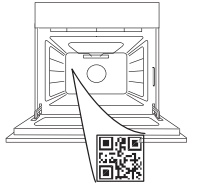




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

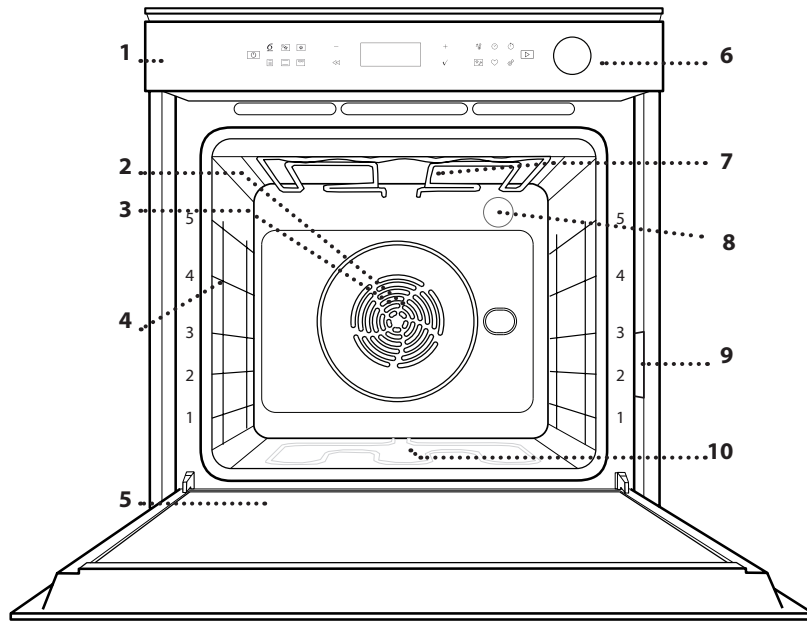
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



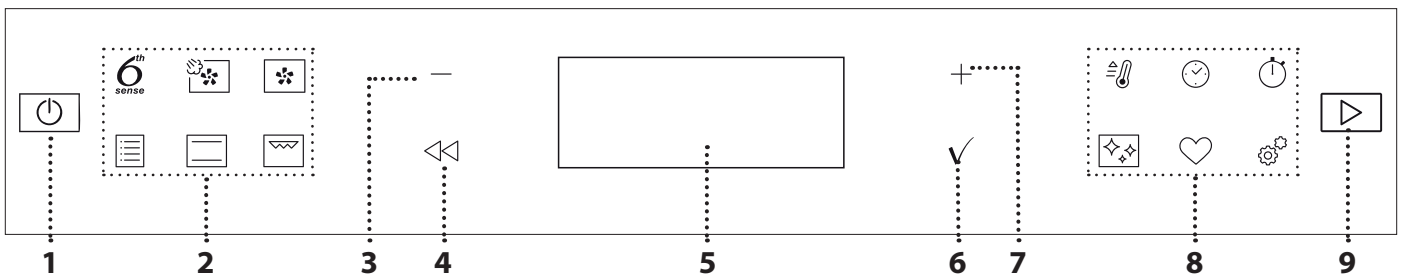
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

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

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking allows to change settings.

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

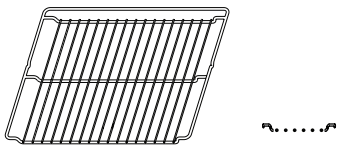
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

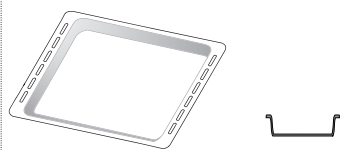
ACCESSORIES

WIRE SHELF



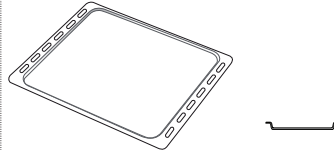
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



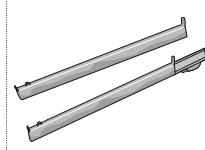
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



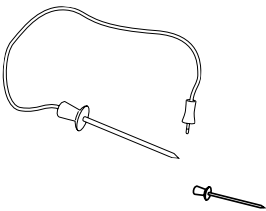
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *

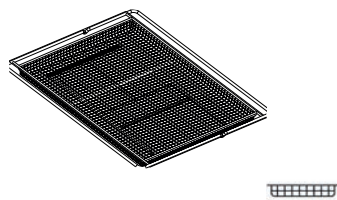


To facilitate inserting or removing accessories.

MEAT PROBE*



AIR FRY TRAY *



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

* Available only on certain models

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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards. Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

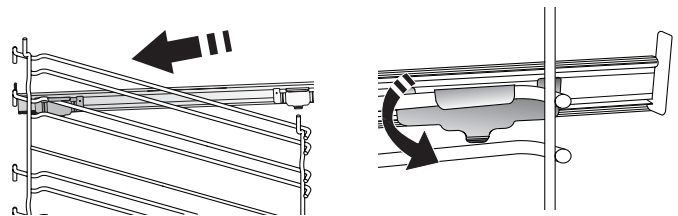
. To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.

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

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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



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

FUNCTIONS

6th
sense

6th SENSE

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

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



FORCED AIR + STEAM

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



FORCED AIR

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



TRADITIONAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

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

• TURBO GRILL

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

• FROZEN BAKE

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

• SPECIAL FUNCTIONS

» AIR FRY

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air.

Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.

» RISING

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

» DEFROST

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

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» ECO FORCED AIR

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

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



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



TIMERS

For editing function time values.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



CLEANING

• SMART CLEAN

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

• DRAIN

For draining the boiler in order to prevent residual water remaining in there when the appliance will not be used for a certain period of time.

• DESCAL

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 run descale.



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.



FAVORITE

For retrieving the list of 10 favorite functions.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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

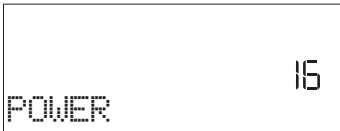


Press + or - to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION

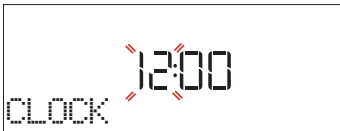
The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).



Use navigation button + and - to select 16 "High" or 13 "Low" and press ✓ to confirm.

3. SET THE TIME

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



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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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

2. SET THE FUNCTION

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

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

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

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

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

Press ✓ to confirm.

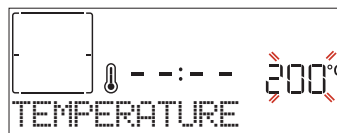
For Water Hardness level, "Hard" is preset.

5. HEAT THE OVEN

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

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL

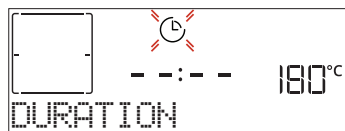


When the value flashes on the display, press + or - to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low). In "Forced Air + Steam" function, you can select the amount of steam from the following values: STEAM 1, STEAM 2.

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

DURATION



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

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

END TIME (START DELAY)

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



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

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

6th SENSE

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

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

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



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

DONENESS / BROWNING

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



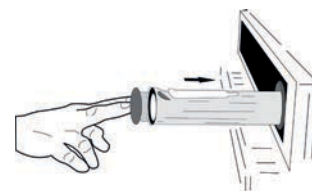
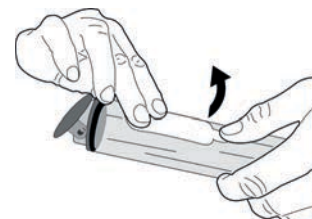
When prompted, press + or – to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press ✓ or ▶ to confirm and start the function.

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

COOKING WITH STEAM

By selecting the "Forced Air + Steam" or one of the several 6th Sense dedicated recipes it is possible to 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" indication, open the drawer by pressing the tilting cap. Once extracted, open drawer's lid and slowly pour in some drinking water until the notch corresponding to the level requested on the display (LEVEL 1 - 160 ml or LEVEL 2 - 300 ml, based on selected function) is reached. In any case, do not overflow the drawer exceeding the notch indicating Level 2.



Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. The drawer must always remain closed, except for water filling. After the first filling, in case of longer cooking cycles, once water will have ran out, it could be necessary to add it again, in order to complete the cycle: the oven will prompt it in case it is needed. Avoid to fill the drawer when the oven is switched off, or up to it is requested from the display. We suggest emptying the drawer after the cooking steam cycle.

3. START THE FUNCTION

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

During the delay phase, by pressing the oven will start immediately the function.

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

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

4. PREHEATING

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



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

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

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

5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

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

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



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

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

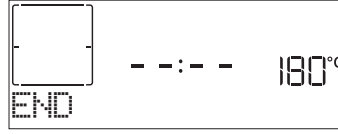


An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and resume cooking.

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

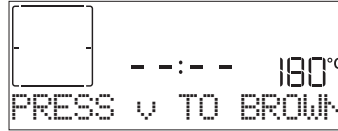
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



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. Once the food has been removed, leave the oven cooling down with the door closed.

BROWNING

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



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

. FAVORITES

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



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

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

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

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

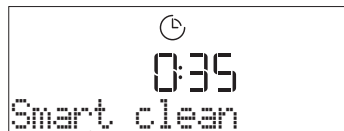





Press or to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

CLEANING

• SMARTCLEAN

Press  to show "Smart Clean" on the display.



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

Please note: It is 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 into the drawer (be careful not to remove the drawer after cooking). Once done, the drawer can be extracted and emptied.

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


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



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

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

• DESCALE

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

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

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

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

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

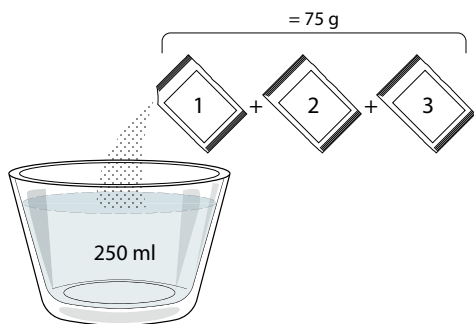
The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the internal steam circuit.

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

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

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

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



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press to start the main descaling process.

The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase. Once the descaling phase has been completed, 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.

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

Cooking functions cannot be activated during the cleaning cycle. Please note: A message will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly. When Descale procedure is completed, it is suggested to dry the cavity from potential water residuals. It will be then possible to use all the steam functions.

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

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

. MINUTEMINDER

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

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



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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press + or - to change the time set on the timer; press or to switch the timer off at any time.

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

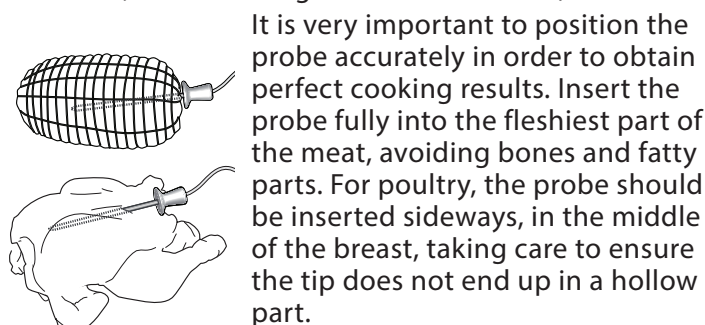
Press to switch on the oven and then select the function you require. Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

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

. USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

The meat probe supplied allows to measure the exact internal temperature of food during cooking.

The meat probe is allowed only in some cooking function (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbo Grill, Slow Cooking and 6th Sense Meat).



It is very important to position the probe accurately in order to obtain perfect cooking results. Insert the probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts. For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part.

In the case of meat with very irregular thickness, check it is cooked properly before removing it from the oven.

Connect the end of the probe in the hole located on the right wall of the oven cavity.

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






Press to start settings. Use + and - button to set the meat probe target temperature. Press to confirm.


Use + and - button to set oven cavity temperature.




Press or to confirm and start the cooking cycle.

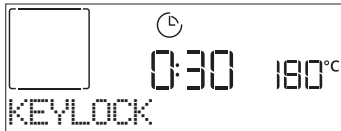
During cooking cycle, the display shows meat probe target temperature. When the meat reaches the target temperature set, the cooking cycle stops and the display shows "End". To restart the cooking cycle from "End", by using + and - button it is possible to adjust meat probe target temperature as indicated above. Press  or to  confirm and restart the cooking cycle.


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

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

. KEYLOCK

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



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

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

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray




















Drip tray with 500 ml of water

Meat probe

Air Fry accessory




FORCED AIR + STEAM COOKING TABLE

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

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

























 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

 Meat probe

 Air Fry accessory

AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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

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

FUNCTIONS

 Conventional

 Forced air

 Convection bake

























































































 Grill

 TurboGrill

 Eco Forced air

 Air Fry

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection bake



Grill



TurboGrill



Eco Forced air



Air Fry

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

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

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Meat probe

Air Fry accessory

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

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

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

. The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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



WATER DRAWER MAINTENANCE

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

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

1. Press the top of the drawer front cap, indicated with a recess, to pull out the handle

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

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

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

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

BOILER

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

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

REPLACING THE LIGHT

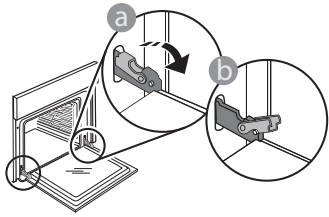
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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

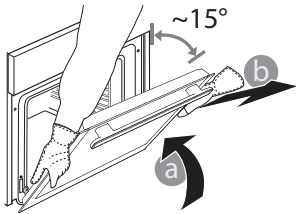
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

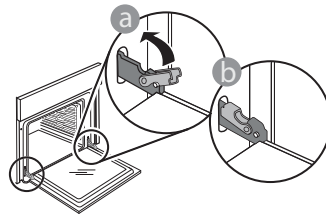


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

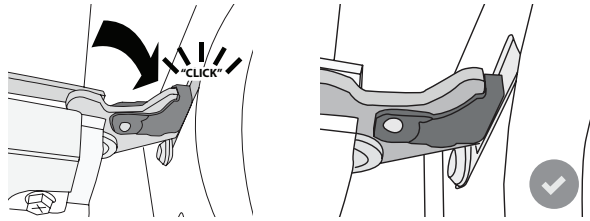


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|---|---|
| The oven is not working. | Power cut. Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number or letter. | Oven failure. | Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". |
| The oven does not heat up. The function does not start. | "DEMO" mode is running. | Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off". |
| The light switches off. | "ECO" mode is "On". | Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off". |
| Drain pump activation some minutes after end/stop of steam cycle | Expected automatic water drain | No action needed. |

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

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

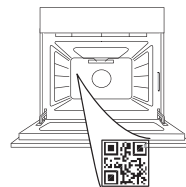


400011669601 REV. A

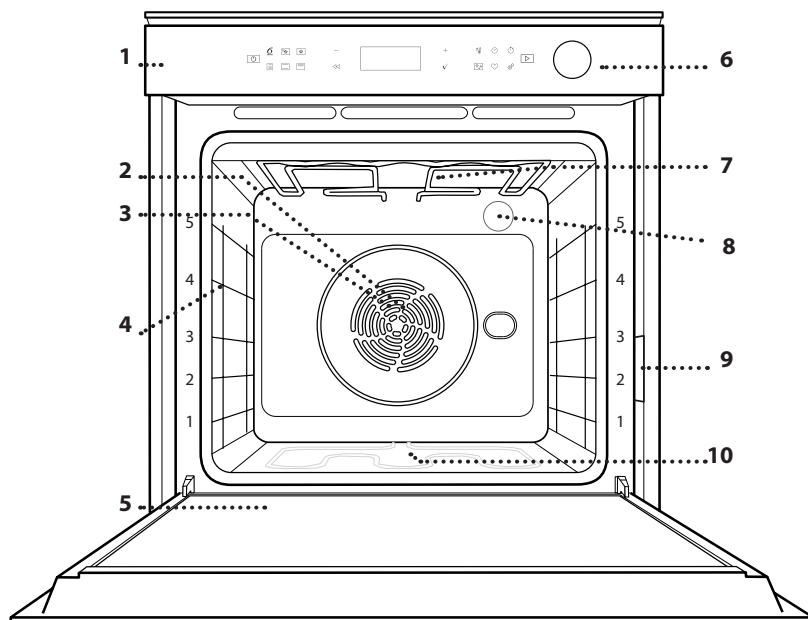
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

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

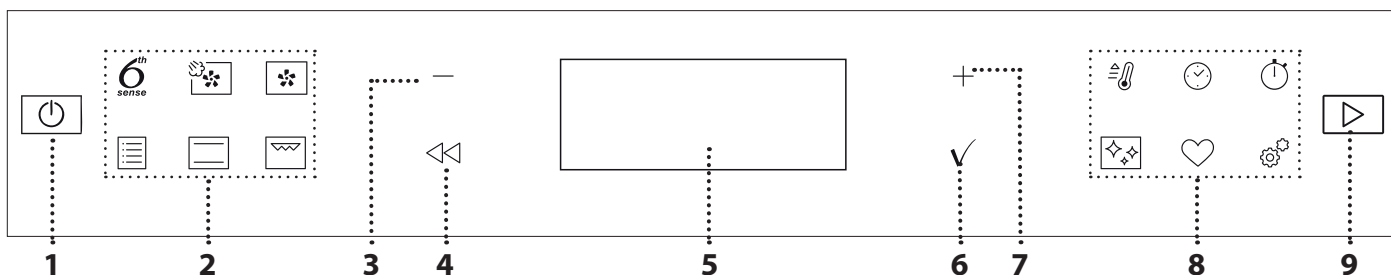
ESCANEE EL CÓDIGO QR DEL APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**1. ON / OFF**

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

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES

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

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

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

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción permite cambiar la configuración.

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

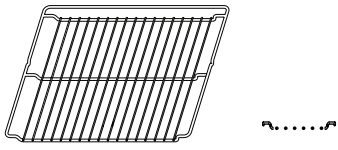
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

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

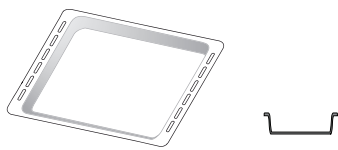
ACCESORIOS

REJILLA



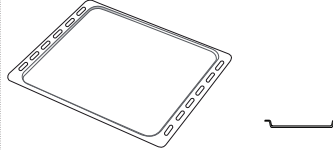
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



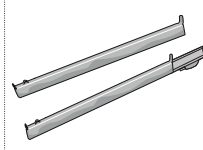
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA



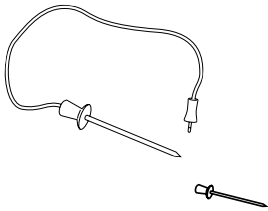
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *

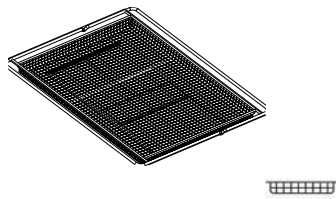


Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

SONDA DE CARNE*



BANDEJA AIR FRY *



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

* Disponible en determinados modelos solamente

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

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

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

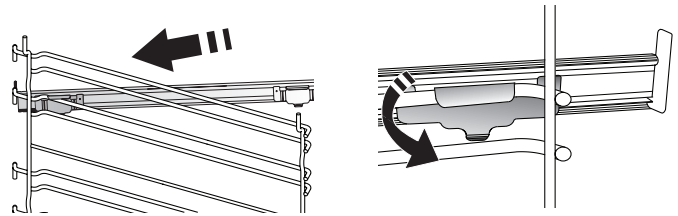
. Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.

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

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

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

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



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

FUNCIONES

6th
sense

6th SENSE

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (lasaña, carne, pescado, verduras, tartas y pasteles dulces, tartas saladas, pan o pizza).

Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



AIRE FORZADO + VAPOR

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



AIRE FORZADO

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



FUNCIONES TRADICIONALES

• HORNO CONVECC.

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

• TURBO GRILL

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

• HORNEAR CONG.

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

• FUNCIONES ESPECIALES

» AIR FRY

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

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

» FERMENTAR MASAS

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

» DEFROST (DESCONGELAR)

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

» MANT. CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» ECO AIRE FORZADO

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

ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



GRILL

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



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



TIMERS (TEMPORIZADORES)

Para editar los valores de tiempo de la función.



MINUTEMINDER (TEMPORIZADOR)

Para controlar el tiempo sin activar una función.



LIMPIEZA

• SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

• DRENAR

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

• DESINCRUSTAR

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



AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

Cuando «DEMO» está establecido en «Activado», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Apagado».

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



FAVORITES (FAVORITOS)

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

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

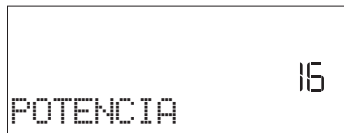


Pulse \pm o \ominus para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee. Pulse \checkmark para confirmar su selección.

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

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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



Utilice el botón de navegación «+» y «-» para seleccionar 16 «Alto» o 13 «Bajo» y pulse \checkmark para confirmar.

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



Pulse \pm o \ominus para establecer la hora actual y pulse \checkmark : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos. Pulse \pm o \ominus para ajustar los minutos y pulse \checkmark para confirmar.

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

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 \pm o \ominus para seleccionar el elemento deseado y después pulse \checkmark para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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

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 \pm y \ominus para seleccionar «DUREZA DEL AGUA». Pulse \checkmark para confirmar. Utilice los botones de navegación \pm y \ominus para seleccionar el nivel correcto para el agua de su zona, basándose en la siguiente tabla:

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

Pulse \checkmark para confirmar.

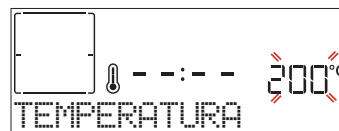
Para el nivel de dureza del agua, el ajuste preestablecido es «Dura».

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.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR

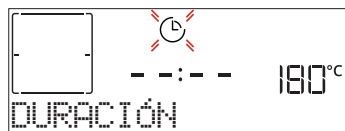


Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse \pm o \ominus para cambiarlo, después pulse \checkmark para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja). En la función «Aire forzado + Vapor», puede seleccionar los siguientes valores de cantidad de vapor: VAPOR 1, VAPOR 2.

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura o el nivel del grill con \pm o \ominus .

DURACIÓN



Cuando el icono ⌚ parpadee en la pantalla, pulse + o - para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse ✓ para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado): Pulse ✓ o ▶ para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

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

TIEMPO FINAL (INICIO DIFERIDO)

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



Pulse + o - para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse ✓ para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar + o - para cambiar el tiempo final programado o pulsar ⏪ para cambiar otros ajustes. Si pulsa ⌚ para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

6th SENSE

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

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

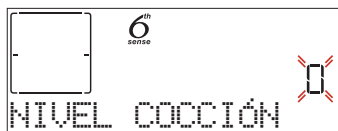
PESO / ALTURA / PIZZA (CAPAS DE BANDEJAS REDONDAS)



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

NIVEL COCCIÓN / GRATINAR

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



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

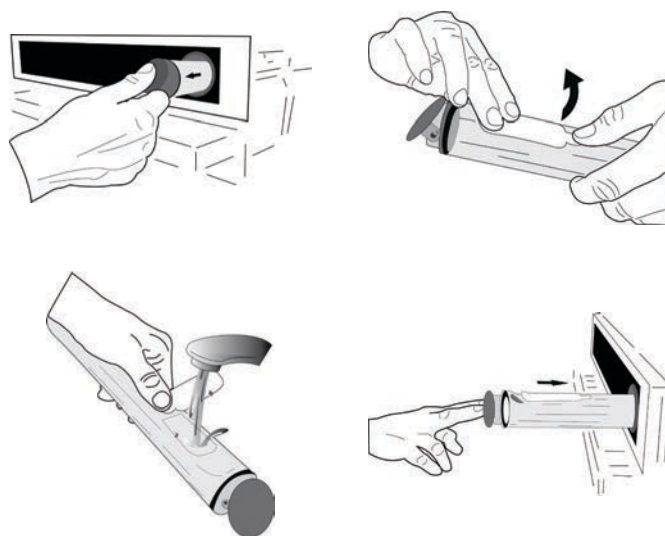
Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas funciones 6th Sense puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (1).

COCCIÓN CON VAPOR

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


El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas. Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada. Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar con agua la caldera situada en el interior del horno utilizando el cajón extraíble del panel de control. Cuando en la pantalla aparezca la indicación «AGREGAR AGUA», abra el cajón pulsando la tapa basculante.


Una vez extraído, abra la tapa del cajón y vierta lentamente un poco de agua potable hasta alcanzar la muesca correspondiente al nivel solicitado en la pantalla (NIVEL 1 - 160 ml o NIVEL 2 - 300 ml, según la función seleccionada). En cualquier caso, no llene en exceso el cajón sobrepasando la muesca que indica el Nivel 2.



Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua. Después del primer llenado, en caso de ciclos de cocción más largos, una vez que se haya acabado el agua, podría ser necesario añadirla de nuevo para completar el ciclo: el horno lo indicará en caso de que sea necesario. Evite rellenar el cajón cuando el horno esté apagado o antes de que se solicite en la pantalla. Se aconseja vaciar el cajón después del ciclo de cocción al vapor.


3. INICIO DE LA FUNCIÓN

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

Durante la fase de aplazamiento, al pulsar  el horno iniciará la función inmediatamente.

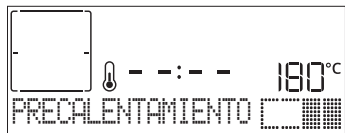
Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

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



4. PRECALENTAMIENTO

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



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

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

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

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

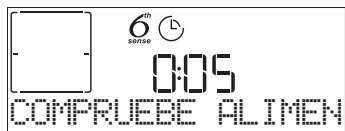
Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

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




Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla, cierre la puerta y reanude 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.



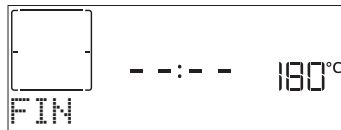
Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las



acciones que deberá realizar. Compruebe los alimentos, cierre la puerta y reanude la cocción.

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

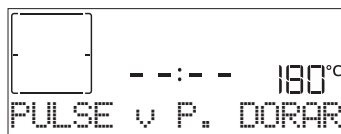
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.





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. Una vez retirados los alimentos, deje enfriar el horno con la puerta cerrada.

GRATINAR

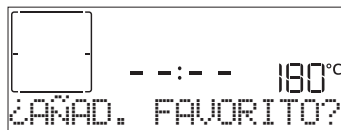
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.









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 , si desea ignorar la solicitud, pulse .

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

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

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

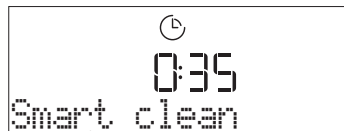





Pulse  o  para seleccionar la función, confirme pulsando , y después pulse  para activarla.

LIMPIEZA

• SMARTCLEAN

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



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

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

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

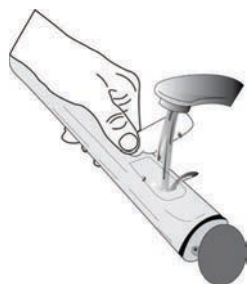
• DRENAR


La función de drenar permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el hervidor. Este producto ha sido desarrollado para ejecutar automáticamente un ciclo de drenaje una vez que la cocción se ha detenido/finalizado.

Aproximadamente 30min después de parar/finalizar la cocción, el horno drenará automáticamente el sistema, desplazando el agua residual en el cajón (tenga cuidado de no sacar el cajón después de la cocción). Tras esta acción, el cajón se puede extraer y vaciar.

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


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



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

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

• DESINCRUSTAR

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

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

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

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

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

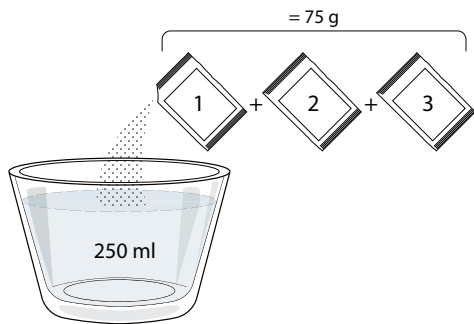
El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del circuito interno de vapor.

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

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

» FASE 1/2: 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. Asegúrese de que la solución se disuelve completamente en el agua para que no queden residuos. 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 descalcificante al cajón, pulse para iniciar el proceso de descalcificación 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.

Cuando aparezca el mensaje «DESINCRUSTACIÓN COMPLETADA» en la pantalla, pulse OK para confirmar.

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

. TEMPORIZADOR

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

Pulse $+ o -$ para seleccionar el tiempo que necesita y pulse para activar el temporizador.



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

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

temporizador; pulse o para detener el temporizador en cualquier momento.

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

Pulse para encender el horno y después seleccione la función que desee. Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

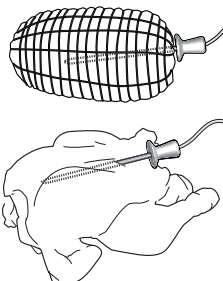
Nota: Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono) , que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse para detener la función activa.

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

La sonda de carne incluida con el horno permite medir con exactitud la temperatura interna del alimento durante la cocción.

La sonda de carne solamente se puede utilizar en algunas funciones de cocción (Convencional, Aire forzado, Horno de convección, Turbo Grill, Slow Cooking y Carne Sexto sentido).

Es importante situar correctamente la sonda para obtener los mejores resultados. Introduzca la sonda completamente en la parte más carnosa, evitando huesos y zonas de grasa. En el caso de las aves, la sonda debería introducirse de forma transversal, en el centro de la pechuga, asegurándose de que la punta no termine en una zona hueca.



Si la carne tiene distintos grosores, compruebe que se ha cocinado correctamente antes de extraerlo del horno.

Conecte la punta de la sonda en el orificio situado en la pared derecha de la cavidad del horno.

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






Pulse para iniciar los ajustes. Utilice el botón $+ y -$ para ajustar la temperatura de la sonda de carne. Pulse para confirmar.

Utilice el botón $+ y -$ para ajustar la temperatura de la cavidad del horno.




Pulse o para confirmar e iniciar el ciclo de cocción.

Durante el ciclo de cocción, la pantalla muestra la temperatura programada para la sonda de carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el ciclo de cocción se detiene y en la pantalla aparece la palabra «End». Se puede reanudar el ciclo de cocción desde «End» con el botón + y - para ajustar la temperatura prevista para la sonda de carne como se indica arriba. Pulse  o  para confirmar y reanudar el ciclo de cocción.


Nota: durante el ciclo de cocción con la sonda para carne es posible utilizar los botones + y - para cambiar la temperatura prevista para la sonda. Pulse  para ajustar la temperatura del interior del horno.

La sonda de carne se puede introducir en cualquier momento, incluso durante el ciclo de cocción. En este caso, será necesario reprogramar los parámetros de la función de cocción.


Si la sonda de carne es incompatible con una función, el horno apagará el ciclo de cocción y emitirá un sonido de alerta.

En este caso, deberá desconectar la sonda de carne o pulsar  para configurar otra función. El inicio diferido y la fase de precalentado no son compatibles con la sonda de carne.

