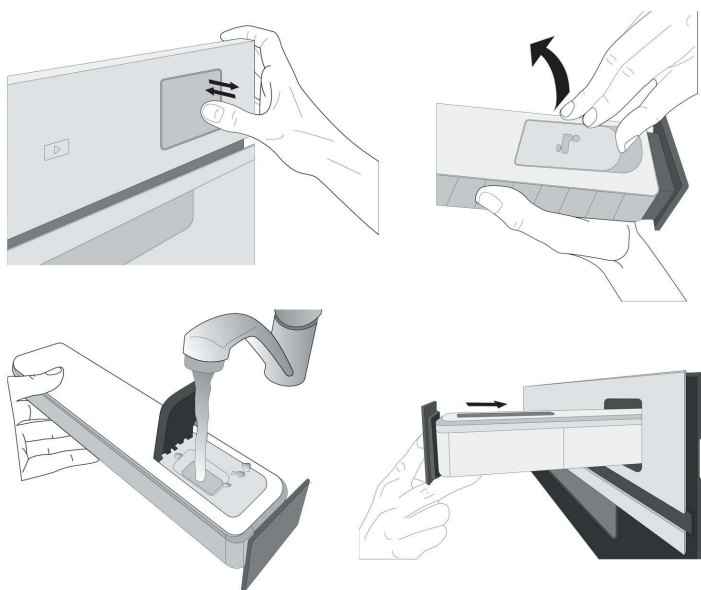
. SÜTÉS GŐZZEL

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

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

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

Amikor a kijelzőn megjelenik a „VÍZ HOZZÁADÁSA” felszólítás, húzza ki a fiókot, nyissa ki a fiók fedelét, és tölts fel a fiókot vízzel a kijelzőn kért szintig. Óvatosan a panel felé nyomva zárja be teljesen a fiókot. A fiók behelyezése után nyomja meg az INDÍTÁS gombot a sütési ciklus folytatásához. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie.



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

3. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

Ha az alapértelmezett beállítások megfelelőek, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a gombot a funkció bekapcsolásához.

Ha a késleltetés ideje alatt megnyomja a gombot, a sütő rákérdez, hogy törli-e a késleltetést, és helyette azonnal elindítja-e a funkciót.

Megjegyzés: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahhoz javasolt optimális szint. A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a gombbal.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. Kiválaszthat egy másik funkciót, vagy megvárhatja a teljes lehűlést.

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. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben.



Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót, és nyomja meg a gombot a sütés folytatásához.

Hasonló módon, a sütési idő 10%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

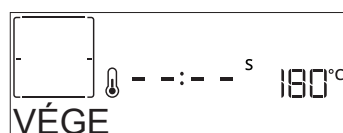


Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót, majd nyomja meg a vagy gombot a sütés folytatásához.

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

6. A SÜTÉS VÉGE

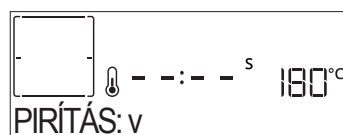
Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



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

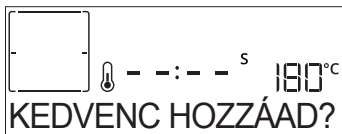
A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.



Ha a kijelzőn megjelenik a vonatkozó üzenet, szükség esetén nyomja meg az 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 a vagy gombbal válasszon egy számot, majd hagyja jóvá a gombbal.

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

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



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

. TISZTÍTÁS

• PIROL. TISZT

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt.

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

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrőzsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben. A tökéletes tisztítási eredmény érdekében egy nedves szivaccsal még a Pirolitikus tisztítás funkció használata előtt távolítsa el a nagyobb lerakódásokat. Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy, ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben.

Nyomja meg a gombot. Ekkor megjelenik a „Pyro” felirat a kijelzőn.



A vagy gombbal válassza ki a kívánt ciklust, majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a gombot. A ciklus kiválasztása után a vagy gombbal állítsa be a befejezési időpontot (késleltetett indítás), majd mentse el a gombbal.

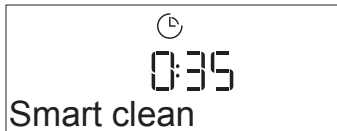
Tisztítsa meg az ajtót, és távolítsa el minden tartozékot az utasításnak megfelelően, majd zárja be az ajtót, és nyomja

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.

• SMARTCLEAN

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



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

Ne feledje: A tisztítási ciklus ideje alatt lehetőleg ne nyissa ki a sütő ajtaját, mert ekkor vízgőz távozik, 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.

.LEERESZTÉS

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

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

.VÍZKÖMENTESÍTÉS

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

A vízkömentesítést a felhasználó bármikor kezdeményezheti a Tisztítás menüben.

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

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

*a vízkeménység alapértelmezett értékét (4 - Kemény) figyelembe véve. A készülékre beállított vízkeménységi

osztálytól függ, hogy hány órányi gőzölési programnak kell lefutnia ahhoz, hogy a Vízkőtelenítési üzenetek megjelenjenek.

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

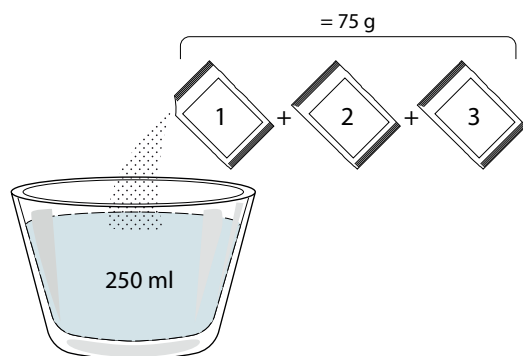
A vízkőmentesítési fázis lefutása előtt a készülék ellenőrzi, hogy maradt-e víz a forralóban, és szükség esetén elvégezhető egy leeresztési ciklus. Ebben az esetben a leeresztési ciklus után ki kell ürítenie a fiókot, mielőtt folytatná a vízkőmentesítési fázissal.

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 töltsen meg a tartályt 75 g speciális WPRO termék és 250 ml csapvíz oldatával. 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 tisztítószeres 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.

Ha befejeződött a vízkőmentesítési fázis, a forraló leereszti a vizet: a vízkőmentesítő oldat a kihúzható fiókba ömlik.

» 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, töltsen fel a tartályt 0,25 l ivóvízzel, majd nyomja meg a  gombot az öblítés elindításához. Ne kapcsolja ki a sütőt, amíg a funkcióhoz szükséges összes lépést végre nem hajtotta.

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

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

Ne feledje: 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.

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

. PERCSZÁMLÁLÓ

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



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

Ne feledje: A percszámláló nem aktivál sütési funkciót.

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

Az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.

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

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

. GOMBZÁR

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



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

. AZ ÉTEL SZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

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

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

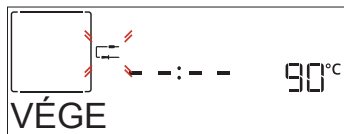


Válassza ki a kívánt funkciót a kompatibilis funkciók közül (Hagyományos, Hőlégbefúvás, Légkeverés, Turbogrill, Eco hőlégbefúvás, Maxi sütés, 6th Sense funkciók): A kijelző bekéri a hússzonda célhőmérsékletét: Nyomja meg a $\pm$ vagy — gombot a beállításhoz, majd nyomja meg a $\checkmark$ gombot következő sütési paraméterek beállításához.

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

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

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



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

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

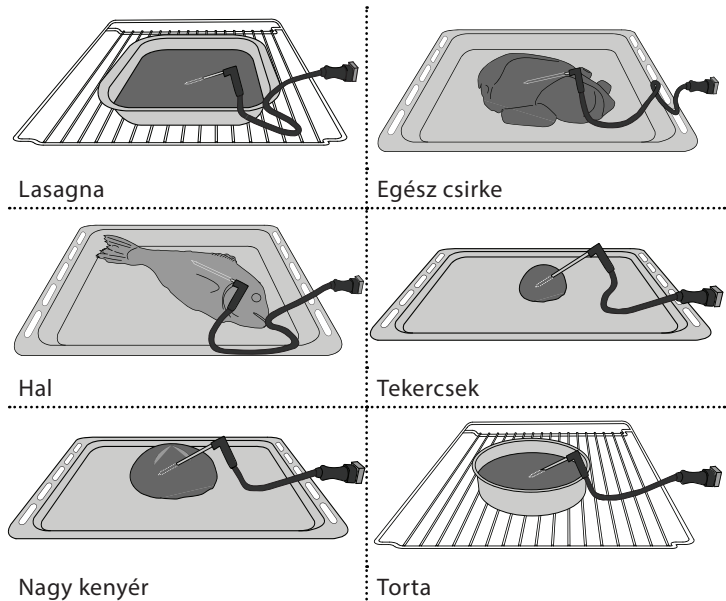
A kábel közepesen merev és szükség esetén hajlítható annak érdekében, hogy a szondát a leghatékonyabb módon helyezze különböző ételtípusokba. Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső fűtőelemhez.

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

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

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

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



. MEGJEGYZÉS

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

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

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

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

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

HÚS

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

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

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

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

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

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

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

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

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

KELESZTÉS

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

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

* ajánlott mennyiség

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

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

* ajánlott mennyiség

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

FORRÓLEV. SÜTÉS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

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

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

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



GŐZ + LEVEGŐ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	GŐZSZINT*	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Keksz / Aprósütemények	1	IGEN	140-150	35-55	 3
Kis méretű torta / Muffin	1	IGEN	160-170	30-40	 3
Kelt tészták	1	IGEN	170-180	40-60	 2
Piskóta	1	IGEN	160-170	30-40	 2
Focaccia	1	IGEN	200 - 220	20-40	 3
Kenyér, vekni	1	IGEN	170 -180	70-100	 3
Zsemle	1	IGEN	200 - 220	30-50	 3
Bagett	1	IGEN	200 - 220	30-50	 3
Sült burgonya	2	IGEN	200 - 220	50-70	 3
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	2	IGEN	180-200	60-100	 3
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	2	IGEN	160 - 180	60-80	 3
Marhasült angolosan 1 kg	2	IGEN	200 - 220	40-50	 3
Marhasült angolosan 2 kg	2	IGEN	200	55-65	 3
Báránycomb	2	IGEN	180-200	65-75	 3
Pörkölt sertéscsülök	2	IGEN	160 - 180	85-100	 3
Csirke / gyöngytyúk / kacs 1-1,5 kg	2	IGEN	200 - 220	50-70	 3
Csirke / gyöngytyúk / kacs (darabok)	2	IGEN	200 - 220	55-65	 3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	2	IGEN	180-200	25-40	 3
Halfilé	3	IGEN	180-200	15-30	 3

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

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

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbo grill	Maxi sütés	Cook 4	Eco ciklus	Pizza
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rács	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrács	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vizzel	Cseppfelfogó tálca 500 ml vizzel

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190–200	20–30	
		Igen	180–190	20–40	
		Igen	180–190	20–40 *	
Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/cannelloni		Igen	190–200	45–65	
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190–200	80–110	
Bőrös sertéssült 2 kg		-	170	110–150	
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200–230	50–100	
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190–200	80–130	
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180–200	40–60	
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180–200	50–60	
Pirítós		-	3 (magas)	3–6	
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20–30 **	
Kolbász / kebabfélék / oldalas / hamburger		-	2-3 (közepes–magas)	15–30 **	
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55–70 ***	
Báránycomb / csülök		-	2 (közepes)	60–90 ***	
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35–55 ***	
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10–25	
Aprósütemények	 Aprósütemények	Igen	135	50–70	
Tarts	 Tarts	Igen	170	50–70	
Kerek pizza	 Pizza	Igen	210	40–60	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagna (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40–120 *	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagna (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	 Menü	Igen	190	40–120 *	
Lasagna és hús		Igen	200	50–100 *	
Hús és burgonya		Igen	200	45–100 *	
Hal és zöldségek		Igen	180	30–50 *	
Töltött sütek	ECO	-	200	80–120 *	
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	ECO	-	200	50–100 *	

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

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

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

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbo grill	Maxi sütés	Cook 4	Eco ciklus	Pizza
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel				

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 kótálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

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

Viseljen védőkesztyűt.

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

KÜLSŐ BURKOLATOK

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

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

BELSŐ BURKOLATOK

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

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

• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében lehet venni.

TARTOZÉKOK

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

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

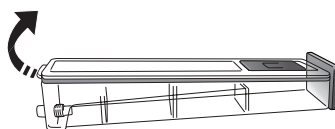
A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépben tisztítható.

VÍZBETÖLTŐ FIÓK KARBANTARTÁSA

Vigyázat! A vízbetöltő fiók mosogatógépben való használatra nem alkalmas: a termék megsérülhet! Minden gőzzel történő sütési ciklus végén, körülbelül 30 perc elteltével a sütő egy kb. egy percre tartó automatikus leeresztési ciklust végez, így a rendszerben lévő összes víz a kihúzható fiókba kerül.

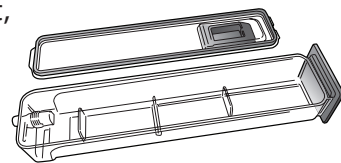
Megjegyzés: Kerülje, hogy a víz 2 napnál tovább maradjon a rendszerben.

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



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

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



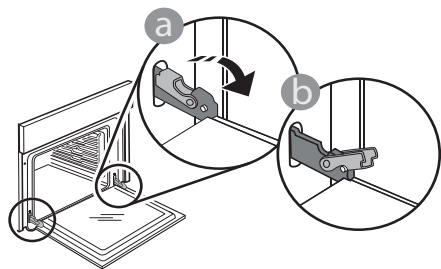
A vízbetöltő fiók feltöltéséhez csak szobahőmérsékletű vizet használjon: a forró víz befolyásolhatja a gőzőlőrendszer működését. Kizárólag ivóvizet használjon.

FORRALÓ

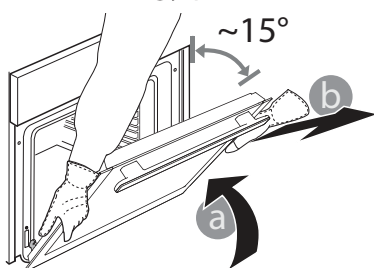
Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Vízkömentesítés” funkciót. Ha hosszabb ideig nem használta a „Gőzölés” funkciókat, kifejezetten javasoljuk, hogy a sütési ciklust üres sütő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

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

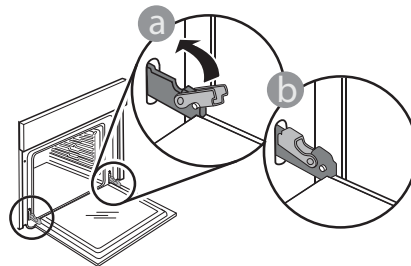


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha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

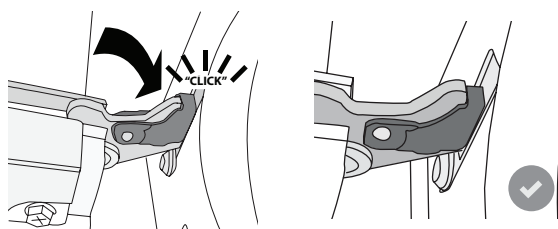


3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

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



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



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

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

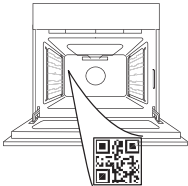
Az izzó cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

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

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

- a termékén lévő QR-kód használatával
- a **docs.whirlpool.eu** honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálat**tal (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálat

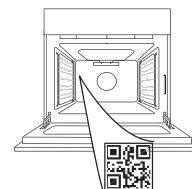




PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

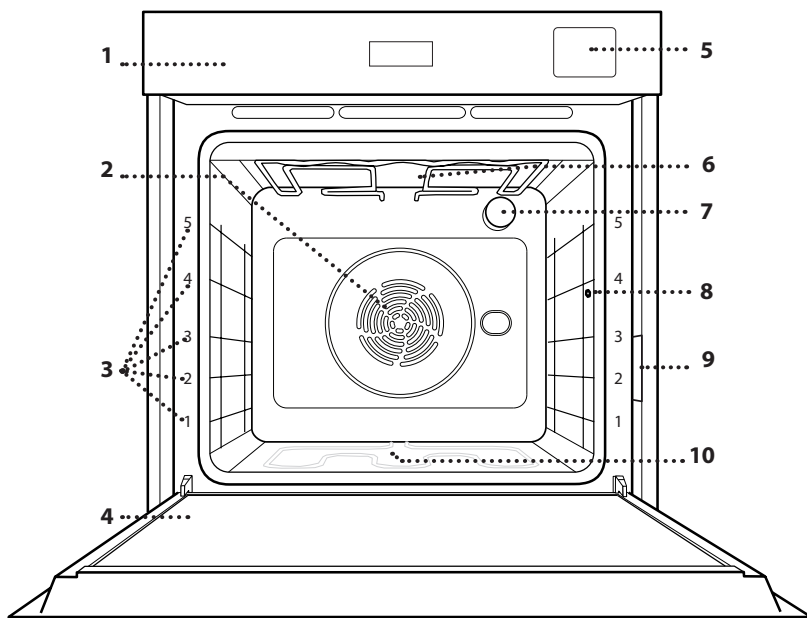
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē www.whirlpool.eu/register

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



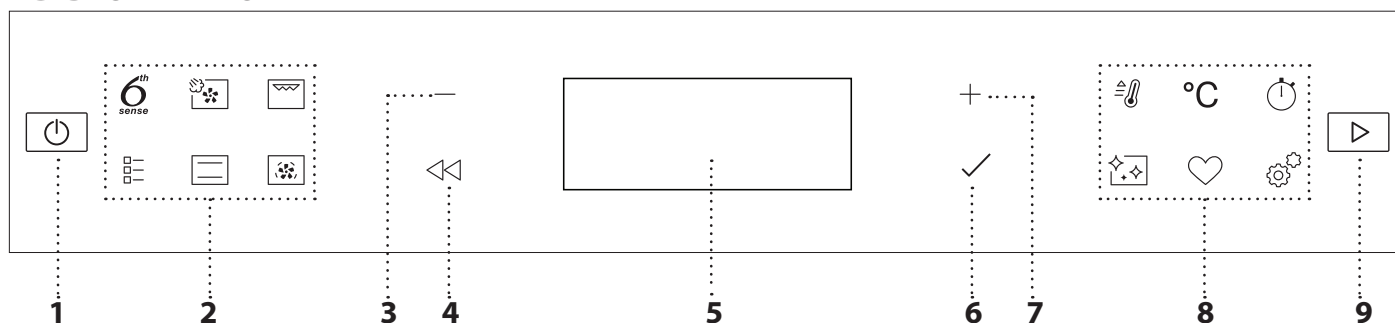
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu mikroviļņu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

2. TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

5. DISPLEJS

6. APSTIPRINĀT

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM

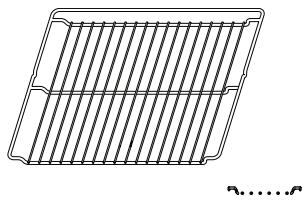
Lai ātri piekļūtu funkcijām, darbības laikam, iestatījumiem un izlasei.

9. SĀKT

Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

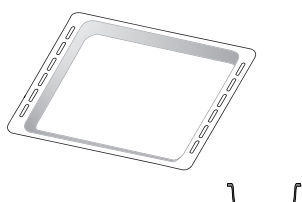
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



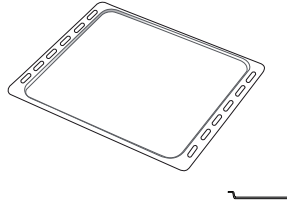
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PAPLĀTE



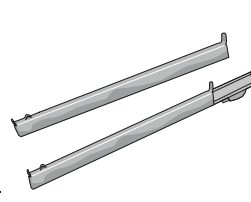
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA *



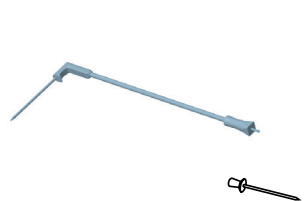
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



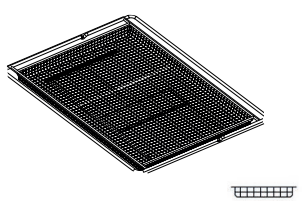
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

ĒDIENA ZONDE



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

CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE*



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

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

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

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

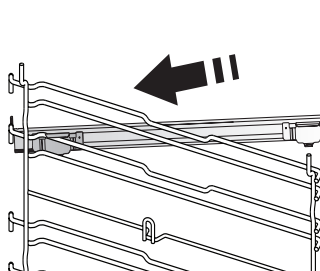
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

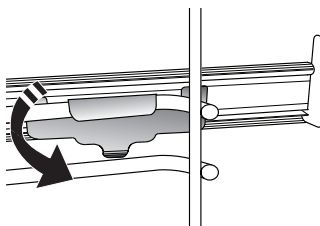
• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slidošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS



6TH SENSE

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



TVAIKS + GAISS

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patikami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai sasniegtu vislabākos gatavošanas rezultātus, mēs iesakām izvēlēties 3. LĪMEŅA tvaiku zivju gatavošanai, 2. LĪMEŅA tvaiku gaļai un 1. LĪMENI maizei un desertiem.

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



GRILL

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



TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

KONVEKCIJA

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

COOK 4

Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.

TURBO GRILL

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

SALDĒTS ĒDIENS

Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» PICA

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

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

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

» CEPŠANA AR GAISSU

Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patikami 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 izstrādājumus un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

» UZTURĒT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» ATKAUSĒŠANA

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

» EKO CIKLS

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

» MAXI GATAVOŠANA

Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru, lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.



KONVEKSIONĀLĀ

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



FORC.CIRKUL

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



ĀTRA IESILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.



TAIMERIS

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.



TĪRĪŠANA

• PYRO

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

• SMARTCLEAN

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

• ATKAĻĶOŠANA

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



IZLASE

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.



IESTATĪJUMI

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

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLASE

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



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

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

2. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

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



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

3. IESTATĪET LAIKU

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



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

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

4. ŪDENS CIETĪBAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA

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

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

Nospiediet **✓**, lai apstiprinātu.

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

5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNS

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

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

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

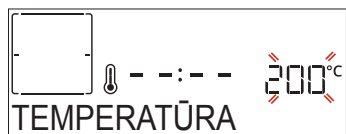
Lai ieslēgtu krāsni, nospiediet : displejā būs redzama pēdējā izmantotā galvenā funkcija vai galvenā izvēlne.

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

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

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

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS



Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet $+$ vai $-$, lai to mainītu, pēc tam nospiediet $\checkmark$, lai apstiprinātu un turpinātu ar iestatījumiem, kas seko (ja iespējams). Tādā pašā veidā ir iespējams iestatīt grilēšanas līmeni: Ir trīs noteikti grilēšanas jaudas līmeņi: 3 (augsta intensitāte), 2 (vidēja), 1 (zema).

Izmantojot funkciju "Forc.Cirkul. un Tvaiks", varat atlasīt tvaika daudzumu ar šādām vērtībām: TVAIKS 1, TVAIKS 2.

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

DARBĪBAS LAIKS



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

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot : nospiediet $+$ vai $-$, lai to mainītu, un pēc tam nospiediet $\checkmark$, lai apstiprinātu.

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

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



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

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

6TH SENSE

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

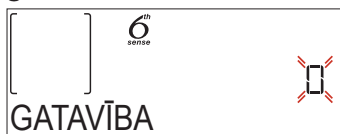
Kad nepieciešams, vienkārši norādiet pārtikas produktu īpašības, lai iegūtu optimālu rezultātu.



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

GATAVĪBA / APBRŪNINĀŠANA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.



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

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

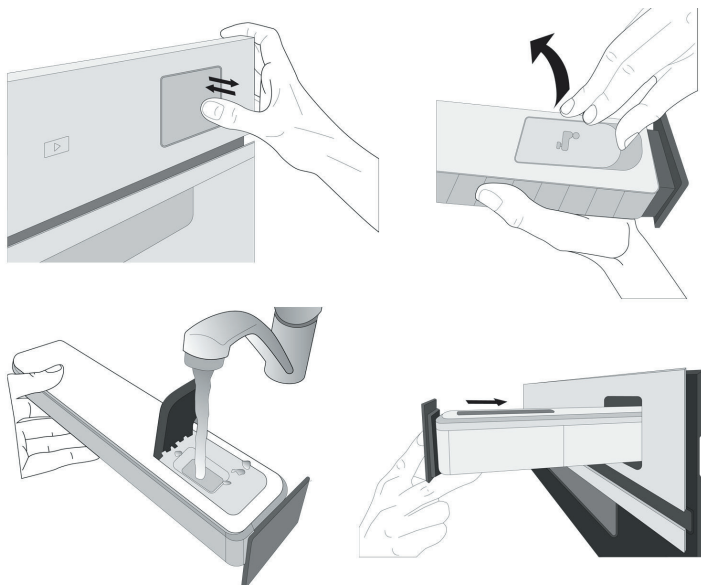
GATAVOŠANA AR TVAIKU

Manuālajās funkcijās atlasot "Tvaiks" vai "Piespiedu gaisa cirkulācija + tvaiks" vai kādu no vairākām 6th Sense paredzētajām receptēm, pateicoties tvaika izmantošanai, ir iespējams pagatavot jebkāda veida ēdienu. Tvaiks produktos izplatās ātrāk un vienmērīgāk salīdzinājumā tikai ar karstu gaisu, ko parasti izmanto standarta funkcijās: tādējādi tiek samazināts gatavošanas laiks, saglabājot vērtīgās

uzturvielas un nodrošinot izcilu, patiesi garšīgu rezultātu visām kulinārijas receptēm. Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām.

Lai turpinātu gatavot ar tvaiku, būs nepieciešams uzpildīt ūdeni tvertnē, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē, izmantojot vadības paneļa izvelkamo atvilktni.

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



Ja gatavošanas cikls 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.

3. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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

Aizkaves posmā, nospiežot , krāsns displejā būs redzams jautājums, vai vēlaties izlaist šo posmu un nekavējoties palaist funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ir atlasīta, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis. Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Varat izvēlēties citu funkciju vai gaidīt pilnīgu atdzesēšanu.

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 "PIEVENOTĪET"). Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot  vai .

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

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

5. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

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



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

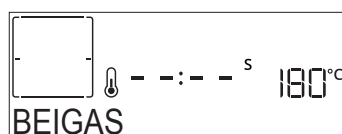


Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet durvis un nospiediet  vai , lai turpinātu gatavošanu.

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

6. GATAVOŠANAS BEIGAS

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



Nospiediet , lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (bez taimera) vai nospiediet , lai pagarinātu gatavošanas laiku, iestatot jaunu ilgumu. Abos gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti.

APBRŪNINĀŠANA

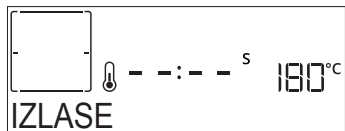
Dažās no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdiena virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.



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

. IZLASE

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



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

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

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

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



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

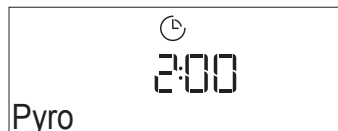
. TĪRĪŠANA

• PYRO

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

Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīts zem plīts virsmas, pārliedzinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi. Labākam rezultātam pirms Pyro funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli. Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Lai displejā tiktu parādīta funkcija "Pyro" nospiediet .



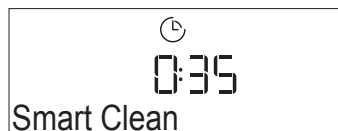
Nospiediet  vai , lai atlasītu vēlamo ciklu un nospiediet , lai apstiprinātu. Kad cikls atlasīts, ja nepieciešams, nospiediet  vai , lai iestatītu beigu laiku (ieslēgšanas aizkave), un pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

Notīriet ierīces durvis un pēc norādes izņemiet visus piederumus, tad aizveriet durvis un nospiediet : cepeškrāsnī tiks aktivizēts paštīrīšanas cikls, bet durvis tiks automātiski noslēgtas: displejā parādās brīdinājuma ziņojums un sākas laika atskaite, kas norāda uz cikla progresu.

Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim.

• VIEDĀ TĪRĪŠANA

Nospiediet , lai displejā parādītu "Viedā tīrīšana".



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

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

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

. IZLIEŠANA

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

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

. ATKAĻĶOŠANA

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

Atkaļķošanu lietotājs var uzsākt jebkurā laikā tīrīšanas izvēlnē.

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

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

* ņemot vērā ūdens cietības līmeņa noklusējuma vērtību (4 — ciets). Tvaika ciklu darbības stundu skaits, kam 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.

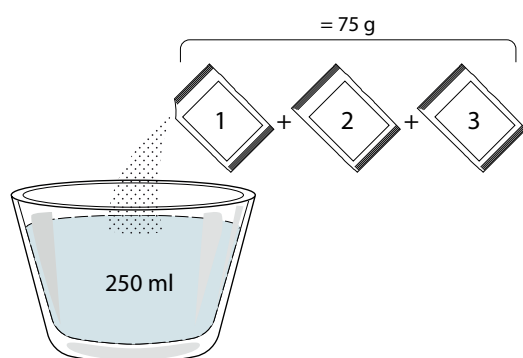
Pirms atkaļķošanas veikšanas ierīce pārbaudīs, vai tvertnē ir atlicis ūdens, un vai varēs veikt izliešanas ciklu, ja tas nepieciešams. Šādā gadījumā pēc izliešanas cikla jums būs jāiztukšo atvilktnē, pirms turpināt atkaļķošanas ciklu.

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

» 1/2. POSMS: ATKAĻĶOŠANA (70 MIN.)

Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25 L NO RISINĀJUMA> (Pievienot 0,25 l šķiduma), ielejiet atvilktnē atkaļķošanas šķidumu. Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķidumu, kuru veido 75 g WPRO izstrādājuma un 250 ml dzeramā ūdens. WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu.

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



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

Kad atkaļķošana pabeigta, tvertne tiks iztukšota: šajā posmā izmantotais atkaļķošanas šķidums tiks ieliets izvelkamajā atvilktnē..

» 2/2. POSMS: SKALOŠANA (30 MIN.)

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

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

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

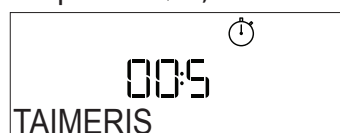
Lūdzu, ņemiet vērā: atkaļķošanas cikla laikā varētu būt dzirdams troksnis, jo darbojas cepeškrāsns sūkņi, lai garantētu optimālu atkaļķošanas efektivitāti.

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

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

. TAIMERIS

Lai aktivizētu šo funkciju, nospiediet ikonu . 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.

Minūšu atgādinātāju var aktivizēt arī tad, kad darbojas funkcija.

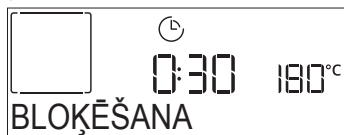
Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.

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

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

. BLOKĒŠANA

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



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

. ĒDIENA TERMOMETRA IZMANTOŠANA (JA TĀDS IR)

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

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

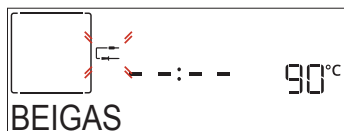


Izvēlieties saderīgu funkciju (Konvencionāls, Piespiedu gaiss, Konvekcijas cepšana, Ātrā grilēšana, Eco piespiedu gaiss, Maksimāla gatavošanas veiktspēja, 6th Sense): Displejā parādīsies norāde iestatīt gaļas termometra mērķa temperatūru: Nospiediet + vai —, lai to iestatītu, un nospiediet ✓, lai iestatītu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

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

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

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



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

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

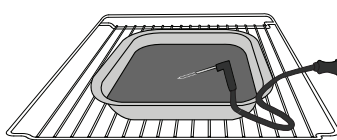
Kabelis ir daļēji elastīgs un to var pielāgot, lai vieglāk ievietotu ēdiena termometru ēdienā. Pārliecinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelementam gatavošanas laikā.

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

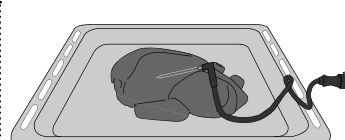
ZIVIS (vesela): Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.

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

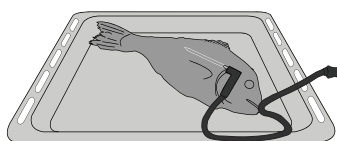
Lai veiktu termometra kontrolētu gatavošanu šiem pārtikas veidiem, ir jāizmanto saderīgās 6th Sense funkcijas. Ja, gatavojot ar 6th Sense funkcijām, izmantojat termometru, gatavošana tiks automātiski apturēta, sasniedzot kulinārijas receptē norādīto ēdiena vidusdaļas temperatūru, neiestatot cepeškrāsns temperatūru.



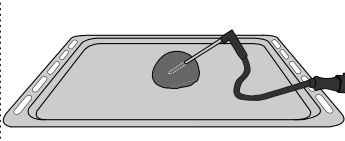
Lazanja



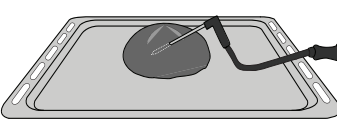
Vesela vista



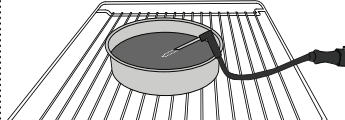
Zivs



Rolli



Liela maize



Kūka

. PIEZĪMES

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

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

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

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

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

GAĻA

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

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

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

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

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

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

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

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

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

RAUDZĒŠANA

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

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

* Ieteicamais daudzums

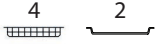
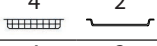
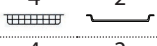
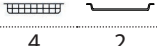
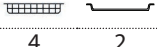
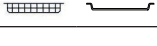
PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Ēdiena zonde

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

* Ieteicamais daudzums

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

CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

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

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

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



TVAIKS + GATAVOŠANA AR GAISU TABULA

RECEPTE	TVAIKA LĪMENIS*	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Smilšu cepumi/ Cepumi	1	JĀ	140 - 150	35 - 55	
Neliela kūka/smalkmaizīte	1	JĀ	160 - 170	30-40	
Kūkas no raudzētas mīklas	1	JĀ	170 - 180	40-60	
Biskvīta kūkas	1	JĀ	160 - 170	30-40	
fokača	1	JĀ	200-220	20-40	
Maizes klaips	1	JĀ	170-180	70 - 100	
Maizītes	1	JĀ	200-220	30 - 50	
Bagete	1	JĀ	200-220	30 - 50	
Cepti kartupeļi	2	JĀ	200-220	50-70	
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	2	JĀ	180 - 200	60 - 100	
Teļa/liellopa/gabalos	2	JĀ	160-180	60-80	
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	2	JĀ	200-220	40 - 50	
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	2	JĀ	200	55 - 65	
Jēra stilbs	2	JĀ	180 - 200	65 - 75	
Sautēta cūkgaļa	2	JĀ	160-180	85 - 100	
Vista/pērļu vistiņa/pīle, 1-1,5 kg	2	JĀ	200-220	50-70	
Vista/pērļu vistiņa/pīle (gabali)	2	JĀ	200-220	55 - 65	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	2	JĀ	180 - 200	25 - 40	
Zivs fileja	3	JĀ	180 - 200	15 - 30	

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

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

GATAVOŠANAS TABULA

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

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

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

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

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

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

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

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

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

APKOPE UN TĪRĪŠANA

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

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Uzvelciet aizsargcimdus.

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

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

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

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

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

- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvīņas var izņemt.

PIEDERUMI

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

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

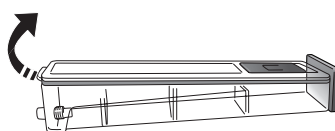
Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

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

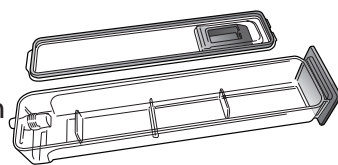
Piezīme: neatstājiet ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām.

Lai pilnībā iztukšotu ūdeni iekšpusē vai notīrītu iekšējās virsmas, varat atvērt ūdens atvilktni:



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

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



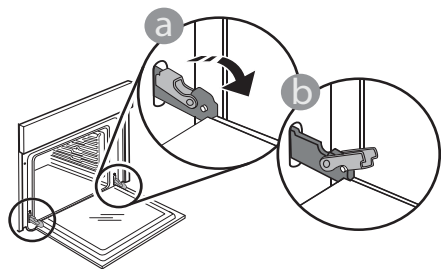
Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību. Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

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

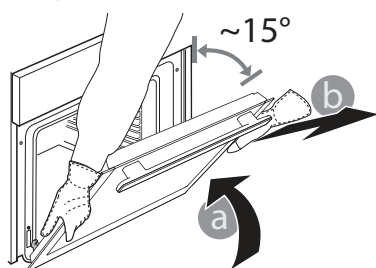
DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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



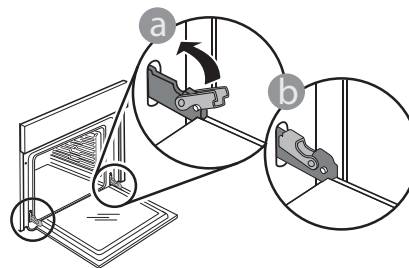
2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

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

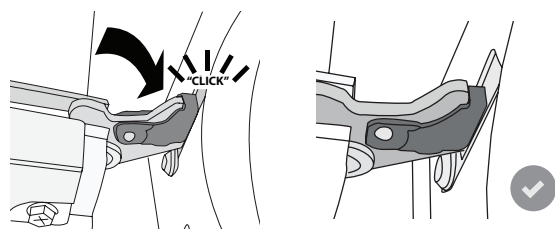


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu istajā pozīcijā.

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



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



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

SPULDZES NOMAIŅA

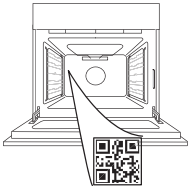
Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

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

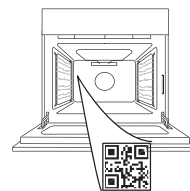


400011721824

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

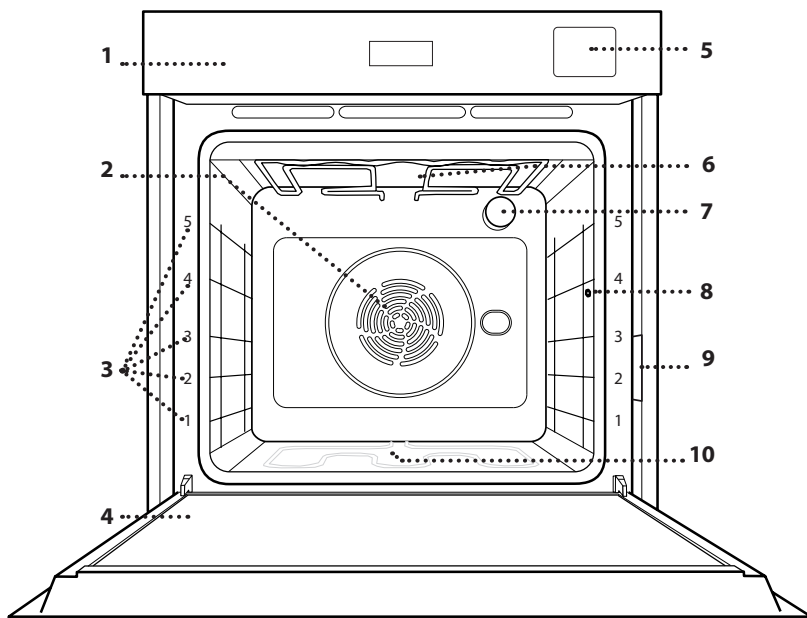
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti
pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje
www.whirlpool.eu/register

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



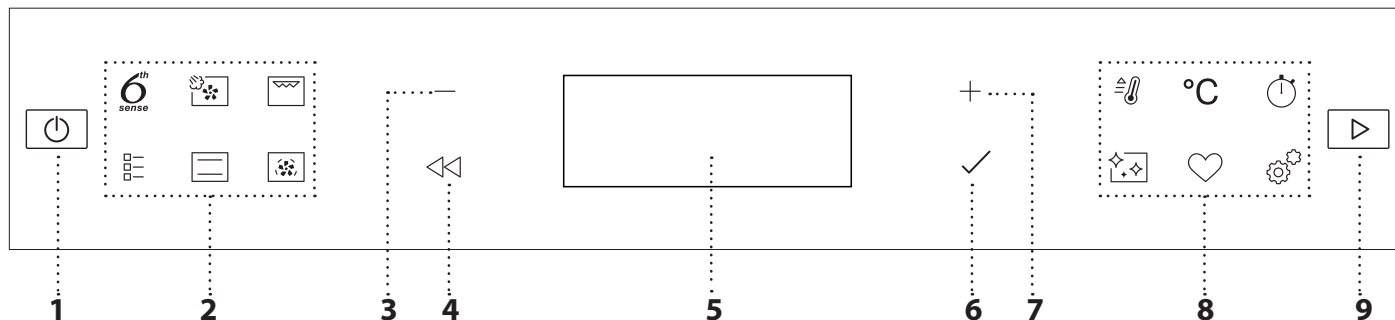
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO SKYDELIS

**1. ĮJ. / IŠJ.**

Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją.

2. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

4. ATGAL

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

5. EKRANAS**6. PATVIRTINIMAS**

Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLIUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ

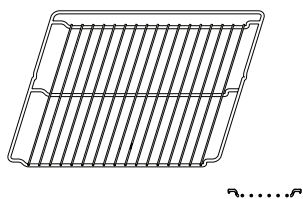
Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamus.

9. PRADĖTI

Paleidžiama funkcija naudojant nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

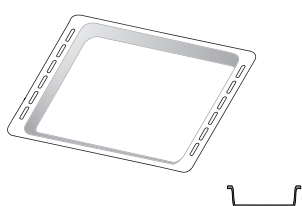
PRIEDAI

GROTELĖS



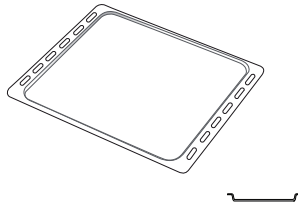
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



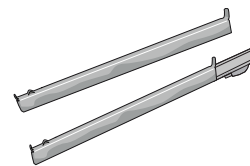
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



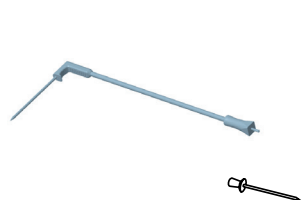
Kepti duonai ir kitiems gaminams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



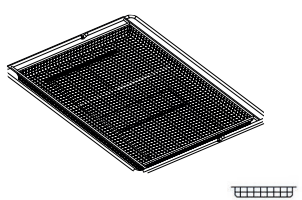
Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

MAISTO TERMOMETRAS



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

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



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

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

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

* Tik tam tikruose modeliuose

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

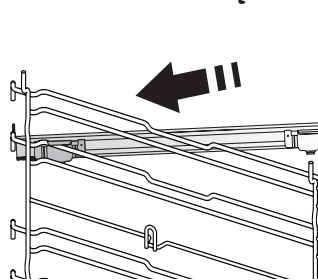
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelę.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

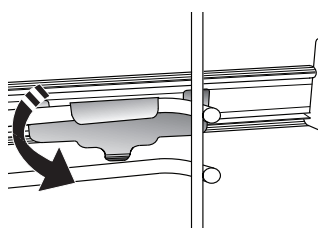
• Norėdami įstatyti skersines grotelę, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.



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

Pastaba: Slankiojančias grotelę galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



„6TH SENSE“

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



GARAI+ORAS

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

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



GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepatė 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.



IPRASTOS FUNKCIJOS

• KONVEKC. KEP.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

• COOK 4

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

• TURBO GRILL

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepinimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

• UŽŠALD. KEP.

Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

• SPECIALIOS FUNKCIJOS

» PICA

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

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

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

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

» KARŠTO ORO GRUZ.

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

» TEŠLOS KILD.

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

» ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

» ATITIRPINIMAS

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

» EKO CIKLAS

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

» „MAXI“ GAMINIMAS

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



TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



KARŠTO ORO SRAUTAS

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



GREITASIS ĮKAITINIMAS

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.



MINUT. LAIK.

Skirtas stebėti laiką nesusaktyvinant funkcijos.



VALYMAS

• PYRO

NAUDOJAMA SIEKIANČIĄ AUKŠTĄ TEMPERATŪRĄ PAŠALINTI GAMINANT ATSIDRUSIUS NEŠVARUMUS.

Galimi du automatinio valymo ciklai: Ilgasis ciklas („Pyro“) ir trumpesnis ciklas („Pyro Eco“).

Rekomenduojame naudoti visą ciklą, kad valymo rezultatai būtų geriausi.

• SMARTCLEAN

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

• NUKALKINTI

NAUDOJAMA PAŠALINTI KALKIŲ NUOSĖDŲ LIKUČIUS IŠ VIRINTUVO. Šią funkciją rekomenduojama naudoti pastoviais intervalais. Jei taip nedarysite, ekrane pasirodys pranešimas, kuriuo primenama išvalyti orkaitę.



MĖGSTAMIAUSIEJI

Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.



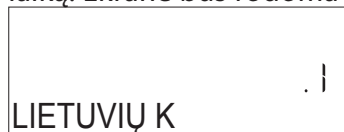
NUSTATYMAI

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

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

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

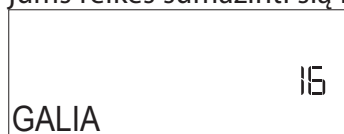


Paspauskite $+$ arba $-$ kad slinktumėte kalbų sąrašą ir pasirinkite reikiamą. Pasirinkimui patvirtinti, paspauskite $\checkmark$.

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

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

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



Paspaudus $+$ arba $-$ kad pasirinktumėte 16 „Aukštas“ arba 13 „Žemas“ ir paspauskite $\checkmark$, kad patvirtintumėte.

3. NUSTATYKITE LAIKĄ

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



Paspausdami $+$ arba $-$ nustatykite tinkamą valandą ir paspauskite $\checkmark$: Ekrane mirksės du minutės skirti skaitmenys. Paspauskite $+$ arba $-$ kad nustatytumėte minutes ir paspauskite $\checkmark$, kad patvirtintumėte.

Pastaba: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspaudę $\otimes$ pateksite į „NUSTATYMAI“, tada pasirinkite „LAIKRODIS“

4. VANDENS KIETUMO LYGIO NUSTATYMAS

Tam, kad orkaitė veiktų efektyviai, ir siekiant užtikrinti, kad ji reguliariai primintų naudotojui atlikti kalkių šalinimo ciklą, kai reikia, svarbu nustatyti teisingą vandens kietumo lygį. Norėdami jį nustatyti, įjunkite orkaitę paspausdami ON , paspauskite $\otimes$, paspauskite Nustatymai ir naudokite naršymo mygtukus $+$ ir $-$, kad pasirinktumėte „VANDENS KIETUMĄ“. Paspauskite $\checkmark$ ir patvirtinkite. Naudodamiesi naršymo mygtukais $+$ ir $-$ pasirinkite jūsų vietovės vandeniui tinkamą lygį, naudodamiesi šia lentele:

VANDENS KIETUMO LYGIŲ LENTELE				
Lygis		°dH Vokiečių laipsnių	°fH Prancūzų laipsnių	°Klarko Lietuviš- kai laipsnių
1	Labai minkštas	0-6	0-10	0-7
2	Minkštas	7-11	11-20	8-14
3	Vid.	12-16	21-29	15-20
4	Kietas	17-34	30-60	21-42
5	Labai kietas	35-50	61-90	43-62

Paspauskite $\checkmark$ ir patvirtinkite.

Iš anksto nustatytas vandens kietumo lygis yra „Kietas“.

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: Tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš 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., „Karšto oro srautas“ ar „Convection Bake/Konvekcinis kepimas“).

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Paspauskite  ir įjunkite krosnelę: ekrane bus rodoma paskutinė naudota funkcija arba pagrindinis meniu.

Funkcijas galime pasirinkti paspaudžiant vienos iš pagrindinių funkcijų piktogramą arba slenkant meniu. Norėdami pasirinkti meniu elementą (ekrane rodomas pirmas galimas elementas), paspauskite  arba  ir pasirinkite pageidaujamą, tada paspauskite  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



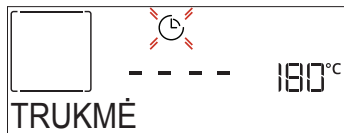
Kai ekrane mirksi reikšmė, paspausdami  arba  pakeiskite ją, tada patvirtinkite paspausdami  ir pereikite prie kitų nustatymų (jei galima).

Tai pat, galima nustatyti kepinimo lygį. Kepinant galima naudoti vieną iš trijų nustatytųjų galios lygių: 3 (aukštas), 2 (vidutinis), 1 (žemas).

Naudodami funkciją Karšto oro srautas ir garai galite pasirinkti tokias garų kiekio reikšmes: GARAI 1, GARAI 2.

Pastaba: Suaktyvinus funkciją temperatūros / kepinimo lygį galima keisti naudojant  arba .

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi  piktograma, paspausdami  arba  nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada patvirtinkite paspausdami . Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia (neribotas). Spausdami  arba  patvirtinkite ir paleiskite funkciją. Pasirinkę šį režimą negalite užprogramuoti atidėtos paleisties.

Pastaba: Paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: paspauskite  arba  norėdami jį pakeisti, o tada paspauskite , kad patvirtintumėte.

LAIKAS BAIGĖSI (PRADĖTI ATIDĖJIMĄ)

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Ekrane rodomas pabaigos laikas, o  piktograma mirksi.



Paspauskite  arba  ir nustatykite reikiamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami  patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

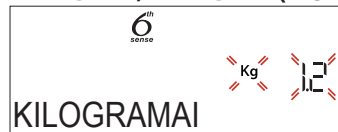
Pastaba: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Laukimo metu galite paspausti  arba  pakeisti užprogramuotą pabaigos laiką arba paspausti  norėdami pakeisti kitus nustatymus. Jei paspausite , kad pamatytumėte informaciją, turėsite galimybę perjungti pabaigos laiko ir trukmės parinktis.

„6TH SENSE“

Ruošiant bet kokį maistą šios funkcijos automatiškai parenka geriausiai troškinimui, kepinimui ar kepinimui tinkamą režimą, galingumą, temperatūrą ir trukmę.

Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



Norėdami teisingai nustatyti funkciją, vadovaukitės ekrane rodomais nurodymais ir, kai būsite paraginti, paspauskite  arba , kad nustatytumėte reikiamą reikšmę, tada paspauskite , kad patvirtintumėte.

PAGAMINIMO LYGIS / SKRUDINIMAS

Naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti pagaminimo lygį.



Paraginti paspauskite  arba  ir pasirinkite pageidaujamą lygį: pusžalis (-1) arba gerai paruoštas (+1). Spausdami  arba  patvirtinkite ir paleiskite funkciją.

Tokiu pačiu būdu naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti apskrudinimo lygį: žemas (-1) ir aukštas (+1).

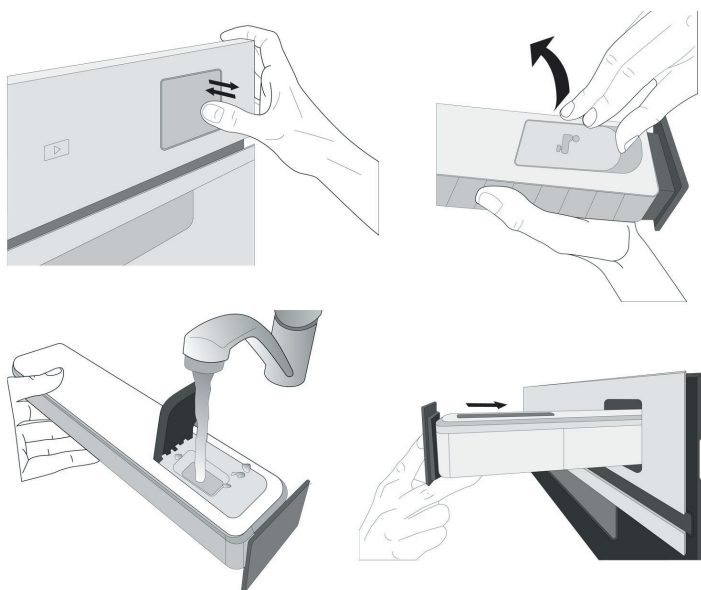
. GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Garų“ arba „Karšto oro srautas + Garų“ rankinėse funkcijose arba vieną iš kelių „6th Sense“ skirtų receptų galima gaminti įvairius patiekalus naudojant garus. Lyginant su karštu oru naudojamu gaminant įprastai, garai pasklinda greičiau ir tolygiau.

Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, patiekaluose lieka daugiau maistingų medžiagų, o jūs galite mėgautis puikiais ir tikrai skaniais receptais. Gaminimui naudojant garus, durelės turi būti uždarytos viso proceso metu.

Jei norite gaminti naudodami garus, norint virintuvą orkaitėje pripildyti vandens, reikės naudotis valdymo skydelio stalčiuuku.

Kai ekrane pasirodo užrašas „ADD WATER“ (ĮPILKITE VANDENS), ištraukite stalčių, atidarykite stalčiaus dangtį ir pripilkite vandens iki ekrane nurodyto lygio. Uždarykite stalčiuką atsargiai stumdami jį valdymo skydelio link. Įdėję stalčių, paspauskite START, kad pradėtumėte kepimo ciklą. 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.

3. PALEISTI FUNKCIJĄ

Bet kuriuo metu, jei numatytosios reikšmės atitinka pageidaujamas arba, jei pritaikėte norimus nustatymus, paspauskite ir aktyvinkite funkciją.

Jei atidėjimo etapo metu paspausite , krosnelė paklaus, ar norite praleisti šį etapą ir nedelsdama suaktyvins funkciją.

Atkreipkite dėmesį: Pasirinkus funkciją, ekrane bus rodomas rekomenduojamas ir geriausiai kiekvienai funkcijai tinkantis lygis. Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Galite pasirinkti kitą funkciją arba palaukti, kol visiškai atvės.

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 .

Pastaba: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Temperatūrą, kurią norite pasiekti orkaitėje, visada galite pakeisti naudodami arba .

5. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti.



Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Atidarykite dureles, atlikite ekrane nurodytą veiksmą ir uždarykite dureles, tada paspauskite , kad gaminimas būtų tęsiamas. Likus 10 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.



Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Patikrinkite maistą, uždarykite dureles ir paspauskite arba , kad gaminimas būtų tęsiamas.

Pastaba: Paspauskite , jeigu norite praleisti šiuos veiksmus. Jei ne, tam tikrą laiką neatlikus jokių veiksmų krosnelė pati pratęs maisto gaminimą.

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

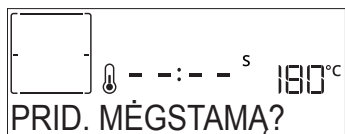
Naudojant tam tikras orkaitės funkcijas galima paskrudinti maisto paviršių, tereikia baigus gaminti įjungti kepinimo funkciją.



Kai ekrane rodoma susijusi žinutė, paspausdami ✓ galite įjungti kelių minučių trukmės skrudinimo ciklą (jei reikia). Jei norite sustabdyti funkciją, bet kuriuo metu paspauskite mygtuką [⏏] ir išjunkite orkaitę.

. MĖGSTAMIAUSIEJI

Kai baigiasi gaminimo procesas, ekrane matysite raginimą išsaugoti funkciją 1–10 mėgstamiausių sąrašo padėtyje.



Jei pageidaujate išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią, o dabartinius jos nustatymus naudoti ateityje, paspauskite ✓ arba, jei norite ignoruoti, paspauskite [⏏].

Paspaudę ✓, paspauskite + arba – ir pasirinkite skaitmens padėtį, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

Pastaba: Jei atmintis pilna arba pasirinktas eilės numeris jau užimtas, krosnelė paragins patvirtinti, kad norite perrašyti ankstesnę funkciją.

Norėdami vėliau iškviešti išsaugotas funkcijas, spauskite ♥: Ekrane bus rodomas mėgstamiausių funkcijų sąrašas.



Paspauskite + arba – ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami ✓, o tada paspauskite [▶] ir įjunkite.

. VALYMAS

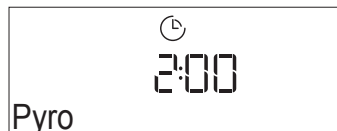
• PYRO

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos. Norėdami gerai nuvalyti, prieš naudodami pirolizės funkciją, drėgna kempine pašalinkite didžiausius nešvarumus. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonūs kvapai.

Paspauskite [⚙️], kad ekrane būtų rodoma „Pyro“.



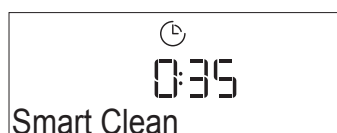
Reikiamą ciklą pasirinkite paspausdami + arba – , tada paspauskite ✓ kad patvirtintumėte. Pasirinkę ciklą, jei norite, spustelėkite + arba – kad nustatytumėte pabaigos laiką (pradžios atidėjimą), ir paspauskite ✓ , kad patvirtintumėte.

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.

• SMARTCLEAN

Paspauskite [⚙️], kad ekrane būtų rodoma „Smart Clean“.



Paspausdami [▶] įjunkite funkciją: ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus, kad būtų gauti geriausi valymo rezultatai: Vykdykite nurodymus, o viską atlikę paspauskite ✓ . Kai atliksite visus veiksmus, prireikus paspauskite [▶] ir aktyvinkite valymo ciklą.

Pastaba: Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad 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 nusauskite vidinius paviršius šluoste ar kempine.

.VAND. IŠLEID.

Išleidimo funkcija yra skirta vandeniui išleisti, kad katilė nesusidarytų nuosėdos. Šis produktas buvo sukurtas, siekiant automatiškai paleisti išleidimo ciklą, kai gaminimas buvo pristabdytas / užbaigtas.

Praėjus maždaug 30 minučių po gaminimo pristabdymo / užbaigimo, orkaitė automatiškai ištuštins sistemą, likusį vandenį nukreipdama į stalčių (būkite atidūs ir po gaminimo neištraukite stalčiaus). Po to stalčių galima ištraukti ir ištuštinti.

Rekomenduojame ištuštinti stalčių iškart, kai tik baigiama išleisti vandenį.

.NUOSĖDŲ ŠAL.

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią garų sistemos būklę. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus. Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 140 minutes.

Naudotojas gali bet kada inicijuoti kalkių šalinimą iš valymo meniu.

Ekrane bus rodoma, kada reikia atlikti nukalkinimo ciklą (žr. toliau pateiktą lentelę).

NUKALKINIMO PRANEŠIMAS	REIKŠMĖ
<REKOMENDUOJAMA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 15 val. garų ciklų*	Rekomenduojame paleisti nukalkinimo ciklą.
<REIKIA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 20 val. garų ciklų*	Būtina nukalkinti. Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas.

*atsižvelgiant į vandens kietumo lygio numatytąją vertę (4 – kitas vanduo). Garų ciklų valandų, kurios turi praeiti prieš rodant nukalkinimo pranešimą, skaičius priklauso nuo prietaise nustatyto vandens kietumo lygio.

Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti vidinį garų kontūrą.

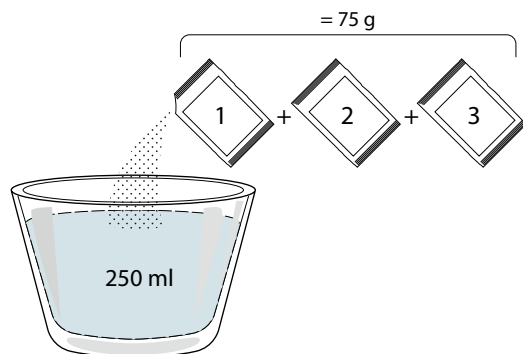
Prieš vykdant nukalkinimo etapą, prietaisas patikrins, ar virintuve liko vandens, ir, jeigu reikia, gali būti atliktas išleidimo ciklas. Tokiu atveju jūs turėsite ištuštinti stalčių po išleidimo ciklo, prieš tęsdami nukalkinimo etapą.

Pastaba: siekiant užtikrinti, kad vanduo būtų šaltas, negalima atlikti šio veiksmo po paskutiniojo ciklo (arba paskutinio karto, kai gaminys buvo įjungtas) nepraejus 30 minučių. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS“.

» ETAPAS 1/2: NUOSĖDŲ ŠAL. (70 MIN.)

Kai ekrane bus rodoma <ĮPILKITE 0,25 L TIRPALO>, į stalčių įpilkite kalkių šalinimo tirpalo. Tam, kad būtų užtikrinti geriausi kalkių šalinimo rezultatai, rekomenduojame pripildyti rezervuarą tirpalo, kurį sudaro 75 g specialaus WPRO produkto ir 250 ml geriamojo vandens. WPRO nuovirų šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų nepriekaištingai. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu.

„Whirlpool“ 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, būtina išleisti virintuvo turinį: šio etapo metu naudojamas kalkių šalinimo tirpalas bus įpilamas į ištraukiamą stalčių.

» ETAPAS 2/2: SKALAVIMAS (30 MIN.)

Tam, kad iš stalčiaus ir garų kontūro būtų išvalyti kalkių šalinimo likučiai, reikia atlikti skalavimo ciklą. Kai ekrane rodoma <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.

Pastaba: prireikus iš sistemos galima paprašyti ištuštinti stalčių ir pakartoti šią operaciją.

Kai baigiama kalkių šalinimo procedūra, rekomenduojama išdžiovinti galimus vandens likučius. Tada galėsite naudoti visas garų funkcijas.

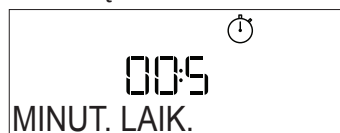
Pastaba: kalkių šalinimo ciklo metu, gali girdėtis triukšmas, kadangi suveikia orkaitės siurbliai, siekiant užtikrinti optimalų kalkių šalinimo efektyvumą.

Paleidę techninės priežiūros ciklą, nepašalinkite stalčiaus, kol to nepareikalaus prietaisas.

Pastaba: Kai katilas prisipildo kalkių šalinimo tirpalo ir ekrane pasirodo užrašas „DESCALING PHASE 1/2“ (NUKALKINIMO FAZĖ 1/2), ciklo negalima nutraukti, nes priešingu atveju, prieš paleidžiant bet kokią garo funkciją, visą nukalkinimo ciklą reikia pakartoti.

• MINUČIŲ PRIMINIMAS

Norėdami įjungti šią funkciją paspauskite  piktogramą. Paspausdami  arba  nustatykite reikiamą trukmę ir tada paspausdami  įjunkite laikmatį.



Kai baigsis atgalinė minučių laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

Pastaba: Minutinis laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo.

Minučių skaičiuotuvą galima įjungti ir tada, kai veikia funkcija.

Laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.

Šio etapo metu minutinis laikmatis, fone vykdamas atgalinę atskaitą, nėra matomas (rodoma tik  piktograma). Norėdami redaguoti minučių laikmatį, galite paspausti piktogramą  ir nustatyti laiką naudodami  arba  piktogramą.

Jei norite atšaukti minučių atmintinę, paspauskite piktogramą , tada pasirinkite , kol bus rodomas laikas „--:--“. Paspauskite  ir patvirtinkite.

. UŽRAKINTI

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir bent penkias sekundes palaikykite ◀◀. Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.



Atkreipkite dėmesį. Šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspauštą mygtuką [ON].

. MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

Gamindami išmatuokite skirtingo tipo maisto produktų temperatūrą zondą, kad būtų užtikrinta optimali jos gaminimo temperatūra. Orkaitės temperatūra galis skirtis atsižvelgiant į jūsų pasirinktą funkciją, bet gaminimas visada užprogramuotas baigtis, kai yra pasiekama nurodyta temperatūra.

Įstačius termometrą pasigirsta signalas, o ekrane pasirodo pranešimas „Probe Plugged“ („Termometras prijungtas“).

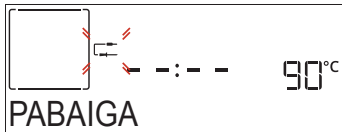


Pasirinkite reikiamą funkciją („Trad. Gamin.“, „Priv. oro sr.“, „Konvekcinis kepinas“, „Turbogrill“, „Eko karšto oro srautas“, „Maxi Cooking“, „6th Sense“: Ekrane paraginama nustatyti norimą maisto temperatūrą: Paspauskite + arba – , kad jį nustatytumėte, ir paspauskite ✓ , kad nustatytumėte šiuos gaminimo parametrus.

Jei suprogramuojama, kad gaminimas būtų baigtas pasiekus reikiamą temperatūrą, gaminimo laiko arba gaminimo pabaigos laiko negalima nustatyti. Lempūtė neužges iki kol neištrauksite termometro.

Jei zondą išimsite gaminimo metu, gaminimas bus tęsiamas įprastiniu režimu (be laiko).

Pasigirs garso signalas, o ekrane matysis pranešimas, kad termometras įkrito iki reikiamos temperatūros.



Atkreipkite dėmesį. Norėdami vėliau pakeisti nustatymus, paspauskite + arba – zondo temperatūrai arba paspauskite ◀◀ kitiems nustatymams. Garsinis signalas ir pranešimas perspės, jei naudojant termometrą negalima atlikti pasirinkto veiksmo. Tokiu atveju termometrą išimkite.

Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

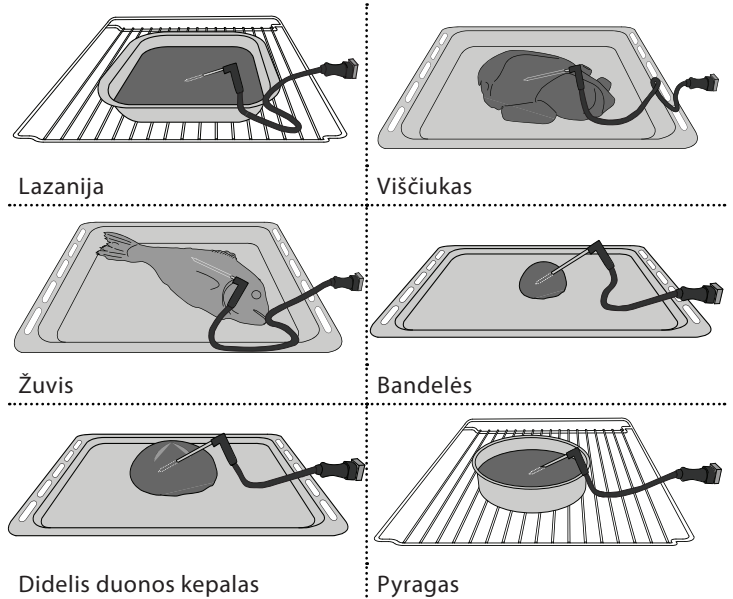
Pusiau kietą laidą galima formuoti pagal poreikį, kad zondas būtų įstatytas į skirtingo tipo maistą efektyviausiu būdu. Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.

MĖSA. Įkiškite termometrą giliai į mėsą neužkabindami kaulų ar riebalingų sluoksnių. Jei kebate vištieną, įkiškite termometro galiuką į krūtinėlės vidurį, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

ŽUVIS (visa). Įkiškite galiuką striausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.

KEPINIAI IR MAKARONAI: Suformuokite laidą ir įkiškite galiuką giliai į tešlą, kad zondo kampas būtų optimalus.

Norint atlikti šių maisto produktų rūšių gaminimo zondo kontroliuojamą ruošimą, reikia naudoti suderinamas „6th Sense“ funkcijas. Jei gaminate naudodami zondą ir „6th Sense“ funkcijas, gaminimas bus automatiškai sustabdytas, kai bus pasiekta pagal receptą numatyta vidinė temperatūra ir jums nereikės reguliuoti orkaitės temperatūros.



. PASTABOS

- Prietaiso viduje nekllokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvų niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Dėl aukštesnės Picos ciklo temperatūros bus šiek tiek didesnis aušinimo ventiliatoriaus keliamas triukšmas.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinys iškylla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

TEŠLOS KILD.

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20–25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
LAZANIJA	Lazanija		0,5–3 kg *	-	0	-	 
MĖSA	Jautiena	Kepsnys 	0,6–2 kg *	0	0	-	 
		Suvožtinis	1,5–3 cm	0	-	3/5	 
		Kepimas - lėtas gaminimas	0,6–2 kg *	0	-	-	 
	Kiauliena	Kepsnys 	0,6–2,5 kg *	-	0	-	 
		Karka 	0,5–2,0 kg *	-	0	-	 
		Dešros ir dešrelės	1,5–4,5 cm	-	-	2/3	 
	Veršiena 		0,6–2,5 kg *	-	0	-	 
	Ėriena	Kepsnys 	0,6–2,5 kg *	0	0	-	 
		Koja 	0,5–2,0 kg *	0	0	-	 
	Paukštiena	Kepta vištiena 	0,6–3 kg *	-	0	-	 
		Visas – įdarytas 	0,6–3 kg *	-	0	-	 
		Filė ir krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3	 
		Visa kalakutiena	0,6–3 kg *	-	0	-	 
		Kebabas	vienerios grotelės	-	-	1/2	 
ŽUVIS	Filė gabalėliai		0,5–3 (cm)	-	-	-	 
	Šaldyta filė		0,5–3 (cm)	-	-	-	 
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Keptos bulvės	0,5–1,5 kg	-	0	-	
		Įdarytos daržovės	0,1–0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-	
		Keptos daržovės	0,5–1,5 kg	-	0	-	
	Daržovių apkepas	Bulvių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	
		Pomidorų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	
		Paprikų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	
		Brokolių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	
		Žiedinių kopūstų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	
		Daržovių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pica padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Maisto termometras

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
SŪRŪS KEPINIAI	Sūrus pyragas		0,8–1,2 kg	-	0	-	 2
	Duona	Bandelės 	60–150 g [kiekviena]*	-	-	-	 3 
		Sumuštinių kepaliukas 	400–600 g [kiekvienas]	-	-	-	 2 
		Didelis duonos kepalas 	0,7–2,0 kg *	-	-	-	 2 
		Pranc. batonas 	200–300 g [kiekviena]*	-	-	-	 3 
	Pica	Apvali pica	apskrita	-	-	-	 2
		Stora pica	padėklas	-	-	-	 2
		Pica [šaldyta]	1 sluoksnis*	-	-	-	 2
			2 sluoksniai*	-	-	-	 4  1
			3 sluoksniai*	-	-	-	 5  3  1
			4 sluoksniai*	-	-	-	 5  4  2  1
SALDŪS KEPINIAI	Biskv. pyragas		0,5–1,2 kg *	-	-	-	 2 
	Sausainiai		0,2–0,6 kg	-	-	-	 3
	Plikyti pyragaičiai		vienas padėklas *	-	-	-	 3
	Pyragas		0,4–1,6 kg	-	-	-	 3
	Štrudelis		0,4–1,6 kg	-	-	-	 3
	Vaisių pyragas		0,5–1,2 kg *	-	-	-	2

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Maisto termometras

RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650–850 g	Taip	200	25–30	 
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15–20	 
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15–20	 
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15–20	 
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiovėsėliais		400 g	Taip	200	15–20	 
	Naminės bulvytės		300–800 g	Taip	200	20–40	 
	Daržovių mišinys		300–800 g	Taip	200	20–30	 
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1–4 cm	Taip	200	20–40	 
	Vištienos sparneliai		200–1500 g	Taip	220	30–50	 
	Paniruotas kotletas		1–4 cm	Taip	220	20–50	 
	Žuvies filė		1–4 cm	Taip	220	15–25	 

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	 Karšto oro gruz.		
PRIEDAI	 Karšto oro gruzdintuvės padėklas	 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos



GARAI + KEPIMO ORU LENTELĖ

RECEPTAS	GARŲ LYGIS*	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	1	TAIP	140 - 150	35-55	
Mažas pyragas / bandelės	1	TAIP	160 - 170	30-40	
Mieliniai pyragai	1	TAIP	170-180	40-60	
Biskvitinis pyragai	1	TAIP	160 - 170	30-40	
Fokačija	1	TAIP	200-220	20-40	
Duonos kepalas	1	TAIP	170 -180	70 - 100	
Duonelė	1	TAIP	200-220	30-50	
Prancūziškas batonas	1	TAIP	200-220	30-50	
Keptos bulvės	2	TAIP	200-220	50-70	
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	2	TAIP	180-200	60 - 100	
Veršiena / jautiena / gabaliukai	2	TAIP	160-180	60-80	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	2	TAIP	200-220	40 - 50	
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	2	TAIP	200	55 - 65	
Ėriuko koja	2	TAIP	180-200	65 - 75	
Kiaulienos kojos troškiny	2	TAIP	160-180	85 - 100	
Vištiena / perlinė višta / antiena 1-1,5 kg	2	TAIP	200-220	50-70	
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabalėliai)	2	TAIP	200-220	55 - 65	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	2	TAIP	180-200	25 - 40	
Žuvies filė	3	TAIP	180-200	15-30	

*Atkreipkite dėmesį į tai, kad pasirinkus funkciją „Steam Auto“ ši sąsaja turi būti praleista. Orkaitė automatiškai parinks geriausią garų lygį, tinkantį pasirinktai temperatūrai.

PRIEDAI		
	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	30–50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 – 200	30–85	
		Taip	160 – 200	30–90	
Sausainiai		Taip	150	20–40	
		Taip	140	30–50	
		Taip	140	30–50	
		Taip	135	40–60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20–40	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	40–60	
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	
		Taip	180–190	35 - 45	
		Taip	180–190	35 - 45 *	
Morengai		Taip	90	110 - 150	
		Taip	90	130 - 150	
		Taip	90	140 - 160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15–50	
		Taip	190 - 230	20–50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7–12	
		Taip	220 - 240	25 - 50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	
		Taip	220 - 240	15–30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180–190	45–55	
		Taip	180–190	45–60	
		Taip	180–190	45 - 70 *	

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Kepimas ant grotelių	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko ciklas	Pica
PRIEDAI									
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens				

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20–40	
		Taip	180–190	20–40 *	
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110–150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190–200	80–130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–60	
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3–6	
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20–30 **	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15–30 **	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55–70 ***	
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60–90 ***	
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35–55 ***	
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	
Sausainiai		Taip	135	50–70	
Tartaletės		Taip	170	50–70	
Apvali pica		Taip	210	40–60	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjautosniai (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45–100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai	ECO	-	200	80–120 *	
Mėsos pjautosniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	200	50–100 *	

* 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).

FUNKCIJOS							ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Kepimas ant grotelių	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko ciklas
PRIEDAI								
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / Surinkimo padėklas su 500 ml vandens			

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius. (Tik tam tikruose modeliuose).
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

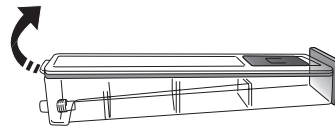
PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine. Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje. Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

VANDENS STALČIAUS TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

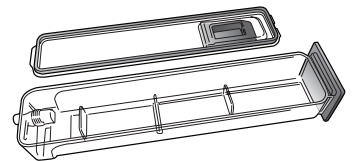
Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus! Kiekvieno gaminimo su garais ciklo pabaigoje, po maždaug 30 minučių orkaitė automatiškai atlieka apie vieną minutę trunkantį išleidimo ciklą, taip visą vandenį iš sistemos nukreipdama į ištraukiamą stalčių. Pastaba: stenkitės nepalikti vandens sistemoje ilgiau nei 2 dienas.

Norėdami visiškai pašalinti viduje esantį vandenį arba išvalyti vidinius paviršius, galite atidaryti vandens stalčių:



1. Stumkite į viršų galinį dangtelį, kad nuimtumėte vandens stalčiaus viršutinį dangtelį.

2. Baigę valyti stalčių, galite jį uždaryti įkišdami du priekinius dangtelius į priekines angas ir nuspausdami galinę pusę.