. BLOQ. DE TECLAS

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



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

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

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua






















Sonda de carne



Accesorio de freidora de aire



TABLA DE COCCIÓN DE AIRE FORZADO + VAPOR

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

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua



























Sonda de carne



Accesorio de freidora de aire

TABLA DE COCCIÓN DE AIR FRY

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

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

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

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

FUNCIONES



Convencional



Aire forzado



Horno de convección



Grill



Turbo Grill



























































































Eco Aire Forzado



Air Fry

TABLA DE COCCIÓN

| RECETA | FUNCIÓN | PRECALENTAMIENTO | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (Min.) | REJILLA Y ACCESORIOS |
|---|---|------------------|------------------|-----------------|---|
| Leavened cakes / Sponge cakes (Bizcochos esponjosos) |  | Sí | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Sí | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Sí | 160 | 30 - 50 | 4  1  |
| Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana) |  | Sí | 160 - 200 | 30 - 85 | 3  |
| |  | Sí | 160 - 200 | 35 - 90 | 4  1  |
| Galletas / Shortbread (Galletas de pastaflora) |  | Sí | 150 | 20 - 40 | 3  |
| |  | Sí | 140 | 30 - 50 | 4  |
| |  | Sí | 140 | 30 - 50 | 4  1  |
| |  | Sí | 135 | 40 - 60 | 5  3  1  |
| Small cakes (Pastelitos) / Muffin (Magdalenas) |  | Sí | 170 | 20 - 40 | 3  |
| |  | Sí | 150 | 30 - 50 | 4  |
| |  | Sí | 150 | 30 - 50 | 4  1  |
| |  | Sí | 150 | 40 - 60 | 5  3  1  |
| Lionesas |  | Sí | 180 - 200 | 30 - 40 | 3  |
| |  | Sí | 180 - 190 | 35 - 45 | 4  1  |
| |  | Sí | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5  3  1  |
| Merengues |  | Sí | 90 | 110 - 150 | 3  |
| |  | Sí | 90 | 130 - 150 | 4  1  |
| |  | Sí | 90 | 140 - 160 * | 5  3  1  |
| Pizza / Pan / Focaccia |  | Sí | 190 - 250 | 15 - 50 | 2  |
| |  | Sí | 190 - 230 | 20 - 50 | 4  1  |
| Pizza (Thin, thick, focaccia) ((Fina, gruesa, focaccia)) |  | Sí | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5  3  1  |
| Pizza congelada |  | Sí | 250 | 10 - 15 | 3  |
| |  | Sí | 250 | 10 - 20 | 4  1  |
| |  | Sí | 220 - 240 | 15 - 30 | 5  3  1  |
| Tartas saladas (tarta de verduras, tartas saladas) |  | Sí | 180 - 190 | 45 - 55 | 3  |
| |  | Sí | 180 - 190 | 45 - 60 | 4  1  |
| |  | Sí | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5  3  1  |
| Volovanes / Puff pastry crackers (Canapés de hojaldre) |  | Sí | 190 - 200 | 20 - 30 | 3  |
| |  | Sí | 180 - 190 | 20 - 40 | 4  1  |
| |  | Sí | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5  3  1  |

FUNCIÓNES



Convencional



Aire forzado



Horno de convección



Grill



Turbo Grill



Eco Aire Forzado



Air Fry

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

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

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

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

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua



Sonda de carne



Accesorio de freidora de aire

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice productos de lavado con vapor.

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES

. Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.

Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

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

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

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

ACCESORIOS



Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

Precaución: El cajón de agua no es apto para lavavajillas: ¡riesgo de daños!

Al final de cada ciclo de cocción con vapor, después de unos 30 min el horno realiza automáticamente un ciclo de drenaje de aproximadamente un minuto de duración, transfiriendo así toda el agua del sistema al cajón extraíble. Una vez completado el autodrenaje, proceda de la siguiente manera:

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

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

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

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

HERVIDOR

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

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

SUSTITUCIÓN DE LA LUZ

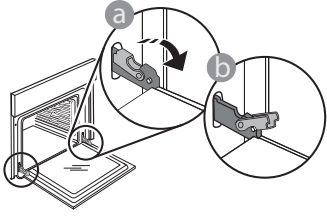
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

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

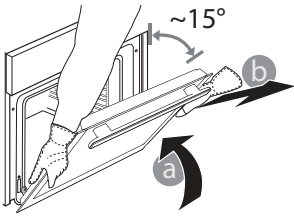
- Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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

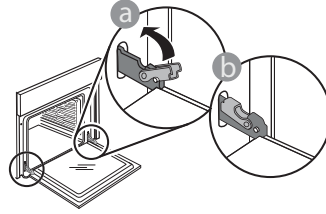


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

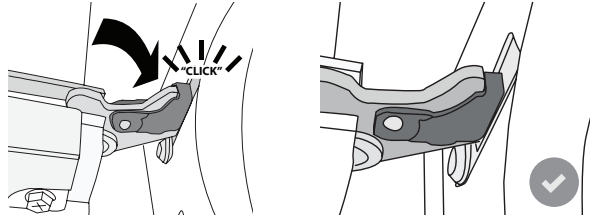


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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.



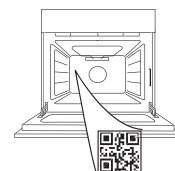
5. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|--|---|
| El horno no funciona. | Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica. | Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. |
| En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra. | Fallo del horno. | Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F". |
| El horno no se calienta. La función no se inicia. | El modo «DEMO» está activado. | Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off». |
| La luz se apaga. | El modo «ECO» está activado. | Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off». |
| Activación de la bomba de drenaje unos minutos después de finalizar/parar el ciclo de vapor | Desagüe automático previsto | No es necesaria ninguna acción. |

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

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

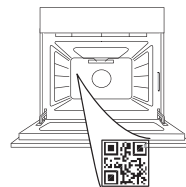


400011669601 REV. A

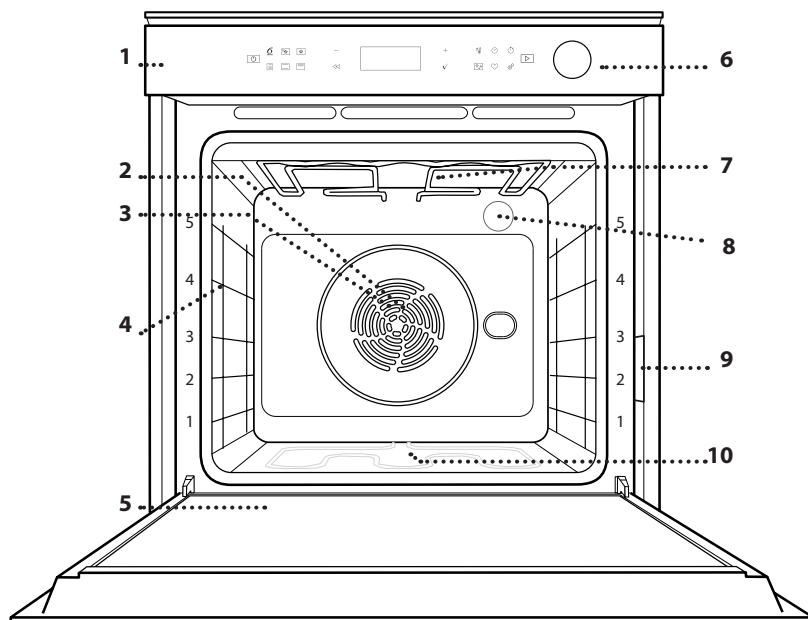
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.whirlpool.eu/register

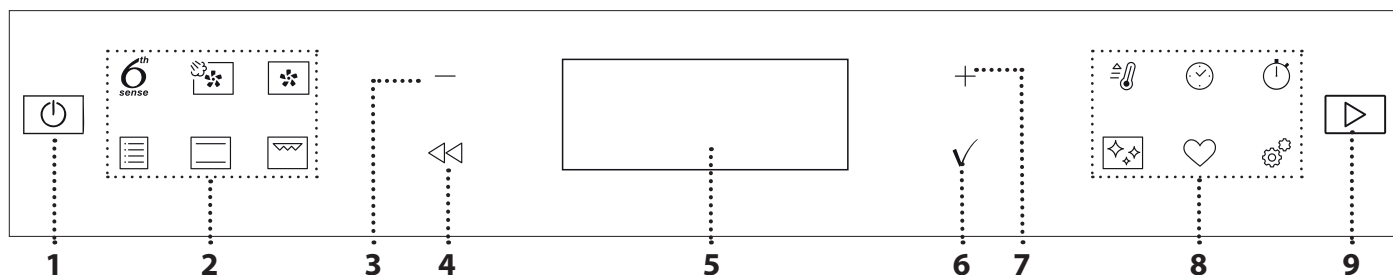
**EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR
NO SEU APARELHO PARA OBTER
MAIS INFORMAÇÕES**



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

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO**1. ON / OFF**

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

2. ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS

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

4. RETROCEDER

Para regressar ao ecrã anterior. Permite alterar as definições durante a cozedura.

5. VISOR**6. CONFIRMAR**

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

7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS

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

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

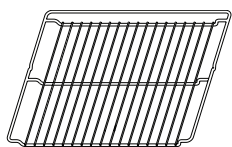
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e favoritos.

9. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

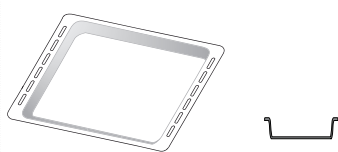
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



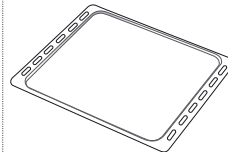
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



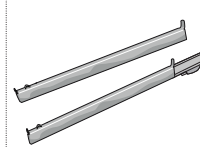
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR



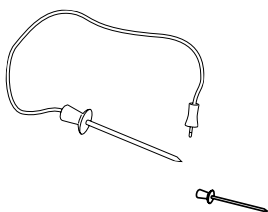
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*

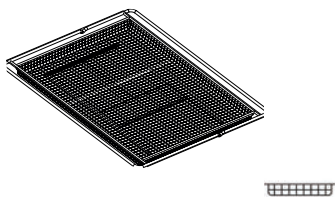


Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

TERM DE CARNE*



TABULEIRO AIR FRY *



Para ser utilizado ao cozinhar alimentos com a função Air Fry, com um tabuleiro posicionado a um nível inferior para recolher possíveis migalhas e pingos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

* Disponível apenas em determinados modelos

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

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

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Insira a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

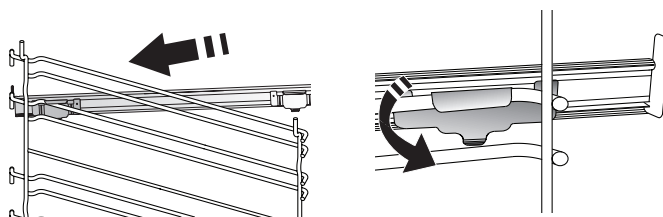
. Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

. Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

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

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



Nota: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES

6th
sense

6th SENSE

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

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



AR FORÇADO + VAPOR

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



AR FORÇADO

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



FUNÇÕES TRADICIONAIS

• COZ. CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

• TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernas, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura:

Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

• COZEDURA CONG.

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

• FUNÇÕES ESPECIAIS

» AIR FRY

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

Só é possível obter os melhores resultados de cozedura esperados se for utilizado um tabuleiro Air Fry (fornecido com alguns modelos).

Coloque os alimentos no tabuleiro Air Fry numa única camada e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry para obter os melhores resultados. Evite utilizar mais do que um tabuleiro para evitar uma cozedura desigual.

» FERMENTAR

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

» DEFROST (DESCONGELAR)

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

» MANTER QUENTE

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

» AR FORÇADO ECO

Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Evita-se que os alimentos

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



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



GRILL

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



PRÉ-AQ. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.



TIMERS (TEMPORIZADORES)

Para editar os valores da função de tempo.



MINUTEMINDER (TEMPORIZADOR)

Para manter o tempo sem ativar uma função.



LIMPEZA

• SMART CLEAN

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

• DRENAR

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

• DESCALCIFICAR

Para remover depósitos de calcário do fervedor. Recomendamos a utilização desta função a intervalos regulares. Se não o fizer, aparecerá uma mensagem no visor a lembrar que deve efetuar a descalcificação.



DEFINIÇÕES

Para ajustar as definições do forno.

Quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será novamente ativado automaticamente quando algum dos botões for premido.

Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure "DEMO" no menu "DEFINIÇÕES" e selecione "Off" (Desligado).

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



FAVORITE (FAVORITO)

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

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



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

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

2. DEFINIR O CONSUMO DE POTÊNCIA

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



Utilize o botão de navegação + e - para selecionar 16 "High" ou 13 "Low" e prima ✓ para confirmar.

3. ACERTAR A HORA

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



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

Prima + ou - para definir os minutos e prima ✓ para confirmar.

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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

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

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

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

4. DEFINIR O NÍVEL DE DUREZA DA ÁGUA

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

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

Prima ✓ para confirmar.

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

5. AQUECER O FORNO

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

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

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL / NÍVEL DE VAPOR

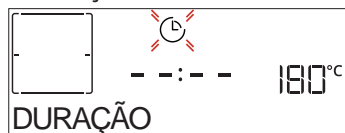




Quando o valor pisca no visor, prima + ou - para alterá-lo e prima ✓ para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).


Da mesma forma, é possível configurar o nível do grill: Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 3 (alto), 2 (médio), 1 (baixo). Através da função "Ar Forçado + Vapor" poderá selecionar a quantidade de vapor necessária a partir dos seguintes níveis: VAPOR 1, VAPOR 2.

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


DURAÇÃO



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



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

HORA DE FIM (INICIAR DELAY)

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



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

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

6th SENSE

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

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

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




Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor: quando indicado, prima + ou - para definir o valor necessário e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

PONTO COZEDURA / DOURAR

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

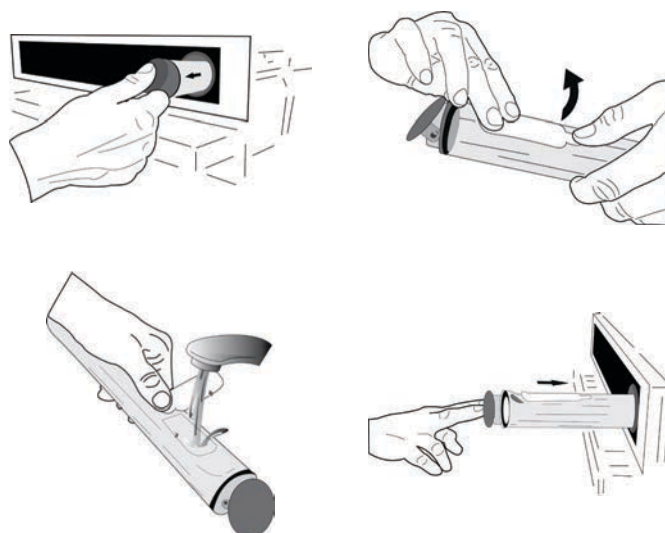


Quando tal lhe for solicitado, prima + ou - para selecionar o nível desejado entre mal passado (-1) e bem passado (+1). Prima ✓ ou  para confirmar e iniciar a função.

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



COZINHAR A VAPOR

Selecionando a função "Ar Forçado + Vapor" ou uma das várias receitas 6th Sense dedicadas, é possível cozinhar qualquer tipo de alimentos, graças ao uso do vapor. O vapor propaga-se mais rápida e uniformemente pelos alimentos comparativamente com o ar quente característico das funções convencionais: tal permite reduzir os tempos de cozedura e conservar todos os preciosos nutrientes dos alimentos, garantindo resultados verdadeiramente excelentes e deliciosos em todas as suas receitas. A porta deve permanecer fechada durante toda a duração da cozedura a vapor. Para proceder à cozedura a vapor, será necessário abastecer de água a caldeira situada no interior do forno, utilizando a gaveta extraível do painel de controlo. Quando for solicitado no visor com indicação "ADICIONAR ÁGUA", abrir a gaveta premindo a tampa basculante. Uma vez extraída, abra a tampa da gaveta e verta lentamente um pouco de água potável até atingir o nível correspondente ao solicitado no visor (NÍVEL 1 - 160 ml ou NÍVEL 2 - 300 ml), consoante a função selecionada. Em qualquer caso, não encha demasiado a gaveta para além do entalhe que indica o nível 2.




Feche a gaveta, empurrando-a cuidadosamente na direção do painel até que fique completamente fechada. A gaveta deve permanecer sempre fechada, exceto quando for necessário encher com água. Após o primeiro enchimento, no caso de ciclos de cozedura mais longos, uma vez esgotada a água, poderá ser necessário voltar a adicioná-la para completar o ciclo: o forno avisá-lo-á caso seja necessário. Evite encher a gaveta quando o forno estiver desligado, ou até que seja solicitado no visor. Sugerimos que esvazie a gaveta após o ciclo de vapor de cozedura.

3. INICIAR A FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores de predefinição forem os desejados ou quando tiver aplicado as configurações requeridas, prima  para ativar a função. Durante a fase de atraso, ao premir  o forno irá iniciar imediatamente a função.

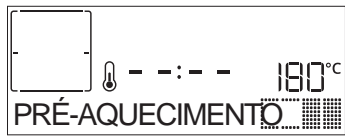
Nota: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.

Pode interromper a função ativada a qualquer altura, premindo .

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

4. PRÉ-AQUECIMENTO

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



Quando esta fase terminar, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO".

Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura.

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

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

5. PAUSA NA COZEDURA / VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

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

Para continuar a cozedura, feche a porta.

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




Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta para continuar a cozedura.

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

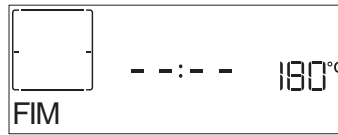



Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique a comida, feche a porta e continue a cozedura.

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

6. FIM DA COZEDURA

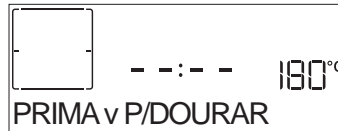
Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída.




Prima  para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima $+$ para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos. Uma vez retirada a comida, deixe o forno arrefecer com a porta fechada.

DOURAR

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



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima \checkmark , se necessário, para iniciar um ciclo para alourar de cinco minutos. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo  para desligar o forno.

. FAVORITO

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

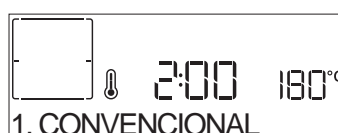



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima \checkmark , caso contrário, prima \ll para ignorar.

Assim que premir \checkmark , prima $+$ ou $-$ para selecionar a posição do número, depois prima \checkmark para confirmar.

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

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






Prima $+$ ou $-$ para selecionar a função, confirme premindo \checkmark e, em seguida, prima  para ativar.

LIMPEZA

• SMART CLEAN

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



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

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

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

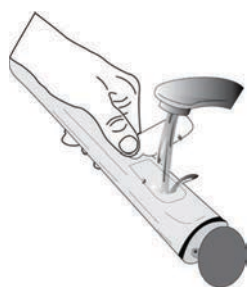
• DRENAR


A função de drenagem permite que a água seja drenada de forma a prevenir estagnação no fervedor. Este produto foi desenvolvido para efetuar automaticamente um ciclo de drenagem quando a cozedura tiver sido interrompida/terminada.

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

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


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



Selecionar a função "Drenar" com a gaveta de água devidamente inserida na câmara de cozimento, premir  e aguardar a execução automática do ciclo. A duração média da drenagem de carga completa é de cerca de um minuto. Uma vez concluída, a gaveta pode ser extraída e esvaziada.

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

• DESCALCIFICAR

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

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

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

| MENSAGEM DE DESCALCIFICAÇÃO | SIGNIFICADO |
|---|---|
| <DESCALCIFICAÇÃO RECOMENDADA> Aparece após cerca de 15 horas de ciclos de vapor* 2 | Recomenda-se a execução de um ciclo de descalcificação. |
| <A DESCALCIFICAR> Aparece após cerca de 20 horas de ciclos de vapor* | A descalcificação é obrigatória. Não é possível executar um ciclo de vapor até que um ciclo de descalcificação seja efetuado. |

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

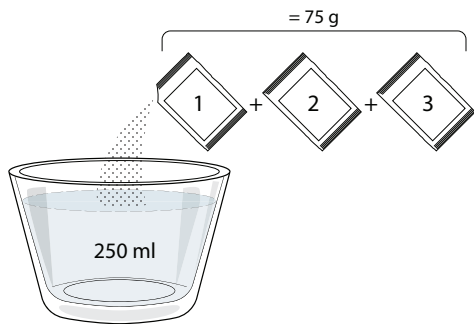
O procedimento de descalcificação também pode ser efetuado sempre que o utilizador desejar uma limpeza mais profunda do circuito interno de vapor.

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

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

» FASE 1/2: DESCALCIFICAÇÃO (70 MIN.)

Quando o visor apresentar <ADICIONE 0,25 L DE SOLUÇÃO>, verta a solução de descalcificação na gaveta. Para obter os melhores resultados de descalcificação, recomendamos que encha o depósito com uma solução composta por 75 g do produto WPRO específico e 250 ml de água potável. Certifique-se de que a solução se dissolve completamente na água para que não fique qualquer resíduo. Recomendamos a utilização do produto descalcificante WPRO profissional para a manutenção do seu forno de forma a obter o melhor desempenho da função de vapor do seu forno. Para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda ou www.whirlpool.eu. A Whirlpool não será responsável por quaisquer danos causados pela utilização de outros produtos de limpeza disponíveis no mercado.



Uma vez despejada a solução de descalcificação dentro da gaveta, prima para iniciar o processo de descalcificação.

As fases descalcificação não requerem que o utilizador supervisione o aparelho pessoalmente. Após a conclusão de cada fase, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta instruções para prosseguir com a próxima fase.

Uma vez terminada a fase de descalcificação, a caldeira é drenada: a solução de descalcificação utilizada durante esta fase será vertida na gaveta extraível.

» FASE 2/2: RINSING (30 min.)

Para eliminar os resíduos de calcário da gaveta e do circuito de vapor, é necessário efetuar um ciclo de enxaguamento. Quando o visor indicar <ADICIONE 0,25 L DE ÁGUA> encha o depósito com 0,25 l de água potável e, em seguida, prima para iniciar o enxaguamento. Não desligue o forno até que todos os passos requeridos pela função tenham sido concluídos. Quando a mensagem "DESCALCIFICAÇÃO COMPLETA" aparecer no visor, prima OK para confirmar.

As funções de cozedura não podem ser ativadas durante o ciclo de limpeza. Nota: Será apresentada uma mensagem no visor, alertando-o para a necessidade de efetuar esta operação regularmente. Quando o procedimento de Descalcificação estiver concluído, recomendamos que seque a cavidade de potenciais resíduos de água. Agora será possível utilizar todas as funções a vapor.

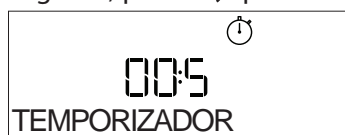
Nota: durante o ciclo de Descalcificação, é possível que se ouça algum ruído, uma vez que as bombas do forno são ativadas para garantir a eficiência ideal da descalcificação.

Uma vez iniciado o ciclo de manutenção, não retire a gaveta, exceto se o aparelho o solicitar

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função, assegure-se de que o forno está desligado e prima + ou - : O ícone começará a piscar no visor.

Prima + ou - para definir o tempo pretendido e, de seguida, prima para ativar o temporizador.



Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

Nota: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura. Prima + ou - para alterar o tempo definido no temporizador; prima ou para desligar o temporizador em qualquer altura.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

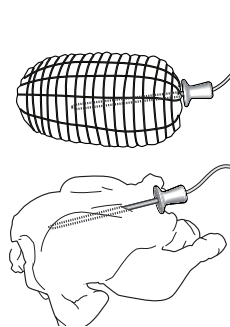
Prima para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida. Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Nota: Durante esta fase, não é possível ver o temporizador (apenas o ícone será apresentado), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para voltar ao ecrã do temporizador prima para parar a função que está atualmente ativa.

. UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE (SE EXISTENTE)

O termómetro de carne fornecido permite medir a temperatura interna exata dos alimentos durante a cozedura.

A sonda de carne só é permitida em algumas funções de cozedura (convencional, ar forçado, cozedura convencional, Turbo Grill, cozedura lenta e carne de 6th Sense).



É muito importante posicionar o termómetro com precisão, para obter resultados de cozedura perfeitos. Insira completamente o termómetro na parte com mais carne, evitando os ossos e as partes com mais gordura. Quando cozinhar aves, o termómetro deve ser inserido de lado, no meio do peito, tendo o cuidado de assegurar que a ponta não fica

localizada sobre uma parte oca.

No caso de carne com espessura muito irregular, verifique se esta está devidamente cozinhada antes de a retirar do forno.

Ligue a extremidade do termómetro ao orifício situado na parede direita da cavidade do forno.


Quando o termómetro de carne é ligado à cavidade do forno, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta o ícone e a temperatura pretendida. Se o termómetro de carne for ligado durante a seleção de uma função, o visor muda para a temperatura pretendida predefinida para o termómetro de carne.










Prima para iniciar as definições. Utilize o botão + e - para definir a temperatura-alvo da sonda de carne. Prima para confirmar.

Utilize o botão + e - para definir a temperatura da cavidade do forno.




Prima  ou  para confirmar e iniciar o ciclo de cozedura.

Durante o ciclo de cozedura, o visor indica a temperatura pretendida para o termómetro de carne. Quando a carne atinge a temperatura pretendida definida, o ciclo de cozedura para e o visor indica "End" (fim). Para recomeçar o ciclo de cozedura a partir de "Fim", utilizando o botão  e  é possível ajustar a temperatura alvo da sonda de carne como indicado acima. Prima  ou  para confirmar e reiniciar o ciclo de cozedura.


Nota: durante o ciclo de cozedura com sonda de carne, é possível utilizar os botões  e  para alterar a temperatura alvo da sonda de carne. Prima  para regular a temperatura da cavidade do forno.

O termómetro de carne pode ser inserido a qualquer momento, incluindo durante um ciclo de cozedura. Neste caso, é necessário redefinir os parâmetros da função de cozedura.


Se o termómetro de carne for incompatível com uma função, o forno desativa o ciclo de cozedura e emite um sinal sonoro de alerta.

Neste caso, desligue o termómetro de carne ou prima  para definir outra função. O início diferido e a fase de preaquecimento não são compatíveis com o termómetro de carne.

. BLOQUEAR TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, 5 segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.



Nota: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo .

| CATEGORIAS DE ALIMENTOS | QUANTIDADE SUGERIDA | VIRAR (do tempo de cozadura) | NÍVEL E ACESSÓRIOS |
|-------------------------|----------------------|---------------------------------|---------------------|
| LASANHA | - | - | 2 |
| CARNE | Carne assada | 0,6 - 2 kg | 3 |
| | Hambúrgueres | 1,5 - 3 cm | 5 |
| | Assado | 0,6 - 2,5 kg | 3 |
| | Assado - frango | 0,6 - 3 kg | 2 |
| | Filetes & Peito | 1 - 5 cm | 5 |
| PEIXE | Filetes de peixe | 0,5 - 3 (cm) | 3 |
| | Filetes - cong. | 0,5 - 3 (cm) | 3 |
| LEGUMES | Batatas | 0,5 - 1,5 kg | 3 |
| | Assado de legumes | 0,5 - 1,5 kg | 3 |
| | Gratinado de legumes | um tabuleiro | 3 |
| BOLOS E DOCES | Pão-de-ló | 0,5 - 1,2 kg | 3 |
| | Cookies | 0,2 - 0,6 kg | 3 |
| | Torta | 0,4 - 1,6 kg | 3 |
| | Quiche | 0,8 - 1,2 kg | 2 |
| | PÃO & PIZA | Pizza fina | redondo - tabuleiro |
| Pizza grossa | | redondo - tabuleiro | 2 |
| Pizza-congelada | | 1 - 4 camadas | 2 |
| Rolls 🍞 | | 60 - 150 g cada | 3 |
| Pão grande 🍞 | | 0,7 - 2,0 kg | 2 |

ACESSÓRIOS

Grelha metálica

Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica

Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha

Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar




















Tabuleiro coletor com 500 ml de água

Termómetro de carne

Acessório para Air Fry



TABELA COZEDURA AR FORÇADO + VAPOR

| RECEITA | NÍVEL DE VAPOR | PREAQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | GRELHA E ACESSÓRIOS |
|--|----------------|----------------|------------------|----------------|---|
| Biscoitos / Cookies | VAPOR 1 | Sim | 140 - 150 | 35 - 55 |  |
| Bolos pequenos / Queques | VAPOR 1 | Sim | 160 - 170 | 30 - 40 |  |
| Bolos com levedura | VAPOR 1 | Sim | 170 - 180 | 40 - 60 |  |
| Pão-de-ló | VAPOR 1 | Sim | 160 - 170 | 30 - 40 |  |
| Focaccia | VAPOR 1 | Sim | 200 - 220 | 20 - 40 |  |
| Pão de forma | VAPOR 1 | Sim | 170 - 180 | 70 - 100 |  |
| Pão pequeno | VAPOR 1 | Sim | 200 - 220 | 30 - 50 |  |
| Baguetes | VAPOR 1 | Sim | 200 - 220 | 30 - 50 |  |
| Batatas assadas | VAPOR 2 | Sim | 200 - 220 | 50 - 70 |  |
| Carne de vitela / Carne de vaca / 1 kg | VAPOR 2 | Sim | 180 - 200 | 60 - 100 |  |
| Carne de vitela / Carne de vaca (pedaços) | VAPOR 2 | Sim | 160 - 180 | 60-80 |  |
| Rosbife mal passado 1 kg | VAPOR 2 | Sim | 200 - 220 | 40 - 50 |  |
| Rosbife mal passado 2 kg | VAPOR 2 | Sim | 200 | 55 - 65 |  |
| Perna de borrego | VAPOR 2 | Sim | 180 - 200 | 65 - 75 |  |
| Nódoas estufadas | VAPOR 2 | Sim | 160 - 180 | 85 - 100 |  |
| Frango / galinha-d'angola / pato 1 - 1,5 kg | VAPOR 2 | Sim | 200 - 220 | 50 - 70 |  |
| Frango / galinha-d'angola / pato (pedaços) | VAPOR 2 | Sim | 200 - 220 | 55 - 65 |  |
| Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas) | VAPOR 2 | Sim | 180 - 200 | 25 - 40 |  |
| Filete de peixe | VAPOR 2 | Sim | 180 - 200 | 15 - 30 |  |

ACESSÓRIOS



Grelha metálica



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica



Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha



Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar



Tabuleiro coletor com 500 ml de água



Termómetro de carne



Acessório para Air Fry

TABELA DE COZEDURA AIR FRY

| RECEITA | FUNÇÃO | QUANTIDADE SUGERIDA | PREAQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | TABULEIRO E ACESSÓRIOS |
|-----------------------------|---|---------------------|----------------|------------------|----------------|---|
| Batatas fritas congeladas |  | 650-850 g | Sim | 200 | 25 - 30 | L4  L1  |
| Batatas fritas caseiras |  | 300 - 800 g | Sim | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Courgette fresca panada |  | 400 g | Sim | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Legumes mistos |  | 300 - 800 g | Sim | 200 | 20 - 30 | L4  L1  |
| Nuggets frango congelados |  | 500 g | Sim | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Peito de frango panado |  | 1 - 4 cm | Sim | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Filetes de peixe congelados |  | 500 g | Sim | 220 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Costeleta à milanesa |  | 1 - 4 cm | Sim | 220 | 20 - 50 | L4  L1  |

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhar o óleo uniformemente.

Sugerimos que adicione um tabuleiro vazio no L1 para recolher eventuais resíduos de gordura provenientes do tabuleiro Air fry durante a cozedura.

Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

FUNÇÕES

 Convencional

 Ar forçado

 Coz. Convecção

























































































 Grill

 Turbo Grill

 Ar Forçado Eco

 Air Fry

TABELA DE COZEDURA

| RECEITA | FUNÇÃO | PREAQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | GRELHA E ACESSÓRIOS |
|--|---|----------------|------------------|----------------|---|
| Bolos levedados / Pão-de-ló |  | Sim | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Sim | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Sim | 160 | 30 - 50 | 4  1  |
| Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã) |  | Sim | 160 - 200 | 30 - 85 | 3  |
| |  | Sim | 160 - 200 | 35 - 90 | 4  1  |
| Cookies / Biscoitos |  | Sim | 150 | 20 - 40 | 3  |
| |  | Sim | 140 | 30 - 50 | 4  |
| |  | Sim | 140 | 30 - 50 | 4  1  |
| |  | Sim | 135 | 40 - 60 | 5  3  1  |
| Bolos pequenos / Queques |  | Sim | 170 | 20 - 40 | 3  |
| |  | Sim | 150 | 30 - 50 | 4  |
| |  | Sim | 150 | 30 - 50 | 4  1  |
| |  | Sim | 150 | 40 - 60 | 5  3  1  |
| Massa "choux" |  | Sim | 180 - 200 | 30 - 40 | 3  |
| |  | Sim | 180 - 190 | 35 - 45 | 4  1  |
| |  | Sim | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5  3  1  |
| Merengues |  | Sim | 90 | 110 - 150 | 3  |
| |  | Sim | 90 | 130 - 150 | 4  1  |
| |  | Sim | 90 | 140 - 160 * | 5  3  1  |
| Pizza / Pão / Focaccia |  | Sim | 190 - 250 | 15 - 50 | 2  |
| |  | Sim | 190 - 230 | 20 - 50 | 4  1  |
| Pizza (massa fina, massa grossa, foccacia) |  | Sim | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5  3  1  |
| Pizza congelada |  | Sim | 250 | 10 - 15 | 3  |
| |  | Sim | 250 | 10 - 20 | 4  1  |
| |  | Sim | 220 - 240 | 15 - 30 | 5  3  1  |
| Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche) |  | Sim | 180 - 190 | 45 - 55 | 3  |
| |  | Sim | 180 - 190 | 45 - 60 | 4  1  |
| |  | Sim | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5  3  1  |
| Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada |  | Sim | 190 - 200 | 20 - 30 | 3  |
| |  | Sim | 180 - 190 | 20 - 40 | 4  1  |
| |  | Sim | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5  3  1  |

FUNÇÕES



Convencional



Ar forçado



Coz. Convecção



Grill



Turbo Grill



Ar Forçado Eco



Air Fry

| RECEITA | FUNÇÃO | PREAQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | GRELHA E ACESSÓRIOS |
|--|--------|----------------|--------------------|----------------|---------------------|
| Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni | | Sim | 190 - 200 | 45 - 65 | 3 |
| Borrego/vitela/vaca/porco/ 1 kg | | Sim | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Frango / Coelho / Pato 1 kg | | Sim | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Peru / ganso 3 kg | | Sim | 190 - 200 | 80 - 130 | 2 |
| Peixe assado/em papelote (filetes, inteiros) | | Sim | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas) | | Sim | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Pão torrado | | - | 3 (alto) | 3 - 6 | 5 |
| Filetes de peixe / Bifes | | - | 2 (médio) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres | | - | 2 - 3 (médio-alto) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Frango assado 1-1,3 kg | | - | 2 (médio) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Perna de borrego / pernis | | - | 2 (médio) | 60 - 90 *** | 3 |
| Batatas assadas | | - | 2 (médio) | 35 - 55 *** | 3 |
| Gratinado de legumes | | - | 3 (alto) | 10 - 25 | 3 |
| Refeição completa: Torta de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1) | | Sim | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Lasanha e Carne | | Sim | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Carne e Batatas | | Sim | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Peixe e legumes | | Sim | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Peças de carne assadas recheadas | | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Peças de carne (coelho, frango, borrego) | | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

** Virar alimento a meio da cozedura.

*** Virar alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

ACESSÓRIOS

Grelha metálica

Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica

Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha

Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

Tabuleiro coletor com 500 ml de água

Termómetro de carne

Acessório para Air Fry

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

. Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

. Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou com uma esponja.

. Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.

. Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS



Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

MANUTENÇÃO DA GAVETA DA ÁGUA

Atenção: A gaveta de água não é adequada para a utilização na máquina de lavar loiça: risco de danos!

No fim de cada ciclo de cozedura com vapor, após cerca de 30 minutos, a câmara de cozedura efetua automaticamente um ciclo de drenagem que dura cerca de um minuto, transferindo assim toda a água do sistema para a gaveta extraível. Uma vez concluída a drenagem automática, proceda da seguinte forma:

1. Prima a parte superior da tampa da frente da gaveta, indicada com um entalhe, para retirar o puxador
2. Agarre na pega e puxe a gaveta da água para fora.
3. Retire a tampa da gaveta da água.
4. Esvazie a gaveta da água e limpe-a.
5. Seque os diferentes componentes com um pano macio.
6. Se necessário, deixe a gaveta secar ao ar livre sem fechá-la com a tampa.
7. Volte a colocar a tampa da gaveta da água.
8. Reinsira a gaveta de água amovível, lavada e seca, no seu alojamento, certificando-se de que a empurra até ao fundo
9. Pressione a parte inferior da tampa da frente de gaveta para reposicionar a pega.

Nota: Se necessário, pode ser efetuado um ciclo de drenagem manual: prima o ícone Limpeza  no painel da IU e, navegando com os botões + e -, selecione a opção Drenagem e prima o ícone  para iniciar. O forno drena a água do sistema, transportando-a para a gaveta extraível.

Nota: Evite deixar a água no sistema durante mais de 2 dias.

Utilize apenas água à temperatura ambiente quando encher a gaveta de água: a água quente pode afetar o funcionamento do sistema de vapor. Use apenas água potável.

FERVEDOR

Para garantir sempre o melhor desempenho do forno e ajudar a evitar a acumulação de depósitos de calcário ao longo do tempo, recomendamos a utilização das funções "Drenar" e "Descalcificar" regularmente.

Após um longo período de inatividade da função "Ar Forçado + Vapor", é altamente recomendável que ative um ciclo de cozedura com o forno vazio (sem alimentos) e o depósito totalmente cheio de água.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

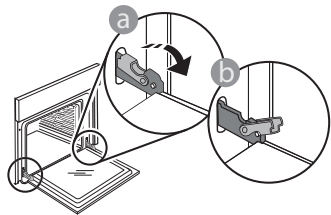
1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica.

Lembre-se: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 40 W/230 V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa. As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

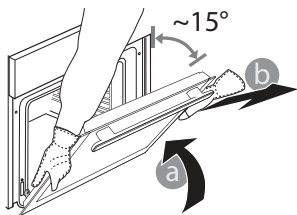
REMOVER E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



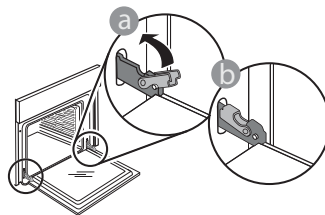
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície macia.

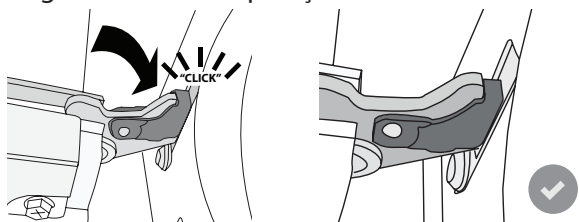


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



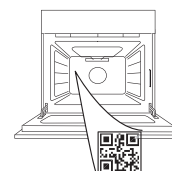
5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|--|--|
| O forno não está a funcionar. | Corte de energia. Desativação da rede elétrica. | Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. |
| O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra. | Falha do forno. | Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F". |
| O forno não aquece. A função não é iniciada. | O modo "DEMO" está ativo. | Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÕES" e selecione "Off" (Desligado). |
| A luz desliga-se. | O modo "ECO" está "On" (Ligado). | Aceda a "ECO" a partir de "DEFINIÇÕES" e selecione "Off" (Desligado). |
| Ativação da bomba de drenagem alguns minutos após o fim/paragem do ciclo de vapor | Drenagem automática de água prevista | Não é necessária qualquer ação. |

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



Whirlpool



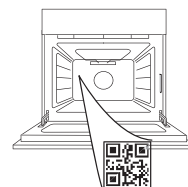
400011669601 REV. A



DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY
WHIRLPOOL

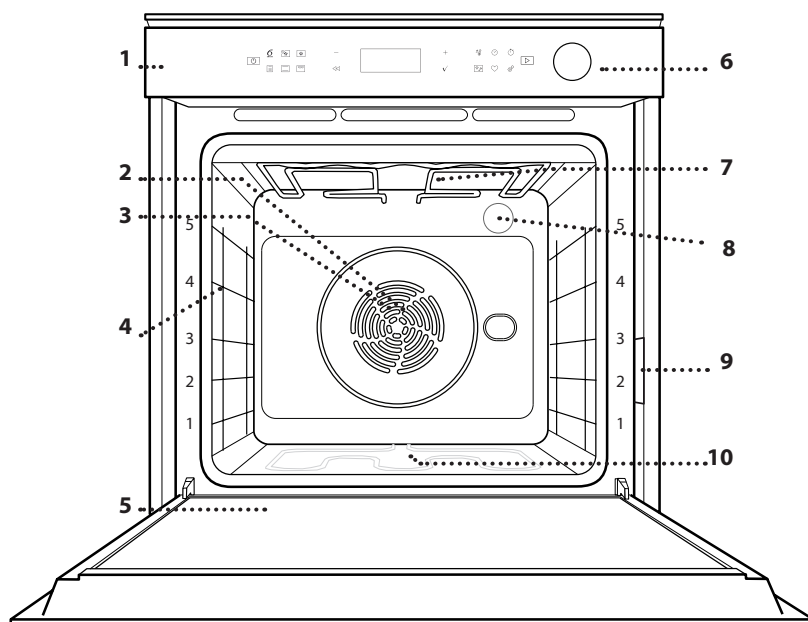
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek
na www.whirlpool.eu/register

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



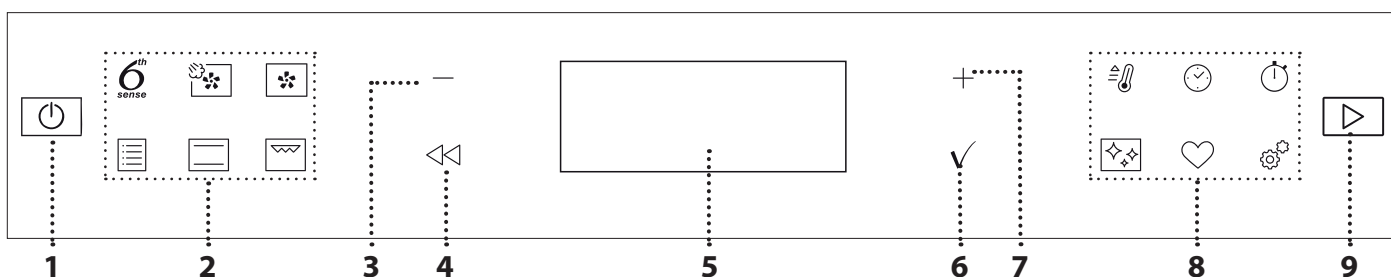
**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtete
bezpečnostní pokyny.**

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhový topný článek
(není vidět)
4. Vodicí rošt
(úroveň je vyznačena
na přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Zásobník na vodu
7. Horní topné těleso / gril
8. Osvětlení
9. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso
(není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ZAPNOUT/VYPNOUT

Pro zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce je potřeba dlouhý stisk.

2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM MINUS

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

4. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje úpravu nastavení během 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.

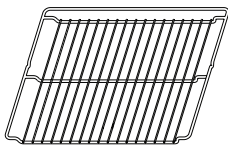
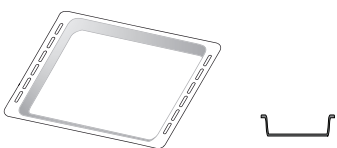
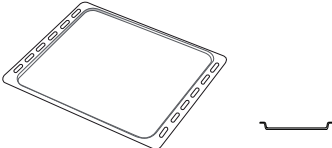
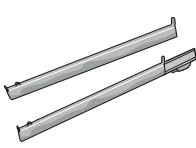
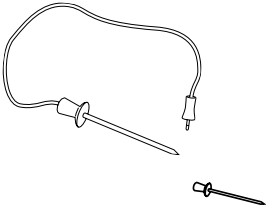
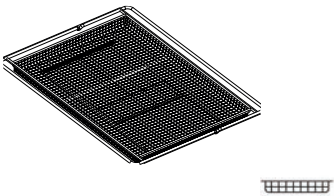
8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

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

9. START

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

| ROŠT | ODKAPÁVACÍ PLECH | PLECH NA PEČENÍ | POSUVNÉ DRÁŽKY * |
|--|--|---|---|
|  <p>Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žárovzdorné nádoby.</p> |  <p>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.</p> |  <p>Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.</p> |  <p>Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.</p> |
|  <p>SONDA DO MASA*</p> |  <p>PLECH AIR FRY *</p> <p>Používá se při přípravě pokrmů s funkcí Air Fry, kdy je pečicí plech umístěn na nižší úrovni, aby se zachytily případné drobky a kapky. Lze jej mýt v myčce nádobí.</p> | <p>* Dostupné pouze u určitých modelů Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. Další příslušenství lze nakupovat samostatně; s objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu.</p> | |

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru. Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

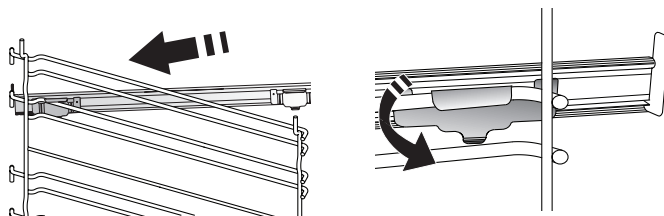
. Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté jemně zatáhněte spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.

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

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (POKUD JSOU PŘÍTOMNÝ)

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

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

FUNKCE

6th SENSE

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



HORKÝ VZDUCH + PÁRA

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň PÁRA 1 pro chléb a dezerty a PÁRA 2 pro maso, ryby a zeleninu.



HORKÝ VZDUCH

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



TRADIČNÍ FUNKCE

• TRADIČ. PEČENÍ

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

• TURBO GRILL

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

• ZMRAŽENÁ JÍDLA

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

• SPECIÁLNÍ FUNKCE

» AIR FRY

Tato funkce umožňuje připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy na menším množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch.

Nejlepších výsledků pečení lze dosáhnout pouze při použití plechu Air Fry (dodává se s některými modely). Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Air Fry v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Air Fry. Nepoužívejte více než jeden plech, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení.

» 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.

» DEFROST (ROZMRAZOVANÍ)

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

» UDRŽOV. V TEPLE

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» EKO S HORKÝM VZDUCEM

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „ECO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté.

Při použití cyklu „ECO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



GRILL

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



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.



TIMERS (ČASOVÉ SPÍNAČE)

Pro úpravu nastavení časových hodnot funkcí.



MINUTEMINDER (MINUTKA)

Pro dodržení času bez aktivace funkce.



ČIŠTĚNÍ

• SMART CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

• VYPOUŠTĚNÍ

Slouží k vyprázdnění nádržky, aby v ní nezůstala zbytková voda v případě, že spotřebič nebude po určitou dobu používán.

• ODVÁPNĚNÍ

Slouží k odstranění vodního kamene z nádržky. Doporučujeme používat tuto funkci pravidelně. Pokud tak neučiníte, na displeji se objeví zpráva, která vám připomene, že je třeba provést odvápnění.



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.



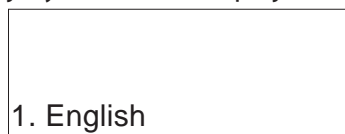
FAVORITE (OBLÍBENÉ)

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.


PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

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

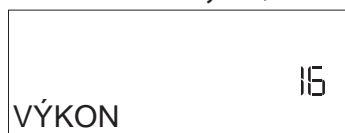


K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte **+** nebo **-** a z nich vyberte ten, který požadujete. Pro potvrzení své volby stiskněte **✓**.

Upozornění: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po stisknutí .

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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




Pomocí navigačních tlačítek **+** a **-** vyberte 16 "High" nebo 13 "Low" a potvrďte stisknutím **✓**.

3. NASTAVENÍ ČASU

Po volbě výkonu bude třeba nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Stiskněte **+** nebo **-** a nastavte aktuální hodinu. Poté stiskněte **✓**: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty. Stiskněte **+** nebo **-** a nastavte aktuální stav minut a pro potvrzení stiskněte **✓**.

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyberte položku „HODINY“, která je dostupná po stisknutí .

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI



Pro zapnutí trouby stiskněte : Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.

Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky: Pro výběr položky z nabídky (na displeji se zobrazí první dostupná položka) stiskněte **+** nebo **-** a zvolte požadovanou položku. Pro potvrzení stiskněte **✓**.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím **◀**.

4. NASTAVENÍ ÚROVNĚ TVRDOSTI VODY

Aby trouba fungovala efektivně a aby bylo zaručeno, že v případě potřeby pravidelně vyzve uživatele k provedení cyklu odvápnění, je důležité nastavit správnou úroveň tvrdosti vody. Chcete-li ji nastavit, zapněte troubu stisknutím tlačítka , stiskněte tlačítko  a pomocí navigačních tlačítek **+** a **-** vyberte položku „TVRDOST VODY“. Stiskem **✓** volbu potvrdíte. Pomocí navigačních tlačítek **+** a **-** vyberte správnou úroveň pro vodu ve vaší oblasti na základě následující tabulky:

| TABULKA ÚROVNÍ TVRDOSTI VODY | | | | |
|------------------------------|-------------|--------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Stupeň | | °dH Německé stupně | °fH Francouzské stupně | °Clark Anglické stupně |
| 1 | Velmi měkká | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Měkká | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Střední | 12-16 | 21-29 | 15-20 |
| 4 | Tvrdá | 17-34 | 30-60 | 21-42 |
| 5 | Velmi tvrdá | 35-50 | 61-90 | 43-62 |

Stiskem **✓** volbu potvrdíte.

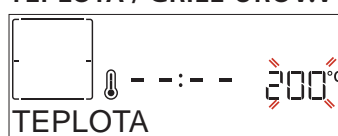
Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započítím 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.

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY

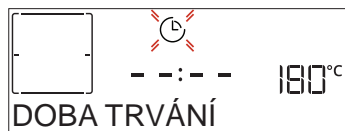


Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte **+** nebo **-** pro provedení změny a poté, pro potvrzení volby, stiskněte **✓** a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).

Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká). U funkce „Horký vzduch + pára“ můžete volit množství páry z následujících možností: PÁRA 1, PÁRA 2.

Upozornění: Po spuštění funkce lze teplotu / úroveň grilu změnit pomocí **+** nebo **-**.

DOBA TRVÁNÍ



Jakmile ikona bliká na displeji, stiskněte **+** nebo **-** pro nastavení požadované doby přípravy a poté, pro potvrzení, stiskněte **✓**. Doby pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stiskněte **✓** nebo pro potvrzení a aktivujte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : stiskněte **+** nebo **-** pro opravu a poté, pro potvrzení, stiskněte **✓**.

END TIME (ČAS UKONČENÍ)

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



Stiskněte **+** nebo **-** pro nastavení času, kdy si přejete přípravu ukončit. Poté potvrďte stiskem **✓** a funkci spusťte. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu pokrmů. Po dobu čekání můžete stisknout **+** nebo **-** a upravit čas ukončení programu, popřípadě pro změnu dalšího nastavení. Stiskem je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

6th SENSE

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější režim přípravy, teplotu a dobu trvání vaření nebo pečení pro všechny dostupné pokrmy.

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / VÝŠKA / PIZZA (KULATÝ PLECH)



Pro správné nastavení funkce se řiďte pokyny na displeji: po výzvě stiskněte **+** nebo **-** a nastavte požadovanou hodnotu. Následně pro potvrzení stiskněte **✓**.

STUPEŇ PEČENÍ / ZAPÉKÁNÍ

U některých funkcí „6th Sense“ je možné nastavit úroveň propečení.

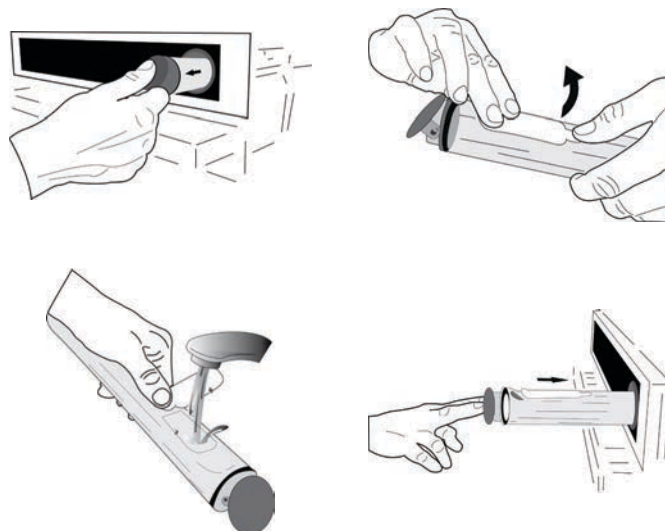


Po vyzvání stiskněte **+** nebo **-** a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskněte **✓** nebo pro potvrzení a aktivujte funkci. Stejným způsobem je u některých funkcí 6th Sense možné nastavit úroveň zapečení od nízké (-1) po vysokou (1).

VAŘENÍ V PÁŘE


Po výběru funkce „Horký vzduch + pára“ nebo jednoho z receptů 6th Sense je možné díky využití páry připravit jakýkoli pokrm.

Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro konvenční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jídle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů. Po celou dobu trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená. Před vařením v páře je nutné naplnit nádržku uvnitř trouby pomocí vytažovací zásuvky na ovládacím panelu. Objeví-li se na displeji pokyn „PŘIDAT VODU“, otevřete zásuvku stisknutím sklopného víčka. Po vytažení otevřete víčko zásuvky a pomalu přilévejte pitnou vodu, dokud se na displeji neobjeví ryska odpovídající požadované úrovni (ÚROVEŇ 1 – 160 ml nebo 2 – 300 ml, podle zvolené funkce). V žádném případě nepřepřelujte zásuvku nad rysku označující úroveň 2.



Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačit směrem k panelu, dokud se úplně nezavře. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody. Po prvním naplnění, v případě delších cyklů pečení, jakmile dojde voda, může být nutné ji znovu přidat, aby se cyklus dokončil: trouba vás k tomu v případě potřeby vyzve. Vyvarujte se plnění zásuvky, když je trouba vypnutá, nebo do doby, než je to požadováno na displeji. Doporučujeme zásuvku vyprázdnit po skončení cyklu vaření v páře.


3. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

Pokud výchozí hodnoty odpovídají požadovaným, popřípadě jakmile provedete požadovaná nastavení, stiskněte  a kdykoli funkci aktivujte.

V rámci probíhající fáze odložení startu trouba po stisku  automaticky spustí danou funkci okamžitě.

Upozornění: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce.

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Stiskněte  pro návrat na předchozí obrazovku a zvolte jinou funkci, popřípadě vyčkejte až do úplného vychladnutí.

4. PŘEDOHŘEV



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



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn „VLOŽTE JÍDLO“.

V tomto okamžiku otevřete dveře, vložte pokrm do trouby, zavřete dveře a začněte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

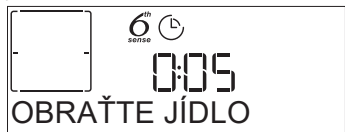
Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje. Pomocí  nebo  můžete vždy požadovanou teplotu změnit.

5. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / OTOČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

Pokud si přejete proces přípravy obnovit, zavřete dvířka.

Některé funkce 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení.




Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Otevřete dvířka, proveďte krok požadovaný displejem, dvířka uzavřete a pokračujte v pečení.

Stejným způsobem vás 10 % doby před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

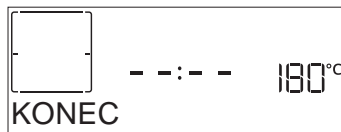




Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat. Zkontrolujte jídlo, zavřete dvířka a pokračujte v pečení.

Upozornění: Pro přeskočení těchto kroků stiskněte . Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

6. KONEC PEČENÍ

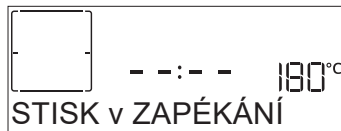
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.





Stisknutím  budete pokračovat ve vaření s ručním režimem (bez časovače). Stisknutím  prodloužíte dobu vaření o nastavenou dobu. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány. Po vyjmutí jídla zavřete dvířka a nechte troubu vychladnout.

ZAPÉKÁNÍ

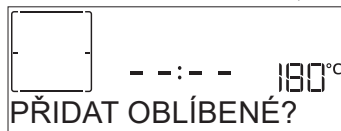
Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.









Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte  pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí. Zastavit funkci a vypnout troubu můžete kdykoliv stisknutím .

. OBLÍBENÉ


Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 10.







Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, stiskněte . V opačném případě tento požadavek ignorujte stisknutím .

Poté, co stisknete , stiskněte  nebo  a vyberte číslo pozice. Následně pro potvrzení stiskněte .

Upozornění: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte : Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.

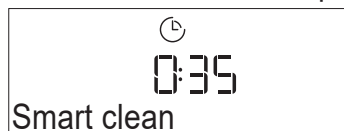





Pro výběr funkce stiskněte  nebo , potvrďte stiskem  a poté, pro spuštění, stiskněte .

ČIŠTĚNÍ

• SMARTCLEAN

Po stisknutí  se na displeji zobrazí „Smart Clean“.



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 čistícího 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 vyčistěte a vysušte.

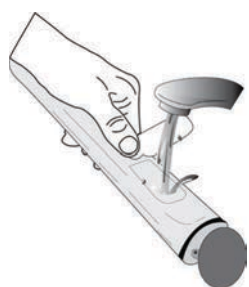
• VYPOUŠTĚNÍ VODY


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.

Doporučujeme vyprázdnit zásuvku ihned po ukončení vypouštění, po skončení cyklu vaření.


V případě potřeby může uživatel podle níže uvedeného návodu vždy provést ruční vyprázdnění.



Při správně zasunuté zásuvce na vodu v troubě zvolte funkci „Vypouštění“, stiskněte tlačítko  a vyčkejte na automatické spuštění cyklu. Průměrná doba trvání vypouštění plné náplně je přibližně jedna minuta. Po dokončení lze zásuvku vyjmout a vyprázdnit.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplyne 30 minut od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávání se na displeji bude zobrazovat hlášení „VODA JE HORKÁ“.

• ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat parní systém v tom nejlepším stavu. Jakmile je funkce spuštěna, postupujte podle pokynů na displeji a po jejich provedení stisknutím tlačítka  zahájíte další fázi. Průměrné trvání kompletní funkce je asi 100 minut.

Upozornění: Pokud bude funkce kdykoli přerušena, je nutné opakovat celý cyklus odvápnění.

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

| ZPRÁVA ODVÁPNĚNÍ | VÝZNAM |
|---|--|
| <ODVÁPNĚNÍ DOPORUČENO> Objeví se zhruba po 15 hodinách parních cyklů* | Doporučuje se provést cyklus odvápnění. |
| <ODVÁPNIT PROSÍM> 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.

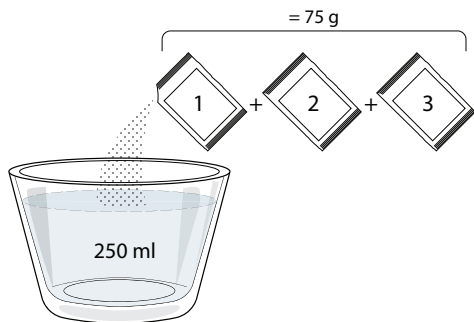
Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vyčistit vnitřní parní okruh důkladněji.

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 odvápněvací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Ujistěte se, že se roztok ve vodě zcela rozpustí, aby nezůstaly žádné zbytky. Odvápněvač 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 nenesá žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čistícího 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 odvápnování 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.

Když se na displeji zobrazí zpráva „ODVÁPNĚNÍ DOKONČENO“, stiskněte pro potvrzení OK.

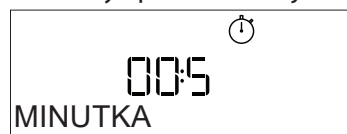
Během cyklu pečení není možné aktivovat čisticí funkce. Upozornění: Na displeji se zobrazí zpráva, která vám má připomenout, abyste tuto akci prováděli pravidelně. Po skončení postupu odvápnění se doporučuje vysušit vnitřní prostor od potenciálních zbytků vody. Potom bude možné používat všechny parní funkce.

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

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

. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte $+$ nebo $-$: Na displeji začne blikat ikona . K nastavení požadované doby stiskněte $+$ nebo $-$ a časový spínač aktivujete stiskem \checkmark .



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

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení. Stiskněte $+$ nebo $-$ pro změnu času nastaveného na časovém spínači; Stisknutím \ll nebo časový spínač kdykoli vypnete.

Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci.

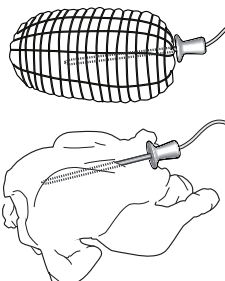
Pro zapnutí trouby stiskněte a potom vyberte požadovanou funkci. Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.

Upozornění: Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona) , která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Pro opětovné zobrazení minutky stiskněte , čímž zastavíte právě probíhající funkci.

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

Teploměr do masa dodávaný k výrobku umožňuje přesné měření vnitřní teploty potravin v průběhu tepelné úpravy.

Použití teplotní sondy do masa je povoleno pouze u některých funkcí pečení („Konvenční“, „Horký vzduch“, „Tradiční pečení“, „Turbogril“, „Pomalé pečení“ a „6th Sense – Maso“).



Pro dosažení perfektních výsledků pečení je velmi důležité, aby byl teploměr umístěn přesně. Sondu zasuňte do nejmasitější části až po okraj tak, abyste se vyhnuli kostem a tučným kouskům. U drůbeže by se měla sonda vkládat ze strany doprostřed prsou, přičemž je potřeba dbát na to, aby její špička neskončila v duté části.

U masa s velmi nepravidelnou tloušťkou je potřeba před vyjmutím z trouby zkontrolovat, zda je dostatečně propečené.

Konec sondy připojte do otvoru na pravé stěně trouby.

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






Stiskem spustíte nastavení. Pomocí tlačítek $+$ a $-$ nastavte cílovou teplotu masové sondy. Stiskem volbu potvrdíte.

Pomocí tlačítek $+$ a $-$ nastavte teplotu v prostoru trouby.




Stiskem nebo potvrdíte zahájení cyklu tepelné úpravy.


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

Upozornění: během cyklu vaření s masovou sondou je možné pomocí tlačítek + a – změnit cílovou teplotu masové sondy. Stiskem  nastavíte teplotu trouby. Teploměr lze vložit kdykoli, a to i v průběhu cyklu tepelné úpravy. V takovém případě je nutno znovu nastavit parametry tepelné úpravy.


Je-li teploměr do masa s určitou funkcí nekompatibilní, vypne trouba cyklus tepelné úpravy a zazní výstražné zvukové znamení.

V takovém případě odpojte teploměr do masa nebo stiskem  nastavte jinou funkci. Funkce odložený start a přehřívání nejsou kompatibilní s použitím teploměru do masa.

. ZÁMEK KLÁVES

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



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

| KATEGORIE POTRAVIN | DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ | OTÁČENÍ (z doby otáčení) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ | |
|--------------------|---------------------|-----------------------------|------------------------|-------|
| LASAGNE | – | – | 2 | |
| MASO | Hovězí pečeně | 0,6–2 kg | 3 | |
| | Hamburgery | 1,5–3 cm | 5 | |
| | Pečené | 0,6–2,5 kg | 3 | |
| | Kuřecí pečeně | 0,6–3 kg | 2 | |
| | Řízek a prso | 1–5 cm | 5 | |
| | 4 | | | |
| RYBY | Rybí filety | 0,5–3 cm | 3 | |
| | Zmražené filety | 0,5–3 cm | 3 | |
| ZELENINA | Brambory | 0,5–1,5 kg | 3 | |
| | Zelenina – pečená | 0,5–1,5 kg | 3 | |
| | Zelenina – zapékaná | jeden plech | 3 | |
| KOLÁČE A PEČIVO | Piškotový koláč | 0,5–1,2 kg | 3 | |
| | Jemné pečivo | 0,2–0,6 kg | 3 | |
| | Koláč | 0,4–1,6 kg | 3 | |
| | Slané koláče | 0,8–1,2 kg | 2 | |
| | Slabá pizza | kulatý plech | – | 2 |
| PIZZA A CHLÉB | Silná pizza | kulatý plech | – | 2 |
| | Pizza-zmražená | 1–4 vrstvy | – | 2 |
| | Žemle 🍞 | 60–150 g každý | – | 3 |
| | Velký chléb 🍞 | 0,7–2,0 kg | – | 2 |

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech nebo dortová forma na roštu



Hluboký plech / plech na pečení na roštu



Odkapávací plech / plech na pečení



Odkapávací plech s 500 ml vody



Sonda do masa



Příslušenství pro horkovzdušné smažení



TABULKA PEČENÍ PRO HORKÝ VZDUCH + PÁRA

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech nebo dortová forma na roštu



Hluboký plech / plech na pečení na roštu



Odkapávací plech / plech na pečení



Odkapávací plech s 500 ml vody



























Sonda do masa



Příslušenství pro horkovzdušné smažení

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

| RECEPT | FUNKCE | DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (min) | ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|------------------------------|---|---------------------|-----------|--------------|-------------------|---|
| Mražené hranolky |  | 650 – 850 g | Ano | 200 | 25–30 | L4  L1  |
| Domácí hranolky |  | 300–800 g | Ano | 200 | 20–40 | L4  L1  |
| Čerstvě obalená cuketa |  | 400 g | Ano | 200 | 15–20 | L4  L1  |
| Míchaná zelenina |  | 300–800 g | Ano | 200 | 20–30 | L4  L1  |
| Mražené kuřecí nugety |  | 500 g | Ano | 200 | 15–20 | L4  L1  |
| Kuřecí prsa v chlebu |  | 1–4 cm | Ano | 200 | 20–40 | L4  L1  |
| Mražené rybí prsty (tyčinky) |  | 500 g | Ano | 220 | 15–20 | L4  L1  |
| Zapečený řízek |  | 1–4 cm | Ano | 220 | 20–50 | L4  L1  |

Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin olej rovnoměrně rozetřete.

Doporučuje se přidat prázdnou nádobu na L1, aby bylo možné zachytit případný zbytek tuku, který během pečení vyteče z fritovacího tácu.

Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Konvenční pečení



Gril



Turbogrill



Eko s horkým vzduchem



Air Fry

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

| RECEPT | FUNKCE | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (min) | ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---|--------|-----------|--------------|-------------------|----------------------|
| Kynuté koláče / Piškot | | Ano | 170 | 30–50 | 2 |
| | | Ano | 160 | 30–50 | 2 |
| | | Ano | 160 | 30–50 | 4 1 |
| Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč) | | Ano | 160–200 | 30–85 | 3 |
| | | Ano | 160–200 | 35–90 | 4 1 |
| Jemné pečivo / Shortbread (linecké pečivo) | | Ano | 150 | 20–40 | 3 |
| | | Ano | 140 | 30–50 | 4 |
| | | Ano | 140 | 30–50 | 4 1 |
| | | Ano | 135 | 40–60 | 5 3 1 |
| Koláčky/muffiny | | Ano | 170 | 20–40 | 3 |
| | | Ano | 150 | 30–50 | 4 |
| | | Ano | 150 | 30–50 | 4 1 |
| | | Ano | 150 | 40–60 | 5 3 1 |
| Choux buns (Odpalované pečivo) | | Ano | 180–200 | 30–40 | 3 |
| | | Ano | 180–190 | 35–45 | 4 1 |
| | | Ano | 180–190 | 35–45 * | 5 3 1 |
| Pusinky | | Ano | 90 | 110–150 | 3 |
| | | Ano | 90 | 130–150 | 4 1 |
| | | Ano | 90 | 140–160 * | 5 3 1 |
| Pizza / chléb / chléb „focaccia“ | | Ano | 190–250 | 15–50 | 2 |
| | | Ano | 190–230 | 20–50 | 4 1 |
| Pizza (tenká, silná, focaccia) | | Ano | 220–240 | 25–50 * | 5 3 1 |
| Mražená pizza | | Ano | 250 | 10–15 | 3 |
| | | Ano | 250 | 10–20 | 4 1 |
| | | Ano | 220–240 | 15–30 | 5 3 1 |
| Slané koláče (zeleninový koláč, quiche) | | Ano | 180–190 | 45–55 | 3 |
| | | Ano | 180–190 | 45–60 | 4 1 |
| | | Ano | 180–190 | 45–70 * | 5 3 1 |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Pečivo z listového těsta) | | Ano | 190–200 | 20–30 | 3 |
| | | Ano | 180–190 | 20–40 | 4 1 |
| | | Ano | 180–190 | 20–40 * | 5 3 1 |

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Konvenční pečení



Gril



Turbogrill



Eko s horkým vzduchem



Air Fry

| RECEPT | FUNKCE | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (min) | ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|--|--------|-----------|----------------------|-------------------|----------------------|
| Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / cannelloni | | Ano | 190–200 | 45–65 | 3 |
| Jehněčí/telecí/hovězí/ 1 kg | | Ano | 190–200 | 80–110 | 3 |
| Kuře/králík/kachna 1 kg | | Ano | 200–230 | 50–100 | 3 |
| Husa/krocán 3 kg | | Ano | 190–200 | 80–130 | 2 |
| Ryba pečená v troubě/alobalu (filé, celá) | | Ano | 180–200 | 40–60 | 3 |
| Plněná zelenina (tomatoes, courgettes, aubergines) ((rajčata, cukety, lilky)) | | Ano | 180–200 | 50–60 | 2 |
| Toast (Topinky/toasty) | | – | 3 (vysoké) | 3–6 | 5 |
| Rybí filé / řízky | | – | 2 (střední) | 20–30 ** | 4 3 |
| Klobásy/kebaby/Spare ribs (žebírka)/ hamburgery | | – | 2–3 (střední–vysoká) | 15–30 ** | 5 4 |
| Pečené kuře 1–1,3 kg | | – | 2 (střední) | 55–70 *** | 2 1 |
| Jehněčí kýta/Shanks (kýty) | | – | 2 (střední) | 60–90 *** | 3 |
| Pečené brambory | | – | 2 (střední) | 35–55 *** | 3 |
| Zapékaná zelenina | | – | 3 (vysoké) | 10–25 | 3 |
| Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1) | | Ano | 190 | 40–120 * | 5 3 1 |
| Lasagne a maso | | Ano | 200 | 50–100 * | 4 1 |
| Maso a brambory | | Ano | 200 | 45–100 * | 4 1 |
| Ryby a Vegetables (zelenina) | | Ano | 180 | 30–50 * | 4 1 |
| Stuffed roasting joints (Nadívané maso) | | – | 200 | 80–120 * | 3 |
| Nakrájené maso (králík, kuře, jehněčí) | | – | 200 | 50–100 * | 3 |

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

*** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný).

Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství.

Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte.

Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech nebo dortová forma na roštu



Hluboký plech / plech na pečení na roštu



Odkapávací plech / plech na pečení



Odkapávací plech s 500 ml vody



Sonda do masa



Příslušenství pro horkovzdušné smažení

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

. Povrchy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovláken. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

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

VNITŘNÍ POVRCHY

Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji vyčistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vyčistěte pomocí hadříku nebo houbičky.

. Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“.

. Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

. Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů .

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské čňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

ÚDRŽBA ZÁSObNÍKU NA VODU


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

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

1. Stiskněte horní část předního krytu zásuvky,

označenou prohlubní, a vytáhněte rukojeť

2. Uchopte rukojeť a vytáhněte zásuvku na vodu.
3. Odstraňte víko zásuvky na vodu.
4. Vyprázdněte zásuvku na vodu a vyčistěte ji.
5. Jednotlivé součásti osušte měkkým hadříkem.
6. V případě potřeby nechte zásuvku vyschnout na vzduchu a nechte ji přitom otevřenou.
7. Nasaďte zpět víko zásuvky na vodu.
8. Umytou a osušenou vytahovací zásuvku na vodu znovu vložte zpět do jejího krytu a ujistěte se, že je zatlačena až dolů
9. Stiskněte spodní část předního víka zásuvky, abyste zasunuli rukojeť.

Poznámka: V případě potřeby lze provést ruční cyklus vypouštění: stiskněte ikonu čištění  na panelu uživatelského rozhraní a navigací pomocí tlačítek + a - vyberte možnost vypouštění a stisknutím ikony ✓ spusťte. Trouba vypustí vodu v systému a přečerpá ji do vytahovací zásuvky.

Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny.

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

NÁDRŽKA

Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkce „Vypouštění“ a „Odvápnění“.

Pokud jste delší dobu nepoužívali funkci „Horký vzduch + Pára“, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus pečení s prázdnou troubou úplným naplněním nádržky.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

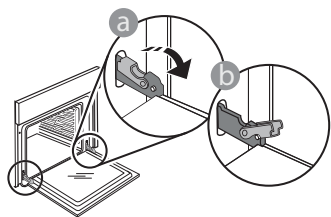
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky 40 W/230 ~ V typ G9, T300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech. Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

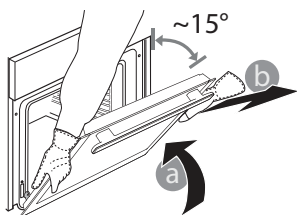
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



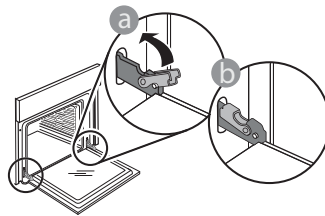
2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť.

Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

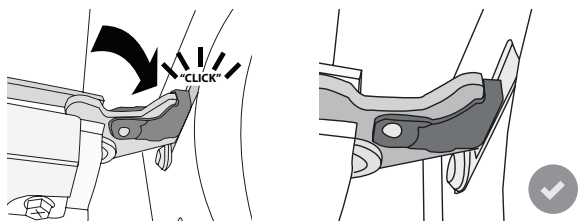


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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.



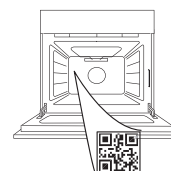
5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|--|---|--|
| Trouba nefunguje. | Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává. |
| Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem. | Porucha trouby. | Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. |
| Trouba se nezahřívá. Funkce se nespustí. | Režim „DEMO“ je aktivní. | V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“. |
| Světlo se zhasne. | Úsporný režim „ECO“ je „Zap“. | V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Vyp“. |
| Aktivace vypouštěcího čerpadla několik minut po ukončení/zastavení parního cyklu | Předpokládané automatické vypouštění vody | Není třeba žádný zásah. |

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



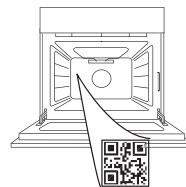
Whirlpool



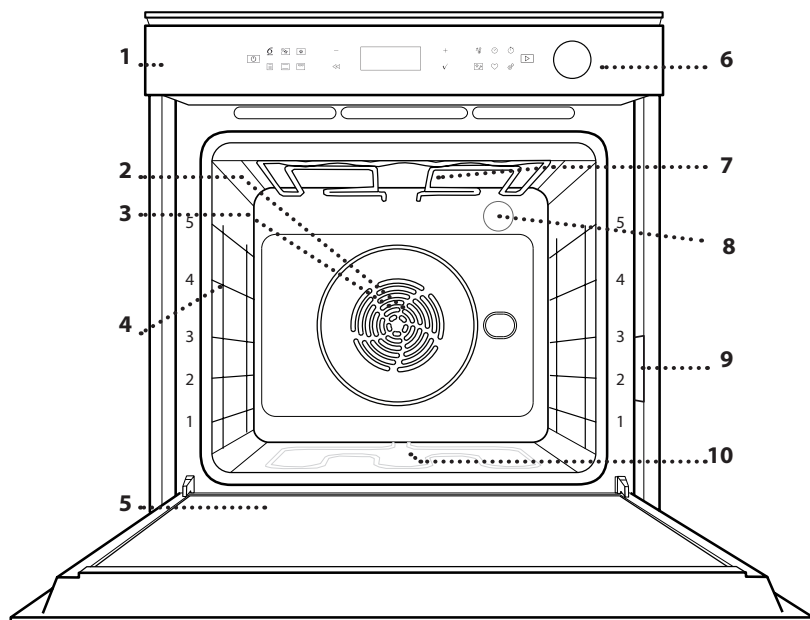
400011669601 REV. A

**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**

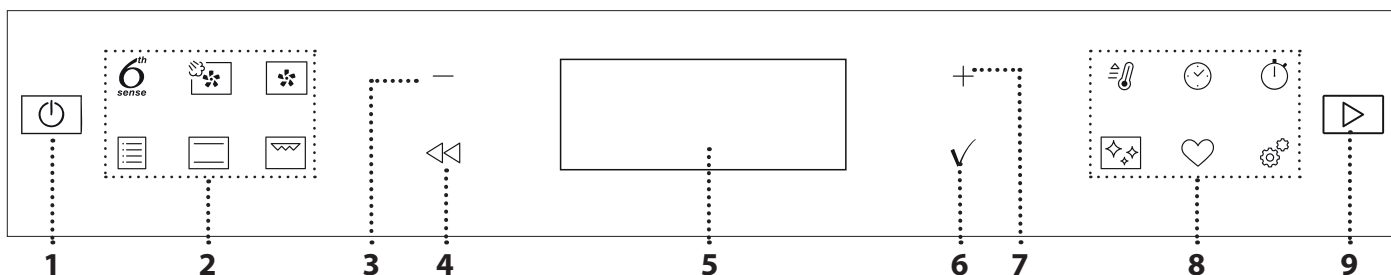
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register

**TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS
SKANNIGE OMA SEADME QR-
KOOD**


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS

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

JUHTPANEELI KIRJELDUS**1. SISSE / VÄLJA**

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks on vajalik pikk vajutus.

2. OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Otsejuurdepääsuks funktsioonidele ja menüüle.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadistuste ja väärtuste vähendamiseks.

4. TAGASI

Tagasi eelmisele kuvale minekuks. Võimaldab küpsetamise ajal seadistusi muuta.

5. EKRAAN**6. KINNITA**

Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

7. NAVIGEERIMISNUPP PLUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste suurendamiseks.

8. SUVANDID / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

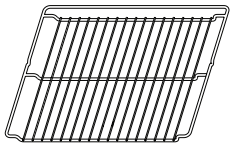
Otsejuurdepääsuks funktsioonidele, kestusele, seadetele ja lemmikutele.

9. KÄIVITAMINE

Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

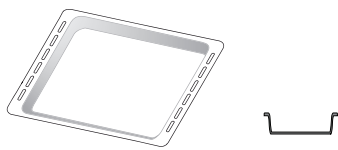
TARVIKUD

TRAATREST



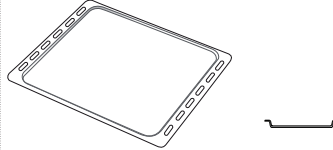
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÖRGUMISPANN



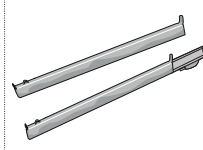
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT



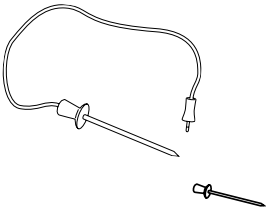
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *

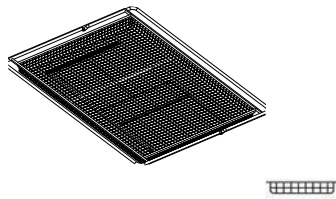


Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

LIHATERMOMEETER*



AIR FRY ALUS *



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

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimiseks ja teabe saamiseks võtke ühendust müügi järgse teenindusega või minge veebisaidile www.whirlpool.eu.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiine ahju. Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

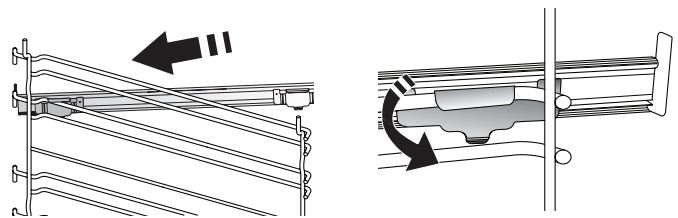
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

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

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

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



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID



6th SENSE

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

Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.



SUNDÕHK + AUR

Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate küpsetustulemuste saavutamiseks soovitame leiva ja magustoitade jaoks valida STEAM 1 taseme ning liha, kala ja köögiviljade jaoks STEAM 2 taseme.



SUNDÕHK

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



TRADITSIOONILISED FUNKTSIOONID

KONVEKTSIOON

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.

TURBO GRILL

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

KÜLMUTATUD

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

ERIFUNKTSIOONID

» AIR FRY

See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringema.

Parimad tulemused saavutatakse ainult Air Fry alusega (on mõne mudeliga kaasas).

Pange toiduained Air Fry alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Air Fry küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.

» KERGITAMINE

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

» DEFROST (ÜLESSULATAMINE)

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

» SOOJASHOIDMINE

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Örn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ÖKO-funktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli.

ÖKO-tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.



TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.



GRILL

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



EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.



TIMERS (TAIMER)

Funktsiooni ajaväärtuste muutmiseks.



MINUTEMINDER (TAIMER)

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.



PUHASTAMINE

SMART CLEAN

Spetsiaalne puhastustsükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.

ÄRAVOOL

Katlast vee eemaldamiseks, et sinna ei jääks jääkvett, kui seade jääb mõneks ajaks kasutusesta.

KATLAKIVI

Katlakivi jääkide eemaldamiseks aurutist. Soovitame seda funktsiooni regulaarselt kasutada. Kui te seda ei tee, kuvatakse ekraanil teade, mis tuletab meelde katlakivi eemaldamise vajadust.



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 TEHASLÄHTESTUSE, siis lülitub seade välja ja seejärel taastatakse esimese lülituse olek. Kõik seaded kustutatakse.



FAVORITE (LEMMIK)

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

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



Vajutage nuppu + või —, et liikuda mööda pakutavate keelte loendit ja valige soovitud keel.

Valiku kinnitamiseks vajutage nuppu ✓.

Pange tähele: Keelt saab hiljem muuta, kui valite menüüs „SETTINGS“ (Seaded) „LANGUAGE“ (Keel), milleks vajutage nuppu ⚙️.

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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



Kasutage navigeerimisnuppe + ja -, et valida 16 „High“ või 13 „Low“ ning vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

3. MÄÄRAKE AEG

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



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

Vajutage minutite määramiseks nuppu + või — ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

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

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

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

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

Pange tähele! Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust 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. Selle seadistamiseks lülitage ahi sisse, vajutades nuppu ⏻, vajutage „Settings“ (Seaded) ⚙️ ja valige navigeerimisnuppudega + ja — „WATER HARDNESS“ (Vee karedus). Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓. Valige navigeerimisnuppudega + ja — oma piirkonna veele vastav tase järgmise tabeli alusel:

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

Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓.

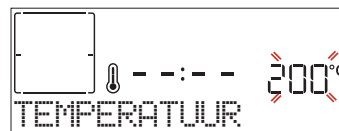
Vee kareduse taseme on eelseadistatud „Kare“.

5. KUUMUTAGE AHI

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

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

TEMPERatuur / GRILLIMISE TASE / AURUTASE

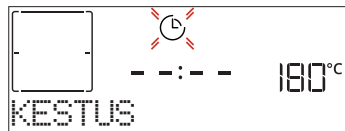




Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage muutmiseks nuppu + või —, ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓. Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).


Samamoodi on võimalik valida grillimise taset: Grillimiseks on määratud kolm võimsustaset: 3 (kõrge), 2 (keskmine), 1 (madal). Funktsioonis „Sundõhk + aur“ saate valida auru koguse järgmiste väärtuste hulgast: STEAM 1 (AUR), STEAM 2 (AUR).

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


KESTUS



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



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

LÕPUAEG (VIITSTART)

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



Soovitud küpsetuse lõpuaja seadmiseks vajutage nuppu + või – ja seejärel vajutage funktsiooni kinnitamiseks ja aktiveerimiseks nuppu ✓. Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.

Pange tähele: Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamise välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud. Ootamise ajal võite vajutada nuppu + või –, et muuta programmeeritud lõpuaega, või vajutada muude seadete muutmiseks nuppu . Kui vajutate teabe nägemiseks 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.

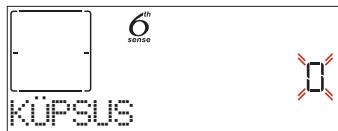
KAAL / KÕRGUS / PITSA (ÜMAR-ALUS-KIHID)




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

KÜPSUS / PRUUNISTAMINE

Osades režiimi 6th Sense funktsioonides on võimalik reguleerida küpsustaset.



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

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

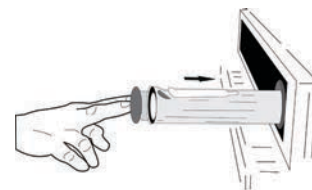
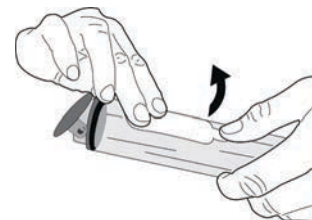
. AURUGA KÜPSETAMINE

Kui valite funktsiooni „Sundõhk + aur“ või ühe režiimi 6th Sense valmisretseptidest, on võimalik auru kasutades valmistada igat tüüpi toite.

Aur levib toidus võrreldes tavalistes funktsioonides kasutatava kuuma õhuga kiiremini ja ühtlasemalt: see lühendab küpsetusaega, säilitab toidus väärtuslikud toitained ja tagab imemaitsva tulemuse iga retseptiga. Auruga küpsetamise ajal peab uks alati kinni olema.


Auruga toiduvalmistamiseks tuleb ahju sees asuvasse katlasse anda vett, kasutades selleks juhtpaneelil olevat väljatõmmatavat sahtlit. Kui ekraanil kuvatakse nõue „ADD WATER“ (Lisage vett), avage sahtel, vajutades kallutatavat korki.


Pärast väljatõmbamist avage sahtli kaas ja valage aeglaselt joogivett, kuni jõuate ekraanil nõutavale tasemele vastava sälguni (TASE 1 – 160 ml või TASE 2 – 300 ml, oleneb valitud funktsioonist). Mingil juhul ärge täitke sahtlit üle taset 2 tähistava sälgu.



Sulgege sahtel, lükates seda ettevaatlikult kuni täieliku sulgumiseni paneeli suunas. Sahtel peab alati kinni olema, välja arvatud vee lisamise ajal. Pärast esimest täitmist, kui vesi on pikemate toiduvalmistamise tsüklite puhul otsa saanud, võib olla vaja seda tsükli lõpuleviimiseks uuesti lisada: vajaduse korral ahi teatab sellest. Vältige sahtli täitmist, kui ahi on välja lülitatud, või enne, kui seda nõutakse ekraanilt. Soovitame sahtlit pärast auruküpsetustsükli tühjendada.


3. START THE FUNCTION (KÄIVITAGE FUNKTSIOONI)

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

Kui vajutate viitfaasis nuppu , käivitab ahi funktsiooni kohe.

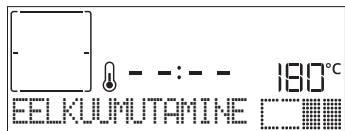
Pange tähele: Kui funktsioon on valitud, näitab ekraan iga funktsiooni jaoks kõige sobivamat taset.

Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

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



4. EELKUUMUTAMINE

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



Kui see faas on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil viidatakse, et ahi on saavutanud valitud temperatuuri ja toit tuleb ahju panna („ADD FOOD“ (Lisage toit)). Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist.

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

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

5. KÜPSETAMISE PEATAMINE / TOIDU PÖÖRAMINE VÕI KONTROLLIMINE

Ukse avades peatatakse ajutiselt küpsetamine, lülitades kütteelemendid välja.

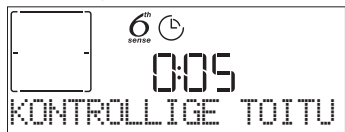
Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

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




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

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

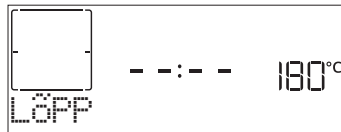




Kõlab helisignaali ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha. Kontrollige toitu ja sulgege seejärel küpsetamise jätkamiseks uks.

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

6. END OF COOKING (KÜPSETAMISE LÕPP)

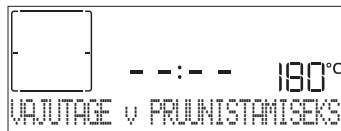
Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.





Vajutage küpsetamise jätkamiseks manuaalrežiimis (aeg määramata) nuppu  või vajutage nuppu , et küpsetusaega uut kestust valides pikendada. Mõlemal juhul säilitatakse küpsetusparameetrid. Kui toit on eemaldatud, jätke ahi suletud uksega jahtuma.

PRUUNISTAMINE

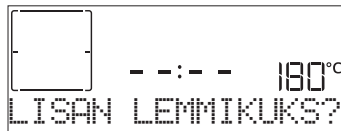
Mõned funktsioonid võimaldavad toidu pealispinda pruunistada ja käivitavad selleks pärast küpsetamise lõppemist grilli.









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

. LEMMIK

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







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

Pärast nupu  vajutamist vajutage nuppu  või , et valida kohanumber, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu .

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

Salvestatud funktsioonide kuvamiseks vajutage nuppu : Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.






Funktsiooni valimiseks vajutage nuppu  või , kinnitamiseks vajutage nuppu , ja seejärel vajutage aktiveerimiseks nuppu .

PUHASTAMINE

• SMARTCLEAN

Vajutage nuppu , et kuvada ekraanil Smart Clean.



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

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

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

• ÄRAVOOL


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

Umbes 30 minutit pärast toiduvalmistamise peatamist/lõpetamist tühjendab ahi automaatselt süsteemi, suunates ülejäänud vee sahtlisse (hoiduge sahtli eemaldamisest pärast toiduvalmistamist). Kui see on tehtud, võib sahtli välja võtta ja tühjendada.

Soovitame tühjendada sahtli kohe pärast äravoolu lõppemist toiduvalmistamise tsükli järel.


Vajaduse korral saab kasutaja igal juhul tühjendada käsitsi, järgides allpool toodud juhiseid.



Valige funktsioon „Drain“ (Äravool), nii et veesahtel on korralikult ahju sisestatud, vajutage nuppu  ja oodake, kuni tsüklil automaatselt käivitub. Täis sahtli tühjendamine kestab keskmiselt umbes ühe minuti. Kui see on tehtud, võib sahtli välja võtta ja tühjendada.

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

• KATLAKIVI EEMALDAMINE

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab aurusüsteemi heas korras. Kui funktsioon on käivitatud, järgige kõiki ekraanil viidatud samme ja vajutage iga etapi lõppemisel uue etapi käivitamiseks nuppu  . Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 100 minutit.

Pange tähele: Kui funktsioon ükskõik millal peatatakse, tuleb kogu katlakivi eemaldamise tsüklit korrata.

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

| KATLAKIVI EEMALDAMISE TEADE | TÄHENDUS |
|--|---|
| <EEMALD. KATLAKIVI> See ilmub pärast umbes 15 tundi aurutsükleid* | Soovitav on käivitada katlakivi eemaldamise tsüklit. |
| <KATLAKIVI EEM.> See ilmub pärast umbes 20 tundi aurutsükleid* | Katlakivi eemaldamine on kohustuslik. Aurutsüklit ei ole võimalik käivitada enne, kui on läbi viidud katlakivi eemaldamise tsüklit. |

*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.

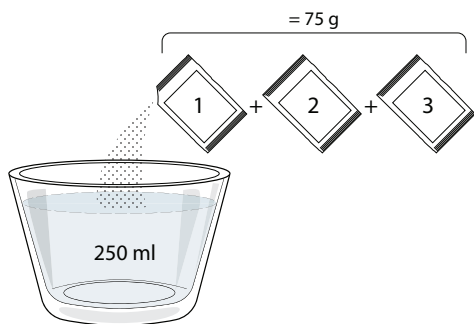
Katlakivieemaldust võib teostada ka alati, kui kasutaja soovib sisemise aurukontuuri põhjalikumalt puhastamist.


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

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

» FAAS 1/2: KATLAKIVI (70 MIN)

Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L SOLUTION> (Lisage 0,25 L lahust), siis valage palun katlakivieemalduslahus sahtlisse. Parima tulemuse saavutamiseks katlakivi eemaldamisel soovitame täita paak lahusega, mis koosneb 75 g WPRO eritootest ja 250 ml joogiveest. Veenduge, et lahus lahustuks vees täielikult, nii et ei jääks jääke. Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav hoolduseks kasutada professionaalset WPRO katlakivi eemaldajat. Tellimiseks ja teabe saamiseks võtke ühendust müügi järgse teenindusega või 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 kasutatav katlakivieemalduslahus valatakse väljavõetavasse sahtlisse.

» FAAS 2/2: LOPUTAMINE (30 min.)

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


Kui ekraanile ilmub teade „KATLAKIVI LÕPETATUD“, vajutage kinnitamiseks nuppu OK.


Puhastustsükli ajal küpsetusfunktsioone kasutada ei saa. Pange tähele: Ekraanil kuvatakse teade, mis tuletab teile meelde toimingut regulaarselt teha. Kui katlakivi eemaldamise protseduur on lõpetatud, on soovitatav kuivatada kambrid võimalikest veejääkidest. Seejärel on võimalik kasutada kõiki aurufunktsioone.

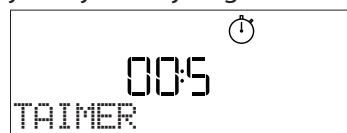
Märkus: Katlakivi eemaldamise ajal võib olla kuulda mõningast müra, kuna ahjupumbad on aktiveeritud, et tagada optimaalne katlakivi eemaldamise tõhusus.

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



. MINUTILUGEJA

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


Soovitud kestuse seadmiseks vajutage nuppu + või - ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks nuppu .





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

Pange tähele: Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi küpsetamistsükli. Taimeril valitud aja muutmiseks vajutage nuppu + või - ; taimeri väljalülitamiseks võite ükskõik millal vajutada nuppu  või .

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

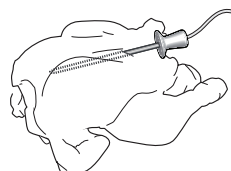
Vajutage ahju sisselülitamiseks nuppu  ja valige siis soovitud funktsioon. Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.

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

. LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

Kaasasolev lihatermomeeter võimaldab küpsetamise ajal täpselt mõõta toidu sisetemperatuuri.

Lihatermomeetrit saab kasutada ainult mõne küpsetusfunktsiooniga (tavapärase, sundõhk, konveksioonküpsetus, Turbo Grill, aeglane küpsetus ja 6th Sense liha).





Suurepäraste valmistamistulemuste saavutamiseks on väga oluline termomeeter õigesti oma kohale asetada. Sisestage termomeeter täielikult liha kõige liharikkamasse osasse, vältides konte ja rasvaseid osi. Linnuliha puhul tuleb termomeeter sisestada külgsuunaliselt rinnakuosa keskel, jälgides, et termomeetri ots ei satuks tühja kohta.

Väga ebaregulaarse paksusega liha puhul kontrollige enne ahjust võtmist, kas liha on korralikult valminud.

Ühendage termomeetri ots ahju parempoolses siseseinas asuvasse avasse.



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






Praeguste seadetega käivitamiseks vajutage nuppu  . Lihatermomeetri sihttemperatuuri seadmiseks kasutage nuppe + ja - . Kinnitamiseks vajutage nuppu .

Ahjukambri temperatuuri seadmiseks kasutage nuppe + ja - .




Kinnitamiseks ja küpsetustsükli käivitamiseks vajutage nuppu  või .


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

Pange tähele: lihatermomeetriga küpsetustsükli ajal on võimalik kasutada + ja – nuppu, et muuta lihatermomeetri sihttemperatuuri. Ahju temperatuuri seadmiseks vajutage nuppu .


Lihatermomeetri saab sisestada igal ajal, ka küpsetustsükli kestel. Sellisel juhul tuleb küpsetusfunktsiooni parameetrid uuesti seada.



