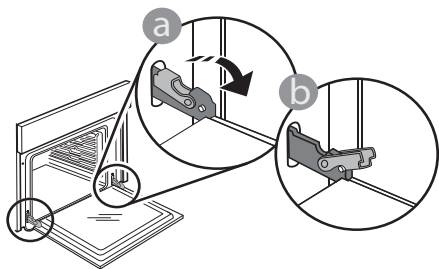
Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

VIRINTUVAS

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliariai naudoti „Nuosėdų šal.“ funkciją. Jei ilgą laiką nenaudojote funkcijos „Garai“, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaite ir visiškai užpildžius talpyklą.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

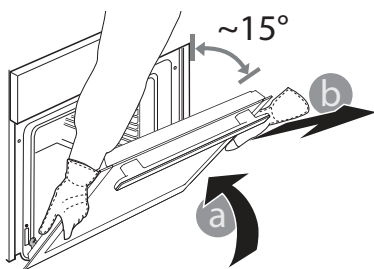
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

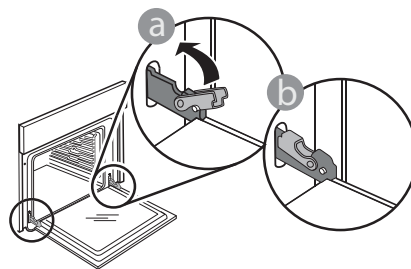
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

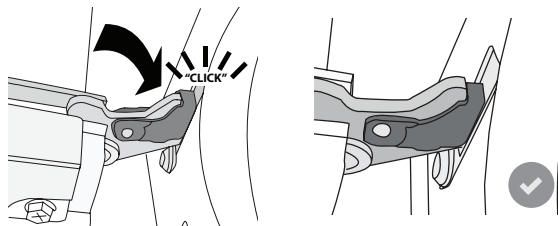


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksiatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KEITIMAS

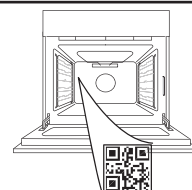
Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį po raidės "F".
Maisto gaminimo funkcija „6th Sense“ baigiasi nerodant atgalinio laiko skaičiavimo. Maisto gaminimas baigiasi nepasibaigus atgaliniam skaičiavimui.	Maisto kiekis skiriasi nuo rekomenduojamo. Kepimo metu atidarytos durelės.	Atidarykite dureles ir patikrinkite maisto produktų paruošimo lygį. Jei reikia, baikite ruošti maistą pasirinkdami tradicinę funkciją.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Išjungta“.
Durelės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.
Kepimo ciklas su zonu baigėsi be aiškos priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3	Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas	Patikrinkite maisto zondo prijungimą

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- QR kodo ant produkto naudojimas
- Apsilankę mūsų svetainėje adresu **docs.hotpoint.eu**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



Whirlpool



400011721824

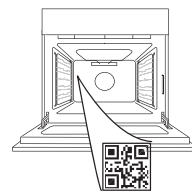
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register

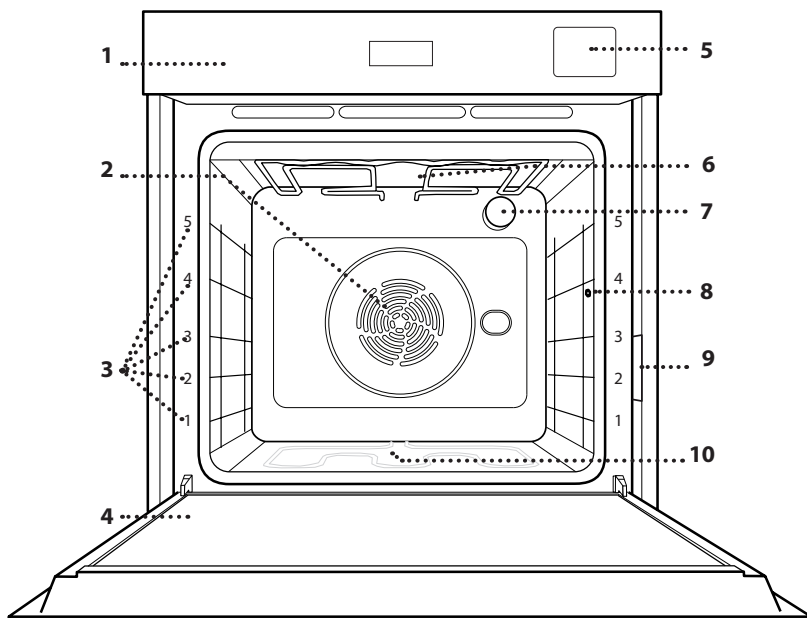


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

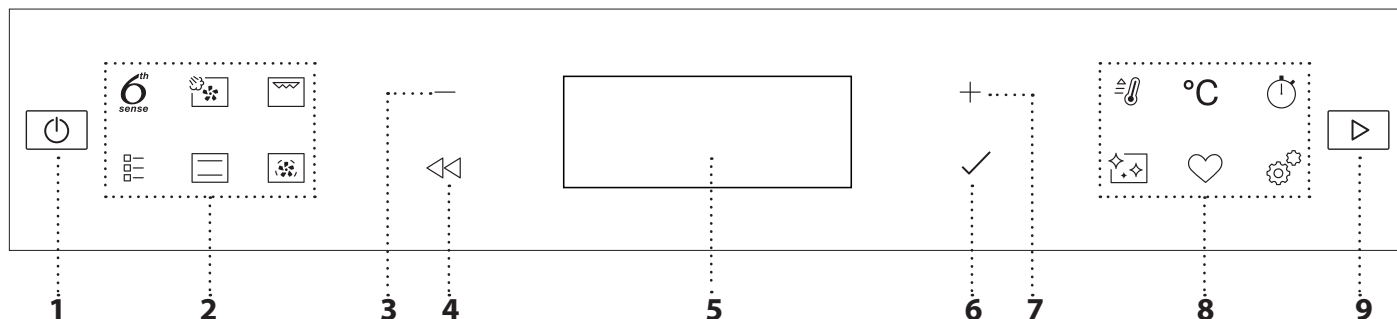


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Szuflada na wodę
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania lub wyłączania piekarnika, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCIISK NAWIGACYJNY MINUS

Służy do przewijania menu oraz zmniejszania ustawień i wartości funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Umożliwia zmianę ustawień podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

7. PRZYCIISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / FUNKCJE BEZPOŚREDNIEGO DOSTĘPU

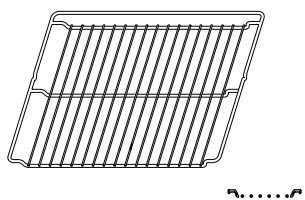
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. ROZPOCZNIJ

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

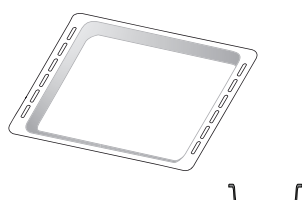
AKCESORIA

RUSZT



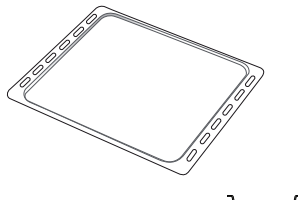
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



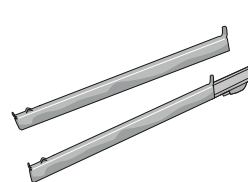
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



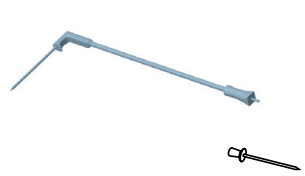
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

WYSUWANE PROWADNICE*



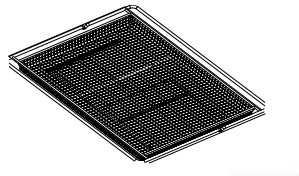
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO POTRAW



Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Dzięki sztywnemu podparciu może być stosowana do mięsa i ryb, a także do chleba, ciast i wypieków.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruszków i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

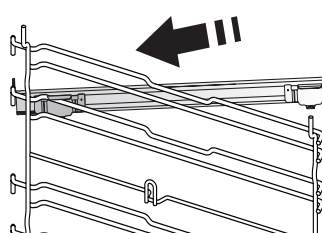
Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

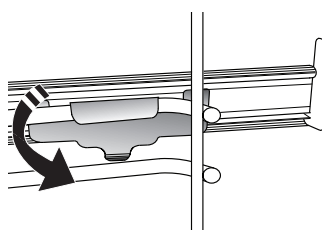
- Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

ZA MOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwanych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.



Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE



6TH SENSE

Umożliwia to w pełni automatyczne przyrządzanie wszystkich rodzajów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, ciastka solne, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.



PARA + POWIETRZE

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty gotowania, zalecamy wybranie POZIOMU 3 pary do przyrządzania ryb, POZIOMU 2 pary do przyrządzania mięsa i POZIOMU 1 pary do chleba i deserów.

Aby uzyskać więcej informacji na temat ręcznych cyklów gotowania z wymuszonym obiegiem powietrza i pary, przejdź do tabeli gotowania „Para + powietrze”.



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.



FUNKCJE TRADYCYJNE

• PIECZ. KONWEK.

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

• COOK 4

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

• TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbief, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

• WYPIEK Z MROŻ.

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

• FUNKCJE SPECJALNE

» PIZZA

Ta funkcja umożliwia przygotowanie wspaniałej domowej pizzy w mniej niż 10 minut, jak w restauracji.

Dedykowany cykl gotowania działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną. Połączenie tej funkcji z kamieniem do pizzy WPro i nagrzewaniem przez 30 minut pozwala upiec pizzę w 5-8 minut.

(W celu złożenia zamówienia lub uzyskania informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub odwiedzić stronę www.whirlpool.eu.)

» SMAŻENIE BEZ TŁ.

Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

» WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

» UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

» CYKL ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światelko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

» **PIECZENIE MAXI**

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



SZYBKE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.



MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



CZYSZCZENIE

• **PYRO**

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (Pyro) oraz cykl skrócony (Pyro Eco). Zalecamy korzystanie z pełnego cyklu w celu uzyskania najlepszej wydajności czyszczenia.

• **SMARTCLEAN**

Działanie pary uwalnianej podczas tego specjalnego cyklu czyszczenia w niskiej temperaturze umożliwia łatwe usuwanie zabrudzeń i resztek jedzenia. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

• **ODKAMIENIANIE**

SŁUŻY DO USUWANIA OSADÓW KAMIENIA Z KOMORY PIEKARNIKA. Zalecamy używanie tej funkcji w regularnych odstępach czasu. Jeśli tego nie zrobisz, na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności wyczyszczenia piekarnika.



ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.



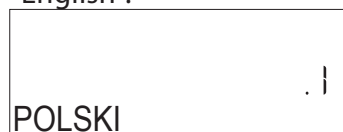
USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika. Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków. Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”. Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się "English".

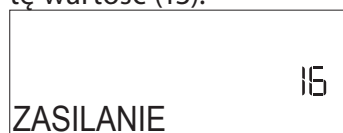


Nacisnąć $+$ lub $-$, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język. Nacisnąć $\checkmark$, aby potwierdzić wybór.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka wybierając "JĘZYK" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13).



Nacisnąć $+$ lub $-$, aby wybrać 16 "Wysoki" lub 13 "Niski" i nacisnąć $\checkmark$, aby potwierdzić.

3. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Naciśnij $+$ lub $-$, aby ustawić prawidłową godzinę i naciśnij $\checkmark$: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Nacisnąć $+$ lub $-$ $\checkmark$, aby potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.

Wybrać opcję „ZEGAR” w menu „USTAWIENIA”, dostępną po naciśnięciu przycisku

4. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitorował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. W tym celu włączyć piekarnik, wciskając przycisk , przycisk ustawień oraz przycisków nawigacyjnych $+$ i $-$, aby wybrać „TWARDOŚĆ WODY”. Nacisnąć $\checkmark$, aby potwierdzić. Użyć przycisków nawigacyjnych $+$ i $-$, aby wybrać odpowiedni poziom dla wody w danym obszarze, w oparciu o poniższą tabelę:

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY				
Poziom		°dH Niemiecki stopnie	°fH Francuski stopnie	°Clark Polski stopnie
1	Bardzo miękka	0-6	0-10	0-7
2	Miękka	7-11	11-20	8-14
3	Średnie	12-16	21-29	15-20
4	Twarda	17-34	30-60	21-42
5	Bardzo twarda	35-50	61-90	43-62

Nacisnąć $\checkmark$, aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. konwekcyjne”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Nacisnąć,  aby włączyć kuchenkę: Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu: Aby wybrać pozycję z menu (na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna), nacisnąć przycisk  lub , aby wybrać żadaną pozycję, a następnie nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Naciśnięcie  pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



Gdy wartość miga na wyświetlaczu, naciśnij  lub , aby ją zmienić, następnie naciśnij , aby potwierdzić i kontynuować wprowadzanie następnych ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).

W funkcji „Termoobieg + Para” można wybrać ilość potrzebnej pary z następujących poziomów: PARA 1, PARA 2.

Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę/ poziom grillowania za pomocą  lub .

CZAS TRWANIA



Jeśli na wyświetlaczu miga ikona , nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas pieczenia, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Nacisnąć  lub , aby potwierdzić i włączyć funkcję.. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : naciśnij  lub , aby go zmienić, a następnie naciśnij , aby potwierdzić.

CZAS ZAKOŃCZENIA (OPÓŹNIENIE STARTU)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Gdy ikona  miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Nacisnąć  lub , aby ustawić czas zakończenia gotowania, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić i aktywować funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia. W trakcie oczekiwania możesz nacisnąć  lub , aby zmienić zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć  aby zmienić inne ustawienia. Wcisnąc  w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

. 6TH SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb gotowania, opiekania, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

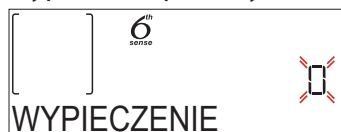
WAGA / WYSOKOŚĆ (OKRĄGŁE WARSTWY)



W celu prawidłowego ustawienia funkcji należy postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu i nacisnąć przycisk  lub , aby ustawić wymaganą wartość, a następnie nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

STOPIEŃ DOGOTOWANIA / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypiekania potrawy.



Po wyświetleniu się monitu nacisnąć  lub , aby wybrać żądany poziom wypiekania od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Nacisnąć  lub , aby potwierdzić i włączyć funkcję..

W ten sam sposób, gdy jest to dozwolone, niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie poziomu przyrumieniania między niskim (-1) i wysokim (+1).

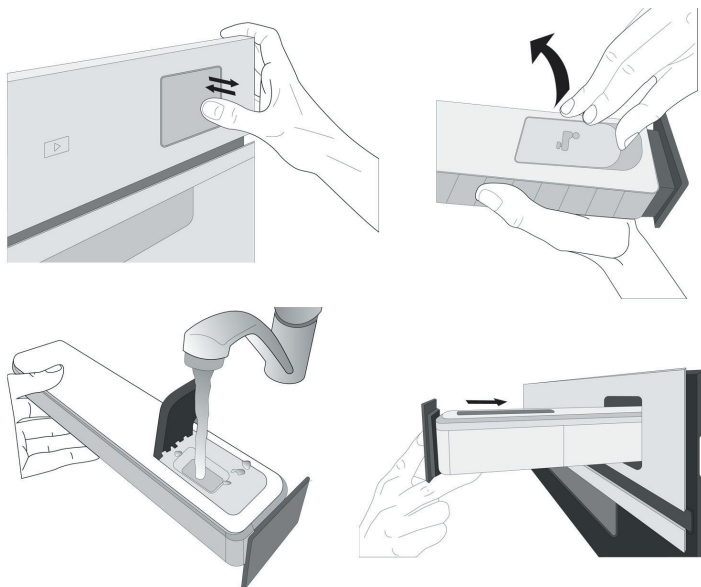
. PIECZENIE NA PARZE

Wybranie opcji „Para” lub „Termoobieg + para” w funkcjach manualnych lub jeden z kilku przepisów dedykowanych funkcji 6th Sense, umożliwia pieczenie każdego rodzaju żywności dzięki użyciu pary. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas

pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „DODAJ WODY”, wyciągnij szufladę, otwórz pokrywę szuflady i napełnij ją wodą do poziomu wskazanego na wyświetlaczu. Zamknij szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Po włożeniu szuflady naciśnij przycisk START, aby kontynuować cykl gotowania. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć w celu aktywowania funkcji.

W fazie opóźnienia po wciśnięciu piekarnika wygeneruje pytanie, czy faktycznie należy ominąć tę fazę i natychmiast uruchomić funkcję.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich. W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Możesz wybrać inną funkcję lub poczekać na całkowite ochłodzenie.

4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Po zakończeniu tej fazy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ”. W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić potrawę w piekarniku, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie, naciskając przycisk lub .

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żądaną temperaturę za pomocą lub .

5. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność, o której informuje wyświetlacz i zamknąć drzwiczki, a następnie nacisnąć przycisk , aby kontynuować gotowanie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

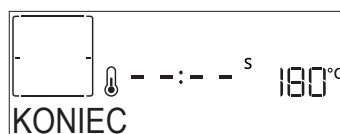


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć lub , aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Nacisnąć aby pominąć te czynności. W przeciwnym razie, jeśli po upływie określonego czasu nie zostanie wykonana żadna czynność, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

6. KONIEC PIECZENIA

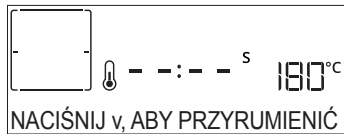
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć , aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć , żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

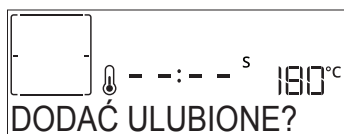
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć, ✓, aby rozpocząć pięciminutowy cykl przyrumieniania. W każdym momencie można zatrzymać czas, wciskając przycisk [⏸], aby wyłączyć piekarnik.

. ULUBIONE

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 10.



Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć ✓, aby ignorować nacisnąć <<. Po naciśnięciu ✓ nacisnąć + lub —, aby wybrać pozycję numeru, a następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić.

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć ♥: Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.



Nacisnąć + lub — aby wybrać funkcję, potwierdzić poprzez naciśnięcie ✓, a następnie nacisnąć [▶], aby ją uaktywnić.

. CZYSZCZENIE

• PYRO

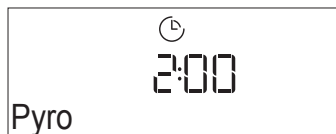
Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone. Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji czyszczenia

Pyro. Funkcję „Pyro” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Nacisnąć przycisk [⚙️], aby wyświetlić „Pyro” na wyświetlaczu.



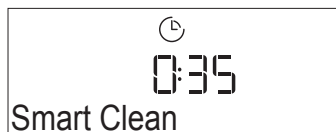
Nacisnąć przycisk + lub —, aby wybrać żądany cykl, a następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić. Po wybraniu cyklu, jeśli chcemy, nacisnąć + lub —, aby ustawić godzinę zakończenia cyklu (opóźnienie rozpoczęcia), następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić.

Wyczyścić drzwiczki i wyjąć wszystkie akcesoria zgodnie z podpowiedzią, następnie zamknąć drzwiczki i nacisnąć [▶] po wykonaniu tych czynności: piekarnik rozpocznie cykl samoczynnego czyszczenia, natomiast drzwiczki zamkną się automatycznie: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu.

Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.

• SMARTCLEAN (INTELIGENTNE CZYSZCZENIE)

Nacisnąć przycisk [⚙️] aby wyświetlić „Smart Clean” na wyświetlaczu.



Nacisnąć [▶], aby włączyć tę funkcję: na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący wszystkich czynności niezbędnych do uzyskania najlepszych wyników czyszczenia: Podążać za wskazówkami i po zakończeniu nacisnąć ✓. Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć [▶], żeby aktywować cykl czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

.OPRÓŻ. WODY

Funkcja opróżniania umożliwia spuszczenie wody tak, aby nie pozostawała w wytwornicy pary. Niniejszy produkt został opracowany w celu automatycznego uruchomienia cyklu opróżniania po zakończeniu gotowania.

Około 30 minut po zatrzymaniu/zakończeniu gotowania piekarnik automatycznie opróżni system, przenosząc resztki wody do szuflady (należy uważać, aby nie wyjąć szuflady po zakończeniu gotowania). Po zakończeniu szufladę można wyjąć i opróżnić. Zalecamy opróżnienie szuflady, jak tylko opróżnianie zostanie zakończone.

ODKAMNIENIE

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie układu przepływu pary w najlepszym stanie. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu. Średni czas trwania całej funkcji to około 140 minut.

Usuwanie kamienia może zostać zainicjowane w dowolnym momencie przez użytkownika z poziomu menu czyszczenia.

Gdy nadejdzie czas na cykl odkamieniania, zostanie to wskazane na wyświetlaczu (patrz poniższa tabela).

KOMUNIKAT DOTYCZĄCY ODKAMNIENIA	ZNACZENIE
<ZALECANE ODKAMNIENIE> Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze*	Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania.
<POTRZEBNE ODKAMNIENIE> Pojawia się po około 20 godzinach cykli pieczenia na parze*	Odkamienienie jest wymagane. Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu pieczenia na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl odkamieniania.

*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 – Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody ustawionego w urządzeniu.

Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary.

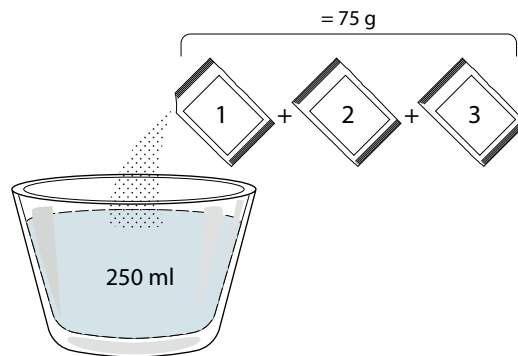
Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w komorze piekarnika znajdują się resztki wody i w razie potrzeby może zostać wykonany cykl opróżniania. W takim przypadku konieczne będzie opróżnienie szuflady po zakończeniu cyklu opróżniania przed kontynuowaniem fazy odkamieniania.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORĄCA”.

» FAZA 1/2: ODKAMNIENIE (70 MIN)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L ROZTWORU>, należy wlać roztwór odkamieniający do szuflady. Aby uzyskać najlepsze wyniki w odkamienianiu, zalecamy napełnienie zbiornika roztworem składającym się z 75 g konkretnego produktu WPRO i 250 ml wody pitnej. Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu.

Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć , aby rozpocząć główny proces odkamieniania. Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

Po zakończeniu fazy odkamieniania, komora piekarnika zostanie opróżniona: roztwór odkamieniający użyty w tej fazie zostanie wylany do wyjmowanej szuflady.

» FAZA 2/2: PŁUKANIE (30 MIN.)

Aby usunąć pozostałości kamienia z szuflady i obiegu pary, należy wykonać cykl płukania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się <DODAJ 0,25 L WODY>, należy napełnić zbiornik 0,25 l wody pitnej, a następnie nacisnąć , aby rozpocząć płukanie. Nie wyłączać piekarnika, dopóki wszystkie czynności wymagane przez funkcję nie zostaną zakończone.

Uwaga: W razie potrzeby system może zażądać opróżnienia szuflady i powtórzenia tej operacji.

Po zakończeniu procedury odkamieniania zaleca się osuszenie wnęki z potencjalnych pozostałości wody. Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

Uwaga: w trakcie cyklu odkamieniania może być słyszalny hałas, ponieważ uruchamiane są pompy piekarnika w celu zagwarantowania optymalnej wydajności odkamieniania.

Po rozpoczęciu cyklu konserwacji nie należy wyjmować szuflady, chyba że urządzenie tego zażąda.

Uwaga: Po napełnieniu komory piekarnika roztworem odkamieniającym i wyświetleniu na wyświetlaczu komunikatu „FAZA ODKAMNIENIA 1/2” nie należy przerywać cyklu, w przeciwnym razie cały cykl odkamieniania należy powtórzyć przed uruchomieniem jakiegokolwiek funkcji pary.

MINUTNIK

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij ikonę . Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas, a następnie nacisnąć , aby rozpocząć odliczanie czasu.



Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania.

Minutnik można aktywować również wtedy, gdy jakaś funkcja jest uruchomiona.

Timer będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji.

W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ) , ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby edytować minutnik, możesz nacisnąć ikonę  i ustawić godzinę za pomocą ikony  lub .

Aby wyłączyć minutnik, należy nacisnąć ikonę , a następnie wybierać  do momentu wyświetlenia czasu "----". Nacisnąć , aby potwierdzić.

. BLOK. KLAWIATURY

W celu zablokowania klawiatury naciśnij i przytrzymaj  przez co najmniej pięć sekund. Wykonać tę czynność ponownie, aby odblokować klawiaturę.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając .

. KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW (JE

Sonda umożliwia mierzenie temperatury rdzenia różnych rodzajów potraw podczas pieczenia, aby zapewnić osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury.

Po wprowadzeniu sondy, aktywuje się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Wsadzono Sondę”.

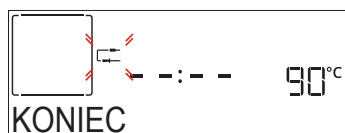


Wybrać żadaną funkcję z tych, które są kompatybilne (Konwencjonalna, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo grill, Termoobieg Eco, Gotowanie Maxi, funkcje 6th Sense): Wyświetlacz podpowiada ustawienie docelowej temperatury sondy: Naciśnij  lub , aby ją ustawić i naciśnij , aby ustawić następujące parametry pieczenia.

Ponieważ koniec pieczenia jest zaprogramowany po osiągnięciu żądanej temperatury, nie jest możliwe ustawienie czasu pieczenia lub ustawienie konkretnej godziny, o której pieczenie miałoby się zakończyć. Oświetlenie pozostanie włączone do momentu usunięcia sondy.

Jeśli sonda zostanie usunięta podczas pieczenia, pieczenie będzie kontynuowane w trybie tradycyjnym (bez ograniczeń czasowych).

Urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a kiedy sonda osiągnie żadaną temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia informacja.



Uwaga: Aby następnie zmienić ustawienia, naciśnij  lub  dla temperatury sondy lub naciśnij  dla innych ustawień. Sygnał dźwiękowy oraz komunikat na wyświetlaczu poinformują użytkownika, jeśli użycie sondy nie będzie kompatybilne z wykonanym działaniem. W takim przypadku należy usunąć sondę.

Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

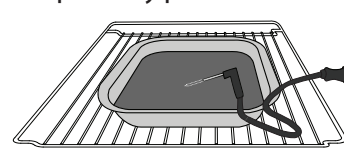
Kabel jest półsztywny i może być ukształtowany zgodnie z potrzebą, aby włożyć sondę do różnych potraw w najbardziej efektywny sposób. Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

MIĘSO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

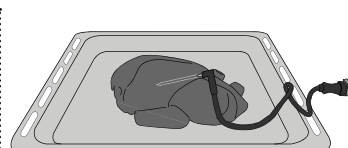
RYBY (w całości): Umieść końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.

WYROBY PIEKARNICZE I MAKARON: Włożyć końcówkę głęboko do ciasta, kształtując kabel, aby uzyskać optymalny kąt sondy.

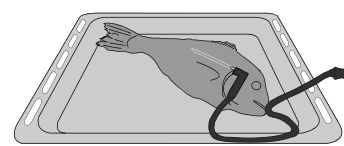
Aby ugotować tego rodzaju żywność z wykorzystaniem sterowania sondą, wymagane jest użycie kompatybilnych funkcji 6th Sense. Jeśli użytkownik użyje sondy podczas pieczenia z funkcjami 6th Sense, pieczenie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę rdzenia, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.



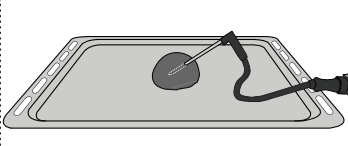
Lasagne



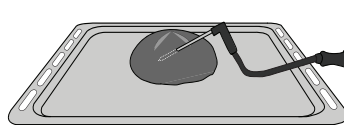
Cały kurczak



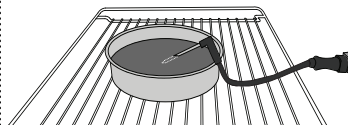
Ryby



Bułki



Chleb duży



Ciasto

. UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.
- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza należy się spodziewać, że hałas wentylatora chłodzącego będzie nieco głośniejszy.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Casy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz casy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencyjnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

TABELA GOTOWANIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	0	-	 
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń 	0,6 - 2 kg *	0	0	-	 
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 
		Duszone mięso	0,6 - 2 kg *	0	-	-	 
	Wieprzowina	Pieczeń 	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	 
		Golonka 	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	 
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	 
	Cielęcina 		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	 
	Jagnięcina	Pieczeń 	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	 
		Gicz 	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	 
	Drób	Pieczony kurczak 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	 
		W całości nadziewany 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	 
		Filety i piersi	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
		Cały indyk	0,6 - 3 kg *	-	0	-	 
		Kebab	jeden ruszt	-	-	1/2	 
RYBY	Filety		0,5 - 3 cm	-	-	-	 
	Filety mrożone		0,5 - 3 cm	-	-	-	 
WARZYWA	Pieczone warzywa	Pieczone ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	
		Pieczone warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Zapiekane warzywa	Zapiekanka ziemniaczana	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekanka pomidorowa	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekanka paprykowa	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekane brokuły	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekane warzywa	jedna taca	-	-	-	

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Taca do piekarnika / Taca do ciasta / Okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Sonda do potraw

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
SŁONE WYPIEKI	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Chleb	Bułki 	60 - 150 g [sztuka]*	-	-	-	 
		Bochenek kanapkowy 	400 - 600 g [sztuka]	-	-	-	 
		Chleb duży 	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	 
		Bagietki 	200 - 300 g [sztuka]*	-	-	-	 
	Pizza	Pizza okrągła	Okrągła	-	-	-	
		Pizza na grubym cieście	Blacha	-	-	-	
		Pizza [mrożona]	1 warstwa*	-	-	-	
			2 warstwy*	-	-	-	 
			3 warstwy*	-	-	-	  
	4 warstwy*		-	-	-	   	
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Biskopt		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 
	Ciasteczka		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Ciasto ptysiowe		jedna taca *	-	-	-	
	Tarta		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Wyrastające ciasto z owocami		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
Ruszt	Taca do piekarnika / Taca do ciasta / Okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napętniona 500 ml wody	Sonda do potraw	



TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4 2
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4 2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4 2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20-30	4 2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4 2
	Skrzydółka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30-50	4 2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20-50	4 2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15-25	4 2

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw, rozprowadź ciekłą warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	 Smażenie bez tł.		
AKCESORIA	 Blacha do smażenia bez tłuszczu	 blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie



TABELA GOTOWANIA NA PARZE + BEZ TŁUSZCZU

PRZEPIS	POZIOM PARY*	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasteczka / herbatniki	1	TAK	140 - 150	35-55	
Małe ciasta / muffinka	1	TAK	160 - 170	30 - 40	
Ciasta drożdżowe	1	TAK	170-180	40-60	
Biszkopty	1	TAK	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1	TAK	200 - 220	20 - 40	
Bochenek chleba	1	TAK	170-180	70 - 100	
Mały chleb	1	TAK	200 - 220	30-50	
Bagietka	1	TAK	200 - 220	30-50	
Pieczone ziemniaki	2	TAK	200 - 220	50 - 70	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	2	TAK	180 - 200	60 - 100	
Cielęcina / wołowina / kawałki	2	TAK	160 - 180	60-80	
Pieczeń wołowa 1 kg	2	TAK	200 - 220	40 - 50	
Pieczeń wołowa 2 kg	2	TAK	200	55 - 65	
Udziec jagnięcy	2	TAK	180 - 200	65 - 75	
Duszona golonka wieprzowa	2	TAK	160 - 180	85 - 100	
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	2	TAK	200 - 220	50 - 70	
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	2	TAK	200 - 220	55 - 65	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)	2	TAK	180 - 200	25 - 40	
Filet rybny	3	TAK	180 - 200	15 - 30	

*W przypadku wybrania funkcji automatycznej pary ta korelacja musi zostać pominięta. Piekarnik automatycznie wybierze najlepszy poziom pary dostosowany do wybranej temperatury.

AKCESORIA	 blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie
-----------	--	--

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30-50	
		Tak	160	30-50	
		Tak	160	30-50	 
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	30 - 90	 
Ciasteczka		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30-50	
		Tak	140	30-50	 
		Tak	135	40-60	  
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30-50	
		Tak	150	30-50	 
		Tak	150	40-60	  
Pysie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35-45	 
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	 
		Tak	90	140 - 160 *	  
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190-250	15-50	
		Tak	190 - 230	20-50	  
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	  
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	 
		Tak	220 - 240	15 - 30	  
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45-60	 
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody				

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190–200	20–30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	 
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	  
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190–200	45–65	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190–200	80–110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190–200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40–60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	 
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	 
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	 
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Ciasteczka	 Ciasteczka	Tak	135	50 - 70	   
Tarty	 Tarty	Tak	170	50 - 70	   
Pizza okrągła	 Pizza	Tak	210	40–60	   
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	  
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	 Menu	Tak	190	40 - 120 *	   
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	 
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	 
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	 
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody				

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Nosić rękawiczki ochronne.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”. (Tylko w niektórych modelach).
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń. Nie myć sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce. Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

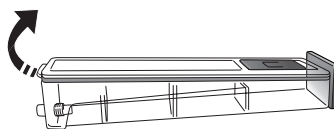
KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

Uwaga: Szuflada na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce: ryzyko uszkodzenia!

Po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze, po około 30 minutach piekarnik automatycznie wykonuje cykl opróżniania trwający około jednej minuty, odprowadzając w ten sposób całą wodę z systemu do wyjmowanej szuflady.

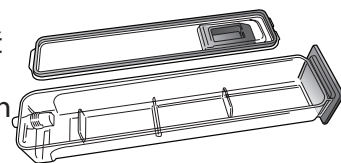
Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

W celu całkowitego usunięcia wody lub wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni można otworzyć szufladę na wodę:



1. Popchnij do góry tylną klapkę, aby zdjąć górną pokrywę szuflady na wodę.

2. Po zakończeniu czyszczenia można zamknąć szufladę, wkładając dwie przednie klapki do przednich otworów i popychając tylną stronę w dół.



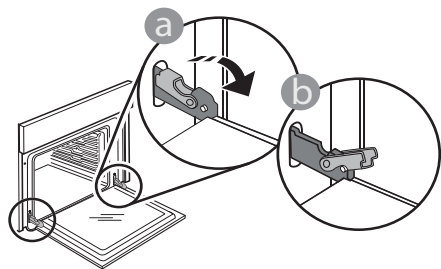
Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej: gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością oraz aby zapobiec gromadzeniu się kamienia w miarę upływu czasu, zalecamy regularne korzystanie z funkcji „Odkamieniania”. Po długim okresie nieużywania funkcji przyrządzania na parze Steam, zaleca się włączenie cyklu przyrządzania na parze przy pustym piekarniku, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

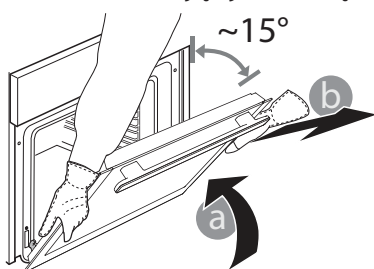
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

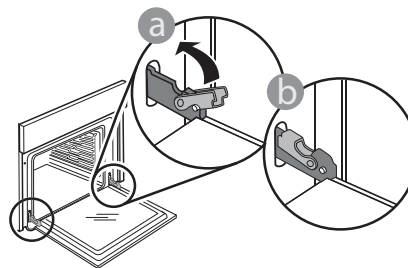
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



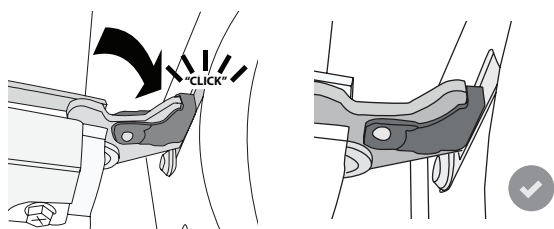
3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

WYMIANA ŻARÓWKI

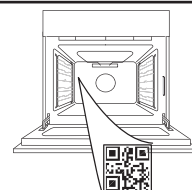
W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wylączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Funkcja gotowania 6th Sense kończy się bez wyświetlania odliczania. Gotowanie kończy się przed końcem odliczania.	Ilość jedzenia różni się od zalecanego zakresu. Drzwiczki otwarte podczas gotowania.	Otwórz drzwiczki i sprawdź stopień wysmażenia potrawy. W razie potrzeby dokończ gotowanie, wybierając funkcję tradycyjną.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wylączyć.
Światło gaśnie.	Włączony tryb „ECO”.	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wylączyć).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI”.
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3	Sonda żywności nie jest prawidłowo podłączona	Sprawdzić podłączenie sondy żywności

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- korzystając z kodu QR na Państwa produkcie
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu**
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



Whirlpool



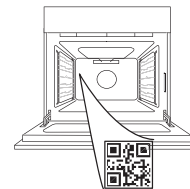
400011721824



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBK WHIRLPOOL

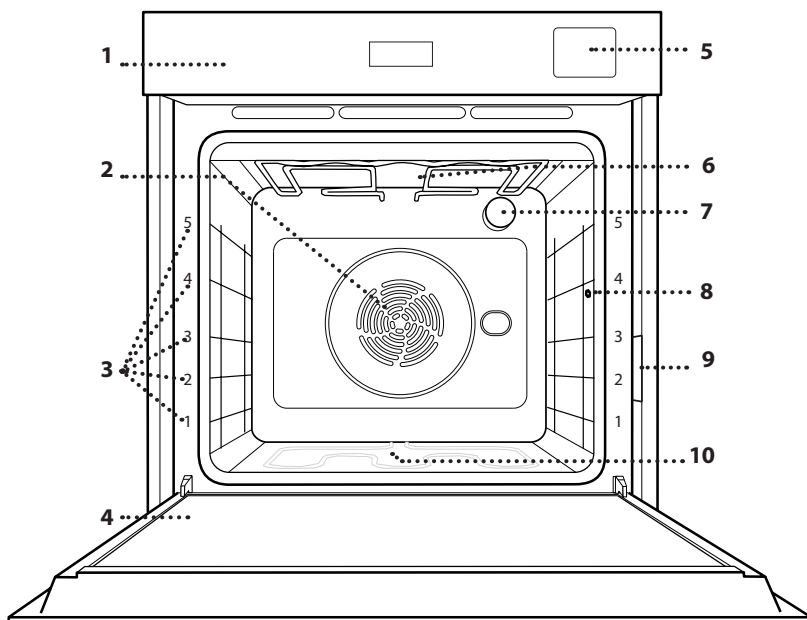
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI**



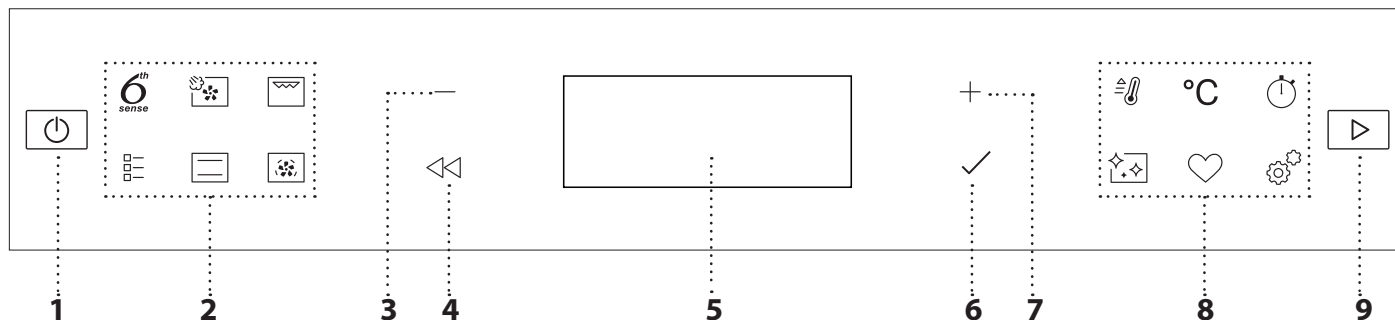
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
4. Dvierka
5. Zásuvka na vodu
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Žiarovka
8. Miesto zasunutia potravinovej sondy
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

2. PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na prechádzanie ponukou a znižovanie nastavení alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce zobrazenie. Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

5. DISPLEJ

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

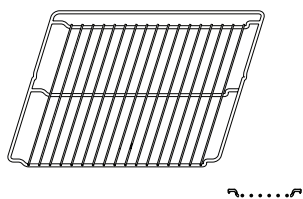
Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu, nastaveniam a obľúbeným položkám.

9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

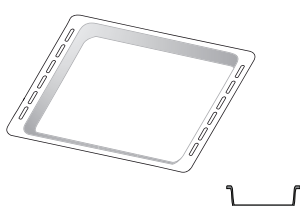
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



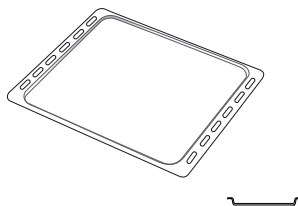
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



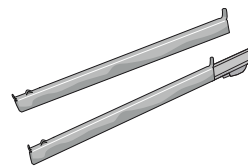
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



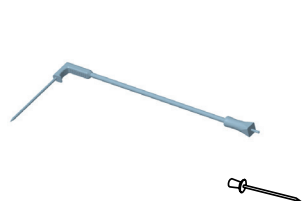
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



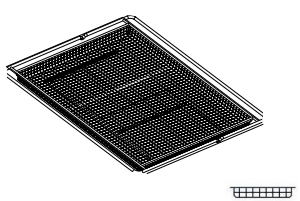
Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

POTRAVINOVÁ SONTA



Na presné meranie teploty vnútri jedál počas pečenia. Vďaka svojej pevnosti sa dá použiť na mäso a ryby, ale aj na chlieb, koláče a pečivo.

PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Smaženie na vzduchu, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrvínok a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

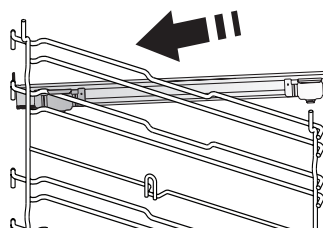
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

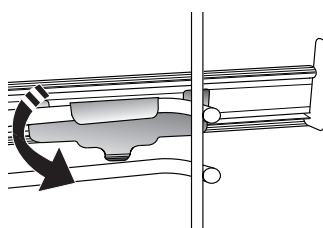
• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuniete do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV



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 hociktovej úrovni.

FUNKCIE



6TH SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetkých typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza). Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.



PARA + ZRAK

Táto funkcia kombinuje vlastnosti pary s vlastnosťami núteného vzduchu a umožňuje pripraviť pokrmy, ktoré sú zvonku príjemne chrumkavé a prepečené, ale zároveň vnútri jemné a šťavnaté. Na dosiahnutie najlepších výsledkov pečenia odporúčame zvoliť úroveň pary ÚROVEŇ 3 na prípravu rýb, ÚROVEŇ 2 na prípravu mäsa a ÚROVEŇ 1 na prípravu chleba a dezertov.

Viac informácií o manuálnych varných cykloch s núteným prívodom vzduchu + pary nájdete v tabuľke prípravy pokrmov „Steam + Air“ (Para + zrak).



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.



TRADIČNÉ FUNKCIE

KONV. PEČENIE

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

COOK 4

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.

TURBO GRILL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

MRAZENÉ JEDLÁ

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY

» PIZZA

Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút. Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená.

Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním na 30 minút môžete upiecť pizzu za 5 – 8 minút.

(Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo stránku www.whirlpool.eu.)

» 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 Smaženie na vzduchu (dodáva sa s niektorými modelmi). Umiestnite jedlo na plech Smaženie na vzduchu v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Smaženie na vzduchu, aby ste dosiahli najlepší výsledok. 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.

» UDRŽIAV. V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» ROZMRAZENIE

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

» EKO CYKLUS

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa tento úsporný Eco cyklus, kontrolka zostane počas varenia vypnutá. Ak chcete používať úsporný Eco cyklus, a tým optimalizovať spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať, kým jedlo nie je úplne upečené.

» MAXI COOKING

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času na čas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.



TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



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.



RÝCHLE PREDHRIATIE

Na rýchly predohrev rúry.



ČASOVAČ

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.



ČISTENIE

• PYRO

Na elimináciu prskania pri pečení pomocou cyklu pri veľmi vysokej teplote. Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (ECO). Odporúčame použiť celý cyklus, aby ste dosiahli najlepší čistiaci výkon.

• SMARTCLEAN

Pôsobenie pary uvoľňovanej počas tohto špeciálneho nízko-teplotného čistiaceho cyklu umožňuje ľahké odstránenie nečistôt a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

• ODVÁPNEIE

Na odstraňovanie usadenín vodného kameňa z ohrievača. Odporúčame používať túto funkciu pravidelne. Ak tak neurobíte, na displeji sa zobrazí správa, ktorá vám pripomenie, aby ste rúru vyčistili.



OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.



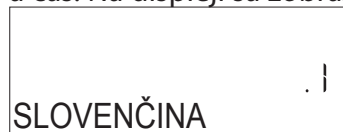
NASTAVENIA

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. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla. Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolíte DEMO a potom „Vyp“. Po zvolení PŮVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English (Slovak)“.

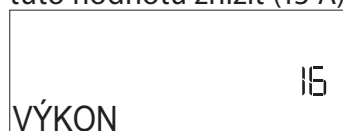


Stlačte $+$ alebo $-$ sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si, ktorý chcete mať nastavený. Stlačením $\checkmark$ svoj výber potvrdte.

Upozornenie: Jazyk môžete následne zmeniť výberom položky „LANGUAGE“ (Jazyk) v ponuke „SETTINGS“ (Nastavenia), ktorá je dostupná po stlačení $\odot$.

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

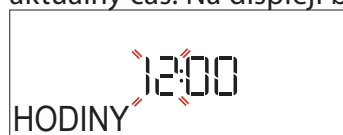
Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).



Stlačte $+$ alebo $-$ zvolte 16 „Vysoký“ alebo 13 „Nízky“ a stlačením $\checkmark$ potvrdte.

3. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Stlačením $+$ alebo $-$ nastavte správnu hodinu a stlačte $\checkmark$: Na displeji blikajú dve minútové číslice. Stlačením $+$ alebo $-$ nastavte minúty a stlačením $\checkmark$ potvrdte.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení $\odot$.

4. NASTAVTE ÚROVEŇ TVRDOSTI VODY

Aby rúra mohla pracovať efektívne a aby bolo zaručené, že bude používateľa pravidelne vyzývať na spustenie cyklu odvápnovania, keď to bude potrebné, je dôležité nastaviť správnu tvrdosť vody. Nastavíte ju tak, že rúru zapnete stlačením $\odot$, stlačte $\odot$ a zvolte „WATER HARDNESS“ (Tvrdosť vody). Stlačením $\checkmark$ potvrdte. Pomocou navigačných tlačidiel $+$ a $-$ vyberte správnu úroveň pre vodu vo vašej oblasti na základe nasledujúcej tabuľky:

TABUĽKA TVRDOSTI VODY				
Úroveň		°dH Nemecký stupne	°fH Francúz- sky stupne	°Clark English 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 $\checkmark$ potvrdte.

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

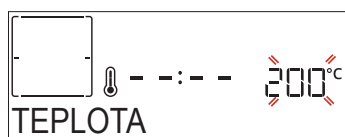
Stlačte  na zapnutie rúry. Na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

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 potvrdte stlačením $\checkmark$.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Stlačením $\ll$ môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU/ ÚROVEŇ PARY



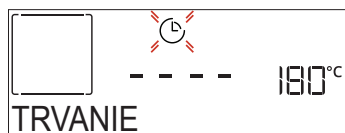
Keď hodnota bliká na displeji, stlačte $+$ alebo $-$ aby ste ju zmenili, potom stlačte $\checkmark$ aby ste ju potvrdili, a pokračujte v nasledujúcich nastaveniach (ak je to možné).

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  stlačením $+$ alebo $-$ nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdte stlačením $\checkmark$. Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času): Stlačením $\checkmark$ alebo $\triangleright$ potvrdíte a spustíte funkciu. Po zvolení tohto režimu nemôžete naprogramovať odložený štart.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením : stlačte $+$ alebo $-$ pre zmenu a potom stlačte $\checkmark$ pre potvrdenie.

ČAS UKONČENIA (ODLOŽENIE ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka  bude blikáť



Pomocou $+$ alebo $-$ nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte $\checkmark$ na potvrdenie a aktivovanie funkcie. 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 čakania môžete stlačiť $+$ alebo $-$ zmeniť naprogramovaný čas ukončenia alebo stlačiť $\ll$ na zmenu iných nastavení. Stlačením  sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

. 6. ZMYSEL

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 (OKRÚHLE-PLECHY-



VRSTVY) Ak chcete správne nastaviť funkciu, postupujte podľa pokynov na displeji, keď sa zobrazí výzva, a stlačením $+$ alebo $-$ nastavte požadovanú hodnotu a potom stlačením $\checkmark$ potvrdte.

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). Stlačením $\checkmark$ alebo $\triangleright$ potvrdíte a spustíte funkciu.

V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6th Sense sa dá nastaviť úroveň zhnednutia medzi nízkou (-1) a vysokou (+1).

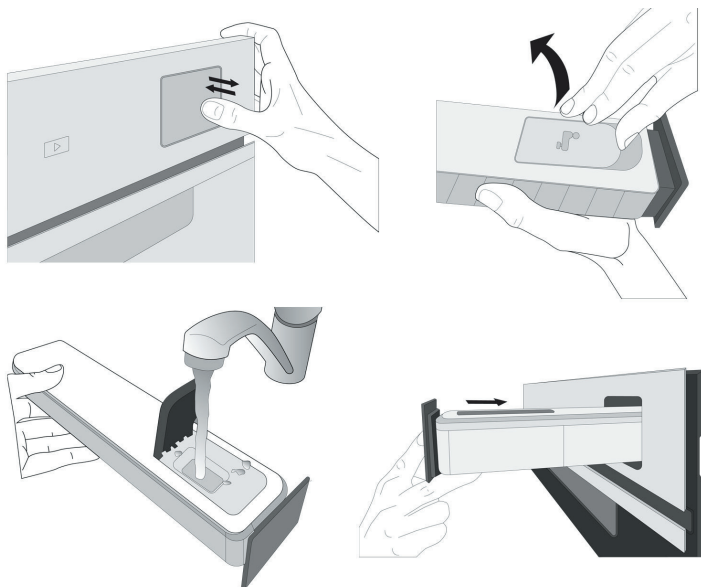
.VARENIE V PARE

Výberom funkcie „Steam“ (Para) alebo „Horúci Vzduch+ para“ v rámci manuálnych funkcií alebo jedného z niekoľkých receptov 6th Zmysel je možné pripraviť 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 požiadavka „ADD WATER“ (pridať vodu), vyberte zásuvku, otvorte veko zásuvky a naplňte ju vodou až po úroveň požadovanú na displeji. Zatvorte zásuvku tak, že ju opatrne potlačíte k panelu, až je celkom zatvorená. Po vložení zásuvky stlačte tlačidlo **START**, aby ste pokračovali vo varnom cykle. 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.

3. SPUSTENIE FUNKCIE

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením **▶**.

Počas fázy odkladu sa po stlačení **▶** rúra opýta, či chcete preskočiť túto fázu a ihneď spustiť funkciu.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu. Stlačením **⏻** môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Môžete vybrať inú funkciu alebo počkať na úplné vychladnutie.

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 má rúra dosiahnuť, môžete vždy zmeniť pomocou **+** alebo **-**.

5. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

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 úkon požadovaný na displeji, 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.

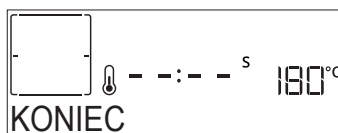


Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a stlačte **✓** alebo **▶**, varenie bude pokračovať.

Upozornenie: Pre preskočenie týchto operácií stlačte **▶**. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

6. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

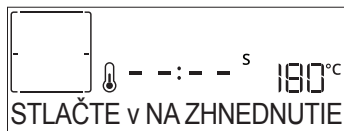
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



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 zachovávajú.

ZAPEKANIE

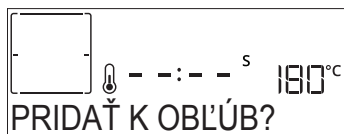
Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušné hlásenie, v prípade potreby stlačte na spustenie päťminútového cyklu zapečenia do hneď. Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením , čím sa rúra vypne.

OBLÚBENÉ

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, stlačte , inak požiadavku ignorujte a stlačte .

Po stlačení stlačte alebo pre voľbu čísla pozície, potom potvrdte 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.



Stlačením alebo zvolte funkciu, potvrdte stlačením , a potom aktivujte stlačením .

. ČISTENIE

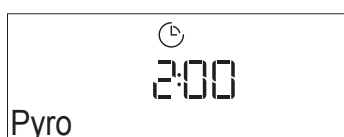
• PYRO

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.

Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia pred použitím funkcie Pyro čistenia odstráňte najväčšie znečistenie vlhkou špongiou. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Stlačte a na displeji sa zobrazí „Pyro“.

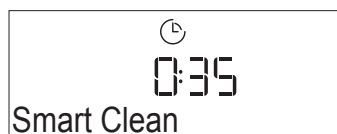


Stlačením alebo vyberte požadovaný cyklus a potom potvrdte stlačením . Po výbere cyklu v prípade potreby stlačte alebo pre nastavenie času ukončenia (odklad štartu), potom potvrdte stlačením .

Vyčistite dvierka a na výzvu vyberte všetko príslušenstvo, potom zatvorte dvierka a stlačte . Rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú: Na displeji sa 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.

• ČISTENIE SMARTCLEAN

Stlačte aby sa na displeji zobrazilo čistenie „Smart Clean“.



Stlačte na aktivovanie funkcie: Displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia. Postupujte podľa pokynov a stlačte po dokončení. Po vykonaní 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.

.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. Zásuvku odporúčame vyprázdniť hneď po ukončení vyprázdnenia.

.ODVÁPŇOVANIE

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať parný systém v najlepšom stave. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji. Celá funkcia trvá v priemere okolo 140 minút.

Odstraňovanie vodného kameňa môže používateľ kedykoľvek spustiť z ponuky Čistenie.

Displej vás upozorní, kedy je čas na spustenie odvápnovacieho cyklu (pozri tabuľku ďalej).

SPRÁVA O ODVÁPŇOVANÍ	VÝZNAM
<ODPORÚČANÉ ODVÁPŇOVANIE> Zobrazí sa po cca 15 hodinách parných cyklov*	Odporúča sa spustiť cyklus odvápnovania.
<POTREBNÉ ODVÁPŇOVANIE> Zobrazí sa po cca 20 hodinách parných cyklov*	Odvápnenie je povinné. Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnovania.

*vzhľadom na štandardnú hodnotu (4 - tvrdá) úrovne tvrdosti vody. Počet hodín parných cyklov, ktoré musia uplynúť pred zobrazením správy od odvápnenia, závisí od úrovne tvrdosti vody nastavenej na spotrebiči.

Odvápňovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie vnútorného parného okruhu.

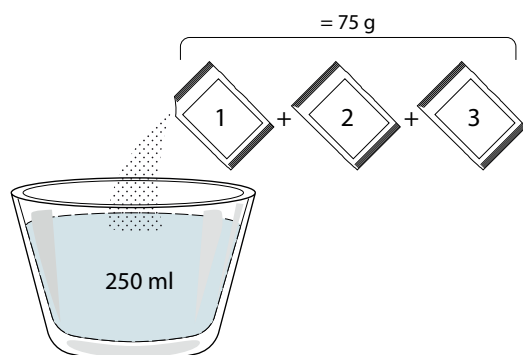
Pred spustením fázy odvápnovania spotrebič skontroluje, či je v ohrievači nejaká zvyšková voda, a v prípade potreby možno vykonať cyklus vypúšťania. V takom prípade budete musieť po vypúšťacom cykle vyprázdniť zásuvku, až potom pokračovať v cykle odvápnovania.

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 odvápnovací roztok. Aby bolo odvápnovanie najúčinnnejšie, odporúčame naplniť nádrž roztokom pozostávajúcím zo 75 g špeciálneho produktu WPRO a 250 ml pitnej vody. Odvápnovač WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo stránku www.whirlpool.eu.

Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.



Po naliatí odvápnovacieho roztoku do zásuvky stlačte na spustenie hlavného procesu odvápnovania. Pri fáze odvápnovania nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každej fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalšou fázou.

Po skončení fázy odvápnovania treba ohrievač vyprázdniť. Odvápnovací roztok použitý v tejto fáze sa vyleje do vyberateľnej zásuvky.

» FÁZA 2/2: OPLACHOVANIE (30 MIN.)

Pre vyčistenie zásuvky a parného okruhu od zvyškov z odvápnovania 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.

Upozornenie: ak je to potrebné od systému, je možné požiadať o vyprázdnenie zásuvky a zopakovanie tejto operácie.

Po skončení odvápnovania sa odporúča vysušiť vnútro rúry, aby tam nezostali prípadné zvyšky vody. Potom bude možné využívať všetky parné funkcie.

Upozornenie: Počas cyklu odvápnovania možno bude počuť nejaké zvuky, pretože sa aktivujú čerpadlá, aby zaručili optimálnu účinnosť odvápnovania.

Po spustení cyklu údržby nevyberajte zásuvku, pokiaľ o to spotrebič nepožiadá.

Upozornenie: Po naplnení bojlera odvápnovacím roztokom a zobrazení na displeji „DESCALING PHASE 1/2“ (1/2 FÁZA ODVÁPŇOVANIA) by sa cyklus nemal prerušiť, inak sa musí celý cyklus odvápnovania zopakovať, aby bolo možné spustiť akúkoľvek funkciu s parou.

. ČASOVAČ

Pre aktiváciu tejto funkcie stlačte ikonu . Stlačením alebo nastavte požadovanú dĺžku času a nezávislý časomer potom aktivujte stlačením .



Zaznie zvukový signál a displej oznámi, keď časovač minút dokončí odpočítavanie zvoleného času.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla.

Časovač minút možno aktivovať aj pri spustenej funkcii.

Časomer bude ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka) , ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Ak chcete časovač upraviť, môžete stlačiť ikonu a nastaviť čas pomocou alebo ikony.

Ak chcete časovač zrušiť, stlačte ikonu a potom vyberte , kým sa nezobrazí čas „--:--“. Stlačením potvrdíte.

. ZÁMOK OVLÁDANIA

Klávesy zamknete stlačením a podržaním aspoň na päť sekúnd. Ak chcete tlačidlá odomknúť, zopakujte tento postup.

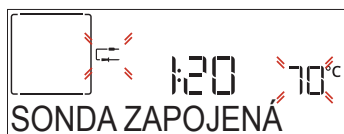


Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

POUŽÍVANIE POTRAVINOVEJ SONDY (AK JE K DISPOZÍCII)

Pomocou sondy môžete počas prípravy merať teplotu v strede rôznych druhov potravín a zabezpečiť, aby dosiahli optimálnu teplotu. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty.

Po zasunutí sondy sa ozve zvukový signál a na displeji sa zobrazí „Probe Plugged“ (sonda pripojená).

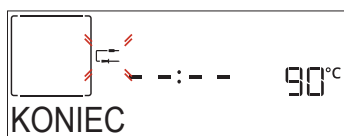


Zvoľte požadovanú funkciu spomedzi kompatibilných (Konvenčné pečenie, Vháňaný vzduch, Konvekčné pečenie, Turbo gril, Vháňaný vzduch Eko, Maxi pečenie, funkcie 6th Sense). Displej vás vyzve na nastavenie cieľovej teploty sondy: Stlačením $+$ alebo $-$ ju nastavíte a stlačením $\checkmark$ nastavíte nasledujúce parametre varenia.

Pretože pečenie je naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí požadovanej teploty, nie je možné nastaviť čas pečenia a konkrétny čas, kedy sa má pečenie ukončiť. Svetlo zostane svietiť, až kým nevytiahnete sondu.

Ak sondu vyberiete počas pečenia, pečenie bude pokračovať v tradičnom režime (bež načasovania).

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa ukáže, kedy potravinová sonda dosiahla požadovanú teplotu.



Upozornenie: Ak chcete následne zmeniť nastavenia, stlačte $+$ alebo $-$ pre teplotu sondy alebo stlačte $\llcorner$ pre ostatné nastavenia. Zvukový signál a správa vám oznámia, ak použitie sondy nie je kompatibilné s vykonaným úkonom. V takom prípade sondu vytiahnite.

Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.

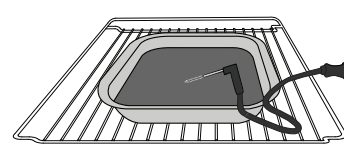
Kábel je polotvrdý a možno ho podľa potreby vytvarovať tak, aby sa sonda čo najefektívnejšie zasunula do rôznych typov potravín. Presvedčte sa, či sa kábel počas pečenia nedotýka horného výhrevného článku.

MÄSO: Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a masným častiam. Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu prs a vyhnite sa dutým častiam.

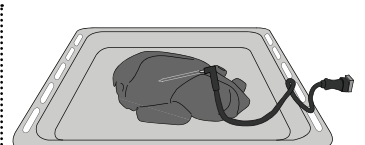
RYBY (celé): Umiestnite špičku do najhrubšej časti, vyhnite sa kostiam.

PEČIVO A CESTOVINY: Zasuňte hrot hlboko do cesta, pričom kábel vytvarujete tak, aby bola sonda v optimálnom uhle.

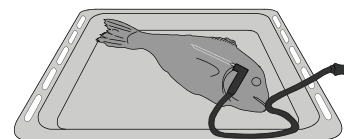
Na varenie týchto druhov jedál riadené sondou je potrebné používať kompatibilné funkcie 6th Zmysel. Ak používate sondu pri príprave jedla s funkciami 6th Zmysel, pečenie sa automaticky zastaví, keď zvolený recept dosiahne ideálnu vnútornú teplotu potraviny bez potreby nastavovať teplotu rúry.



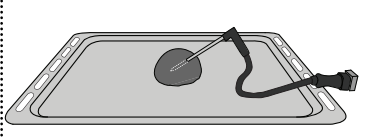
Lasagne



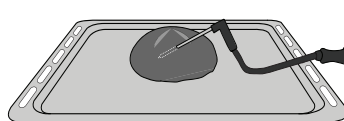
Celé kurča



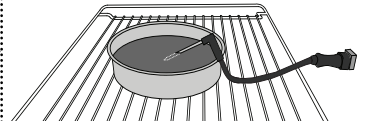
Ryby



Pečivo



Veľký chlieb



Koláč

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššia hlučnosť chladiaceho ventilátora.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciú nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
LASAGNE	Lasagne		0,5 – 3 kg*	–	0	–	2
MÄSO	Hovädzie	Pečenie	0,6 – 2 kg*	0	0	–	3
		Burger	1,5 – 3 cm	0	–	3/5	5 4
		Pomalé pečenie	0,6 – 2 kg*	0	–	–	3
	Bravčové	Pečenie	0,6 – 2,5 kg*	–	0	–	3
		Koleno	0,5 – 2,0 kg*	–	0	–	3
		Údeniny a párky	1,5 – 4,5 cm	–	–	2/3	5 4
	Teľacie		0,6 – 2,5 kg*	–	0	–	3
	Jahňacie	Pečenie	0,6 – 2,5 kg*	0	0	–	2
		Stehno	0,5 – 2,0 kg*	0	0	–	2
	Hydina	Pečené kurča	0,6 – 3 kg*	–	0	–	2
		Vcelku – plnené	0,6 – 3 kg*	–	0	–	2
		Plátky a prsia	1 – 5 cm	–	–	2/3	5 4
		Celá morka	0,6 – 3 kg*	–	0	–	2
		Kebab	jeden rošt	–	–	1/2	5 4
RYBY	Filé		0,5 – 3 (cm)	–	–	–	3 2
	Filety mrazené		0,5 – 3 (cm)	–	–	–	3 2
ZELENINA	Opekaná zelenina	Pečené zemiaky	0,5 – 1,5 kg	–	0	–	3
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg (každý)	–	–	–	3
		Opekaná zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	0	–	3
	Gratinovaná zelenina	Zapekané zemiaky	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinované paradajky	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinované papriky	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaná brokolica	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaný karfiol	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech	–	–	–	3

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO						
	Drötený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drötenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Potravinová sonda	

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8 – 1,2 kg	–	0	–	
	Chlieb	Rožky 	60 – 150 g [každý]*	–	–	–	 
		Sendvičový bochník chleba 	400 – 600 g [každý]	–	–	–	 
		Veľký chlieb 	0,7 – 2,0kg *	–	–	–	 
		Bagety 	200 – 300 g [každá]*	–	–	–	 
	Pizza	Okrúhla pizza	okružla	–	–	–	
		Hrubá pizza	plech	–	–	–	
		Pizza (mrazená)	1 vrstva*	–	–	–	
			2 vrstvy*	–	–	–	 
			3 vrstvy*	–	–	–	  
			4 vrstvy*	–	–	–	   
SLADKÉ PEČIVO	Piškótový koláč		0,5 – 1,2 kg*	–	–	–	 
	Cookies		0,2 – 0,6 kg	–	–	–	
	Odpalované cesto		jeden plech	–	–	–	
	Koláčiky		0,4 – 1,6 kg	–	–	–	
	Závin		0,4 – 1,6 kg	–	–	–	
	Ovocný kysnutý koláč		0,5 – 1,2 kg*	–	–	–	 

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okružlý plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Potravinová sonda



TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO	
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Mrazené zemiakové hranolčeky		650 – 850 g	Áno	200	25 – 30		
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 – 20		
	Rybie tyčinky		500 g	Áno	220	15 – 20		
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 – 20		
ZELENINA	Čerstvá ošľahaná cuketa		400 g	Áno	200	15 – 20		
	Domáce hranolčeky		300 – 800 g	Áno	200	20 – 40		
	Zmiešaná zelenina		300 – 800 g	Áno	200	20 – 30		
MÄSO A RYBY	Pečené kuracie prsia		1 – 4 cm	Áno	200	20 – 40		
	Kuracie krídla		200 – 1500 g	Áno	220	30 – 50		
	Ošľahaná kotleta		1 – 4 cm	Áno	220	20 – 50		
	Rybie filé		1 – 4 cm	Áno	220	15 – 25		

Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla.

Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

FUNKCIE	 Air Fry		
PRÍSLUŠENSTVO	 Plech Air Fry	 Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte



TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA + ZRAK

RECEPT	ÚROVEŇ PARY	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Linecké cesto / Cookies	1	ÁNO	140 – 150	35 – 55	
Malý koláč / Mafin	1	ÁNO	160 – 170	30 – 40	
Kysnuté koláče	1	ÁNO	170 – 180	40 – 60	
Píškótové koláče	1	ÁNO	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	1	ÁNO	200 – 220	20 – 40	
Bochník chleba	1	ÁNO	170 – 180	70 – 100	
Malý chlieb	1	ÁNO	200 – 220	30 – 50	
Bageta	1	ÁNO	200 – 220	30 – 50	
Pečené zemiaky	2	ÁNO	200 – 220	50 – 70	
Tefacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	2	ÁNO	180 – 200	60 – 100	
Tefacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	2	ÁNO	160 – 180	60 – 80	
Pečené hovädzie mäso 1 kg	2	ÁNO	200 – 220	40 – 50	
Pečené hovädzie mäso 2 kg	2	ÁNO	200	55 – 65	
Jahňacie pečené	2	ÁNO	180 – 200	65 – 75	
Dusené bravčové kolená	2	ÁNO	160 – 180	85 – 100	
Kurča / perlička / kačka 1 – 1,5 kg	2	ÁNO	200 – 220	50 – 70	
Kurča / perlička/ kačka (kúsky)	2	ÁNO	200 – 220	55 – 65	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	2	ÁNO	180 – 200	25 – 40	
Rybie filety	3	ÁNO	180 – 200	15 – 30	

*Upozorňujeme, že v prípade výberu funkcie Steam Auto (Auto para) sa táto korelácia musí vynechať. Rúra automaticky zvolí najlepší stupeň pary vhodný pre zvolenú teplotu.

PRÍSLUŠENSTVO		
	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	
		Áno	160 – 200	30 – 90	
Cookies		Áno	150	20 – 40	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	135	40 – 60	
Malé koláčiky/Mafiny		Áno	170	20 – 40	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	40 – 60	
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	
		Áno	180 – 190	35 – 45	
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	
		Áno	90	130 – 150	
		Áno	90	140 – 160 *	
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	
		Áno	190 – 230	20 – 50	
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7 – 12	
		Áno	220 – 240	25 – 50 *	
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	
		Áno	250	10 – 20	
		Áno	220 – 240	15 – 30	
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	
		Áno	180 – 190	45 – 60	
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKCIE									
	Tradičné	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko cyklus	Pizza
PRÍSLUŠENSTVO									
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody				

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Vols-au-vent/Slané a sladké lístkové cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg	XL	–	170	110 – 150	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	
Hrianka		–	3 (vysoká)	3 – 6	
Rybie filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Kolená		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	
Cookies		Áno	135	50 – 70	
Koláče z krehkého cesta		Áno	170	50 – 70	
Okrúhla pizza		Áno	210	40 – 60	
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	
Plnené kusy mäsa	ECO	–	200	80 – 120 *	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	ECO	–	200	50 – 100 *	

* 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.

FUNKCIE						XL		ECO	
	Tradičné	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko cyklus	Pizza
PRÍSLUŠENSTVO									
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody				

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použijete 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 predlži.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“. (Iba pri niektorých modeloch).
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

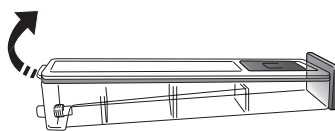
PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou. Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu. Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

ÚDRŽBA ZÁSUVKY NA VODU

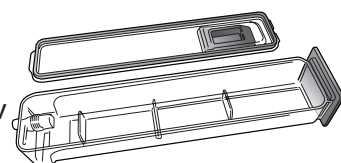
Upozornenie: Zásuvka na vodu nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Riziko poškodenia. Na konci každého cyklu prípravy jedla s parou po asi 30 minútach rúra automaticky vykoná cyklus vypúšťania trvajúci asi jednu minútu, čím všetku vodu zo systému odvedie do vyťahovateľnej zásuvky. Poznámka: Nenechávajte vodu v systéme dlhšie ako 2 dni.

Ak chcete úplne odstrániť vodu vo vnútri alebo vyčistiť vnútorné povrchy, môžete otvoriť zásuvku na vodu:



1. Zatlačte smerom hore zadnú klapku, aby ste odstránili horný kryt zásuvky na vodu.

2. Po skončení čistenia môžete zásuvku zatvoriť vložením dvoch predných klapiek do predných otvorov a zatlačením zadnej strany.



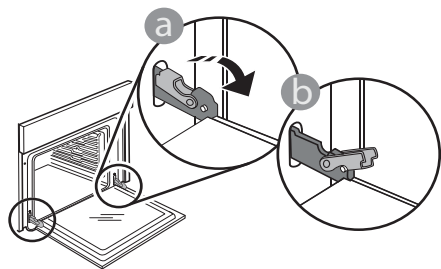
Pri nalievaní do zásuvky používajte vodu izbovej teploty. Horúca voda by mohla ovplyvniť činnosť parného systému. Používajte iba pitnú vodu.

BOILER

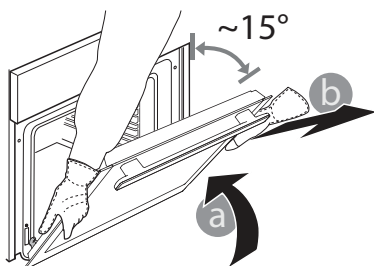
Ak chcete zabezpečiť, aby rúra vždy fungovala optimálne a aby ste časom zabránili usadzovaniu vodného kameňa, odporúčame pravidelne používať funkciu „Descale“ (Odstraňovanie vodného kameňa). Po dlhšej dobe nepoužívania funkcie „Steam“ (Para) sa odporúča aktivovať cyklus pečenia s prázdnu rúrou úplným naplnením nádržky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytka, až sú v polohe odomknutia.

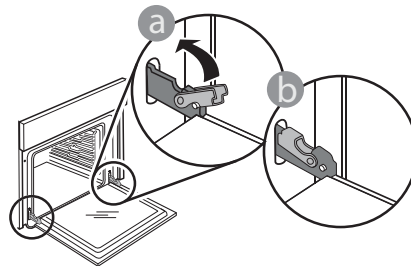


2. Zatvorte dverka, čo najviac ako to ide. Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

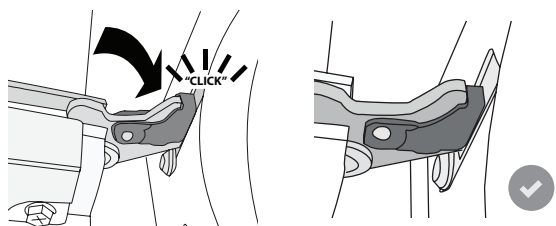


3. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dverka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe.



5. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

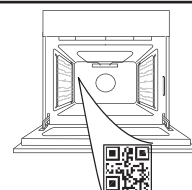
Ak chcete vymeniť svietidlo, obráťte sa na popredajný servis.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Funkcia prípravy pokrmov 6. Zmysel sa skončí bez zobrazenia odpočítavania. Varenie sa skončí pred koncom odpočítavania.	Množstvo jedla odlišné od odporúčaného rozsahu. Počas varenia sú dvierka otvorené.	Otvorte dvierka a skontrolujte pripravenosť jedla. V prípade potreby dokončite varenie výberom tradičnej funkcie.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“.
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný EKO režim.	Funkciu „ECO“ otvorte v „SETTINGS“ (NASTAVENIA) a zvolte „Off“ (Vyp.).
Dvierka sa poriadne nezatvárajú.	Bezpečnostné úchytky sú v nesprávnej polohe.	Presvedčte sa, či sú bezpečnostné úchytky v správnej polohe, podľa pokynov na vyberanie a vkladanie dvierok v časti Čistenie a údržba.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „NÍZKY“.
Cyklus prípravy jedla so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3	Potravinová sonda nie je správne zapojená	Skontrolujte zapojenie potravinovej sondy

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

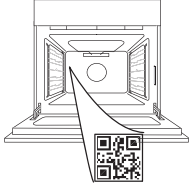
- Pomocou QR kódu na vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu**
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Whirlpool



400011721824



يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل منتجك على www.whirlpool.eu/register

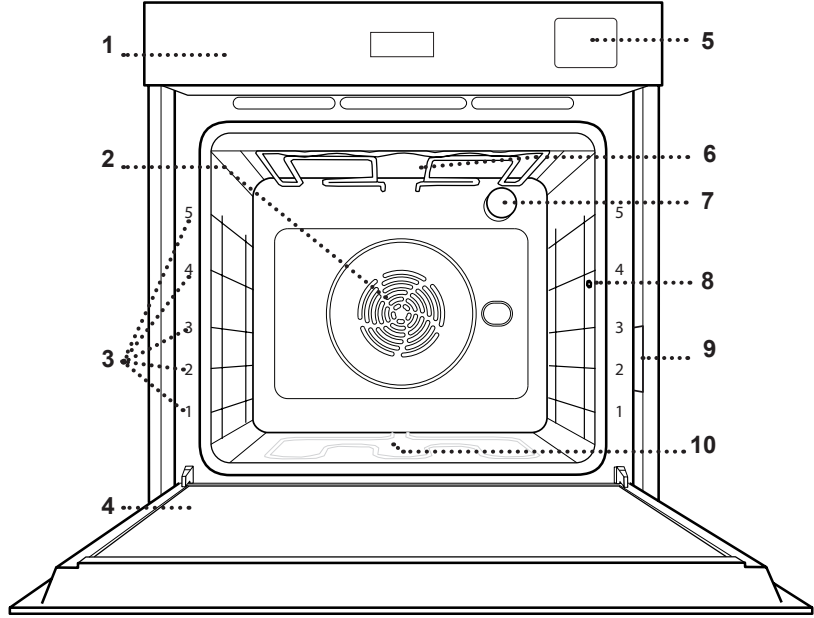


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

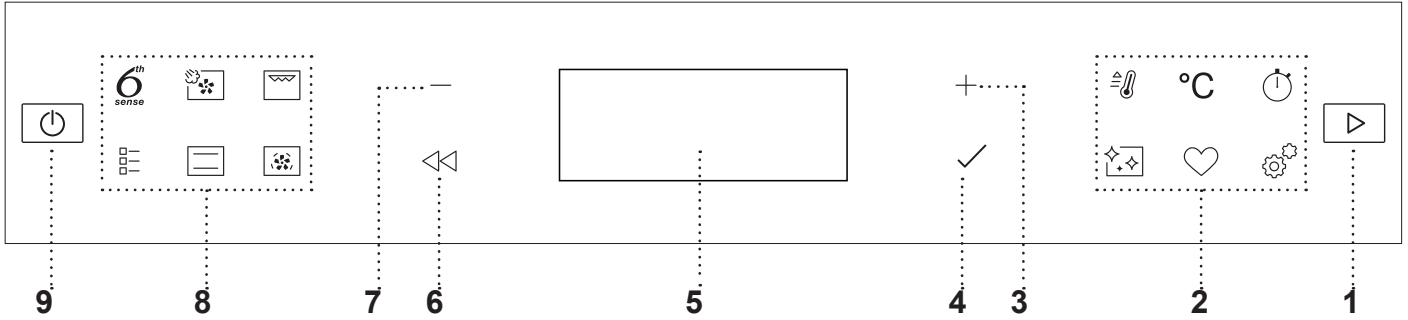


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. مجاري الرف (المستوى مميز بمقدمة الفرن)
4. الباب
5. درج الماء
6. عنصر التسخين العلوي/الشواية
7. المصباح
8. نقطة إدخال مجس الطعام
9. لوحة التمييز (لا تخلصها)
10. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



لوحة التحكم

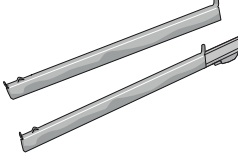
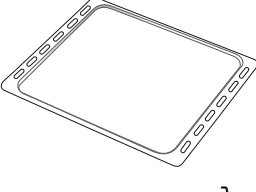
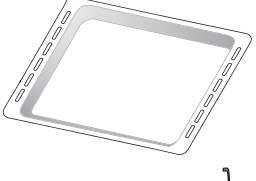
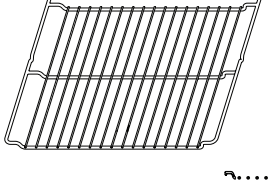
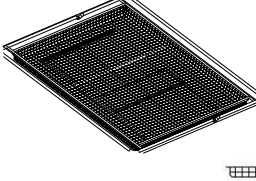


7. زر التنقل الموجب للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.
8. / OPTIONS FUNCTIONS DIRECT ACCESS (الخيارات/الدخول المباشر للوظائف) للدخول السريع إلى الوظائف، المدة، الإعدادات والمفضلات.
9. التشغيل لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة أو الأساسية.

4. رجوع للعودة إلى الشاشة السابقة. أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.
5. الشاشة
6. تأكيد لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

1. OFF / ON (تشغيل/إيقاف) لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى الوظائف الفعالة.
2. الدخول مباشرة إلى الوظائف للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.
3. زر التنقل السالب للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.

الملحقات

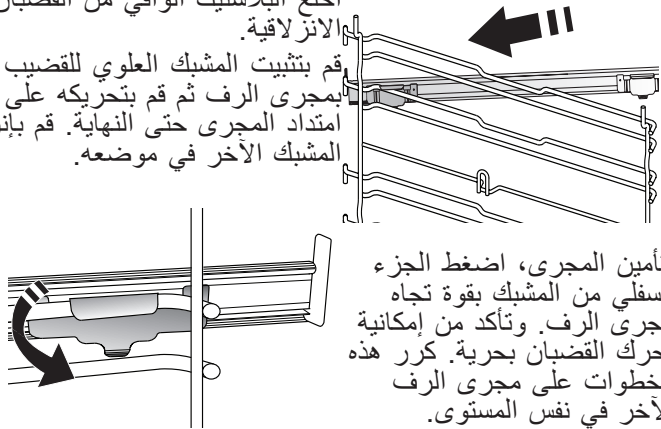
المجاري المنزلقة * 	صينية الخبز * 	صينية تجميع القطرات 	الرف السلكي 
لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.	تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضاً لحم الروست والأسماك الملفوفة في رفائق، وما إلى ذلك.	تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.	تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.
		* AIR FRY TRAY (صينية القلي الهوائي) 	مجس الطعام 
		يتم استخدامها عند طهي الأطعمة باستخدام وظيفة القلي الهوائي Air Fry، مع وضع صينية الخبز في مستوى منخفض لتجميع الفتات والقطرات المحتملة. ويمكن تنظيفها في غسالة الأطباق.	لقياس درجة الحرارة الداخلية للطعام بدقة أثناء الطهي. وبمساعدة الدعامة الصلبة الخاصة به، يمكن استخدامه للحوم والأسماك وأيضاً للخبز، الكعك والمعجنات المخبوزة.

قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل؛ للطلبات والمعلومات، اتصل بخدمة ما بعد البيع. * متاحة في بعض الموديلات فقط

تركيب القضبان الانزلاقية

قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقي من القضبان الانزلاقية.

قم بتركيب المشبك العلوي للقضيب المجري الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجري حتى النهاية. قم بإزالة المشبك الآخر في موضعه.



لتأمين المجري، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجري الرف. وتأكد من إمكانية تحريك القضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجري الرف الآخر في نفس المستوى.

يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى.

يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

- لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الأجزاء السفلية من مبيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.
- ولإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

وظيفة 6TH SENSE

يُتيح ذلك الطهي بطريقة أوتوماتيكية بالكامل لجميع أنواع الطعام (لأزانيا، السمك، الخضروات، الكعك والمعجنات، الكعك المتبل، الخبز، البيتزا). لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

بخار + هواء

لغرض الجمع بين خصائص الطهي البخار وخصائص الطهي بدفع الهواء، تتيح لك هذه الوظيفة طهي الأطباق بشكل ممتع وتجعلها مقرمشة وتحمرها من الخارج، مع الحفاظ على حالتها من الداخل غصة ونضرة. لتحقيق أفضل نتائج للطهي، نوصي باختبار المستوى 3 من البخار لطهي الأسماك، والمستوى 2 من البخار للحوم، والمستوى 1 من البخار للخبز والحلويات. لمزيد من المعلومات حول دورات الطهي اليدوية بدفع الهواء + البخار، توجه إلى طاولة الطبخ "البخار + الهواء".

الشواية GRILL

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية لجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

الوظائف التقليدية

• CONVECT BAKE (الخبز بالتوزيع الحراري)

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

• وظيفة COOK4

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أربعة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الفطائر، الكيك، بيتزات دائرية (أيضاً المجمدة) ولإعداد وجبة متكاملة. احرص على اتباع جدول الطهي للحصول على أفضل النتائج.

• الشواية التبريد

شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

• FROZEN BAKE (المخبوزات المجمدة)

تختار الوظيفة أوتوماتيكية درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.

• وظائف خاصة

البيتزا

تتيح لك هذه الوظيفة طهي بيتزا رائعة محلية الصنع، في أقل من 10 دقائق كما هو الحال في المطعم. تعمل دورة الطهي المخصصة عند مستوى درجة حرارة أعلى من 300 درجة مئوية، مما يوفر بيتزا طرية من الداخل ومقرمشة من الحواف مع تحمير متساوٍ تماماً.

من خلال الجمع بين هذه الوظيفة وملحق Pizza Stone WPro والتسخين المسبق لمدة 30 دقيقة، يمكن خبز البيتزا في 5-8 دقائق. للطلبات والمعلومات، اتصل بخدمة ما بعد البيع أو www.whirlpool.eu.

AIR FRY (القلي الهوائي)

تتيح لك هذه الوظيفة طهي البطاطس المقلية، وقطع الدجاج والمزيد باستخدام كمية أقل من الزيت، مما يجعلها مقرمشة ولذيذة. تدور عناصر التسخين لتسخين الحيز الداخلي بشكل صحيح، بينما تقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن. لا يمكن تحقيق أفضل نتائج الطهي المتوقعة إلا باستخدام صينية القلي الهوائي Air Fry (المتوفرة مع بعض الطرازات). ضع الطعام على صينية القلي الهوائي Air Fry في طبقة واحدة واتباع تعليمات جدول الطهي بالقلي الهوائي Air Fry للحصول على أفضل أداء. تجنب استخدام أكثر من صينية لمنع عدم تجانس الطهي.

(التخمير) RISING

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي.

وظيفة KEEP WARM

لحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخناً ومقرمشاً.

DEFROST (إذابة الثلج)

لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنع من التعرض للجفاف في الخارج.

الدورة الاقتصادية

لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. عند استخدام وظيفة Eco Cycle، يبقى الضوء منطفئاً أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً.

MAXI COOKING (الطهي ماكسي)

تختار الوظيفة أوتوماتيكية أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لطهي قطع اللحم الكبيرة (فوق 2.5 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.

CONVENTIONAL (تقليدي)

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

FORCED AIR (دفع الهواء)

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أرفف متعددة (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

- إزالة الترسبات الجيرية
لإزالة الترسبات الجيرية من الغلاية. نوصي باستخدام هذه الوظيفة على فترات دورية. إذا لم تفعل ذلك ستظهر رسالة في وحدة العرض لتذكيرك بتنظيف الفرن.

المفضلة

لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

SETTINGS (الإعدادات)

لتعديل إعدادات الفرن. عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنطفئ اللمبة بعد مرور دقيقة واحدة. ويتم إعادة تفعيلها أوتوماتيكيا عند الضغط على أي زر. عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختار "Off" (إيقاف). من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

FAST PREHEAT وظيفة

لتسخين الفرن مسبقا بسرعة.

مقياتي الدقائق

لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

CLEANING (التنظيف)

• PYRO (التحلل الحراري)

لمنع رذاذ الطهي استخدم دورة طهي عند درجة حرارة عالية. وتُتاح دورتا تنظيف ذاتي: دورة كاملة (تحلل حراري) ودورة أقصر نسبياً (وظيفة التحلل الحراري الاقتصادية). نوصي باستخدام الدورة الكاملة لتجربة أفضل أداء للتنظيف.

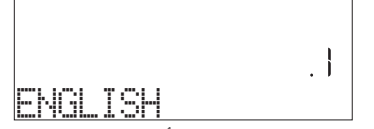
• وظيفة SMARTCLEAN

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتفعيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

الاستخدام لأول مرة

1. اختر اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English".



اضغط على + أو - لتصفح اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة. اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن بعد ذلك تغيير اللغة من خلال اختيار "LANGUAGE" (اللغة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️.

2. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن بحيث يستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلوواط (16): فإذا كنت تستخدم في منزلك طاقة أقل، فإنه يتعين عليك خفض هذه القيمة إلى (13).



اضغط على + أو - لاختيار 16 "High" أو 13 "Low" واضغط على ✓ للتأكيد.

3. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



اضغط على + أو - لضبط الساعة الصحيحة واضغط على ✓ : سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض. اضغط على + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد تحتاج لضبط الوقت مرة أخرى بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الساعة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️.

4. ضبط مستوى عسر الماء

من أجل السماح للفرن بالعمل بكفاءة، ولضمان أنه يطالب المستخدم بانتظام بإجراء دورة إزالة الترسبات الكلسية عند الحاجة، من المهم ضبط مستوى عسر الماء الصحيح. لضبطه، قم بتشغيل الفرن بالضغط على [⏻]، اضغط على ⚙️ Settings (الإعدادات) واستخدم أزرار التنقل + و - لاختيار "WATER HARDNESS" (عسر الماء). اضغط على ✓ للتأكيد. استخدم أزرار التنقل + و - لاختيار المستوى الصحيح للماء في منطقتك، بناءً على الجدول التالي:

جدول مستوى عسر الماء				
المستوى	dH° ألماني درجات	fH° بطاطس درجات	Clark° عربي درجات	
1	0-6	0-10	0-7	يسر جدا
2	7-11	11-20	8-14	طري
3	12-16	21-29	15-20	متوسط
4	17-34	30-60	21-42	Hard (شديد)
5	35-50	61-90	43-62	عسر جدا

اضغط على ✓ للتأكيد.

بالنسبة لمستوى عسر الماء، يتم ضبط "عسر" مسبقًا.

5. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرفائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الفرن لمدة ساعة تقريبا حتى 200 °م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري").

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

1. اختيار وظيفة

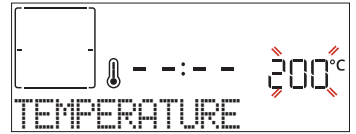
اضغط على  لتشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض آخر وظيفة أساسية كانت مشغلة أو القائمة الرئيسية.

يمكن اختيار الوظائف عن طريق الضغط على الأيقونة الخاصة بإحدى الوظائف الرئيسية أو عن طريق التصفح داخل إحدى القوائم: لاختيار بند من قائمة (سوف يظهر على وحدة العرض أول بند متاح)، اضغط على $+$ أو $-$ لاختيار النذ المرغوب ثم اضغط على $\checkmark$ للتأكيد.

2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. يتيح لك الضغط على $\leftarrow$ تغيير الإعداد السابق مرة أخرى

STEAM LEVEL/GRILL LEVEL/TEMPERATURE (درجة الحرارة/مستوى الشواية/مستوى البخار)



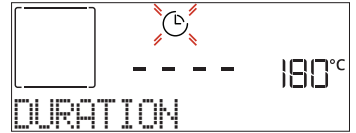
عندما تومض القيمة في وحدة العرض، اضغط على $+$ أو $-$ لتغييرها، ثم اضغط على $\checkmark$ للتأكيد والاستمرار مع الإعدادات التالية (إن وجدت).

بنفس طريقة تفعيله، يمكن ضبط مستوى الشواء: هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 3 (عالي)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض).

في وظيفة "دفع الهواء + البخار"، يمكنك اختيار مقدار البخار من القيم التالية: STEAM 1 (بخار 1) و STEAM 2 (بخار 2).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة/مستوى الشواية باستخدام $+$ أو $-$.

المدة



عندما تومض الأيقونة  في الشاشة، اضغط على $+$ أو $-$ لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على $\checkmark$ للتأكيد. لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدوياً (بدون وقت محدد): اضغط على $\checkmark$ أو $\rightarrow$ للتأكيد ثم ابدأ الوظيفة. من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على $\textcircled{1}$: اضغط على $+$ أو $-$ لتعديلها ثم اضغط على $\checkmark$ للتأكيد.

وقت الانتهاء END TIME (تأخير بدء التشغيل)

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها. يظهر بوحة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة .



اضغط على $+$ أو $-$ لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم

6th SENSE وظيفة

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار أفضل طريقة للطهي، وأفضل درجة حرارة وأفضل مدة لطي وشواء أو خبز جميع الأطباق المتاحة. عند اللزوم، قم بالإشارة إلى خصائص الطعام للحصول على نتيجة مثالية.

الوزن/ الارتفاع (طبقات الصينية الدرية)



لغرض ضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة، وإذا طلب منك، قم بالضغط على $+$ أو $-$ لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على $\checkmark$ للتأكيد.

BROWNING / DONENESS (درجة الطهي/التحمير)

في بعض وظائف 6th Sense يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طلب منك ذلك، اضغط على $+$ أو $-$ لاختيار المستوى المرغوب من بين نيء (-1) ومطهي جيداً (+1). اضغط على $\checkmark$ أو $\rightarrow$ للتأكيد ثم ابدأ الوظيفة.

وبنفس الطريقة، حين يُتاح ذلك، يمكن في بعض وظائف 6th Sense القيام بضبط مستوى التحمير من بين منخفض (-1) وعالي (+1).

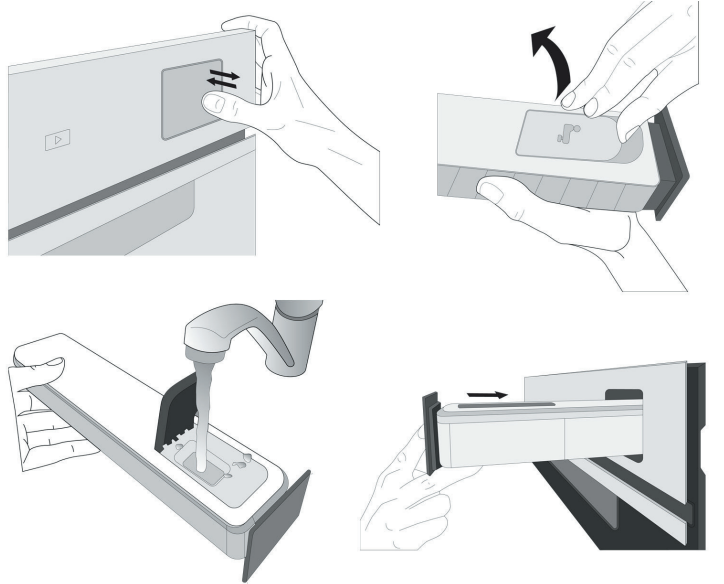
الطهي بالبخار

من خلال اختيار "البخار" أو "دفع الهواء + البخار" داخل الوظائف اليدوية أو إحدى وصفات 6th Sense العديدة المخصصة، من الممكن طهي أي نوع من الطعام بفضل استخدام البخار. ينتشر البخار بسرعة أكبر وبشكل متساوٍ خلال الطعام مقارنةً بالهواء الساخن المعتاد في الوظائف التقليدية: هذا يقلل من أوقات الطهي، ويؤمن العناصر الغذائية المهمة للطعام ويضمن حصولك على نتائج ممتازة ولذيذة حقاً مع جميع وصفاتك. يجب أن يظل الباب مغلقاً طوال مدة الطهي بالبخار.

لمتابعة الطهي بالبخار، سيكون من الضروري توفير الماء للغلاية الموجودة داخل الفرن باستخدام الدرج القابل للاستخراج على لوحة التحكم.

عند الطلب على الشاشة مع مؤشرات "ADD WATER" (إضافة ماء)، أخرج الدرج وافتح غطاء الدرج واملأه بالماء حتى المستوى المطلوب على الشاشة. أغلق الدرج بدفعه بحذر تجاه اللوحة حتى يغلق تماماً. بعد إدخال الدرج، اضغط على زر START (بدء) لمتابعة

دورة الطهي. يجب أن يظل الدرج مغلقًا دائمًا، باستثناء ملء الماء.



بعد الملء الأول، في حالة دورات الطهي الأطول، بمجرد نفاذ الماء، قد يكون من الضروري إضافته مرة أخرى، لإكمال الدورة: سوف يطلبه الفرن في حالة الحاجة إليه.

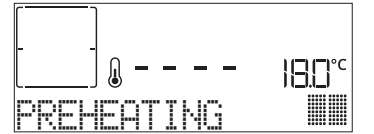
3. بدء الوظيفة

في كل مرة، إذا كانت القيم القياسية هي القيم التي تريدها أو في حالة قيامك بتنفيذ الإعدادات التي تحتاجها، قم بالضغط على [▶] لتفعيل الوظيفة.

أثناء مرحلة التأخير، عند الضغط على [▶] سوف يسألك الفرن ما إذا كنت تريد تجاوز هذه المرحلة، وبدء تشغيل الوظيفة على الفور. يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بترشيح المستوى الأنسب لكل وظيفة. يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على [⏻]. إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. يمكنك إما تحديد وظيفة مختلفة أو انتظار التبريد الكامل.

4. التسخين المسبق

يتوفر ببعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، والمطلوبة "ADD FOOD" (إضافة الطعام). وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابدأ الطهي بالضغط على [▶] أو [⏻]. يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً.

لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائماً تغيير درجة

الحرارة التي تريد أن يصل إليها الفرن باستخدام + أو - .

5. TURN OR CHECK FOOD (قم بقلب الطعام أو تحقق منه)

بعض وظائف 6th Sense تتطلب تقليب الطعام أثناء عملية الطهي.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على [▶] لمواصلة الطهي. بنفس الطريقة، وقبل انتهاء وقت الطهي المضبوط بنسبة 10%، سوف يطلب منك الفرن فحص الطعام.

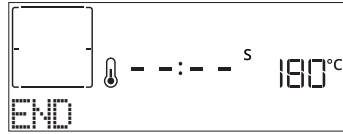


تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. قم بفحص الطعام وأغلق الباب واضغط على [▶] أو [⏻] لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: اضغط على [▶] لإنهاء هذه الإجراءات. وإلا، فإنه في حالة عدم اتخاذ أي إجراء، سوف يواصل الفرن عملية الطهي بعد مدة معينة.

6. انتهاء الطهي

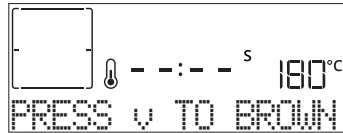
وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط على [▶] للاستمرار في الطهي بشكل يدوي (دون وقت محدد) أو اضغط على + لتمديد وقت الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببرامترات الطهي.

BROWNING (التحمير)

يتوفر ببعض وظائف الفرن إمكانية تحمير سطح الطعام من خلال تفعيل الشواية بمجرد انتهاء الطهي.



عندما يظهر بوحدة العرض الرسالة المعنية، اضغط على [▶] عند اللزوم لبدء دورة تحمير مدتها خمس دقائق. يمكنك إيقاف الوظيفة في أي وقت من خلال الضغط على [⏻] لإطفاء الفرن.

FAVORITES (المفضلات)

بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 10 في قائمة مفضلاتك.

SMARTCLEAN •

اضغط على  لعرض "SMART CLEAN" (التنظيف الذكي) على الشاشة.



اضغط على  لتنفيذ الوظيفة: تطلب الشاشة تنفيذ جميع الخطوات التي يجب اتخاذها للحصول على أفضل نتائج تنظيف: اتبع التعليمات ثم قم بالضغط على  عند الانتهاء. وبمجرد تنفيذ جميع الخطوات، اضغط على  عندما يتم الطلب لتنفيذ دورة التنظيف.

يرجى ملاحظة: نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سيئة في نتيجة التنظيف النهائية.

ستبدأ رسالة خاصة في الوميض على وحدة العرض بمجرد انتهاء الدورة. اترك الموقد ليبرد ثم امسح الأسطح الداخلية وجففها بقطعة قماش أو إسفنج.

وظيفة DRAIN •

تسمح وظيفة التصريف بتفريغ الماء لمنع ركوده في الغلاية. تم تطوير هذا المنتج من أجل تشغيل دورة التصريف تلقائيًا بمجرد إيقاف/إنهاء الطهي.

بعد حوالي 30 دقيقة من إيقاف/إنهاء الطهي، سيقوم الفرن تلقائيًا بتصريف النظام، ونقل الماء المتبقي في الدرج (احرص على عدم إزالة الدرج بعد الطهي). بمجرد الانتهاء من ذلك، يمكن إخراج الدرج وتفريغه. نوصي بإفراغ الدرج بمجرد اكتمال عملية التصريف.

وظيفة DESCAL •

تسمح لك هذه الوظيفة الخاصة، التي يتم تفعيلها على فترات منتظمة، بالحفاظ على نظام البخار في أفضل حالة. بمجرد بدء الوظيفة، اتبع جميع الخطوات المُشار إليها على وحدة العرض. يبلغ متوسط مدة الوظيفة الكاملة حوالي 140 دقيقة.

يمكن للمستخدم بدء عملية إزالة الترسبات الجيرية في أي وقت من قائمة التنظيف.

ستظهر لك الشاشة عندما يحين وقت تشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية (انظر الجدول أدناه).

المعنى	رسالة إزالة الترسبات الكلسية
يوصى بتشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية.	>عملية إزالة الترسبات الجيرية الموصى بها< تظهر بعد حوالي 15 ساعة من دورات البخار*
إزالة الترسبات الكلسية إلزامية. لا يمكن تشغيل دورة بخار حتى يتم تنفيذ دورة إزالة الترسبات الكلسية.	>عملية إزالة الترسبات الجيرية المطلوبة< تظهر بعد حوالي 20 ساعة من دورات البخار*

*مع الأخذ في الاعتبار القيمة الافتراضية (4 - عسر) لمستوى عسر الماء. يعتمد عدد ساعات دورات البخار التي يجب تنفيذها قبل ظهور رسائل إزالة الترسبات الكلسية على مستوى عسر الماء المحدد في الجهاز.



إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على  أو لتجاهل الطلب اضغط على .

بمجرد الضغط على ، اضغط على  أو  لاختيار موضع الرقم ثم اضغط على  للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممثلة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة.

لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، اضغط على : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.



اضغط على  أو  لاختيار الوظيفة وقم بالتأكد عبر الضغط على ، ثم اضغط على  لتنفيذ.

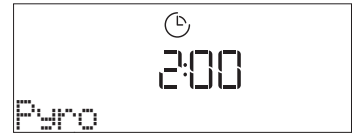
CLEANING (التنظيف) •

PYRO (التحلل الحراري) •

لا تلمس الفرن أثناء دورة التحلل الحراري.
أبعد الأطفال والحيوانات عن الفرن أثناء وبعد تشغيل دورة التحلل الحراري (حتى تنتهي تهوية الغرفة).

اخلع كافة الملحقات - بما في ذلك مجاري الرف - من الفرن قبل تفعيل الوظيفة. إذا كان الفرن مركبًا أسفل موقد، فيرجى التأكد أن جميع الشعلات أسطح التسخين الكهربائية مطفأة أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي. لتحقيق نتائج مثالية في التنظيف، قم بإزالة أصعب الاتساخات بواسطة إسفنج مبلل قبل استخدام وظيفة التحلل الحراري. ننصح بتشغيل وظيفة الانحلال الحراري فقط إذا كان الجهاز به اتساخات شديدة أو تصدر منه روائح كريهة أثناء الطهي.

اضغط على  لإظهار التحلل الحراري "Pyro" على الشاشة.



اضغط على  أو  لاختيار الدورة المطلوبة، ثم اضغط على  للتأكيد. بمجرد تحديد الدورة، إذا رغبت في ذلك، اضغط على  أو  لضبط وقت الانتهاء (تأخير البدء)، ثم اضغط على  للتأكيد.

قم بتنظيف الباب واخلع كافة الكماليات عند طلب ذلك، ثم أغلق الباب واضغط  عند الانتهاء: يبدأ الفرن في دورة التنظيف الذاتي، بينما ينغلق الباب أوتوماتيكياً: تظهر رسالة تحذيرية على وحدة العرض طوال تشغيل الدورة مصحوبة بالعد التنازلي في إشارة إلى حالة تقدم الدورة. بمجرد انتهاء الدورة، يظل الباب مغلقاً إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن مقبول.

يرجى ملاحظة: إذا لزم الأمر من النظام، يمكن أن يطلب منه إفراغ الدرج وتكرار هذه العملية.

عند اكتمال عملية إزالة الترسبات الكلسية، يُقترح تجفيف الحيز الداخلي من بقايا المياه المحتملة. سيكون من الممكن بعد ذلك استخدام جميع وظائف البخار.

يرجى ملاحظة: أثناء دورة إزالة الترسبات الكلسية، يمكن سماع بعض الضوضاء نظراً لتفعيل مضخات الفرن لضمان الكفاءة المثلى لإزالة الترسبات الكلسية.

بمجرد بدء دورة الصيانة، لا تقم بإزالة الدرج ما لم يطلب الجهاز ذلك.

يرجى ملاحظة: بعد امتلاء الغلاية بمحلول إزالة الترسبات الجيرية وظهور شاشة العرض "مرحلة إزالة الترسبات الجيرية 2/1"، لا ينبغي قطع الدورة، وإلا يجب تكرار دورة إزالة الترسبات الجيرية بالكامل قبل التمكن من تشغيل أي وظيفة بخار.

MINUTEMINDER (مِقَاتِي الدَّقَائِق)

تفعيل هذه الوظيفة، اضغط على الأيقونة . اضغط على + أو - لضبط مدة الوقت المرغوبة ثم اضغط على  لتفعيل المِقَاتِي.



تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء مِقَاتِي الدَّقَائِق من العد التنازلي للمدة المحددة.

يرجى ملاحظة: لا يقوم مِقَاتِي الدَّقَائِق بتفعيل أيًا من دورات الطهي.

يمكن تفعيل مِقَاتِي الدَّقَائِق أيضًا عند تشغيل إحدى الوظائف.

وسيستمر المِقَاتِي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية مِقَاتِي الدَّقَائِق (سيتم فقط عرض الأيقونة )، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. لتحرير عداد الدَّقَائِق، يمكنك الضغط على الأيقونة  واضبط الوقت باستخدام الأيقونة + أو -.

لإلغاء عداد الدَّقَائِق، اضغط على الأيقونة  ثم اختر - حتى يتم عرض الوقت "--:--". اضغط على  للتأكيد.

KEYLOCK (قفل المفاتيح)

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط واستمر في الضغط على  لمدة خمس ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.



يرجى ملاحظة: يمكن أيضا تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على .

يمكن أيضًا إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية كلما رغب المستخدم في تنظيف أعمق لدورة البخار الداخلية.

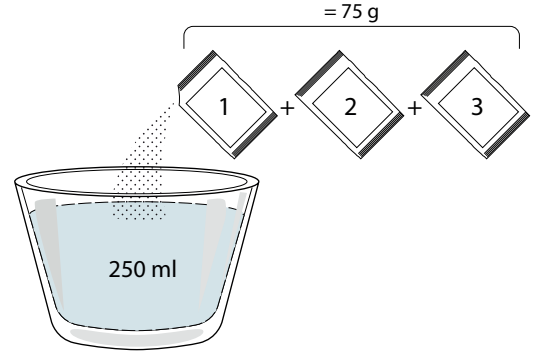
قبل تشغيل مرحلة إزالة الترسبات الجيرية، سيتحقق الجهاز من احتواء الغلاية على بعض المياه المتبقية، ويمكن إجراء دورة تصريف، إذا لزم الأمر. في هذه الحالة، سيتعين عليك إفراغ الدرج بعد دورة التصريف، قبل الاستمرار في مرحلة إزالة الترسبات الكلسية.

يرجى ملاحظة: للتأكد أن الماء بارد، لا يمكن إجراء هذه العملية قبل انقضاء 30 دقيقة من الدورة الأخيرة (أو آخر مرة تم فيها تشغيل المنتج). أثناء فترة الانتظار، سوف تعرض وحدة العرض التعليق التالي "WATER IS HOT" (الماء ساخن).

« المرحلة 1/2 :DESCALING (70 MIN) (إزالة الترسبات الكلسية)

عندما تظهر الشاشة <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (إضافة 0.25 لتر من المحلول)، يرجى صب محلول إزالة الترسبات الكلسية في الدرج. للحصول على أفضل النتائج في إزالة الترسبات الكلسية، نوصي بملء الخزان بمحلول مكون من 75 جم من منتج WPRO المحدد و 250 مل من ماء الشرب. مزيل الترسبات الكلسية WPRO هو المنتج الاحترافي المقترح للحفاظ على أفضل أداء لوظيفة البخار في الفرن. للطلبات والمعلومات، اتصل بخدمة ما بعد البيع أو www.whirlpool.eu.