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

. KLAHVILUKK

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



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

| TOIDUKATEGOORIAD | | SOOVITUSLIK KOGUS | PÖÖRAKE (küpsetusajast) | TASE JA TARVIKUD |
|---|------------------------|-------------------|----------------------------|--|
| LASANJE | — | 0,5–3 kg | — | 2  |
| LIHA | Röst. loomaliha | 0,6–2 kg | — | 3   |
| | Kotletid | 1,5–3 cm | 3/5 | 5   |
| | Röstitud | 0,6–2,5 kg | — | 3  |
| | Röstitud kana | 0,6–3 kg | — | 2   |
| | Filee ja rinnak | 1–5 cm | 2/3 | 5   |
| KALA | Kalafileed | 0,5–3 (cm) | — | 3   |
| | Külmutatud fileed | 0,5–3 (cm) | — | 3   |
| KÖÖGIVILI | Potatoes (Kartulid) | 0,5–1,5 kg | — | 3  |
| | Küpsetatud köögiviljad | 0,5–1,5 kg | — | 3  |
| | Köögiviljagratään | üks alus | — | 3  |
| CAKES & PASTRIES (KOOGID JA PAGARITOOTED) | Biskviitkook | 0,5–1,2 kg | — | 3  |
| | Cookies (Küpsised) | 0,2–0,6 kg | — | 3  |
| | Tort | 0,4–1,6 kg | — | 3  |
| | Soolased koogid | 0,8–1,2 kg | — | 2  |
| LEIB JA PITSA | Õhuke pitsa | ümar - alus | — | 2  |
| | Paks pitsa | ümar - alus | — | 2  |
| | Külmut. pitsa | 1–4 kihti | — | 2  |
| | Kuklid 🍞 | 60–150 g tk | — | 3  |
| | Suur leib 🍞 | 0,7–2,0 kg | — | 2  |

TARVIKUD



Traatrest

Ahjuplaat või
koogivorm
traatrestilNõrgumispann/
küpsetusplaat või
ahjuplaat traatrestilNõrgumispann/
küpsetusplaatNõrgumispann
500 ml veega

Lihatermomeeter

Õhkfritüüri
tarvik



FUNKTSIOONI SUNDÕHK + AUR KÜPSETUSTABEL

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

TARVIKUD



Traatrest



Ahjuplaat või koogivorm traatrestil



Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil



Nõrgumispann/ küpsetusplaat



Nõrgumispann 500 ml veega



















Lihatermomeeter



Õhkfritüüri tarvik

AIR FRY KÜPSETUSTABEL

| RETSEPT | FUNKTSIOON | SOOVITUSLIK KOGUS | EELSOOJENDUS | TEMPERATUUR (°C) | KESTUS (min) | RIIUL JA TARVIKUD |
|-------------------------------|---|-------------------|--------------|------------------|--------------|---|
| Külmutatud friikartulid |  | 650–850g | Jah | 200 | 25 – 30 | L4  L1  |
| Kodused friikartulid |  | 300–800 g | Jah | 200 | 20 – 40 | L4  L1  |
| Värske paneeritud suvikõrvits |  | 400 g | Jah | 200 | 15 – 20 | L4  L1  |
| Köögiviljade segu |  | 300–800 g | Jah | 200 | 20 – 30 | L4  L1  |
| Külmutatud kananagitsad |  | 500 g | Jah | 200 | 15 – 20 | L4  L1  |
| Paneeritud kanarind |  | 1–4 cm | Jah | 200 | 20 – 40 | L4  L1  |
| Külmutatud kalapulgad |  | 500 g | Jah | 220 | 15 – 20 | L4  L1  |
| Paneeritud kotlett |  | 1–4 cm | Jah | 220 | 20 – 50 | L4  L1  |

Värskete või koduste toitude valmistamiseks määrige õli ühtlaselt.

Soovitame lisada L1-le tühja aluse, et koguda küpsetamise ajal Air Fry aluselt tulevad rasvajäägid.

Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

FUNKTSIOONID

 Tavapärane

 Sundõhk

 Konvektsioon

 Grill

 TurboGrill

 Säästlik sundõhk

 Air Fry

KÜPSETUSTABEL

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELSOOJENDUS | TEMPERATUUR (°C) | KESTUS (min) | RIIUL JA TARVIKUD |
|--|------------|--------------|------------------|--------------|-------------------|
| Pärmitainast koogid / biskviitkoogid | | Jah | 170 | 30 – 50 | 2 |
| | | Jah | 160 | 30 – 50 | 2 |
| | | Jah | 160 | 30 – 50 | 4 1 |
| Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas) | | Jah | 160–200 | 30 – 85 | 3 |
| | | Jah | 160–200 | 35 – 90 | 4 1 |
| Küpsised | | Jah | 150 | 20 – 40 | 3 |
| | | Jah | 140 | 30 – 50 | 4 |
| | | Jah | 140 | 30 – 50 | 4 1 |
| | | Jah | 135 | 40 – 60 | 5 3 1 |
| Väikesed koogid / muffinid | | Jah | 170 | 20 – 40 | 3 |
| | | Jah | 150 | 30 – 50 | 4 |
| | | Jah | 150 | 30 – 50 | 4 1 |
| | | Jah | 150 | 40 – 60 | 5 3 1 |
| Tuuletaskud | | Jah | 180 – 200 | 30 – 40 | 3 |
| | | Jah | 180 – 190 | 35 – 45 | 4 1 |
| | | Jah | 180 – 190 | 35 – 45 * | 5 3 1 |
| Besee | | Jah | 90 | 110 – 150 | 3 |
| | | Jah | 90 | 130 – 150 | 4 1 |
| | | Jah | 90 | 140 – 160 * | 5 3 1 |
| Pitsa / Leib / Focaccia | | Jah | 190 – 250 | 15 – 50 | 2 |
| | | Jah | 190 – 230 | 20 – 50 | 4 1 |
| Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia) | | Jah | 220 – 240 | 25 – 50 * | 5 3 1 |
| Külmutatud pitsa | | Jah | 250 | 10 – 15 | 3 |
| | | Jah | 250 | 10 – 20 | 4 1 |
| | | Jah | 220 – 240 | 15 – 30 | 5 3 1 |
| Soolased pirukad (kõogiviljapirukas, lahtine plaadipirukas) | | Jah | 180 – 190 | 45 – 55 | 3 |
| | | Jah | 180 – 190 | 45 – 60 | 4 1 |
| | | Jah | 180 – 190 | 45 – 70 * | 5 3 1 |
| Volovanid / lehttainast küpsised | | Jah | 190 – 200 | 20 – 30 | 3 |
| | | Jah | 180 – 190 | 20 – 40 | 4 1 |
| | | Jah | 180 – 190 | 20 – 40 * | 5 3 1 |

FUNKTSIOONID



Tavapärane



Sundõhk



Konvektsioon



Grill



TurboGrill



Säästlik sundõhk



Air Fry

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELSOOJENDUS | TEMPERATUUR (°C) | KESTUS (min) | RIIUL JA TARVIKUD |
|--|------------|--------------|------------------------|--------------|-------------------|
| Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid | | Jah | 190 – 200 | 45 – 65 | 3 |
| Lambaliha / vasikaliha / veiseliha / 1 kg | | Jah | 190 – 200 | 80 – 110 | 3 |
| Kana / küülik / part 1 kg | | Jah | 200 – 230 | 50 – 100 | 3 |
| Kalkun / hani 3 kg | | Jah | 190 – 200 | 80 – 130 | 2 |
| Küpsetatud kala / kalalõigud (fileed, terved) | | Jah | 180 – 200 | 40 – 60 | 3 |
| Täidetud köögiviljad (tomatid, Suvikõrvits, baklažaan) | | Jah | 180 – 200 | 50 – 60 | 2 |
| Toast (Röstleib ja -sai) | | — | 3 (kõrge) | 3 – 6 | 5 |
| Kalafileed / -steigid | | — | 2 (keskmine) | 20 – 30 ** | 4 3 |
| Vorstid/ kebabid /ribid / kotletid | | — | 2–3 (keskmine – kõrge) | 15 – 30 ** | 5 4 |
| Röstitud kana 1–1,3 kg | | — | 2 (keskmine) | 55 – 70 *** | 2 1 |
| Lambakoot / -jalg | | — | 2 (keskmine) | 60 – 90 *** | 3 |
| Praekartulid | | — | 2 (keskmine) | 35 – 55 *** | 3 |
| Köögiviljagratään | | — | 3 (kõrge) | 10 – 25 | 3 |
| Complete meal: (Terve söögikord:) Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1) | | Jah | 190 | 40 – 120 * | 5 3 1 |
| Lasagna & Meat (Lasanje ja liha) | | Jah | 200 | 50 – 100 * | 4 1 |
| Meat & Potatoes (Liha ja kartulid) | | Jah | 200 | 45 – 100 * | 4 1 |
| Kala ja Vegetebles (köögiviljad) | | Jah | 180 | 30 – 50 * | 4 1 |
| Täidetud praad | | — | 200 | 80 – 120 * | 3 |
| Lihalõigud (küülik, kana, lammas) | | — | 200 | 50 – 100 * | 3 |

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

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

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

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

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

TARVIKUD

Traatrest

Ahjuplaat või koogivorm restil

Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil

Nõrgumispann/ küpsetusplaat

Nõrgumispann 500 ml veega

Lihatermomeeter

Õhkfritüüri tarvik

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

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

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

VÄLISPINNAD

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

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

SISEPINNAD

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

. Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon „Smart Clean“.

. Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

. Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD


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

VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!

Iga auruga toiduvalmistamise tsükli lõpus, umbes 30 minuti pärast, teeb ahi automaatselt umbes üheminutilise tühjendustsükli, viies kogu süsteemis oleva vee väljavõetavasse sahtlisse. Kui automaatne tühjendamine on lõpetatud, toimige järgmiselt:

1. Vajutage sahtli esikaane ülemist osa, mis on tähistatud süvendiga, ja tõmmake käepide välja.
2. Võtke käepidemest kinni ja tõmmake veesahtel välja.
3. Eemaldage veesahtli kaas.
4. Tühjendage veesahtel ja puhastage see.
5. Kuivatage komponendid pehme lapiga.
6. Vajaduse korral laske sahtlil õhu käes kuivada ilma kaant sulgemata.
7. Pange veesahtli kaas tagasi.
8. Pange pestud ja kuivatatud eemaldatav veesahtel uuesti oma korpusesse, veendudes, et see on lõpuni alla surutud
9. Vajutage sahtli esikaane põhja, et käepide ümber paigutada.

Märkus: Vajaduse korral võib teha käsitsi tühjendustsükli: vajutage kasutajaliidese paneelil puhastamisikooni , valige nuppude + ja - abil tühjendamine ja vajutage alustamiseks ikooni ✓. Ahi laseb süsteemis oleva vee välja, suunates selle väljavõetavasse sahtlisse.

Märkus: Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2 päevaks.

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

AURUTI

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

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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

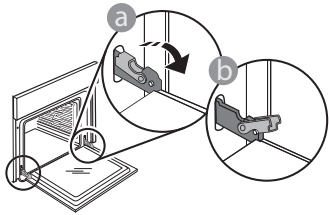
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele! Kasutage ainult halogeenpirne 40 W / 230 ~ V, tüüp G9, T 300 °C. Tootes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks. Pirnid on saadaval teeninduses.

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

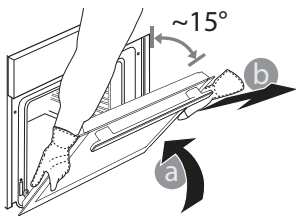
UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



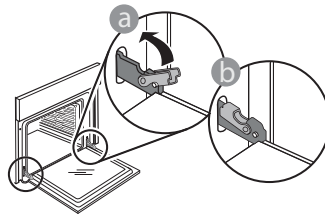
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

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

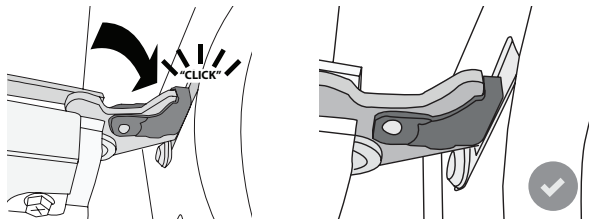


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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.



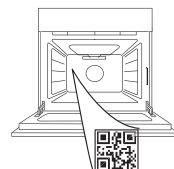
5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

RIKKEOTSING

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|--|--|---|
| Ahi ei tööta. | Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud. | Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. |
| Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht. | Ahju tõrge. | Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number. |
| Ahi ei lähe soojaks. Funktsioon ei käivitu. | Aktiveeritud on režiim „DEMO“. | Valige menüüst „SETTINGS“ (Seaded) suvand „DEMO“ ja valige selle väljalülitamiseks „Off“ (Väljas). |
| Tuli lülitub välja. | Režiim ÖKO on sisse lülitatud. | Valige menüüst „SETTINGS“ (Seaded) suvand „ECO“ (Öko) ja valige selle väljalülitamiseks „Off“ (Väljas). |
| Tühjendusriba aktiveerimine mõned minutid pärast aurutsükli lõppu/seisakut | Oodatav automaatne vee äravool | Midagi pole vaja teha. |

Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



Whirlpool

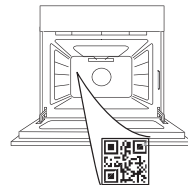


400011669601 REV. A

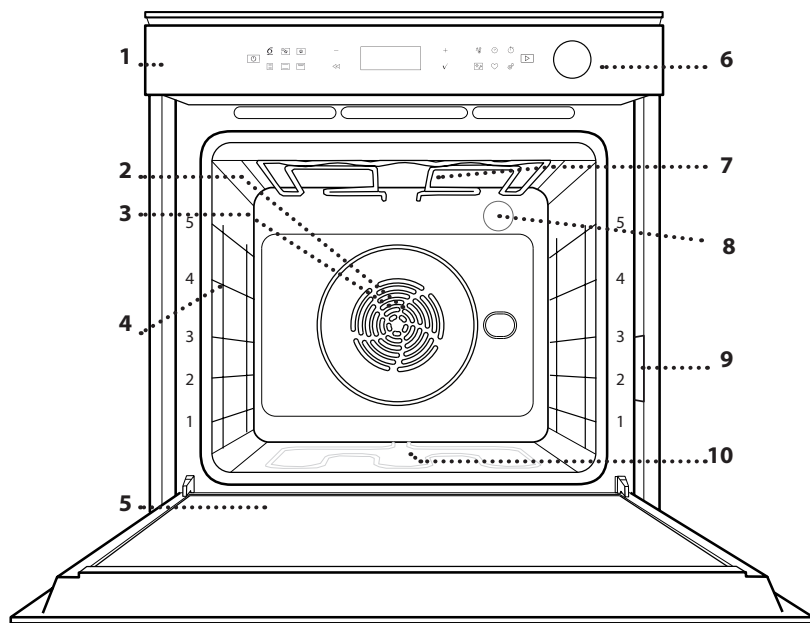
**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu/register

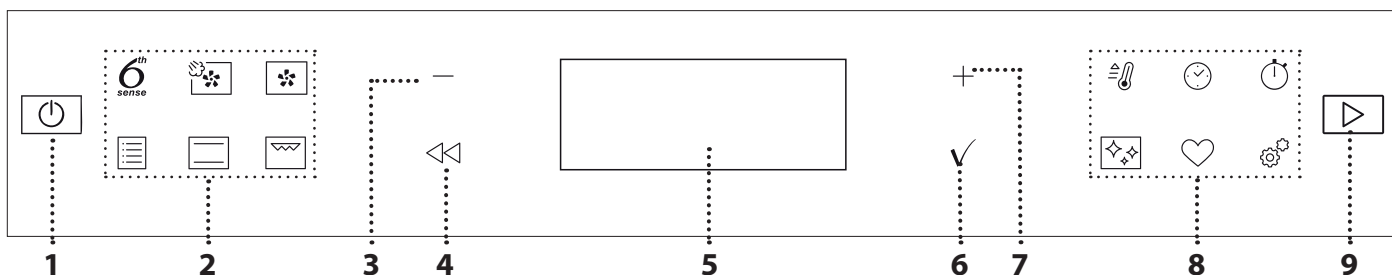
ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιών (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Συρτάρι νερού
7. Άνω αντίσταση/γκριλ
8. Λαμπτήρας
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ**1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή λειτουργίας, απαιτείται παρατεταμένη πίεση.

2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες και το μενού.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ MINUS (ΜΕΙΟΝ)

Για κύλιση του μενού και μείωση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

4. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος επιτρέπει την αλλαγή των ρυθμίσεων.

5. ΟΘΟΝΗ**6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ**

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ PLUS (ΣΥΝ)

Για κύλιση του μενού και αύξηση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

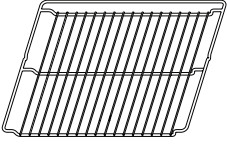
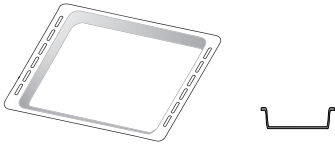
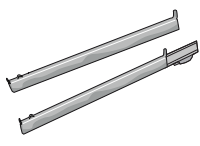
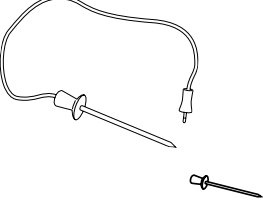
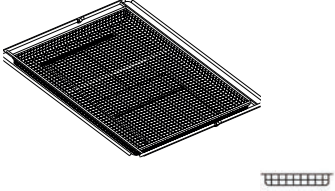
8. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες, διάρκεια, ρυθμίσεις και τα αγαπημένα.

9. ΕΝΑΡΞΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία χρησιμοποιώντας τις ειδικές ή βασικές ρυθμίσεις.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

| ΣΧΑΡΑ | ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ | ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ | ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ * |
|--|--|--|--|
|  <p>Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.</p> |  <p>Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κλπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.</p> |  <p>Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ. λπ.</p> |  <p>Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.</p> |
|  <p>ΘΕΡΜ ΚΡΕΑΤΟΣ*</p> |  <p>ΔΙΣΚΟΣ AIR FRY *</p> | <p>* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu.</p> | |

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω. Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

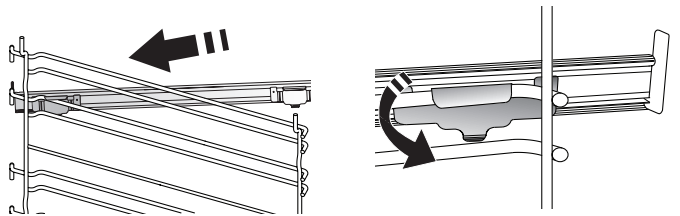
. Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

(ΕΦΟΣΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

6th SENSE

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το εντελώς αυτόματο ψήσιμο για όλα τα φαγητά (Λαζάνια, Κρέας, Ψάρι, Λαχανικά, Κέικ & Γλυκά, Αλμυρά κέικ, Ψωμί, Πίτσα).

Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ+ΑΤΜΟΣ

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, συνιστούμε να επιλέξετε το επίπεδο ΑΤΜΟΣ 1 για ψωμί και επιδόρπια και το ΑΤΜΟΣ 2 για κρέας, ψάρι και λαχανικά.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ

Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.

• TURBO GRILL

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

• ΨΗΣ. ΚΑΤΕΨ.

Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

• ΕΙΔ. ΛΕΙΤΟΥΡΓ.

» AIR FRY

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ψήνετε τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές και πολλά άλλα χρησιμοποιώντας λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανές. Οι αντιστάσεις λειτουργούν κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα.

Τα καλύτερα αναμενόμενα αποτελέσματα ψησίματος μπορούν να επιτευχθούν μόνο με τη χρήση ενός δίσκου Air Fry (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα). Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο Air Fry σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα Air Fry για καλύτερες επιδόσεις. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε περισσότερους από έναν δίσκους για να αποφύγετε το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

» ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

» DEFROST (ΑΠΟΨΥΞΗ)

Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

» ΔΙΑΤΗΡ. ΖΕΣΤΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

» ΕΞΑΝ. ΑΕΡ. ECO

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



GRILL

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.



TAXEIA ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.



TIMERS (ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΕΣ)

Για επεξεργασία τις τιμές των χρόνων λειτουργίας.



MINUTEMINDER (ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ)

Για τη διατήρηση του χρόνου χωρίς την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

• SMART CLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.

• ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ

Για την αποστράγγιση του λέβητα προκειμένου να αποφευχθεί η παραμονή νερού όταν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

• ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ

Για την αφαίρεση των αλάτων από το βραστήρα.

Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία σε τακτικά διαστήματα. Διαφορετικά, στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μήνυμα υπενθυμίζοντας ότι πρέπει να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αφαίρεσης αλάτων.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου.

Όταν είναι ενεργή η λειτουργία "ECO", η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει μετά από 1 λεπτό για εξοικονόμηση ενέργειας. Η οθόνη ενεργοποιείται ξανά αυτόματα όταν πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά.

Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ"

όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αποκτήστε πρόσβαση στη λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" από το μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".

Επιλέγοντας "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", το προϊόν απενεργοποιείται και στη συνέχεια επιστρέφει στην πρώτη ενεργοποίηση. Όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται.



FAVORITE (ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ)

Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «English».



Πατήστε το + ή το - για να κυλήσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε. Πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Η αλλαγή της γλώσσας μπορεί να γίνει και στη συνέχεια επιλέγοντας "ΓΛΩΣΣΑ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13).



Χρησιμοποιήστε το κουμπί πλοήγησης + και - για να επιλέξετε 16 "High" ή 13 "Low" και πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Αφού επιλέξετε την ισχύ, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



Πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το ✓ : Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά. Πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας. Επιλέξτε "ΡΟΛΟΪ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Για να μπορέσει ο φούρνος να λειτουργεί αποτελεσματικά και να διασφαλιστεί ότι προτρέπει τακτικά τον χρήστη να εκτελεί τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων όταν χρειάζεται, είναι σημαντικό να ρυθμίσετε το σωστό επίπεδο σκληρότητας νερού. Για να τη ρυθμίσετε, ενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας , πατήστε Ρυθμίσεις και χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα πλοήγησης + και - για να επιλέξετε "ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ". Πιέστε ✓ για επιβεβαίωση. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά πλοήγησης + και - για να επιλέξετε το σωστό επίπεδο για το νερό της περιοχής σας, με βάση τον ακόλουθο πίνακα:

| ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ | | | | |
|------------------------------------|-------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Επίπεδο | | °dH Γερμανικοί βαθμοί | °FH Γαλλικοί βαθμοί | °Clark Αγγλικοί βαθμοί |
| 1 | Πολύ μαλακό | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Χαμηλή | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Μέτρια | 12-16 | 21-29 | 15-20 |
| 4 | Υψηλή | 17-34 | 30-60 | 21-42 |
| 5 | Πολύ σκληρό | 35-50 | 61-90 | 43-62 |

Πιέστε ✓ για επιβεβαίωση.

Για το επίπεδο σκληρότητας νερού η προεπιλογή είναι "Σκληρό".


5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδαιο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο").

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.


ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

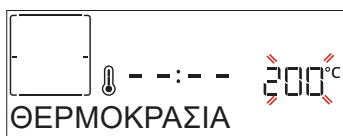
Πατήστε το  για να ανάψετε το φούρνο: Στην οθόνη εμφανίζεται η τελευταία κύρια λειτουργία που χρησιμοποιήθηκε ή το κύριο μενού.

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες πατώντας το εικονίδιο για μία από τις κύριες λειτουργίες ή με κύλιση του μενού: Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (στην οθόνη εμφανίζεται το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), πατήστε + ή - για να επιλέξετε το επιθυμητό, μετά πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά. Πιέζοντας το  μπορείτε να αλλάξετε την προηγούμενη ρύθμιση ξανά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ / ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ





Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε το + ή το - για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).


τον ίδιο τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο του γκριλ: Υπάρχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 3 (υψηλό), 2 (μεσαίο), 1 (χαμηλό). Στη λειτουργία "Εξαν. αέρας + Ατμός", μπορείτε να επιλέξετε την ποσότητα ατμού από τις ακόλουθες τιμές: ΑΤΜΟΣ 1, ΑΤΜΟΣ 2.

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία/επίπεδο γκριλ χρησιμοποιώντας το + ή το -.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ




Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο  στην οθόνη, πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψησίματος): Πατήστε το ✓ ή το  για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας. Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, δεν μπορείτε να προγραμματίσετε καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το : πατήστε το + ή το - να τον τροποποιήσετε και μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.



ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο

μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται το τέλος χρόνου ενώ το εικονίδιο  αναβοσβήνει.



Πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση και ενεργοποίηση της λειτουργίας. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

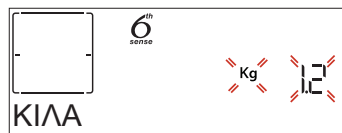
Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να πατήσετε το + ή το - για να αλλάξετε το προγραμματισμένο τέλος χρόνου ή πατήστε το  για να αλλάξετε άλλες ρυθμίσεις. Πατώντας το , για εμφάνιση πληροφοριών, μπορείτε να αλλάξετε μεταξύ τέλους χρόνου και διάρκειας.

6th SENSE

Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος ή ψησίματος για όλα τα διαθέσιμα φαγητά.

Όταν απαιτείται, απλά υποδείξετε τα χαρακτηριστικά του φαγητού για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

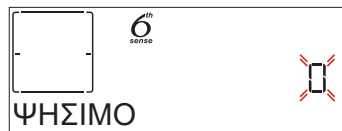
ΒΑΡΟΣ / ΥΨΟΣ / ΠΙΤΣΑ (ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ-ΔΙΣΚΟΣ-ΕΠΙΠΕΔΑ)




Για να ρυθμίσετε σωστά τη λειτουργία, ακολουθήστε τις ενδείξεις στην οθόνη: όταν σας ζητηθεί, πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή και μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ψησίματος.



Όταν σας ζητηθεί, πατήστε το + ή το - για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο από μισοψημένο (-1) έως καλά ψημένο (+1). Πατήστε το ✓ ή το  για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας.

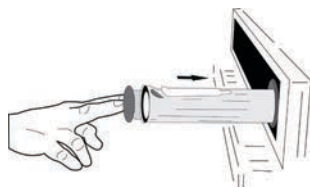
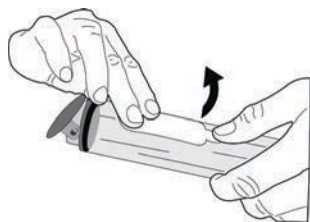
με τον ίδιο τρόπο, όπου επιτρέπεται, σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense, μπορείτε να ρυθμίσετε το ροδοκοκκίνισμα από (-1) έως (1).

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟΣ

Επιλέγοντας "Εξαναγκ. αέρας + Ατμός" ή μία από τις πολλές ειδικές συνταγές 6th Sense μπορείτε να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό χάρη στη χρήση του ατμού.


Ο ατμός εξαπλώνεται ταχύτερα και πιο ομοιόμορφα στα τρόφιμα σε σύγκριση με τον ζεστό αέρα που είναι χαρακτηριστικός των Συμβατικών Λειτουργιών: αυτό μειώνει τους χρόνους ψησίματος, παγιδεύει τα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά του φαγητού και εξασφαλίζει εξαιρετικά, πραγματικά νόστιμα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές σας. Σε όλη τη διάρκεια ψησίματος με ατμό η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή. Για να συνεχίσετε το ψήσιμο με ατμό, θα πρέπει να γεμίσετε με νερό τον λέβητα που βρίσκεται μέσα στο φούρνο χρησιμοποιώντας το εξαγόμενο συρτάρι στον πίνακα ελέγχου. Όταν σας ζητηθεί στην οθόνη με την ένδειξη «ADD WATER» (ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΝΕΡΟ), ανοίξτε το συρτάρι πατώντας το ανακλινόμενο καπάκι.


Μετά την εξαγωγή, ανοίξτε το καπάκι του συρταριού και ρίξτε αργά λίγο πόσιμο νερό μέχρι να φτάσετε στην εγκοπή που αντιστοιχεί στο επίπεδο που ζητείται στην οθόνη (ΕΠΙΠΕΔΟ 1 - 160 ml ή ΕΠΙΠΕΔΟ 2 - 300 ml, με βάση την επιλεγμένη λειτουργία). Σε κάθε περίπτωση, μην γεμίζετε υπερβολικά το συρτάρι υπερβαίνοντας την εγκοπή που υποδεικνύει το Επίπεδο 2.





Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το προσεκτικά προς το πάνελ μέχρι να κλείσει τελείως. Το συρτάρι πρέπει να παραμένει πάντα κλειστό, εκτός εάν γίνεται πλήρωση νερού. Μετά το πρώτο γέμισμα, σε περίπτωση μεγαλύτερων κύκλων ψησίματος, μόλις τελειώσει το νερό, μπορεί να χρειαστεί να το προσθέσετε ξανά, για να ολοκληρωθεί ο κύκλος: ο φούρνος θα το ζητήσει σε περίπτωση που θα χρειαστεί. Αποφύγετε να γεμίζετε το συρτάρι όταν ο φούρνος είναι σβηστός ή μέχρι να ζητηθεί από την οθόνη. Προτείνουμε να αδειάζετε το συρτάρι μετά τον κύκλο ψησίματος με ατμό.

3. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σε οποιαδήποτε στιγμή, αν οι προεπιλεγμένες τιμές είναι αυτές που επιθυμείτε ή μόλις εφαρμόσετε τις ρυθμίσεις που επιθυμείτε, πατήστε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατώντας το  ο φούρνος θα ξεκινήσει άμεσα τη λειτουργία.

Σημείωση: Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Πατήστε το  για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη και επιλέξτε διαφορετική λειτουργία ή περιμένετε να κρυώσει εντελώς.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα σας ζητηθεί η "ΠΡΟΣΘ. ΦΑΓΗΤΟΥ". Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης. Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το + ή το - .

5. ΣΤΑΜΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ / ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ανοίγοντας την πόρτα, το μαγείρεμα διακόπτεται προσωρινά σβήνοντας τις αντιστάσεις.

Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα.

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο.




Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ανοίξτε την πόρτα, κάντε την ενέργεια που σας ζητήθηκε και κλείστε την πόρτα για να συνεχίσει το μαγείρεμα.

Με τον ίδιο τρόπο, στο 10% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας ζητάει να ελέγξετε το φαγητό.

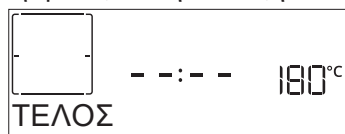




Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και συνεχίστε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Πατήστε το  για να παρακάμψετε αυτές τις λειτουργίες. Διαφορετικά, μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα χωρίς καμία ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

6. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

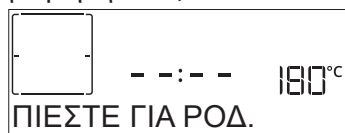
Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.





Πατήστε το  για συνέχιση του μαγειρέματος σε χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς χρόνο) ή πατήστε το  για παράταση του χρόνου ψησίματος επιλέγοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν. Μόλις βγάλετε το φαγητό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει με την πόρτα κλειστή.

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

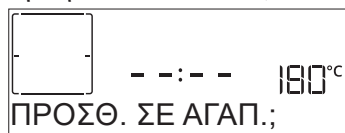
Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σας επιτρέπουν να ροδοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.









Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα, αν απαιτείται πιάστε το  για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί  για να σβήσετε το φούρνο.


ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

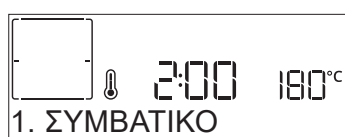
Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 10 στη λίστα αγαπημένων.







Αν θέλετε να αποθηκεύσετε μια λειτουργία στα αγαπημένα και να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις για μελλοντική χρήση, πατήστε το  διαφορετικά, για να την αγνοήσετε πατήστε το . Μόλις πατηθεί το , πατήστε το  ή το  για να επιλέξετε τον αριθμό θέσης, μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Εάν η μνήμη είναι γεμάτη ή ο επιλεγμένος αριθμός ήδη χρησιμοποιείται, ο φούρνος θα σας ζητήσει να διαγραφεί η προηγούμενη λειτουργία για να αποθηκευτεί η νέα.

Για να εμφανίσετε σε μεταγενέστερο χρόνο τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε, πιάστε το : Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.



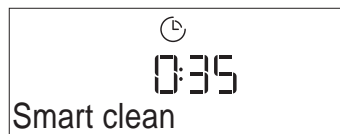
Πατήστε το  ή το  για να επιλέξετε τη λειτουργία και




επιβεβαιώστε πατώντας το , στη συνέχεια πατήστε το  για ενεργοποίηση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

• SMARTCLEAN

πατήστε το  για να εμφανιστεί στην οθόνη το "Smart Clean".



Πατήστε  για ενεργοποίηση της λειτουργίας: η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού: Ακολουθήστε τις οδηγίες και στη συνέχεια πατήστε  όταν ολοκληρωθεί. Όταν ολοκληρωθούν όλα τα βήματα, όταν απαιτείται πατήστε το  για ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.

Σημείωση: Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.


Το κατάλληλο μήνυμα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε τις εσωτερικές επιφάνειες με ένα πανί ή σφουγγάρι.

• ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ

Η λειτουργία αποστράγγισης επιτρέπει την αποστράγγιση του νερού προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση στον λέβητα. Αυτό το προϊόν έχει αναπτυχθεί για να εκτελεί αυτόματα έναν κύκλο αποστράγγισης μόλις σταματήσει/τερματιστεί το ψήσιμο.