لن تتحمل شركة Whirlpool المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن استخدام منتجات التنظيف الأخرى المتوفرة في السوق.



بمجرد سكب محلول إزالة الترسبات الكلسية داخل الدرج، اضغط على  لبدء عملية إزالة الترسبات الكلسية الرئيسية. لا تحتاج مراحل إزالة الترسبات الكلسية إلى البقاء أمام الجهاز. بعد اكتمال كل مرحلة، سيتم تشغيل ردود فعل صوتية وستعرض الشاشة تعليمات للمضي قدمًا في المرحلة التالية.

بمجرد اكتمال مرحلة إزالة الترسبات الكلسية، سيتم تفريغ الغلاية: سيتم سكب محلول إزالة الترسبات المستخدم خلال هذه المرحلة في الدرج القابل للاستخراج.

« المرحلة 2/2 :RINSING (30 MIN.) (الشطف)

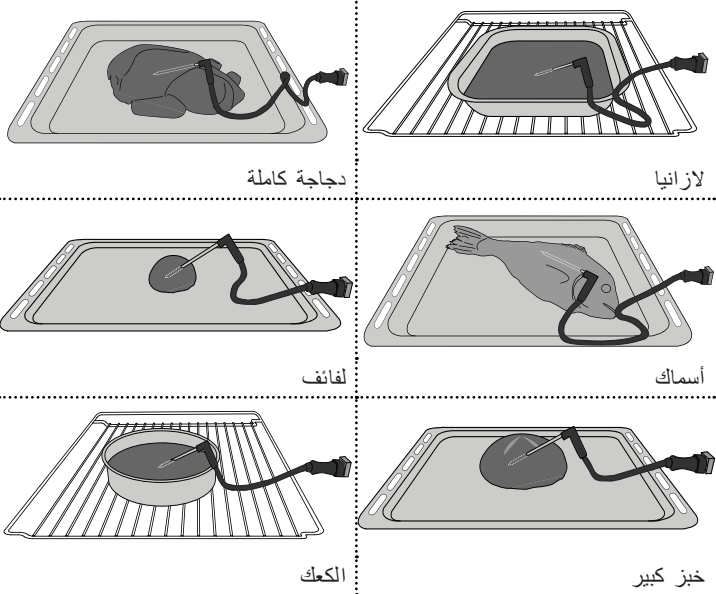
لإزالة بقايا إزالة الترسبات الكلسية من الدرج ودائرة البخار، يجب إجراء دورة الشطف. عندما تظهر الشاشة <ADD 0.25 L OF WATER> (إضافة 0.25 لتر من الماء) املا الخزان بكمية 0.25 لترًا من ماء الشرب، ثم اضغط على  لبدء الشطف. لا تقم بإطفاء الفرن حتى يتم الانتهاء من جميع الخطوات المطلوبة بواسطة الوظيفة.

اللحوم: أدخل المجس عميقاً في اللحم، وتجنب العظام والمناطق الدهنية. أما بالنسبة إلى الطيور، أدخل المجس بشكل طولي في منتصف الصدر وتجنب منطقة التجويف.

أسماك (سمكة كاملة): ضع الطرف في الجزء الأكثر سمكاً، وتجنب الأشواك.

المخبوزات والمعكرونة: أدخل الطرف بعمق داخل العجين من خلال تشكيل الكابل لتحقيق أفضل زاوية للمجس.

من الضروري استخدام وظائف 6th Sense المتوافقة لإجراء طهي يتم التحكم فيه بواسطة المجس لهذه الأنواع من الأطعمة. في حالة استخدام المجس عند الطهي بوظائف 6th Sense، سيتم إيقاف الطهي تلقائياً عندما تبلغ الوصفة المختارة درجة الحرارة الداخلية المثالية، من دون الحاجة لضبط درجة حرارة الفرن.



ملاحظات

- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائيق الألومنيوم.
- لا تسحب الأوعية أو القلايات مطلقاً على قاعدة الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تضع أوزاناً ثقيلة على الباب ولا تتمسك بالباب.
- بسبب ارتفاع درجة حرارة دورة البييتزا، فمن المتوقع أن تشهد ضوضاء مروحة التبريد أعلى قليلاً.

استخدام مجس درجة حرارة الطعام (إن وجد)

يُتيح لك المجس قياس درجة الحرارة الداخلية لأنواع طام مختلفة أثناء الطهي لضمان وصوله لدرجة الحرارة المثالية. تختلف درجة حرارة الفرن وفقاً للوظيفة التي تم اختيارها، ولكن يتم برمجة الطهي دائماً لكي ينتهي فور بلوغ درجة الحرارة المحددة.

بمجرد إدخال المجس، تصدر إشارة صوتية وتظهر عبارة "Probe Plugged" (تم إدخال المجس) بشاشة العرض.

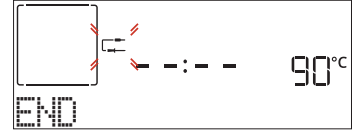


اختر الوظيفة التي تحتاجها من الوظائف المتوافقة (تقليدي، الهواء الموجه قسرياً، الخبز بالحمل الحراري، الشواية التبريد، طهي اقتصادي بالهواء الموجه قسرياً، الطهي الأقصى، وظيفة 6th Sense): توجهك شاشة العرض إلى ضبط درجة الحرارة المستهدفة للمجس: اضغط على + أو - لضبطه ثم اضغط على ✓ لضبط بارامترات الطهي التالية.

بمجرد برمجة بارامترات الطهي وذلك لإنهاء فور بلوغ درجة الحرارة المطلوبة، لا يمكن حينئذ ضبط وقت الطهي أو ضبط وقت محدد لإنهاء الطهي. سيظل المصباح مشغلاً حتى إزالة المجس.

في حالة إزالة المجس أثناء الطهي، ستتم متابعة الطهي تبعاً للوضع التقليدي (بدون وقت محدد).

وعند بلوغ المجس لدرجة الحرارة المرغوبة، ستصدر إشارة صوتية وسيظهر ذلك بشاشة العرض.



يرجى ملاحظة: لتغيير الإعدادات لاحقاً، اضغط على + أو - لمجس درجة الحرارة أو اضغط على <> للحصول على إعدادات أخرى. تصدر إشارة صوتية ورسالة تخبرك إذا كان استخدام المجس غير متوافق مع الإجراء الذي تم اتخاذه. إذا حدث ذلك، أزل المجس.

ضع الطعام في الفرن وقم بتوصيل القابس عبر إدخاله في الوصلة الموجودة على الجانب الأيمن من حيز الطهي الموجود بالفرن.

الكابل شبه صلب ويمكن أن يتشكل حسب الحاجة حتى يتسنى إدخال المجس داخل أنواع الطعام المختلفة بطريقة أكثر فعالية. تأكد من أن الكابل لا يلامس عنصر التسخين العلوي أثناء الطهي.

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الملحقات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة دفع الهواء (وظيفة دفع الهواء"، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واطرك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

لحوم

استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تحميرها من الأفضل أن تضيف المرفقة إلى الصحن من أسفل، مع تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. يرجى ملاحظة أنه يتولد البخار أثناء هذه العملية. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم. إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعاً بسمك متساو في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السمكية للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الشبكة السلوكية بحيث يظل الطعام بعيداً عن الشواية. وأقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي. توخ الحذر عند فتح الباب حيث يتسرب البخار.

لتجميع عصارة الأطعمة، ننصح بوضع صينية تجميع القطرات وبها نصف لتر من الماء الصالح للشرب أسفل الشبكة السلوكية مباشرة التي ستوضع عليها الطعام. وقم بتزويد الماء عند الحاجة.

الحلويات

يمكنك طهي الحلويات اللذيذة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط.

واستخدم صواني الخبز المعدنية داكنة اللون، وضعها دائما على الشبكة السلوكية الموردة. وللطهي على أكثر من رف، اختر وظيفة دفع الهواء ورتب موضع صواني الكيك على الأرفف، مما يساعد على توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.

للتحقق من اكتمال طهي الكيك المخمر، أدخل خلة خشبية في منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.

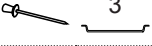
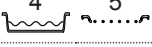
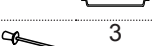
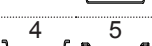
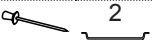
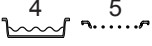
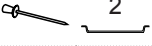
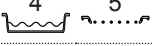
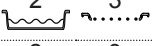
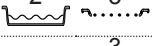
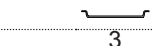
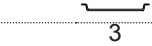
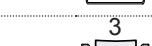
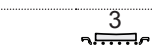
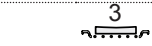
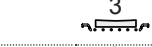
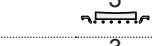
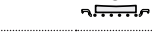
في حالة استخدام صواني خبز مائعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.

إذا "انتفخ" الخبز أثناء الطهي استخدم درجة حرارة أقل في المرة القادمة وضع في اعتبارك تقليل كمية السائل الذي تضيفه أو قلب الخليط برفق أكثر.

بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (مثل تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة "الخبز بالتوزيع الحراري". إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

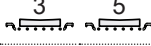
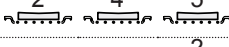
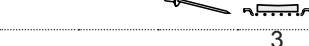
التخمير (RISING)

يُفضل دائما تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقل وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريبا مقارنة بتخميره في درجة حرارة الغرفة (20 - 25°م). يبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجين البيتزا ساعة واحدة تقريبا.

المستوى والملحقات	إدارة (مدة الطهي)	مستوى التحمير	مستوى الطهي	الكمية	فئات الطعام	
 2	-	0	-	0.5 - 3 كجم *	لا زانيا	لا زانيا
 3	-	0	0	0.6 - 2 كجم *	روستو	لحم بقري
 4 5	5/3	-	0	1.5 - 3 سم	برجر	
 3	-	-	0	0.6 - 2 كجم *	Roast-Slow cooking (الطهي البطيء روستو)	
 3	-	0	-	0.6 - 2.5 كجم *	روستو	
 3	-	0	-	0.5 - 2.0 كجم *	فخذ	لحم دسم
 4 5	3/2	-	-	1.5 - 4.5 سم	النقانق وورستيل	
 3	-	0	-	0.6 - 2.5 كجم *	لحم بتلو	لحوم
 2	-	0	0	0.6 - 2.5 كجم *	روستو	
 2	-	0	0	0.5 - 2.0 كجم *	Leg (فخذ)	
 2	-	0	-	0.6 - 3 كجم *	الدجاج المحمر	
 2	-	0	-	0.6 - 3 كجم *	حشو بالكامل	الدواجن
 4 5	3/2	-	-	1 - 5 سم	فيليه وصدر	
 2	-	0	-	0.6 - 3 كجم *	ديك رومي كامل	
 4 5	2/1	-	-	شبكة واحدة	كباب	
 2 3	-	-	-	0.5 - 3 (سم)	شرائح	أسماك
 2 3	-	-	-	0.5 - 3 (سم)	فيليه مُجمد	
 3	-	0	-	0.5 - 1.5 كجم	البطاطس المشوية	خضروات محمرة
 3	-	-	-	0.1 - 0.5 كجم [كل واحد]	خضار محشو	
 3	-	0	-	0.5 - 1.5 كجم	خضروات محمرة	
 3	-	-	-	صينية واحدة	جراتان البطاطس	
 3	-	-	-	صينية واحدة	جراتان الطماطم	الخضروات
 3	-	-	-	صينية واحدة	جراتان فلفل	
 3	-	-	-	صينية واحدة	Broccoli gratin (جراتين البروكلي)	
 3	-	-	-	صينية واحدة	جراتان القرنبيط	
 3	-	-	-	صينية واحدة	جراتان الخضراوات	

* الكمية المقترحة

الملحقات	الرف السلكي	صينية فرن / صينية كيك / صينية بيتزا دائرية على رف سلكي	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	مجس الطعام
----------	-------------	--	-----------------------------------	-----------------------------------	------------

المستوى والملحقات	إدارة (مدة الطهي)	مستوى التحمير	مستوى الطهي	الكمية	فئات الطعام	
	-	0	-	0.8 - 1.2 كجم	كعكة مالحة	
	-	-	-	60 - 150 جم [كل واحد]*		الخبز
	-	-	-	400 - 600 جم [كل واحد]		
	-	-	-	0.7 - 2.0 كجم *		الخبز
	-	-	-	200 - 300 جم [كل واحد]*		
	-	-	-	مستديرة	بيتزا مستديرة	
	-	-	-	الصينية	بيتزا سمكة	
	-	-	-	1 طبقة*	البيتزا	
	-	-	-	2 طبقة*		
	-	-	-	3 طبقة*		
	-	-	-	4 طبقة*		
	-	-	-	0.5 - 1.2 كجم*	Sponge Cake (الكعك الأسفنجي)	
	-	-	-	0.2 - 0.6 كجم	كعك	
	-	-	-	صينية واحدة *	معجنات الشو	
	-	-	-	0.4 - 1.6 كجم	فطيرة	
	-	-	-	0.4 - 1.6 كجم	شترودل	
	-	-	-	0.5 - 1.2 كجم*	كيك الفاكهة المرتفعة	

* الكمية المقترحة

الملحقات	الرف السلكي	صينية فرن/صينية كيك/صينية بيتزا دائرية على رف سلكي	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	مجس الطعام
----------	-------------	--	---------------------------------	-----------------------------------	------------

جدول الطهي القلي الهوائي

الوصفة	الوظيفة	الكمية المقترحة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
بطاطس مقلية مجمدة		650 - 850 جم	نعم	200	25 - 30	2 رف 4 كماليات
ناجتس دجاج مجمد		500 جم	نعم	200	15 - 20	2 رف 4 كماليات
أصابع السمك		500 جم	نعم	220	15 - 20	2 رف 4 كماليات
حلقات البصل		500 جم	نعم	200	15 - 20	2 رف 4 كماليات
كوسة طازجة بالبقسماط		400 جم	نعم	200	15 - 20	2 رف 4 كماليات
بطاطس محمرة في المنزل		300 - 800 جم	نعم	200	20 - 40	2 رف 4 كماليات
خضروات مشكلة		300 - 800 جم	نعم	200	20 - 30	2 رف 4 كماليات
صدور الدجاج		1 - 4 سم	نعم	200	20 - 40	2 رف 4 كماليات
أجنحة الدجاج		200 - 1500 جم	نعم	220	30 - 50	2 رف 4 كماليات
شريحة لحم بالبقسماط		1 - 4 سم	نعم	220	20 - 50	2 رف 4 كماليات
سمك فيليه		1 - 4 سم	نعم	220	15 - 25	2 رف 4 كماليات

لطهي الأطعمة الطازجة أو محلية الصنع، قم بتوزيع طبقة رقيقة من الزيت على سطح الطعام. لضمان نتائج طهي متجانسة، اخلط الطعام في منتصف مدة الطهي الموصى بها.

الوظائف	 AIR FRY (القلي الهوائي)
الملحقات	 صينية تجميع القطرات / صينية خبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية  صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية  صينية القلي الهوائي

جدول الطهي بخار + هواء

الوصفة	مستوى البخار*	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
بسكويت شورت بريد / كعك	1	نعم	150 - 140	55 - 35	3
قطع كيك صغيرة / مافن	1	نعم	170 - 160	40 - 30	3
كيك مخمر	1	نعم	180 - 170	60 - 40	2
الكيك الإسفنجي	1	نعم	170 - 160	40 - 30	2
خبز الفوكاشيا	1	نعم	220 - 200	40 - 20	3
رغيف خبز	1	نعم	180 - 170	100 - 70	3
خبز صغير	1	نعم	220 - 200	50 - 30	3
خبز	1	نعم	220 - 200	50 - 30	3
بطاطس محمرة	2	نعم	220 - 200	70 - 50	3
لحم عجل / لحم بقرى / لحم دسم 1 كجم	2	نعم	200 - 180	100 - 60	3
لحم عجل / لحم بقرى / لحم دسم (قطع)	2	نعم	180 - 160	80 - 60	3
لحم بقرى روز بيف نيء 1 كجم	2	نعم	220 - 200	50 - 40	3
لحم بقرى روز بيف نيء 2 كجم	2	نعم	200	65 - 55	3
فخذ ضأن	2	نعم	200 - 180	75 - 65	3
حساء زنود دسمة	2	نعم	180 - 160	100 - 85	3
دجاج / دجاج حبشي / بط 1 - 1.5 كجم	2	نعم	220 - 200	70 - 50	3
دجاج / دجاج حبشي / بط (قطع)	2	نعم	220 - 200	65 - 55	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)	2	نعم	200 - 180	40 - 25	3
سمك فيليه	3	نعم	200 - 180	30 - 15	3

*يرجى الأخذ في الاعتبار أنه في حالة تحديد وظيفة Steam Auto، يجب تخطي هذا الارتباط. سيختار الفرن تلقائيًا أفضل مستوى للبخار يناسب درجة الحرارة المحددة.

الملاحظات	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات / صينية خبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية
-----------	---	--

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
كيك مختمر / كيك اسفنجي		نعم	170	50 - 30	
		نعم	160	50 - 30	
		نعم	160	50 - 30	
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، معجنات شترودل، فطيرة تفاح		نعم	200 - 160	85 - 30	
		نعم	200 - 160	90 - 30	
كعك		نعم	150	40 - 20	
		نعم	140	50 - 30	
		نعم	140	50 - 30	
		نعم	135	60 - 40	
قطع كيك صغيرة / مافن		نعم	170	40 - 20	
		نعم	150	50 - 30	
		نعم	150	50 - 30	
		نعم	150	60 - 40	
معجنات الشو		نعم	200 - 180	40 - 30	
		نعم	190 - 180	45 - 35	
		نعم	190 - 180	* 45 - 35	
المارينج		نعم	90	150 - 110	
		نعم	90	150 - 130	
		نعم	90	* 160 - 140	
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا		نعم	250 - 190	50 - 15	
		نعم	230 - 190	50 - 20	
بيتزا (رفيعة، سميقة، فوكاشيا)		نعم	310	12 - 7	
		نعم	240 - 220	* 50 - 25	
بيتزا مجمدة		نعم	250	15 - 10	
		نعم	250	20 - 10	
		نعم	240 - 220	30 - 15	
الفطائر المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	190 - 180	55 - 45	
		نعم	190 - 180	60 - 45	
		نعم	190 - 180	* 70 - 45	

	ECO								الوظائف
البيتزا	الدورة الاقتصادية	Cook 4 وظيفة	MaxiCooking وظيفة	الشواية التبرو	الشواية	الحبب بالحمل الحراري	دفع الهواء	تقليدي	
									الملحقات
صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري		نعم	200 - 190	30 - 20	3
		نعم	190 - 180	40 - 20	1 4
		نعم	190 - 180	* 40 - 20	1 3 5
لازانيا/فطائر/معكرونة محمرة/كانيلوني		نعم	200 - 190	65 - 45	3
لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم		نعم	200 - 190	110 - 80	3
لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم		-	170	150 - 110	2
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	230 - 200	100 - 50	3
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	200 - 190	130 - 80	2
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	200 - 180	60 - 40	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	200 - 180	60 - 50	2
التوست		-	3 (مرتفع)	6 - 3	5
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	2 (متوسطة)	** 30 - 20	3 4
السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر		-	3 - 2 (متوسطة - مرتفعة)	** 30 - 15	4 5
دجاجة مشوية 1-1.3 كجم		-	2 (متوسطة)	*** 70 - 55	1 2
فخذ ضأن/سيقان		-	2 (متوسطة)	*** 90 - 60	3
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	*** 55 - 35	3
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	25 - 10	3
كعك		نعم	135	70 - 50	1 3 4 5
التورتات		نعم	170	70 - 50	1 2 3 5
بيتزات مستديرة		نعم	210	60 - 40	1 2 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / لحم (المستوى 1)		نعم	190	* 120 - 40	1 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / خضروات روستو (المستوى 4) / لازانيا (المستوى 2) / قطع لحم (المستوى 1)		نعم	190	* 120 - 40	1 2 4 5
لازانيا ولحم		نعم	200	* 100 - 50	1 4
اللحم والبطاطس		نعم	200	* 100 - 45	1 4
الأسماك والخضراوات		نعم	180	* 50 - 30	1 4
قطع لحم روست مشوية	ECO	-	200	* 120 - 80	3
قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)	ECO	-	200	* 100 - 50	3

* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي.

*** قم بتقليب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

الوظائف	تقليدي	دفع الهواء	الخبيز بالحمل الحراري	الشواية	الشواية التبرو	وظيفة MaxiCooking	وظيفة Cook 4	الدورة الاقتصادية	البيتزا
الملحقات	الرف السلبي	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلبي	صينية تجمع القطرات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلبي	صينية تجمع القطرات/صينية الخبز	صينية تجمع القطرات/صينية الخبز	صينية تجمع القطرات مع 0 مل ماء			

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

الصيانة والتنظيف

تأكد أن الفرن بارد تمامًا قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخر.

ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيل/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.

ارتد قفازات واقية.

يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

الأسطح الخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فاضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تمامًا ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.
- قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي. (في بعض الموديلات فقط).
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

الملحقات

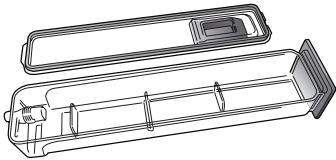
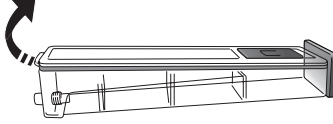
انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجية. لا تقم بتنظيف مجس الطعام ومجس اللحوم (إن وجد) في غسالة الأطباق. يمكن تنظيف صينية القلي الهوائي (إن وجدت) في غسالة الأطباق.

صيانة درج الماء

تنبيه: درج الماء غير مناسب للاستخدام في غسالة الأطباق: خطر التعرض للضرر!
في نهاية كل دورة طهي بالبخر، بعد حوالي 30 دقيقة، يقوم الفرن تلقائيًا بإجراء دورة تصريف تدوم حوالي دقيقة واحدة، وبالتالي يتم نقل كل المياه في النظام إلى الدرج القابل للاستخراج. ملاحظة: تجنب ترك الماء في النظام أكثر من يومين.

من أجل إزالة المياه الموجودة بالداخل بشكل كامل أو تنظيف الأسطح الداخلية، يمكنك فتح درج المياه:

1. ادفع اللسان الخلفي نحو الأعلى لإزالة الغطاء العلوي لدرج الماء.



2. بمجرد الانتهاء من التنظيف، يمكنك إغلاق الدرج عن طريق إدخال اللوحين الأماميين داخل الفتحات الأمامية والضغط على الجانب الخلفي للأسفل.

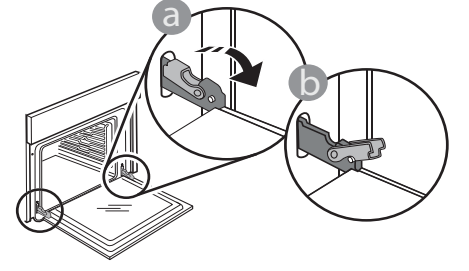
استخدم فقط الماء بدرجة حرارة الغرفة عند ملء درج الماء: قد يؤثر الماء الساخن على عمل نظام البخار. استخدم مياه الشرب فقط.

الغلاية

لضمان تشغيل الفرن دائما بالأداء الأمثل وللمنع تكون الترسبات الجيرية طوال الوقت، فإننا نوصيك باستخدام وظيفة "إزالة الترسبات الجيرية" على فترات منتظمة. بعد فترة طويلة من عدم استخدام وظائف "البخار"، يُنصح بشدة بتفعيل دورة طهي والفرن فارغا مع ملء الخزان بالكامل.

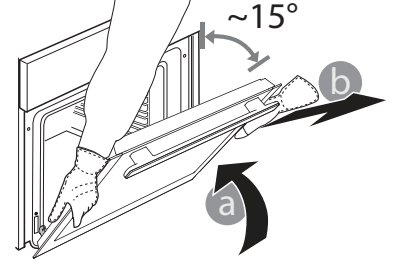
خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



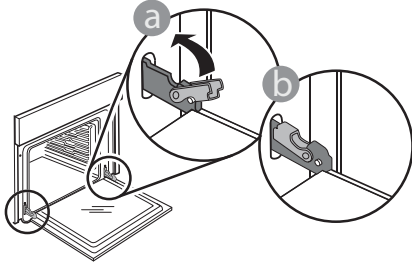
2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكم مسك الباب بكلتا يديك – لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

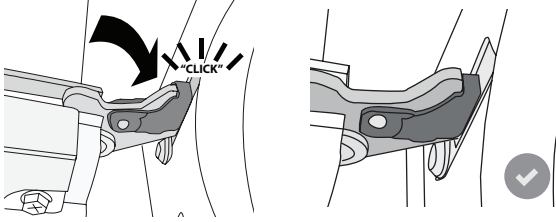


3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي. وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



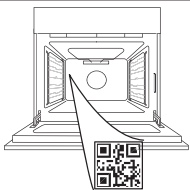
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

استبدال المصباح

لاستبدال المصباح، اتصل بخدمة ما بعد البيع.

دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	تواصل مع مركز الاتصالات واذكر الرقم الذي يلي الحرف "F".
تنتهي وظيفة طهي 6th Sense دون عرض عد تنازلي. تنتهي عملية الطهي قبل انتهاء العد التنازلي.	كمية الطعام المختلفة من النطاق الموصى به. الباب مفتوح أثناء الطهي.	افتح الباب وتحقق من درجة استواء الطعام. إذا كان ضرورياً، واصل عملية الطهي من خلال اختيار الوظيفة التقليدية.
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" (وضع الاستعراض) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
ينطفئ الضوء.	يتم تشغيل الوظيفة الاقتصادية "ECO".	قم بالدخول إلى "ECO" (الوظيفة الاقتصادية) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
لا ينغلق الباب بشكل صحيح.	عدم تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح.	تأكد من تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح من خلال اتباع تعليمات الفك وإعادة ضبط وضع الباب تحت جزء "الصيانة والتنظيف".
يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.	خطأ بإعداد القدرة.	تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. قم بالدخول إلى "POWER" (القدرة) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "منخفض" (منخفض).
انتهت دورة الطهي مع انتهاء المسبار دون سبب واضح أو ظهور خطأ F3E3 على الشاشة	مجس الطعام غير متصل بشكل صحيح	تحقق من اتصال مجس الطعام



يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام رمز الاستجابة السريع على المنتج
- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu
- وكبدل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400011721824

Whirlpool