Περίπου 30 λεπτά μετά τη διακοπή/λήξη του ψησίματος, ο φούρνος θα αποστραγγίσει αυτόματα το σύστημα, μετακινώντας το υπόλοιπο νερό στο συρτάρι (προσέξτε να μην αφαιρέσετε το συρτάρι μετά το ψήσιμο). Μόλις γίνει αυτό, το συρτάρι μπορεί να εξαχθεί και να αδειάσει. Συνιστούμε να αδειάσετε το συρτάρι αμέσως μόλις ολοκληρωθεί η αποστράγγιση, μετά τον κύκλο ψησίματος. Εάν χρειάζεται, μια χειροκίνητη αποστράγγιση μπορεί σε κάθε περίπτωση να εκτελεστεί από τον χρήστη ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες.




Επιλέξτε τη λειτουργία «Αποστράγγιση» με το συρτάρι νερού σωστά τοποθετημένο στον φούρνο, πατήστε  και περιμένετε να εκτελεστεί αυτόματα ο κύκλος. Η μέση διάρκεια για την πλήρη αποστράγγιση του φορτίου είναι περίπου ένα λεπτό. Μόλις γίνει αυτό, το συρτάρι μπορεί

να εξαχθεί και να αδειάσει.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 30 λεπτά από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΖΕΣΤΟ".

• ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε το κύκλωμα ατμού στη βέλτιστη κατάσταση. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ακολουθήστε όλα τα βήματα που υποδεικνύονται στην οθόνη και πατήστε  όταν ολοκληρωθεί για να ξεκινήσει κάθε φάση. Η μέση διάρκεια της πλήρους λειτουργίας είναι περίπου 100 λεπτά.

Σημείωση: Αν διακοπεί αυτή η λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, ο πλήρης κύκλος καθαρισμού αλάτων πρέπει να επαναληφθεί.

Η οθόνη θα σας υποδείξει πότε είναι ώρα να εκτελέσετε έναν κύκλο αφαλάτωσης (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

| ΜΗΝΥΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ | ΣΗΜΑΣΙΑ |
|---|--|
| <ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΑΠΑΣΧΕΤΩΣΗ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 15 ώρες κύκλων ατμού* | Συνιστάται η εκτέλεση ενός κύκλου αφαίρεσης αλάτων. |
| <ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΣΤΕ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 20 ώρες κύκλων ατμού* | Η αφαλάτωση είναι υποχρεωτική. Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων. |

*λαμβάνοντας υπόψη την προεπιλεγμένη τιμή (4 - Hard) του επιπέδου σκληρότητας του νερού. Ο αριθμός των ωρών κύκλων ατμού που πρέπει να περάσουν πριν εμφανιστούν τα μηνύματα Αφαλάτωσης εξαρτάται από το επίπεδο σκληρότητας του νερού που έχει οριστεί στη συσκευή.

Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό του εσωτερικού κυκλώματος ατμού.

Πριν από την εκτέλεση της φάσης αφαίρεσης αλάτων, η συσκευή θα ελέγξει εάν υπάρχει υπολειπόμενο νερό στον λέβητα και θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί ένας κύκλος αποστράγγισης, εάν χρειάζεται. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να αδειάσετε το συρτάρι μετά τον κύκλο αποστράγγισης, πριν συνεχίσετε με τη φάση αφαίρεσης αλάτων.

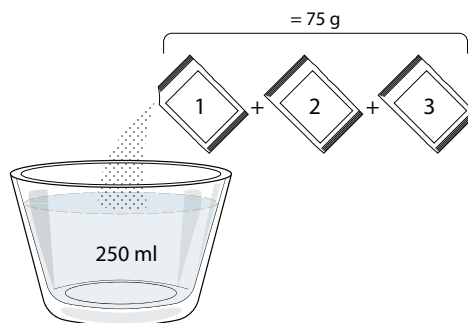
Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 30 λεπτά από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΖΕΣΤΟ".


» ΦΑΣΗ 1/2: ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ (70 ΛΕΠΤΑ)

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη <ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ 0,25 L ΔΙΑΛΥΜΑΤΟΣ>, ρίξτε το διάλυμα απομάκρυνσης αλάτων στο συρτάρι. Για καλύτερα αποτελέσματα αφαλάτωσης συνιστούμε να γεμίζετε τη δεξαμενή με διάλυμα αποτελούμενο από 75 g του συγκεκριμένου προϊόντος WPRO και 250 ml πόσιμο νερό. Βεβαιωθείτε ότι το διάλυμα διαλύεται πλήρως στο νερό, ώστε να μη μείνει κανένα υπόλειμμα. Το καθαριστικό αλάτων WPRO είναι το προτεινόμενο επαγγελματικό προϊόν για τη διατήρηση της βέλτιστης απόδοσης της λειτουργίας του ατμού στο φούρνο. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu.

Η Whirlpool δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για

οποιαδήποτε ζημιά που μπορεί να προκληθεί από τη χρήση άλλων προϊόντων καθαρισμού που διατίθενται στην αγορά.




Μόλις ρίξετε το διάλυμα αφαλάτωσης στο συρτάρι, πατήστε  για να ξεκινήσει η κύρια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων.

Κατά τις φάσεις καθαρισμού αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε φάσης, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στην επόμενη φάση.

Μόλις ολοκληρωθεί η φάση καθαρισμού των αλάτων, ο λέβητας πρέπει να αποστραγγιστεί: Το διάλυμα αφαλάτωσης που χρησιμοποιείται κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης θα χυθεί στο εξαγόμενο συρτάρι.

» ΦΑΣΗ 2/2: ΞΕΠΛΥΜΑ (30 ΛΕΠΤΑ.)

Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αφαίρεσης αλάτων από το συρτάρι και το κύκλωμα ατμού, πρέπει να γίνει ο κύκλος ξεπλύματος. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη <ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ 0,25 L ΝΕΡΟ> γεμίστε τη δεξαμενή με 0,25 L πόσιμο νερό και, στη συνέχεια, πατήστε  για να ξεκινήσει το ξέπλυμα. Μην απενεργοποιείτε τον φούρνο μέχρι να ολοκληρωθούν όλα τα βήματα που απαιτούνται από τη λειτουργία.


Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα «Η ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ», πατήστε OK για επιβεβαίωση.

Οι λειτουργίες μαγειρέματος δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού. Σημείωση: Στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μήνυμα για να σας υπενθυμίσει την τακτική διενέργεια της εργασίας αυτής. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, προτείνεται το στέγνωμα του φούρνου από πιθανά υπολείμματα νερού. Τώρα θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια του κύκλου αφαίρεσης αλάτων, ενδέχεται να ακουστεί κάποιος θόρυβος, καθώς οι αντλίες του φούρνου είναι ενεργοποιημένες για να εξασφαλιστεί η βέλτιστη απόδοση αφαίρεσης αλάτων.

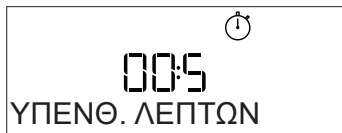
Μόλις ξεκινήσει ο κύκλος συντήρησης, μην αφαιρείτε το συρτάρι εκτός εάν ζητηθεί από τη συσκευή

• ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και μετά πατήστε το + ή το - : Στην οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο .

Πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε τη χρονική

διάρκεια που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το **✓** για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.



Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις η υπενθύμιση λεπτών ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Ο μετρητής λεπτών δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος. Πιέστε το **+** ή το **-** για αλλαγή του επιλεγμένου χρόνου στο χρονοδιακόπτη Πατήστε το **◀** ή το **⊞** για να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη οποιαδήποτε στιγμή.

Μόλις ενεργοποιηθεί η υπενθύμιση λεπτών, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

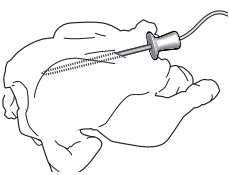
Πατήστε **⊞** για να ανάψετε τον φούρνο και στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο **⊞**), ωστόσο, η αντίστροφη μέτρηση συνεχίζεται. Για εμφάνιση της οθόνης υπενθύμισης λεπτών πατήστε το **⊞** για διακοπή της τρέχουσας ενεργής λειτουργίας.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

Ο παρεχόμενος αισθητήρας κρέατος επιτρέπει να μετρηθεί η ακριβής θερμοκρασία των τροφίμων κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

Η χρήση του αισθητήρα κρέατος επιτρέπεται μόνο για ορισμένες λειτουργίες ψησίματος (συμβατικό, εξαναγκασμένος αέρας, ψήσιμο με αέρα, γκριλ τούρμπο, αργό ψήσιμο και 6th Sense κρέας).



Είναι πολύ σημαντικό να τοποθετήσετε τον αισθητήρα με ακρίβεια προκειμένου να έχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα. Εισαγάγετε τον αισθητήρα πλήρως μέσα στο πιο ψαχνό μέρος του κρέατος, αποφεύγοντας κόκαλα και λιπώδη μέρη. Για πουλερικά, πρέπει να εισάγετε τον αισθητήρα πλαγίως, στη μέση του στήθους, φροντίζοντας η μύτη του

αισθητήρα να μην καταλήξει σε κοίλο μέρος.

Σε περίπτωση κρέατος με πολύ ανομοιόμορφο πάχος, ελέγξτε ότι έχει μαγειρευτεί σωστά πριν το αφαιρέσετε από το φούρνο.

Συνδέστε το άκρο του αισθητήρα στην οπή που βρίσκεται στο δεξιό τοίχωμα του θαλάμου φούρνου.

Όταν τοποθετηθεί ο αισθητήρας κρέατος στο φούρνο, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο και η θερμοκρασία στόχος. Αν ο αισθητήρας κρέατος τοποθετηθεί κατά τη διάρκεια επιλογής μιας λειτουργίας, η οθόνη αλλάζει στην προεπιλεγμένη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος.



Πιέστε **⊞** για έναρξη των ρυθμίσεων. Χρησιμοποιήστε το κουμπί **+** και **-** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στόχο του αισθητήρα κρέατος. Πιέστε **⊞** για επιβεβαίωση.

Χρησιμοποιήστε το κουμπί **+** και **-** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου.



Πιέστε **⊞** ή **▷** για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος.

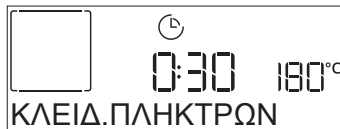
Κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος. Όταν το κρέας φτάνει την επιλεγμένη στοχευόμενη θερμοκρασία, ο κύκλος μαγειρέματος σταματάει και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End" (Τέλος). Για επανέναρξη του κύκλου ψησίματος, από το "End" (Τέλος), χρησιμοποιώντας το κουμπί **+** και **-** είναι δυνατή η προσαρμογή της θερμοκρασίας στόχου του αισθητήρα κρέατος όπως υποδεικνύεται παραπάνω. Πατήστε **⊞** ή **▷** για επιβεβαίωση και για επανέναρξη του κύκλου ψησίματος.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος με αισθητήρα κρέατος είναι δυνατόν να χρησιμοποιήσετε τα κουμπιά **+** και **-** για να αλλάξετε τη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος. Πιέστε **⊞** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου. Ο αισθητήρας κρέατος μπορεί να τοποθετηθεί οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να επαναρυθμίσετε τις παραμέτρους της λειτουργίας μαγειρέματος. Αν ο αισθητήρας κρέατος δεν είναι συμβατός με αυτή τη λειτουργία, ο φούρνος απενεργοποιεί (off) τον κύκλο μαγειρέματος και εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα.

Σε αυτήν την περίπτωση, αποσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος ή πιέστε **◀** για να επιλέξετε μια άλλη λειτουργία. Οι φάσεις έναρξης καθυστέρησης και προθέρμανσης δεν είναι συμβατές με τον αισθητήρα κρέατος.

ΚΛΕΙΔ. ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το **◀** για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.



Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί **⊞**.

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΓΥΡΙΣΜΑ (χρόνος ψησίματος) | ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ |
|---------------------|-----------------------|-------------------------------|----------------------|
| ΛΑΖΑΝΙΑ | — | 0,5 - 3 kg | 2 |
| ΚΡΕΑΣ | Ψητό μοσχάρι | 0,6 - 2 kg | 3 |
| | Χάμπουργκερ | 1,5 - 3 cm | 5 |
| | Ψητά | 0,6 - 2,5 kg | 3 |
| | Ψητό κοτόπουλο | 0,6 - 3 kg | 2 |
| | Φιλέτο και στήθος | 1 - 5 cm | 5 |
| ΨΑΡΙΑ | Φιλέτα ψαριού | 0,5 - 3 (cm) | 3 |
| | Φιλέτα-κατεψυγμ. | 0,5 - 3 (cm) | 3 |
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ | Πατάτες | 0,5 - 1,5 kg | 3 |
| | Λαχανικά-ψητά | 0,5 - 1,5 kg | 3 |
| | Λαχανικά-ογκρατέν | ένας δίσκος | 3 |
| ΚΕΪΚ & ΓΛΥΚΑ | Αφράτο κέικ | 0,5 - 1,2 kg | 3 |
| | Cookies | 0,2 - 0,6 kg | 3 |
| | Τάρτα | 0,4 - 1,6 kg | 3 |
| | Αλμυρα κεικ | 0,8 - 1,2 kg | 2 |
| | ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ | Λεπτή πίτσα | στρογγυλό - δίσκος |
| Παχιά πίτσα | | στρογγυλό - δίσκος | 2 |
| Κατεψυγμ. πίτσα | | 1 - 4 στρώσεις | 2 |
| Ψωμάκια 🍞 | | 60 - 150 γρ. το καθένα | 3 |
| Μεγάλο ψωμί 🍞 | | 0,7 - 2,0 kg | 2 |

ΑΞΕΣΟΥΑΡ






















Σχάρα

Ταψί γενικής
χρήσης επάνω σε
σχάραΛιποσυλλέκτης/ταψί
ψησίματος ή ταψί γενικής
χρήσης επάνω σε
συρμάτινη σχάραΛιποσυλλέκτης /
Ταψί ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με
500 ml νερόΑνιχνευτής
κρέατοςΕξάρτημα
Τηγάνισ. με αέρα



ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ+ΑΤΜΟΣ

| ΣΥΝΤΑΓΗ | ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ | ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) | ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά) | ΡΑΦΙ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ |
|--|---------------|-------------|------------------|------------------|---|
| Κουλουράκια / Μπισκότα | ΑΤΜΟΣ 1 | Ναι | 140 - 150 | 35 - 55 |  3 |
| Μικρό κέικ / Μάφιν | ΑΤΜΟΣ 1 | Ναι | 160 - 170 | 30 - 40 |  3 |
| Κέικ που φουσκώνουν | ΑΤΜΟΣ 1 | Ναι | 170 - 180 | 40 - 60 |  2 |
| Αφράτο κέικ | ΑΤΜΟΣ 1 | Ναι | 160 - 170 | 30 - 40 |  2 |
| Focaccia (Φοκάτσια) | ΑΤΜΟΣ 1 | Ναι | 200 - 220 | 20 - 40 |  3 |
| Καρβέλι | ΑΤΜΟΣ 1 | Ναι | 170 - 180 | 70 - 100 |  3 |
| Μικρό ψωμί | ΑΤΜΟΣ 1 | Ναι | 200 - 220 | 30 - 50 |  3 |
| Μπαγκέτες | ΑΤΜΟΣ 1 | Ναι | 200 - 220 | 30 - 50 |  3 |
| Ψητές πατάτες | ΑΤΜΟΣ 2 | Ναι | 200 - 220 | 50 - 70 |  3 |
| Αρνί / Μοσχάρι / 1 kg | ΑΤΜΟΣ 2 | Ναι | 180 - 200 | 60 - 100 |  3 |
| Μοσχαρίσιο / Βοδινό / (κομμάτια) | ΑΤΜΟΣ 2 | Ναι | 160 - 180 | 60-80 |  3 |
| Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg | ΑΤΜΟΣ 2 | Ναι | 200 - 220 | 40 - 50 |  3 |
| Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg | ΑΤΜΟΣ 2 | Ναι | 200 | 55 - 65 |  3 |
| Αρνί ψητό | ΑΤΜΟΣ 2 | Ναι | 180 - 200 | 65 - 75 |  3 |
| Βραστό κότσι | ΑΤΜΟΣ 2 | Ναι | 160 - 180 | 85 - 100 |  3 |
| Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια 1 - 1,5 kg | ΑΤΜΟΣ 2 | Ναι | 200 - 220 | 50 - 70 |  3 |
| Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια (κομμάτια) | ΑΤΜΟΣ 2 | Ναι | 200 - 220 | 55 - 65 |  3 |
| Γεμιστά λαχανικά (tomatoes, courgettes, aubergines) (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) | ΑΤΜΟΣ 2 | Ναι | 180 - 200 | 25 - 40 |  3 |
| Φιλέτο ψαριού | ΑΤΜΟΣ 2 | Ναι | 180 - 200 | 15 - 30 |  3 |

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό



Ανιχνευτής κρέατος



Εξάρτημα Τηγάνισ. με αέρα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

| ΣΥΝΤΑΓΗ | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) | ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά) | ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ |
|---------------------------------|---|-----------------------|-------------|------------------|------------------|---|
| Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες |  | 650-850 γρ. | Ναι | 200 | 25 - 30 | L4  L1  |
| Σπιτικές πατάτες τηγανιτές |  | 300 - 800 γρ. | Ναι | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα |  | 400 γρ. | Ναι | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Ανάμικτα λαχανικά |  | 300 - 800 γρ. | Ναι | 200 | 20 - 30 | L4  L1  |
| Κοτομπουκιές |  | 500 γρ. | Ναι | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Στήθος Κοτόπουλου Παναρισμένο |  | 1 - 4 cm | Ναι | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Κατεψυγμένα μπάστουνάκια ψαριού |  | 500 γρ. | Ναι | 220 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Κοτολέτα παναρισμένη |  | 1 - 4 cm | Ναι | 220 | 20 - 50 | L4  L1  |

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε το λάδι ομοιόμορφα.

Προτείνουμε να προσθέσετε έναν άδειο δίσκο στο L1 για να μαζέψετε τυχόν υπολείμματα λίπους που προέρχονται από τον δίσκο Air fry κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

 Συμβατικό

 Εξαναγκασμένος αέρας

 Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα
































 Γκριλ

 Turbo Grill

 Εξαναγκασμένος αέρας ECO

 Air fry

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

| ΣΥΝΤΑΓΗ | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) | ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά) | ΡΑΦΙ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ |
|--|---|-------------|------------------|------------------|-------------------|
| Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ |  | Ναι | 170 | 30 - 50 | 2 |
| |  | Ναι | 160 | 30 - 50 | 2 |
| |  | Ναι | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Γεμιστά κέικ (τοιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα) |  | Ναι | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| |  | Ναι | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Μπισκότα / Κουλουράκια |  | Ναι | 150 | 20 - 40 | 3 |
| |  | Ναι | 140 | 30 - 50 | 4 |
| |  | Ναι | 140 | 30 - 50 | 4 1 |
| |  | Ναι | 135 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Μικρά κέικ / Μάφιν |  | Ναι | 170 | 20 - 40 | 3 |
| |  | Ναι | 150 | 30 - 50 | 4 |
| |  | Ναι | 150 | 30 - 50 | 4 1 |
| |  | Ναι | 150 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Σουδάκια |  | Ναι | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| |  | Ναι | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| |  | Ναι | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5 3 1 |
| Μαρέγκα |  | Ναι | 90 | 110 - 150 | 3 |
| |  | Ναι | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| |  | Ναι | 90 | 140 - 160 * | 5 3 1 |
| Πίτσα / Ψωμί / Focaccia (Φοκάτσια) |  | Ναι | 190 - 250 | 15 - 50 | 2 |
| |  | Ναι | 190 - 230 | 20 - 50 | 4 1 |
| Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια) |  | Ναι | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5 3 1 |
| Κατεψυγμένη πίτσα |  | Ναι | 250 | 10 - 15 | 3 |
| |  | Ναι | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| |  | Ναι | 220 - 240 | 15 - 30 | 5 3 1 |
| Αλμυρές πίτες (πίτα λαχανικών, κικ) |  | Ναι | 180 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| |  | Ναι | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| |  | Ναι | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5 3 1 |
| Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας |  | Ναι | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| |  | Ναι | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| |  | Ναι | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5 3 1 |

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Συμβατικό



Εξαναγκασμένος αέρας



Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα



Γκριλ



Turbo Grill



Εξαναγκασμένος αέρας ECO



Air fry

| ΣΥΝΤΑΓΗ | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) | ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά) | ΡΑΦΙ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ |
|--|------------|-------------|--------------------|------------------|-------------------|
| Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά / Κανελόνια | | Ναι | 190 - 200 | 45 - 65 | 3 |
| Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό 1 kg | | Ναι | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg | | Ναι | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg | | Ναι | 190 - 200 | 80 - 130 | 2 |
| Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτα, ολόκληρα) | | Ναι | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Γεμιστά λαχανικά (tomatoes, courgettes, aubergines) ((τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)) | | Ναι | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Φρυγανισμένο ψωμί | | — | 3 (υψηλή) | 3 - 6 | 5 |
| Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες | | — | 2 (μεσαία) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ | | — | 2-3 (μεσαία-υψηλή) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg | | — | 2 (μεσαία) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Μπούτι αρνίσιο / Κότσι | | — | 2 (μεσαία) | 60 - 90 *** | 3 |
| Ψητές πατάτες | | — | 2 (μεσαία) | 35 - 55 *** | 3 |
| Λαχανικά ογκρατέν | | — | 3 (υψηλή) | 10 - 25 | 3 |
| Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / λαζάνια (Επίπεδο 3) / κρέας (Επίπεδο 1) | | Ναι | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Λαζάνια και κρέας | | Ναι | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Κρέας και πατάτες | | Ναι | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Ψάρι και Vegetables (λαχανικά) | | Ναι | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Γεμιστά κομμάτια ψητά | | — | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί) | | — | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

*** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού.

Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται).

Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές.

Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή σεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό



Ανιχνευτής κρέατος



Εξάρτημα Τηγάνισ. με αέρα

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.
Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/ διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.
Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

. Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί με μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

. Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.

. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

. Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

. Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ


Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Προσοχή: Το συρτάρι νερού δεν είναι κατάλληλο για χρήση στο πλυντήριο πιάτων: κίνδυνος ζημιάς!

Στο τέλος κάθε κύκλου ψησίματος με ατμό, μετά από περίπου 30 λεπτά ο φούρνος εκτελεί αυτόματα έναν κύκλο αποστράγγισης διάρκειας περίπου ενός λεπτού, μεταφέροντας έτσι όλο το νερό του συστήματος στο εξαγόμενο συρτάρι. Μόλις ολοκληρωθεί η αυτόματη αποστράγγιση, προχωρήστε ως εξής:

1. Πιέστε το επάνω μέρος του μπροστινού καπακιού του συρταριού, που υποδεικνύεται με μια εσοχή, για να τραβήξετε προς τα έξω τη λαβή
2. Πιάστε τη λαβή και τραβήξτε έξω το συρτάρι νερού.
3. Αφαιρέστε το καπάκι του συρταριού νερού.
4. Αδειάστε το συρτάρι νερού και καθαρίστε το.
5. Στεγνώστε τα διάφορα εξαρτήματα χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί.
6. Εάν είναι απαραίτητο, αφήστε το συρτάρι να στεγνώσει στον αέρα χωρίς να το κλείσετε με το καπάκι.
7. Επανατοποθετήστε το καπάκι του συρταριού νερού.
8. Τοποθετήστε ξανά το πλυμένο και στεγνωμένο αφαιρούμενο συρτάρι νερού στη θήκη του, φροντίζοντας να το σπρώξετε μέχρι κάτω
9. Πατήστε το κάτω μέρος του μπροστινού καπακιού του συρταριού για να επανατοποθετήσετε τη λαβή.

Σημείωση: Εάν χρειάζεται, μπορεί να πραγματοποιηθεί ένας μη αυτόματος κύκλος αποστράγγισης: πατήστε το εικονίδιο Καθαρισμός  στον πίνακα Διεπαφής Χρήστη και με πλοήγηση με τα πλήκτρα + και - επιλέξτε Αποστράγγιση και πατήστε το εικονίδιο ✓ για να ξεκινήσετε. Ο φούρνος θα στραγγίσει το νερό στο σύστημα, μεταφέροντάς το στο εξαγόμενο συρτάρι.

Σημείωση: Αποφύγετε να αφήνετε το νερό στο σύστημα για περισσότερες από 2 ημέρες.

Χρησιμοποιείτε μόνο νερό σε θερμοκρασία δωματίου όταν γεμίζετε το συρτάρι νερού: το ζεστό νερό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του κυκλώματος ατμού. Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό.

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

Για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί πάντα με άριστη απόδοση και για να βοηθήσετε να προληφθεί ο σχηματισμός αλάτων με το χρόνο, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τακτικά τις λειτουργίες "Αποστράγγιση" και "Καθαρισμός αλάτων".

Μετά από μια μεγάλη περίοδο χωρίς να χρησιμοποιείται η λειτουργία "Εξαναγκ. αέρα + Ατμός", προτείνεται να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος ψησίματος με τον φούρνο άδειο γεμίζοντας εντελώς το δοχείο.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

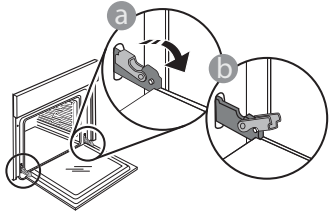
Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου τύπου 40W/230 ~ V, G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν

είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι. Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζετε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

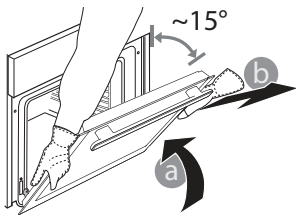
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



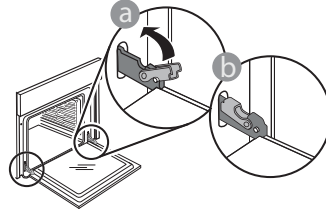
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

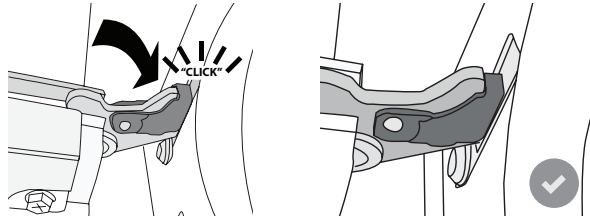


3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



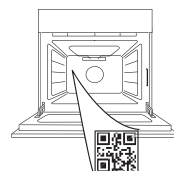
5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Λύση |
|--|--|--|
| Ο φούρνος δεν λειτουργεί. | Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος. | Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει. |
| Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα. | Βλάβη φούρνου. | Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F". |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Η λειτουργία δεν ξεκινάει. | Ο τρόπος λειτουργίας επίδειξης βρίσκεται σε εξέλιξη. | Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off". |
| Το φως σβήνει. | Η λειτουργία "ECO" είναι ενεργοποιημένη "On". | Ανοίξτε το "ECO" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off". |
| Ενεργοποίηση αντλίας αποστράγγισης λίγα λεπτά μετά το τέλος/διακοπή του κύκλου ατμού | Αναμενόμενη αυτόματη αποστράγγιση νερού | Δεν χρειάζεται καμία ενέργεια. |

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Την ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



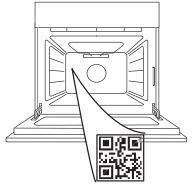
Whirlpool



400011669601 REV. A

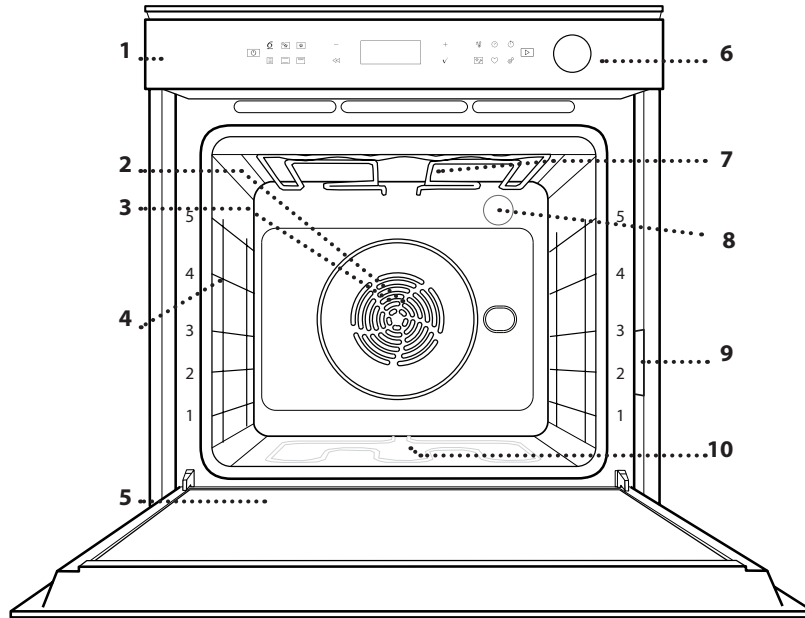

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA!**

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

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


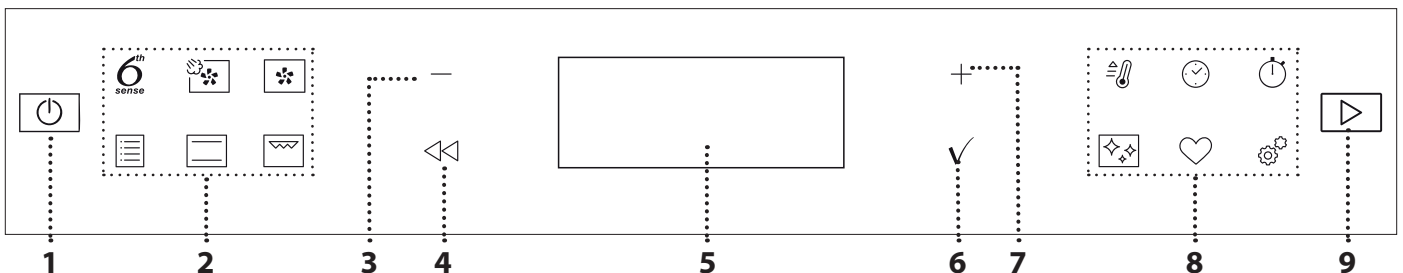
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.**

TERMÉKLEÍRÁS



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

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. BE /KI

A sütő be- és kikapcsolásához vagy funkciók leállításához hosszan kell megnyomni a gombot.

2. FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

A funkciók és a menü gyors elérése.

3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

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

4. VISSZA

Visszatérés az előző menübe. A beállítások módosítása sütés közben.

5. KIJELZŐ

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

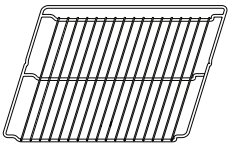
Funkciók, időtartamok, beállítások és kedvezmények gyors elérése.

9. START

Funkció indítására szolgál a megadott vagy a gyári beállításokkal.

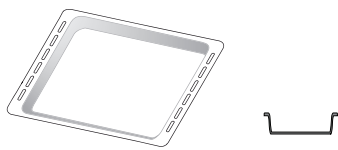
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



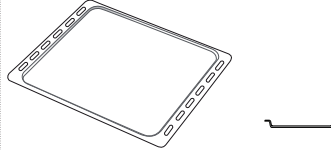
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



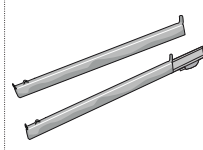
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI



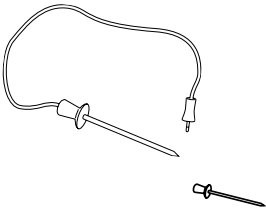
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sütek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *

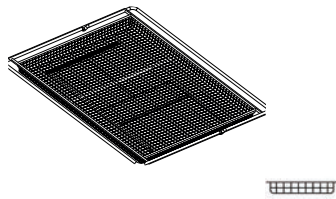


A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

HÚSSZONDA*



AIR FRY TÁLCA *



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

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ. Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Helyezze be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon. Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcat és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK KIVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

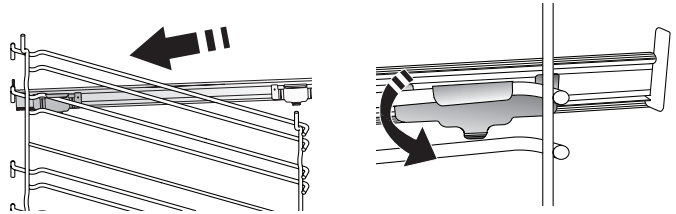
A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.

A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

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

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismétlje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.



Megjegyzés: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK

6th
sense

6th SENSE

Ez lehetővé teszi bármilyen típusú étel teljesen automatikus elkészítését (lasagna, hús, hal, zöldségek, sütemények, sós sütemények, kenyér, pizza).

A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.



HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZ

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy a GŐZÖLÉS 1 szintet válassza kenyér és desszertek és a GŐZÖLÉS 2-t húсок, hal és zöldségek sütéséhez.



HŐLÉGBEFÚVÁS

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



HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK

• LÉGKEV. SÜTÉS

Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

• TURBO GRILL

Nagy egybesült húсок 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

» AIR FRY

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

» KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

» DEFROST (KIOLVASZTÁS)

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

» MELEGENTARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» ECO HŐLÉGBEFÚ.

Töltött sütek és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az ECO ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.



ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



GRILL

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



GYORS ELŐMELEG.

A sütő gyors előmelegítése.



TIMERS (IDŐZÍTŐK)

A funkcióhoz tartozó időtartamok módosítása.



MINUTEMINDER (PERCSZÁMLÁLÓ)

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.



TISZTÍTÁS

• SMART CLEAN

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkiereszttel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt.

• LEERESZTÉS

A forralóban maradt víz leeresztése arra az esetre, ha a készüléket előreláthatóan egy ideig nem fogják használni.

• VÍZKÖMENT.

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



BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása.

Ha az „ECO” üzemmód aktív, energiatakarékossági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol. Automatikusan visszakapcsol bármely gomb megnyomásakor.

Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az üzemmód kikapcsolásához lépjen a „DEMO” menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. A „GYÁRI ÉRTÉKEK” lehetőség kiválasztásakor a készülék kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. Minden beállítás törlődik.



FAVORITE (KEDVENC)

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.

ELSŐ HASZNÁLAT

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

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

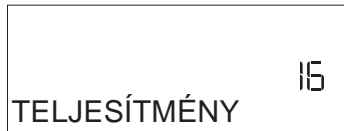


A + és – gombokkal lépkedhet a választható nyelvek listájában. Válassza ki a kívánt nyelvet, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

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

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

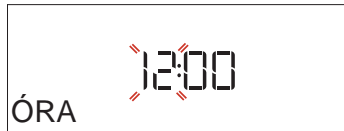
A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13).



A + és - navigációs gombokkal válassza ki a 16 „Magas” vagy a 13 „Alacsony” beállítást, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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



Állítsa be az órát a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot: A kijelzőn villog a percek jelző két számjegy.

Állítsa be a percet a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Kapcsolja be a sütőt a gombbal: a kijelzőn az utoljára használt elsődleges funkció vagy a főmenü látható.

A funkciók kiválasztásához nyomja meg az egyik elsődleges funkcióhoz tartozó szimbólumot, vagy léptessen a menüben: A menüből úgy választhat ki egy elemet (a kijelzőn az első elérhető elem látszik), hogy megnyomja a + vagy a – gombot a kívánt opció kiválasztásához, majd nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez.

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 fok |
| 1 | Nagyon lágý | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Lágý | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Közepes | 12-16 | 21-29 | 15-20 |
| 4 | Kemény | 17-34 | 30-60 | 21-42 |
| 5 | Nagyon kemény | 35-50 | 61-90 | 43-62 |

Nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Az alapértelmezett vízkeménységi osztálynak a „Kemény” lett beállítva.

5. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

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

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

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

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT

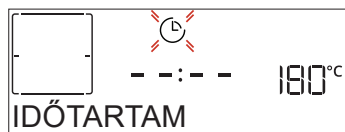


Ha az érték villog a kijelzőn, módosításához használja a + és – gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ezután továbbléphet a következő beállításokra (ha vannak).

A grillfokozat is beállítható: A grillezéshez meghatározott áramerősségi szintek tartoznak: 3 (magas), 2 (közepes), 1 (alacsony). A „Hőlégbefúvás + gőz” funkció esetén a következő gőzmennyiségek közül választhat: GŐZÖLÉS 1, GŐZÖLÉS 2.

Ne feledje: A funkció bekapcsolása után a hőmérséklet/grillfokozat a + és – gombokkal módosítható.

IDŐTARTAM

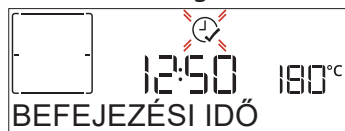


Ha az ⌚ szimbólum villog a kijelzőn, állítsa be a kívánt sütési időt a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ha végig felügyelni kívánja a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítania a sütési időt: Nyomja meg a ✓ vagy ▶ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.

Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható sütés közben az ⌚ gombbal: a módosításhoz használja a + és – gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

Miután beállította a sütési időt, számos funkcionál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. A kijelzőn látható a befejezési idő, és az ⌚ szimbólum villog.



A + és – gombokkal állítsa be, mikor érjen véget a sütés, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció bekapcsolásához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

Ne feledje: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál. A várakozási idő alatt a + és – gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a ⏪ gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. Az ⌚ gomb megnyomásakor megtekinthető a befejezési idő és az időtartam.

6th SENSE

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható az elérhető ételek sütéséhez optimális üzemmód, hőmérséklet és időtartam.

Szükség esetén az optimális eredmény érdekében adja meg az étel jellemzőit.

SÚLY / MAGASSÁG / PIZZA (KEREK-TÁLCA-RÉTEGEK)



A funkció megfelelő beállításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat: ha a készülék jelez, a + és – gombokkal állítsa be a kívánt értéket, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

ÁLLAPOT / PIRÍTÁS

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

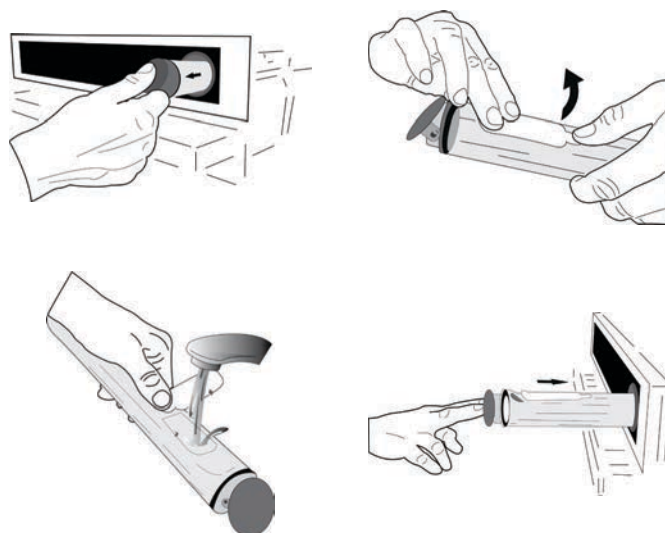


Ha a készülék jelez, a + és – gombokkal állítsa be a kívánt fokozatot a véres (-1) és az átsütött (+1) szintek között. Nyomja meg a ✓ vagy ▶ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Hasonló módon, ahol lehetséges, bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható a pirítási fokozat alacsony (-1) és magas (1) között.


FŐZÉS GŐZZEL

A „Hőlégbefúvás + Gőz” funkció vagy a számos speciális 6th Sense recept egyikének kiválasztásával a gőz használatának köszönhetően bármilyen típusú étel elkészíthető. A gőz gyorsabban és egyenletesebben járja át az ételt a hagyományos funkciókra jellemző forró levegőhöz képest: ez csökkenti a sütési időt, megőrzi az étel értékes tápanyagait, és biztosítja, hogy minden receptjével kiváló, igazán ízletes eredményt érhesen el. A gőzpárolás teljes időtartama alatt zárva kell tartani az ajtót. Ha gőzpárolással folytatná a sütést, töltsen fel vízzel a sütő belsejében található forralót a vezérlőpanelen lévő kihúzható fiók használatával. Amikor a kijelzőn az „ADD WATER” (Adjon hozzá vizet) jelzés látható, a billenőkupak megnyomásával nyissa ki a fiókot. Miután kihúzta, nyissa ki a fiók fedelét, és lassan öntsön bele ivóvizet, amíg el nem éri a kijelzőn kért szintnek (1. SZINT - 160 ml vagy 2. SZINT - 300 ml, a kiválasztott funkciótól függően) megfelelő bevágást. Semmiképpen ne töltsen túl a fiókot, a 2. szintet jelző bevágást meghaladóan.



Óvatosan a panel felé nyomva zárja be teljesen a fiókot. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie. Az első feltöltés után, hosszabb sütési ciklusok esetén, miután a víz elfogyott, szükség lehet az újbóli feltöltésre a ciklus befejezéséhez: a sütő jelzi, ha szükség van rá. Kerülje a fiók feltöltését, miközben a sütő kikapcsolt állapotban van, illetve amíg a kijelzőn ilyen üzenet meg nem jelenik. Javasoljuk, hogy a fiókot a gőzpárolási ciklus után ürítse ki.


3. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

Ha az alapértelmezett beállítások megfelelőek, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a  gombot a funkció bekapcsolásához.

Ha a késleltetés ideje alatt megnyomja a  gombot, a sütő azonnal elindítja a funkciót.

Ne feledje: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahhoz javasolt optimális szint.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A  gombbal lépjen vissza az előző képernyőre, és válasszon másik funkciót, vagy várja meg, amíg a sütő teljesen lehül.

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.

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

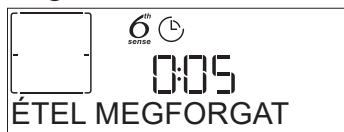
A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz. A sütő kívánt hőmérséklete bármikor módosítható a  és  gombokkal.

5. SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE / ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Az ajtó nyitásakor a sütés ideiglenesen leáll (ehhez a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket).

A sütés folytatásához csukja be az ajtót.

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben.




Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót és folytassa a sütést.

Hasonló módon, a sütési idő 10%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

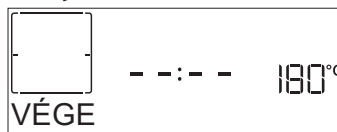




Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót, és folytassa a sütést.

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

6. A SÜTÉS VÉGE

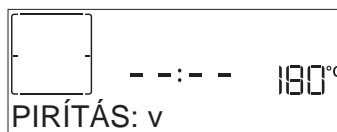
Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.





A sütés manuális (időzítés nélküli) üzemmódban történő folytatásához nyomja meg a  gombot. Ha növelni kívánja a sütési időt, nyomja meg a  gombot az új időtartam megadásához. A sütési beállítások mindkét esetben változatlanok maradnak. Miután kivette az ételt, hagyja a sütőt kihűlni zárt ajtóval.

PIRÍTÁS

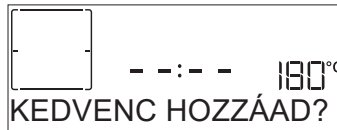
A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.









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

KEDVENCEK


A sütés végeztével a kijelzőn megjelenik a kérdés, hogy kívánja-e menteni a funkciót a kedvencek listájára (1–10. pozícióba).



Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi használatra, nyomja meg a  gombot; ha nem kíván élni a lehetőséggel, nyomja meg a  gombot.

A  gomb megnyomása után válassza ki a pozíciót a  és  gombokkal, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

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

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

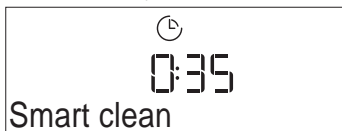


Válassza ki a funkciót a + és – gombokkal, hagyja jóvá a beállítást a ✓ gombbal, majd nyomja meg a ▶ gombot a bekapcsoláshoz.

TISZTÍTÁS

• SMARTCLEAN

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



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

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

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

• LEERESZTÉS

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

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

Javasoljuk, hogy a sütési ciklus után, ahogy a leeresztés befejeződött, ürítse ki a fiókot.

Szükség esetén a kézi leeresztést a felhasználó minden esetben elvégezheti az alábbi utasításokat követve.



Válassza ki a „Leeresztés” funkciót úgy, hogy a vízbetöltő fiók megfelelően be van helyezve a sütőbe, nyomja meg a ▶ gombot, és várja meg, amíg a ciklus automatikusan lefut. A teljes leeresztés átlagos időtartama körülbelül egy perc. Ha ez megtörtént, a fiók kihúzható és kiüríthető.

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

• VÍZKÖMENT.

E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a gőzölőrendszer kiváló állapota. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. A szakaszok végén nyomja meg a ▶ gombot a következő szakasz indításához. A funkció átlagos időtartama kb. 100 perc.

Ne feledje: Ha a funkció bármikor leáll, akkor az egész vízkömentesítési ciklust meg kell ismételni.

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

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

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

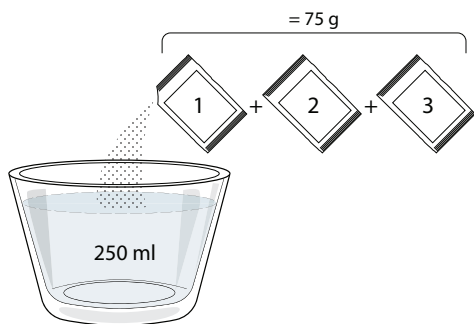
Emellett a vízkömentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a belső gőzölőrendszert.

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

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

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

Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 0,25 L OLDATOT> üzenet látható, öntse a vízkömentesítő oldatot a fiókba. A legjobb vízkömentesítési eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy töltsen meg a tartályt 75 g speciális WPRO termék és 250 ml csapvíz oldatával. Ügyeljen arra, hogy az oldat teljesen feloldódjon a vízben, hogy ne maradjanak lerakódások. A WPRO vízkömentesítője a javasolt professzionális termék a sütő gőzölő funkciójának legjobb minőségű karbantartásához. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges. A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószerrel okozott bármilyen károkért.



Miután beöntötte a vízkömentesítő oldatot a rekeszbe, nyomja meg a gombot a fő vízkömentesítési folyamat indításához.

A vízkömentesítési szakaszok elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes szakaszok végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a következő szakaszra vonatkozó utasítások.

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

» 2/2. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (30 perc)

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

Amikor a kijelzőn megjelenik a „VÍZKÖMENTESÍTÉS KÉSZ” üzenet, nyomja meg az OK gombot a megerősítéshez.

A tisztítási ciklus közben a sütő funkciók nem aktiválhatók. Ne feledje: A rendszer a kijelzőn megjelenő üzenetben rendszeresen figyelmeztet arra, hogy végezze el a műveletet. A vízkömentesítési eljárás befejezésekor javasolt a sütőtér kiszárítása a maradék víz eltávolítása érdekében. Ezután ismét használható az összes gőzölési funkció.

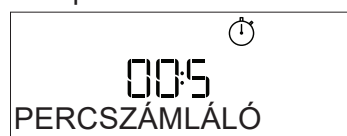
Megjegyzés: a vízkömentesítési ciklus alatt esetleg némi zaj hallható, mivel a sütő szivattyúi aktiválódnak az optimális vízkömentesítési hatékonyság biztosítása érdekében.

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

. PERCSZÁMLÁLÓ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg a + vagy – gombot: A kijelzőn az szimbólum villog.

Állítsa be a kívánt időtartamot a + és – gombokkal, majd nyomja meg a gombot az időzítő bekapcsolásához.



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

Ne feledje: A percszámláló nem aktivál sütési funkciót. Az időzítőn beállított idő a + és – gombokkal módosítható. Az időzítő bármikor kikapcsolható a vagy a gombbal.

A percszámláló bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

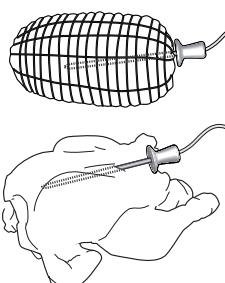
Nyomja meg a gombot a sütő bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót. A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámítást.

Ne feledje: Ebben a szakaszban a percszámláló nem látható (csak az szimbólum látható a kijelzőn), a visszaszámítás a háttérben zajlik. A percszámláló megjelenítéséhez, azaz az aktív funkció leállításához nyomja meg a gombot.

. A HÚSSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

A mellékelt hússzonda segítségével sütés közben is megmérheti a sütőben levő étel pontos belső hőmérsékletét.

A hússzonda csak néhány sütési funkciónál használható (Alsó és felső sütés, Hőlégbefúvás, Légkeveréses sütés, Turbo grill, Lassú sütés és 6th Sense Hús).



A tökéletes ételkészítési eredmény elérése érdekében rendkívül fontos, hogy a szondát megfelelően helyezze el. A szondát teljes terjedelmében szúrja be a hús leghúsozott részébe, elkerülve a csontokat és a zsíros részeket. Amennyiben szárnyast süt, a szondát oldalról szúrja be a mell közepébe, vigyázva arra, hogy a szonda hegye ne egy üreges

részben álljon meg.

Nagyon egyenetlen vastagságú hús esetén ellenőrizze le, hogy megfelelően megsült-e, mielőtt kivenné a sütőből.

A szonda végét a sütőtér jobb oldali falában található lyukhoz csatlakoztassa.



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






Nyomja meg a gombot a beállításokhoz. Használja a + és – gombot a hússzonda célhőmérsékletének beállításához. Nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Használja a + és – gombot a sütőtér hőmérsékletének beállításához.




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

A sütési ciklus közben a kijelzőn a hússzonda célhőmérséklete látszik. Amikor az étel eléri a beállított célhőmérsékletet, a sütési ciklus leáll, és a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg. Az „End” felirat megjelenése után a sütési ciklus újraindítható a + és – gombbal, és a hússzonda célhőmérsékletének módosításával a korábban ismertetett módon. Nyomja meg a  vagy a  gombot a jóváhagyáshoz, és indítsa újra a sütési ciklust.

Ne feledje: a hússzondával történő sütési ciklus közben a + és a – gombok segítségével megváltoztathatja a hússzonda célhőmérsékletét. Nyomja meg a  gombot a sütőtér hőmérsékletének módosításához.


A hússzondát bármikor behelyezheti, akár a sütési ciklus közben is. Ilyenkor fontos, hogy újra beállítsa a sütési funkció paramétereit.

Ha a hússzonda nem használható az adott funkcióval, a sütő leállítja a sütési ciklust, és figyelmeztető hangjelzést ad.


Ilyenkor csatlakoztassa le a hússzondát vagy nyomja meg a  gombot egy másik funkció kiválasztásához.



























A késleltetett indítású és az előmelegítési fázis nem kompatibilis a hússzondával.

GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva legalább öt másodpercig a  gombot. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.



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

| ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK | | AJÁNLOTT MENNYISÉG | MEGFORDÍTÁS (a sütési idő ekkora részének elteltekor) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|-----------------------|---------------------|--------------------|---|--|
| LASAGNA | - | 0,5-3 kg | - | 2  |
| HÚS | Marha-roston | 0,6-2 kg | - | 3   |
| | Húspogácsa | 1,5-3 cm | 3/5 | 5   |
| | Pirított | 0,6-2,5 kg | - | 3   |
| | Csirke-sült | 0,6-3 kg | - | 2   |
| | Filé és mell | 1-5 cm | 2/3 | 5   |
| HAL | Halfilék | 0,5-3 (cm) | - | 3   |
| | Filé-fagyasztott | 0,5-3 (cm) | - | 3   |
| ZÖLDSÉGEK | Burgonya | 0,5-1,5 kg | - | 3  |
| | Sült zöldségek | 0,5-1,5 kg | - | 3  |
| | Csőben sült zöldség | egy tálca | - | 3  |
| TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK | Piskóta | 0,5-1,2 kg | - | 3  |
| | Aprósütemények | 0,2-0,6 kg | - | 3  |
| | Torta | 0,4-1,6 kg | - | 3  |
| | Sós sütemények | 0,8-1,2 kg | - | 2  |
| | KENYÉR ÉS PIZZA | Vékony pizza | kerek tálca | - |
| Vastag pizza | | kerek tálca | - | 2  |
| Pizza-fagyasztott | | 1-4 réteg | - | 2  |
| Zsemlefélek 🍞 | | 60-150 g/db | - | 3  |
| Nagy kenyér 🍞 | | 0,7-2,0 kg | - | 2  |

TARTOZÉKOK


Sütőrács


Sütőtepsi vagy
sütőforma a
sütőrácsra


Cseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi vagy
sütőtepsi a sütőrácsra


Cseppfelfogó
tálca /
Süteményes tepsi





















Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel


Hússzonda


Air Fry
tartozékok



HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZPÁROLÁSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | PÁROLÁSI SZINT | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (perc) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|--|----------------|--------------|------------------|------------------|---|
| Shortbread (Keksz) / Aprósütemények | GŐZÖLÉS 1 | Igen | 140-150 | 35-55 |  3 |
| Kis méretű torta / Muffin | GŐZÖLÉS 1 | Igen | 160-170 | 30-40 |  3 |
| Leavened cakes (Kelt tészták) | GŐZÖLÉS 1 | Igen | 170-180 | 40-60 |  2 |
| Sponge cakes (Piskóta) | GŐZÖLÉS 1 | Igen | 160-170 | 30-40 |  2 |
| Focaccia | GŐZÖLÉS 1 | Igen | 200 - 220 | 20 - 40 |  3 |
| Kenyér, vekni | GŐZÖLÉS 1 | Igen | 170 - 180 | 70-100 |  3 |
| Small bread (Zsemle) | GŐZÖLÉS 1 | Igen | 200 - 220 | 30-50 |  3 |
| Baguette (Bagett) | GŐZÖLÉS 1 | Igen | 200 - 220 | 30-50 |  3 |
| Sült burgonya | GŐZÖLÉS 2 | Igen | 200 - 220 | 50 - 70 |  3 |
| Borjú / Marha / 1 kg | GŐZÖLÉS 2 | Igen | 180 - 200 | 60-100 |  3 |
| Borjú / Marha / (darabok) | GŐZÖLÉS 2 | Igen | 160 - 180 | 60-80 |  3 |
| Marhasült angolosan 1 kg | GŐZÖLÉS 2 | Igen | 200 - 220 | 40-50 |  3 |
| Marhasült angolosan 2 kg | GŐZÖLÉS 2 | Igen | 200 | 55-65 |  3 |
| Báránycomb | GŐZÖLÉS 2 | Igen | 180 - 200 | 65-75 |  3 |
| Csülökpörkölt | GŐZÖLÉS 2 | Igen | 160 - 180 | 85-100 |  3 |
| Csirke / guinea fowl (Gyöngytyúk) / duck (Kacsa) 1-1,5 kg | GŐZÖLÉS 2 | Igen | 200 - 220 | 50 - 70 |  3 |
| Csirke / guinea fowl (Gyöngytyúk) / duck (Kacsa) (darabok) | GŐZÖLÉS 2 | Igen | 200 - 220 | 55-65 |  3 |
| Töltött zöldségek (paradicsom, courgettes (cukkini), aubergines (padlizsán)) | GŐZÖLÉS 2 | Igen | 180 - 200 | 25-40 |  3 |
| Halfilé | GŐZÖLÉS 2 | Igen | 180 - 200 | 15 - 30 |  3 |

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi



Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel



























Hússzonda



Air Fry tartozékok

AIR FRY SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | FUNKCIÓ | AJÁNLOTT MENNYISÉG | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (perc) | POLC ÉS TARTOZÉKOK |
|-----------------------------|---|--------------------|--------------|------------------|------------------|---|
| Fagyasztott hasábburgonya |  | 650-850 g | Igen | 200 | 25-30 | L4  L1  |
| Házi készítésű sült krumpli |  | 300 - 800g | Igen | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Friss rántott cukkini |  | 400 g | Igen | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Vegyes zöldség |  | 300 - 800g | Igen | 200 | 20-30 | L4  L1  |
| Fagyasztott csirkefalatok |  | 500g | Igen | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Rántott csirkemell |  | 1 - 4cm | Igen | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Fagyasztott halrudak |  | 500g | Igen | 220 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Panírozott szelet |  | 1 - 4cm | Igen | 220 | 20 - 50 | L4  L1  |

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez egyenletesen oszlassa el az olajat.

Javasoljuk, hogy egy üres tálcát helyezzen az L1-re, hogy a sütés során az Air fry tálcából származó esetleges zsírmaradványokat összegyűjtse.

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

FUNKCIÓK



Alsó+felső sütés



Hőlégbefűtés



Konvekciós sütés



Grillfűtőtest



Turbo Grill



ECO hőlégbefűtés



Air fry

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (perc) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|--|---------|--------------|------------------|------------------|---------------------|
| Leavened cakes (Kelt sütemények) / Sponge cakes (Piskóta) | | Igen | 170 | 30-50 | 2 |
| | | Igen | 160 | 30-50 | 2 |
| | | Igen | 160 | 30-50 | 4 1 |
| Töltött sütemények (sajttorta, rétes, almás pite) | | Igen | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Igen | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Aprósütemények / Shortbread (Kecs) | | Igen | 150 | 20 - 40 | 3 |
| | | Igen | 140 | 30-50 | 4 |
| | | Igen | 140 | 30-50 | 4 1 |
| | | Igen | 135 | 40-60 | 5 3 1 |
| Kisebb torta / Muffin | | Igen | 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Igen | 150 | 30-50 | 4 |
| | | Igen | 150 | 30-50 | 4 1 |
| | | Igen | 150 | 40-60 | 5 3 1 |
| Choux buns (Képviseelőfánk) | | Igen | 180 - 200 | 30-40 | 3 |
| | | Igen | 180-190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Igen | 180-190 | 35 - 45 * | 5 3 1 |
| Habcsók | | Igen | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Igen | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Igen | 90 | 140 - 160 * | 5 3 1 |
| Pizza / kenyér / focaccia | | Igen | 190-250 | 15 - 50 | 2 |
| | | Igen | 190 - 230 | 20 - 50 | 4 1 |
| Pizza (vékony, vastag, focaccia) | | Igen | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5 3 1 |
| Fagyasztott pizza | | Igen | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Igen | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| | | Igen | 220 - 240 | 15 - 30 | 5 3 1 |
| Sós torták (zöldséges pite, quiche) | | Igen | 180-190 | 45 - 55 | 3 |
| | | Igen | 180-190 | 45-60 | 4 1 |
| | | Igen | 180-190 | 45 - 70 * | 5 3 1 |
| Vol-au-vent / Puff pastry crackers (leveles tésztából készült sütemények) | | Igen | 190-200 | 20-30 | 3 |
| | | Igen | 180-190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Igen | 180-190 | 20 - 40 * | 5 3 1 |

FUNKCIÓK



Alsó+felső sütés



Hőlégbefúvás



Konvekciós sütés



Grillfűtőtest



Turbo Grill



ECO hőlégbefú.



Air fry

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (perc) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|---|---------|--------------|---------------------|------------------|---------------------|
| Lasagne / felfújtak (flán) / sült tészta / cannelloni | | Igen | 190–200 | 45–65 | 3 |
| Bárány / borjú / marha / 1 kg | | Igen | 190–200 | 80–110 | 3 |
| Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg | | Igen | 200–230 | 50–100 | 3 |
| Pulyka/liba, 3 kg | | Igen | 190–200 | 80 - 130 | 2 |
| Sült hal/fóliában sült hal (filék, egész) | | Igen | 180 - 200 | 40–60 | 3 |
| Töltött zöldségek (paradicsom, courgettes (cukkini), aubergines (padlizsán)) | | Igen | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Toast (Píritós) | | - | 3 (magas) | 3 - 6 | 5 |
| Halfilék / Sült szelet | | - | 2 (közepes) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Sausages (Kolbász) / Kebabfélék / Oldalas / Hamburger | | - | 2-3 (közepes–magas) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Sült csirke 1-1,3 kg | | - | 2 (közepes) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Báránycomb/Shanks (csülök) | | - | 2 (közepes) | 60 - 90 *** | 3 |
| Sült burgonya | | - | 2 (közepes) | 35 - 55 *** | 3 |
| Csőben sült zöldség | | - | 3 (magas) | 10 - 25 | 3 |
| Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1 szint) | | Igen | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Lasagna és hús | | Igen | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Hús és burgonya | | Igen | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Hal és zöldségek | | Igen | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Stuffed roasting joints (Töltött sülttek) | | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány) | | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

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

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

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

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.

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőtepsi vagy
sütőforma a
sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi vagy
sütőtepsi a sütőrácsra



Cseppfelfogó
tálca /
Süteményes tepsi



Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel



Hússzonda



Air Fry tartozékok

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt. Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

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

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

KÜLSŐ BURKOLATOK

. A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa.

Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.

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

BELSŐ BURKOLATOK

. Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párat a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.

. A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót.

. Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

. A könnyebb tisztítás érdekében a sütőajtó levehető.

TARTOZÉKOK


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

VÍZBETÖLTŐ FIÓK KARBANTARTÁSA

Vigyázat! A vízbetöltő fiók mosogatógépből 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. Miután befejeződött az automatikus leeresztés, járjon el az alábbiak szerint:

1. A fogantyú kihúzásához nyomja meg a fiók elülső részén lévő kupak felső részét, amelyet egy mélyedés jelez
2. Fogja meg a fogantyút, és vegye ki a vízbetöltő fiókot.
3. Vegye le a vízbetöltő fiók fedelét.
4. Ürítse ki és tisztítsa meg a vízbetöltő fiókot.
5. Az alkatrészeket egy puha ruhával szárítsa meg.
6. Ha szükséges, hagyja a fiókot a levegőn megszáradni anélkül, hogy a fedéllel lezárná.
7. Cserélje ki a vízbetöltő fiók fedelét.
8. Helyezze vissza a kimosott és megszáritott, kivehető vízbetöltő fiókot a házába, ügyelve arra, hogy teljesen lenyomja azt
9. A fogantyú visszahelyezéséhez nyomja meg a fiók elülső részén lévő kupak alsó részét.

Megjegyzés: Szükség esetén kézi leeresztési ciklus végezhető: nyomja meg a „Cleaning” (Takarítás) ikont  a kezelőfelületen, majd a + és - gombokkal léptetve válassza ki a Leeresztés opciót, és nyomja meg a ✓ ikont az indításhoz. A sütő a kihúzható fiókba eresztí a rendszerben lévő vizet.

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

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

FORRALÓ

Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Leeresztés” és „Vízkezelés” funkciókat.

Ha hosszabb ideje nem használja a „Hőlégbefűtés + Gőz” funkciót, erősen ajánlott a sütési ciklus elindítása üres sütővel, a víztartály teletöltése után.

IZZÓCSERE

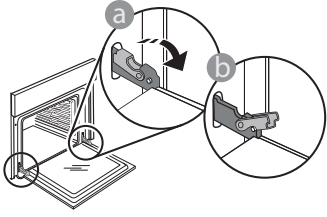
1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Kizárólag 40 W/230 ~ V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas. Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálatról.

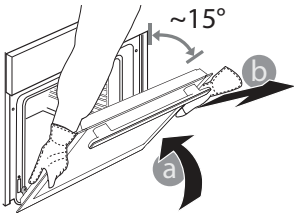
- Halogénizzó használatkor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

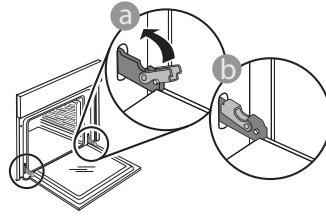


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha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

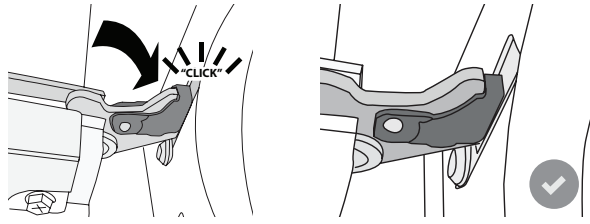


3. Helyezze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

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



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



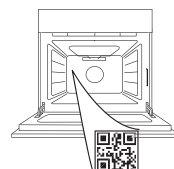
5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

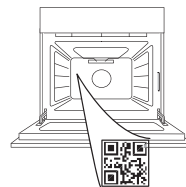
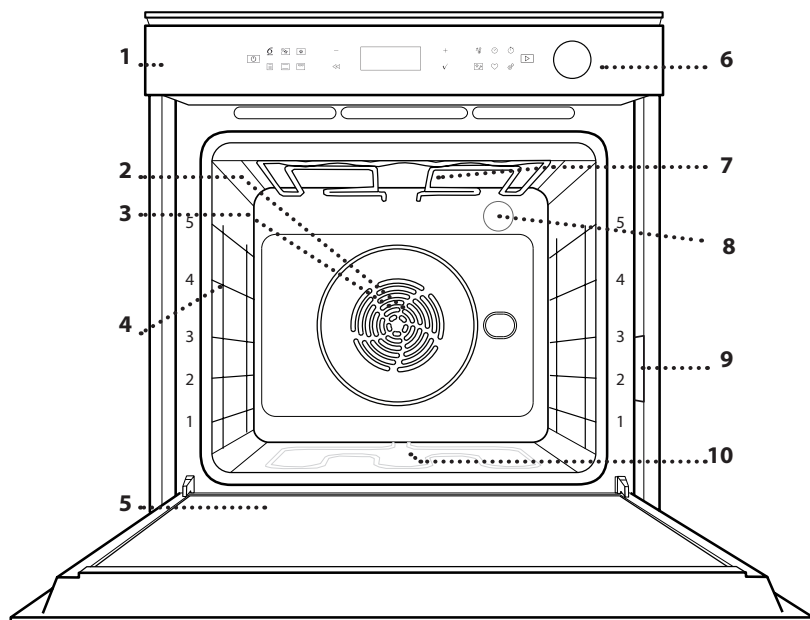
A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|--|--|--|
| A készülék nem működik. | Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz. | Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma. |
| A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható. | Sütőhiba. | Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű után látható számot. |
| A sütő nem melegszik fel. A funkció nem indul. | A BOLTI DEMÓ üzemmód fut. | Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. |
| A fény kialszik. | „ECO” üzemmód „Be”. | Nyissa meg az „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. |
| A leeresztőszivattyú aktiválása néhány perccel a gőzölési program befejezése/leállítása után | Várható automatikus vízleeresztés | Nem szükséges semmilyen művelet. |

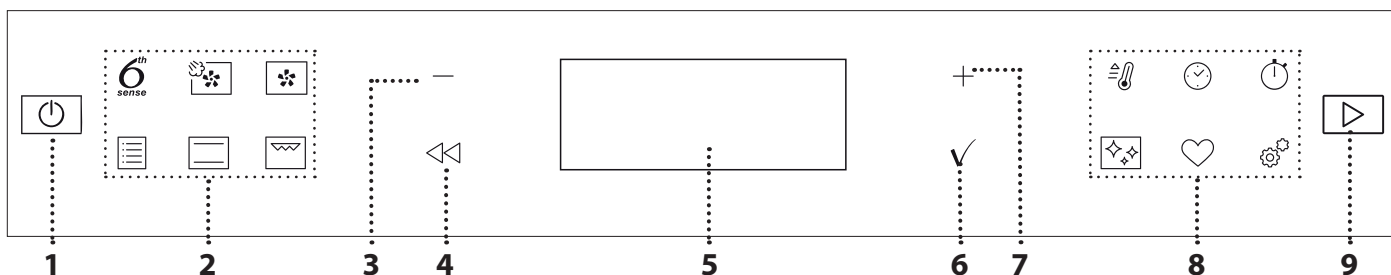
A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

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



**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL IERĪCI!**Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register**LAI IEGŪTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET
KVADRĀTKODU UZ IERĪCES****Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.****PRODUKTA APRAKSTS**

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

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS**1. IESLĒGT/IZSLĒGT**

Lai ieslēgtu vai izslēgtu krāsni un apturētu aktīvo funkciju, nospiediet ilgi.

2. TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Gatavošanas laikā ļauj mainīt iestatījumus.

5. DISPLEJS**6. APSTIPRINĀT**

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

**8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/
FUNKCIJĀM**

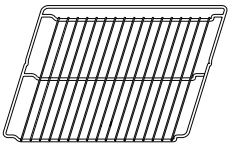
Lai ātri piekļūtu funkcijām, darbības laikam, iestatījumiem un izlasei.

9. PALAIST

Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

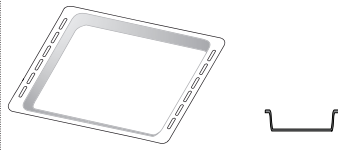
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



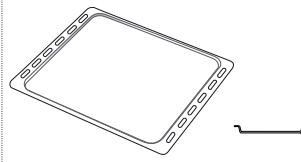
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PAPLĀTE



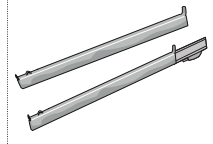
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA



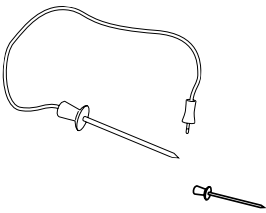
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *

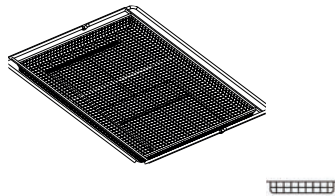


Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

GAĻAS TERMOMETRA ZONDE*



CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE*



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

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; Lai pasūtītu un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai skatiet vietni www.whirlpool.eu.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup. Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

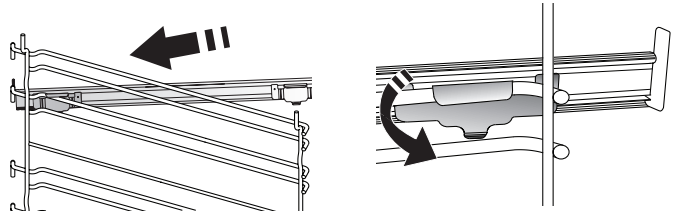
. Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

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

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slidošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdīet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā. Lai fiksētu vadotni, stingri piespiediet stiprinājuma apakšdaļu pret plauktu vadotni. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.



Lūdzu, ņemiet vērā! Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS

6th
sense

6th SENSE

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

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



FORC.CIRKUL. + TVAIKS

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 rezultāts būtu labāks, iesakām maizei un desertiem izvēlēties līmeni STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms), bet zivīm un dārzeņiem — STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms).



FORC.CIRKUL.

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



TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

• KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

• TURBO GRILL

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rosbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu 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

» AIR FRY

Izmantojot šo funkciju, var pagatavot fri 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 izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

» DEFROST (ATLAIDINĀT)

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

» KEEP WARM

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.



KONVEKSIONĀLĀ

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



GRILL

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



ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.



TIMERS (TAIMERI)

Funkciju darbības laika rediģēšanai.



MINUTEMINDER (TAIMERIS)

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.



TĪRĪŠANA

• SMART CLEAN

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

• IZLIEŠANA

Gatavošanas nodalījuma žāvēšanai un tajā esošā liekā ūdens izliešanai, ja ierīce noteiktu laiku netiek lietota.

• ZVINU TĪRĪŠANA

Lai atbrīvotu gatavošanas nodalījumu no kaļķakmens nogulsniem. Mēs iesakām regulāri izpildīt šo funkciju. Ja tas netiek darīts, displejā tiek parādīts paziņojums ar atgādinājumu atkaljot krāsni.



IESTATĪJUMI

Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai.

Ja ir aktivizēts režīms "EKO", lai taupītu enerģiju, samazināsies displeja spilgtums un apgaismojums izslēgsies pēc 1 minūtes. Tiklīdz tiek nospiesta kāda poga, tas tiks atkal automātiski aktivizēts.

Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).

Atlasot "IESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.



FAVORITE (IZLASE)

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE


1. VALODAS ATLASE

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



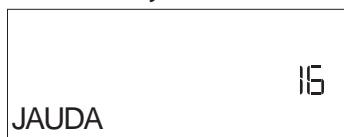
Nospiediet + vai —, lai ritinātu pieejamo valodu izvēlni, un atlasiet vēlamo.

Nospiediet ✓, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Vēlāk valodu var mainīt, nospiežot , lai izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasītu iespēju "VALODA".

2. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

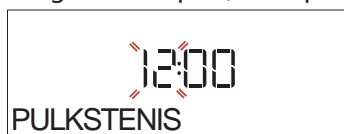
Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektroenerģiju, kas atbilst mājas tīklam ar vairāk nekā 3 kW jaudu (16): Ja jūsu mājsaimniecībā izmanto mazāku elektrotīkla jaudu, šī vērtība būs jāsamazina (13).



Izmantojiet navigācijas taustiņus + un -, lai izvēlētos 16 "Augsts" vai 13 "Zems", un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

3. IESTATIET LAIKU

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




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

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

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


IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE



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

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

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

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

4. ŪDENS CIETĪBAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA

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

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

Nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

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

5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNSI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. 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, "Piespiedu gaisa cirkulācija" vai "Cepšana ar konvekciju").

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

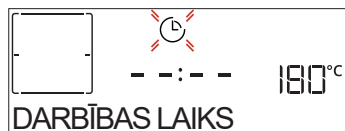
TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS






Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet + vai —, lai to mainītu, pēc tam nospiediet ✓, lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamās iestatījumus (ja iespējams). Tādā pašā veidā ir iespējams iestatīt grilēšanas līmeni: Ir trīs noteikti grilēšanas jaudas līmeņi: 3 (augsta intensitāte), 2 (vidēja), 1 (zema). Izmantojot funkciju "Piespiedu gaisa cirkulācija un Tvaiks", varat atlasīt tvaika daudzumu ar šādām vērtībām: STEAM 1, (1. tvaicēšanas režīms), STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms).

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


DARBĪBAS LAIKS

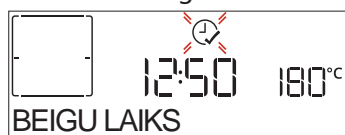


Kad displejā mirgo ikona  nospiediet + vai -, lai iestatītu vajadzīgo gatavošanas laiku, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu. Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata (bez taimera): Nospiediet ✓ vai , lai apstiprinātu un ieslēgtu funkciju. Atlasot šo režīmu, nevarat ieprogrammēt aizkavēto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



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

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

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



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

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

6th SENSE

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

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

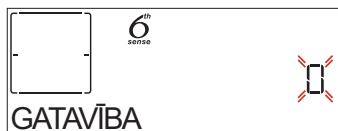
SVARS / AUGSTUMS / PICA (APAĻŠ TRAUKS, KĀRTAS)




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

GATAVĪBA / APBRŪNINĀŠANA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.



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

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

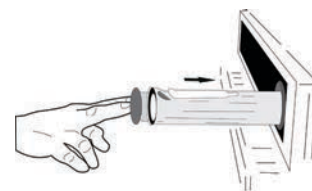
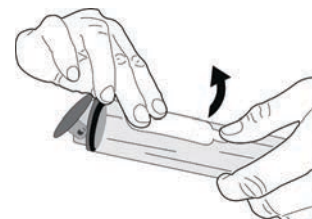
GATAVOŠANA AR TVAIKU

Atlasot funkciju "Forced Air + Steam" (Piespiedu gaisa cirkulācijas un tvaika režīms) vai kādu no vairākām 6th Sense īpašajām receptēm, varat gatavot jebkura veida ēdienu ar tvaiku.

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


Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām. Lai turpinātu gatavot ar tvaiku, būs nepieciešams uzpildīt ūdeni tvertnē, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē, izmantojot vadības paneļa izvelkamo atvilktni. Kad displejā tiek parādīts pieprasījums "ADD WATER" (Pievienot ūdeni), atveriet atvilktni, nospiežot slīpo vāciņu.

Kad atvilktnē ir atvilktā, atveriet tās vāciņu un lēni ielejiet nedaudz dzeramā ūdens, kamēr tā līmenis ir līdz atbilstošajai atzīmei displejā (1. LĪMENIS - 160 ml vai 2. LĪMENIS - 300 ml, atkarībā no atlasītās funkcijas). Jebkurā gadījumā nepiepildiet atvilktni virs 2. līmeņa atzīmes.



Aizveriet atvilktni, uzmanīgi bīdot to paneļa virzienā, līdz atvilktnē ir pilnībā aizvērtā. 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: cepeškrāsns tiks rādīts paziņojums, ja tas būs nepieciešams. Neuzpildiet atvilktni, kad cepeškrāsns ir izslēgta vai kamēr displejā netiek parādīta attiecīga norāde. Iesakām iztukšot atvilktni pēc gatavošanas, izmantojot tvaika ciklu.


3. START THE FUNCTION (FUNKCIJAS IESLĒGŠANA)

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

Aizkaves laikā, nospiežot , cepeškrāsns nekavējoties ieslēgs funkciju.

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

Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

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

4. 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 "PIEVĒNOJIET").

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

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. APTURĒT GATAVOŠANU/APGRIEŽT UZ OTRU PUSI VAI PĀRBAUDĪT ĒDIENU

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

Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durvis.

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




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

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





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

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

6. END OF COOKING (GATAVOŠANAS BEIGAS)

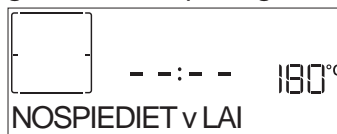
Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.





Nospiediet , lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (bez taimera) vai nospiediet , lai pagarinātu gatavošanas laiku, iestatot jaunu ilgumu. Abos gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti. Pēc ēdiena izņemšanas ļaujiet, lai cepeškrāsns atdziest, neatverot ierīces durvis.

APBRŪNINĀŠANA

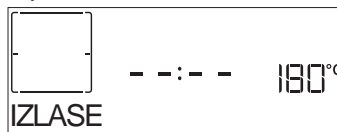
Dažas no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdiena virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.









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

. IZLASE


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



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

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

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

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

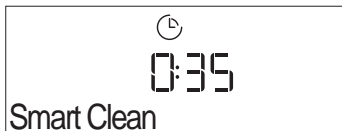


Nospiediet + vai -, lai atlasītu funkciju, apstipriniet to ar ✓, bet pēc tam nospiediet [▶], lai to aktivizētu.

TĪRĪŠANA

• SMARTCLEAN

Nospiediet [⊗], lai displejā parādītu funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana).



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

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai nepieļautu ūdens tvaiku zudumu, kas var 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 (rikojieties uzmanīgi, neizņemiet atvilktni pēc gatavošanas). Kad tas paveikts, atvilktni var izņemt un iztukšot.

Iesakām iztukšot atvilktni, tiklīdz pēc gatavošanas cikla ir pabeigta ūdens izliešana.

Ja nepieciešams, iztukšošanu lietotājs jebkurā gadījumā var veikt manuāli, izpildot tālāk sniegtos norādījumus.



Rūpīgi aizveriet atvilktni un atlasiet funkciju "Drain" (Iztukšošana), nospiediet [▶] un gaidiet, kad cikls tiks veikts automātiski. Vidējais pilnas izliešanas ilgums ir apmēram viena minūte. Kad tas paveikts, atvilktni var izņemt un iztukšot.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai ūdens būtu

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

• ZVINU TĪRĪŠANA

Šī īpašā funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvaika sistēmu labā stāvoklī. Pēc funkcijas ieslēgšanas izpildiet displejā norādītās darbības un pēc katras nospiediet [▶], lai sāktu nākamo. Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 100 minūtes.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja funkcija tiek apturēta, viss atkaļķošanas cikls jāatkārto.

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

| PAZIŅOJUMS PAR ATKAĻĶOŠANU | NOZĪME |
|---|---|
| <IETEIKTA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 15 stundu ilgas tvaika ciklu darbības* | Ieteicams veikt atkaļķošanas ciklu. |
| <ATKAĻĶOJIET> 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.

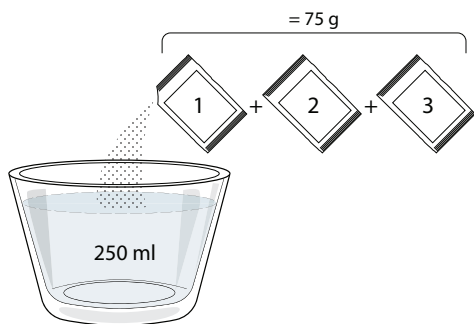
Atkaļķošanu var veikt arī tad, ja lietotājs vēlas kārtīgāk iztīrīt iekšējo tvaika kontūru.


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 <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet atvilktnē atkaļķošanas šķīdumu. Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķīdumu, kuru veido 75 g WPRO izstrādājuma un 250 ml dzeramā ūdens. Pārliedzieties, lai šķīdums pilnībā izšķīst ūdenī, lai nepaliktu nogulsnes. WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lai pasūtītu un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai skatiet vietni www.whirlpool.eu. Whirlpool neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.




Pēc atkaļķošanas šķīduma iepildes atvilktnē nospiediet , lai sāktu galveno atkaļķošanas procesu.

Kaļķakmens tīrīšanas posmu laikā jums nav jāatrodas pie ierīces. Pēc katra posma pabeigšanas tiks atskaņots akustisks signāls, un displejā tiks parādīti norādījumi, kā turpināt nākamo posmu.

Kad atkaļķošana pabeigta, tvertne tiks iztukšota: šajā posmā izmantotais atkaļķošanas šķīdums tiks 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 šķīduma), ielejiet tvertnē 0,25 l dzeramā ūdens, pēc tam nospiediet , lai sāktu skalošanu. Neizslēdziet cepeškrāsni, kamēr nav izpildītas visas nepieciešamās funkcijas darbības.


Kad displejā tiek parādīts paziņojums "DESCALING COMPLETED" (Atkaļķošana pabeigta), nospiediet OK (Labi), lai apstiprinātu.


Tīrīšanas cikla laikā nevar aktivizēt gatavošanas funkcijas. Lūdzu, ņemiet vērā: Displejā tiks parādīts paziņojums, kas atgādinās, ka šī darbība veicama regulāri. Kad atkaļķošanas procedūra ir pabeigta, ieteicams izžāvēt cepeškrāsni, lai tajā nepaliktu ūdens. Pēc tam varēs lietot visas tvaika funkcijas.

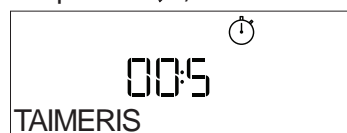
Piezīme. atkaļķošanas cikla laikā varētu būt dzirdams troksnis, jo darbojas cepeškrāsns sūkņi, lai garantētu optimālu atkaļķošanas efektivitāti.

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

. TAIMERIS

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

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






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

Lūdzu, ņemiet vērā: Taimeris neieslēdz nevienu no gatavošanas cikliem. Nospiediet + vai - , lai mainītu taimeri

iestatīto laiku. Nospiediet  vai , lai jebkurā laikā izslēgtu taimeri.

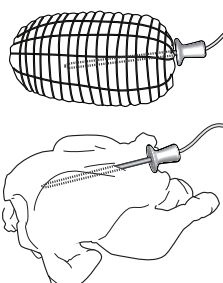
Kad ir aktivizēts taimeris, varat atlasīt un aktivizēt vēl kādu funkciju.

Nospiediet , lai ieslēgtu krāsni, un pēc tam atlasiet vajadzīgo funkciju. Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.

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

. GAĻAS TERMOMETRA IZMANTOŠANA (JA IR APRĪKOJUMĀ)

Ar gaļas temperatūras zondi gatavošanas laikā iespējams izmērīt precīzu produkta iekšējo temperatūru. Gaļas temperatūras zondi var lietot tikai dažām funkcijām (standarta, piespiedu gaisa plūsmas, standarta cepšanas, turbo grila, lēnās gatavošanas un 6th Sense gaļas gatavošana).



Lai iegūtu ideālu gatavošanas rezultātu, ir ļoti svarīgi precīzi ievietot zondi. Pilnībā ievietojiet zondi gaļas mīkstumā, izvairoties no kauliem un speķa. Putnu gaļai zonde jāievieto sāniski, krūšu vidū, pievēršot uzmanību tam, lai zondes gals neatrastos dobumā.



Ja gatavojat ļoti nevienāda biežuma gaļu, pārliecinieties, vai tā

ir izcepta, pirms izņemt to no krāsns.

Pievienojiet zondes galu caurumā, kas atrodas krāsns iekšpusē uz labās sienas.



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






Nospiediet , lai ieslēgtu uzstādītos iestatījumus. Lai iestatītu gaļas temperatūras zondes mērķa temperatūru, izmantojiet pogu + un - . Nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai iestatītu krāsns temperatūru, izmantojiet pogu + un - .




Nospiediet  vai , lai apstiprinātu un sāktu gatavošanas ciklu.

Gatavošanas cikla laikā, displejā būs redzama gaļas zondes mērķa temperatūra. Kad gaļa sasniegs iestatīto temperatūru, gatavošanas cikls beigsies un displejā būs redzams uzraksts "End". Lai atsāktu gatavošanas ciklu, kad tas ir beidzies, izmantojot pogu + un -, ir iespējams regulēt gaļas temperatūras zondes mērķa temperatūru, kā norādīts iepriekš. Nospiediet  vai , lai apstiprinātu un atsāktu gatavošanas ciklu.


Lūdzu, ņemiet vērā: gatavošanas cikla laikā ar gaļas zondi ir iespējams izmantot + un - pogu, lai mainītu gaļas zondes mērķa temperatūru. Nospiediet , lai pielāgotu cepeškrāsns temperatūru.

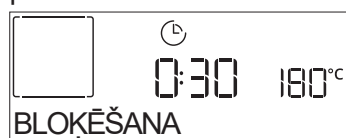
Gaļas temperatūras zonde var tikt pievienota jebkurā brīdī, arī gatavošanas cikla laikā. Tādā gadījumā nepieciešams no jauna iestatīt gatavošanas funkcijas parametrus.


Ja gaļas temperatūras zonde nav savienojama ar izvēlēto funkciju, tad krāsns pārtrauks gatavošanas ciklu un atskanēs brīdinājuma signāls.























Tādā gadījumā atvienojiet gaļas temperatūras zondi vai nospiediet , lai iestatītu citu funkciju. Aizkavētā starta un priekšsildīšanas fāzes laikā gaļas temperatūras zondi nevar izmantot.

. BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, vismaz piecas sekundes turiet nospiestu . Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.




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

| ĒDIENU KATEGORIJAS | IETEICAMĀIS DAUDZUMS | APGRIEZIET (no gatavošanas laika) | LĪMENIS UN PIEDERUMI |
|--------------------|----------------------|--------------------------------------|--|
| LAZANJA | - | 0,5–3 kg | 2  |
| MEAT | Liellopa cepetis | 0,6–2 kg | 3   |
| | Hamburgeri | 1,5 - 3 cm | 5  4 |
| | Graudzēts | 0,6–2,5 kg | 3   |
| | Vistas cepetis | 0,6–3 kg | 2   |
| | Fileja /krūtiņa | 1–5 cm | 5  4 |
| ZIVS | Zivs filejas | 0,5–3 cm | 3  2 |
| | Fileja-sasaldēta | 0,5–3 cm | 3  2 |
| DĀRZEŅI | Kartupeļi | 0,5–1,5 kg | 3  |
| | Dārzeņu cepšana | 0,5–1,5 kg | 3  |
| | Dārzeņu sacepums | viena panna | 3  |
| KŪKAS/KONDITOREJA | Biskvītkūka | 0,5–1,2 kg | 3  |
| | Cepumi | 0,2 - 0,6 kg | 3  |
| | Pīrāgi | 0,4–1,6 kg | 3  |
| | Sāļās kūkas | 0,8–1,2 kg | 2  |
| | MAIZE UN PICA | Plāna pica | apaļa panna |
| Bieza pica | | apaļa panna | 2  |
| Pica-saldēta | | 1–4 kārtas | 2  |
| Rolli 🍞 | | 60 - 150 g katrs | 3  |
| Liela maize 🍞 | | 0,7–2,0 kg | 2  |


PIEDERUMI



Stieņu
plaukts



Paplāte vai kūkas
veidne uz stieņu
plaukta



Šķidrumu savākšanas
paplāte/cepešpanna vai
paplāte uz stieņu
plaukta



Šķidrumu
savākšanas
paplāte/
cepešpanna



Šķidrumu savākšanas
paplāte ar 500 ml ūdens






















Gaļas
termometra
zonde



Cepšanas ar
gaisu piederumi



PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA UN TVAIKA REŽĪMS

| RECEPTĒ | TVAIKA LĪMENIS | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (min) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|---|------------------------------------|-----------------|------------------|----------------------|---|
| Shortbread (Smilšu cepumi)/ Cepumi | STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms) | Jā | 140 - 150 | 35 - 55 |  |
| Neliela kūka/Muffin (smalkmaizīte) | STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms) | Jā | 160 - 170 | 30-40 |  |
| Kūkas no raudzētas mīklas | STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms) | Jā | 170 - 180 | 40-60 |  |
| Biskvīta kūkas | STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms) | Jā | 160 - 170 | 30-40 |  |
| fokača | STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms) | Jā | 200-220 | 20-40 |  |
| Maizes klaips | STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms) | Jā | 170 - 180 | 70 - 100 |  |
| Maizītes | STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms) | Jā | 200-220 | 30 - 50 |  |
| Baguette (Bagete) | STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms) | Jā | 200-220 | 30 - 50 |  |
| Cepti kartupeļi | STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms) | Jā | 200-220 | 50-70 |  |
| Teļa/liellopa gaļa 1 kg | STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms) | Jā | 180 - 200 | 60 - 100 |  |
| Teļa/liellopa gaļa (gabali) | STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms) | Jā | 160-180 | 60-80 |  |
| Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg | STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms) | Jā | 200-220 | 40 - 50 |  |
| Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg | STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms) | Jā | 200 | 55 - 65 |  |
| Jēra stilbs | STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms) | Jā | 180 - 200 | 65 - 75 |  |
| Sautēti stilbi | STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms) | Jā | 160-180 | 85 - 100 |  |
| Vista/guinea fowl (pērļu vistiņa)/duck (pīle), 1-1,5 kg | STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms) | Jā | 200-220 | 50-70 |  |
| Vista/guinea fowl (pērļu vistiņa)/duck (pīle) (gabali) | STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms) | Jā | 200-220 | 55 - 65 |  |
| Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (kabači), aubergines (baklažāni)) | STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms) | Jā | 180 - 200 | 25 - 40 |  |
| Zivs fileja | STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms) | Jā | 180 - 200 | 15 - 30 |  |

PIEDERUMI



Stieplu plaukts



Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta



Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta



Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna



Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens



























Gaļas termometra zonde



Cepšanas ar gaisu piederumi

CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

| RECEPTĒ | FUNKCIJA | IETEICAMĀIS DAUDZUMS | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (min) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|------------------------------|---|----------------------|-----------------|------------------|----------------------|---|
| Saldēti frī kartupeļi |  | 650–850 g | Jā | 200 | 25 - 30 | L4  L1  |
| Mājās gatavoti frī kartupeļi |  | 300 - 800g | Jā | 200 | 20–40 | L4  L1  |
| Svaigi panēti cukini |  | 400 g | Jā | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Dārzeņu maisījums |  | 300 - 800g | Jā | 200 | 20 - 30 | L4  L1  |
| Saldēti vistas naģeti |  | 500 g | Jā | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Panēta vistas krūtiņa |  | 1 - 4 cm | Jā | 200 | 20–40 | L4  L1  |
| Saldēti zivju pirkstiņi |  | 500 g | Jā | 220 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Panēta kotlete |  | 1 - 4 cm | Jā | 220 | 20 - 50 | L4  L1  |

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, vienmērīgi ielejiet eļļu.

Ieteicams ievietot tukšu paplāti līmenī L1, lai gatavošanas laikā savāktu tauku atlikumus no cepšanas ar gaisu paplātes.

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

FUNKCIJAS



Konvekcijā



Piespiedu gaiss



Konvekcijas cepšana



Grils



Ātrā grilēšana



Eko piespiedu gaisa plūsma



Air Fry

GATAVOŠANAS TABULA

| RECEPTĒ | FUNKCIJA | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (min) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|---|----------|-----------------|------------------|----------------------|----------------------|
| Leavened cakes (Rauga mīklas izstrādājumi)/biskvītkūka | | Jā | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Jā | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Jā | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Pildītie mīklas izstrādājumi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi) | | Jā | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Jā | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Cepumi/Shortbread (smilšu cepumi) | | Jā | 150 | 20-40 | 3 |
| | | Jā | 140 | 30 - 50 | 4 |
| | | Jā | 140 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Jā | 135 | 40-60 | 5 3 1 |
| Mazas kūkas / Muffin (mafīni) | | Jā | 170 | 20-40 | 3 |
| | | Jā | 150 | 30 - 50 | 4 |
| | | Jā | 150 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Jā | 150 | 40-60 | 5 3 1 |
| Choux buns (Vēja kūkas) | | Jā | 180 - 200 | 30-40 | 3 |
| | | Jā | 180-190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Jā | 180-190 | 35 - 45 * | 5 3 1 |
| Bezē | | Jā | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Jā | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Jā | 90 | 140 - 160 * | 5 3 1 |
| Pica/maize/Focaccia (fokača) | | Jā | 190-250 | 15-50 | 2 |
| | | Jā | 190 - 230 | 20 - 50 | 4 1 |
| Pica (plānā, biezā, fokača) | | Jā | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5 3 1 |
| Saldēta pica | | Jā | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Jā | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| | | Jā | 220 - 240 | 15 - 30 | 5 3 1 |
| Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs) | | Jā | 180-190 | 45 - 55 | 3 |
| | | Jā | 180-190 | 45-60 | 4 1 |
| | | Jā | 180-190 | 45 - 70 * | 5 3 1 |
| Vols-au-vent/Puff pastry crackers (kārtainās mīklas cepumi) | | Jā | 190-200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Jā | 180-190 | 20-40 | 4 1 |
| | | Jā | 180-190 | 20 - 40 * | 5 3 1 |

FUNKCIJAS



Konvekcionalā



Piespiedu gaiss



Konvekcijas cepšana



Grils



Ātrā grilēšana



Eko piespiedu gaisa plūsma



Air Fry

| RECEPTE | FUNKCIJA | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (min) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|--|----------|-----------------|-----------------------|----------------------|----------------------|
| Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni | | Jā | 190–200 | 45–65 | 3 |
| Jēra/teļa/liellopa gaļa/ 1 kg | | Jā | 190–200 | 80–110 | 3 |
| Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg | | Jā | 200–230 | 50–100 | 3 |
| Titara/zoss gaļa, 3 kg | | Jā | 190–200 | 80 - 130 | 2 |
| Cepta zivs/pagatavota pergamentā (vesela, filejas) | | Jā | 180 - 200 | 40–60 | 3 |
| Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (kabači), aubergīnes (baklažāni)) | | Jā | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Toast (Grauzdēta maize) | | - | 3 (augsts) | 3 - 6 | 5 |
| Zivs fileja / Steiks | | - | 2 (Vid.) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Sausages (Desas)/kebabi/ribiņas/hamburgers | | - | 2–3 (Vidējs – Augsts) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Cepta vista 1–1,3 kg | | - | 2 (Vid.) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Jēra stilbs / Shanks (apakšstilbs) | | - | 2 (Vid.) | 60 - 90 *** | 3 |
| Cepti kartupeļi | | - | 2 (Vid.) | 35 - 55 *** | 3 |
| Vegetable gratin (Dārzeņu sacepums) | | - | 3 (augsts) | 10–25 | 3 |
| Pilna maltīte: Augļi pīrāgi (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis) | | Jā | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Lazanja un gaļa | | Jā | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Gaļa un kartupeļi | | Jā | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Zivs un dārzeņi | | Jā | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Stuffed roasting joints (Gaļas cepetis ar pildījumu) | | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Gaļas šķēles (trusis, vista, jērs) | | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

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

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

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

Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama).

Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai 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.

PIEDERUMI

| | | | | | | | |
|-----------------|---|---|--|---|------------------------|-----------------------------|--|
| | | | | | | | |
| Stiepļu plaukts | Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | Gaļas termometra zonde | Cepšanas ar gaisu piederumi | |

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliedcinieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

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

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

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

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

. Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

. Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI



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

ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

Uzmanību! Ūdens atvilktni nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā: pastāv sabojāšanas risks.

Beidzoties katram gatavošanas ciklam, kurā tiek izmantots tvaiks, pēc aptuveni 30 min. cepeškrāsns automātiski veic aptuveni vienu minūti ilgu izliešanas ciklu, novadot visu sistēmā esošo ūdeni uz izvelkamo atvilktni. Kad automātiskā izliešana ir pabeigta, rīkojieties šādi:

1. Piespiediet atvilktnes priekšējā vāciņa augšpusi, kas ir padziļinājumā, lai izvilktu rokturi.
2. Satveriet rokturi un izvelciet ūdens atvilktni.
3. Noņemiet ūdens atvilktnes vāciņu.
4. Iztukšojiet ūdens atvilktni un iztīriet to.
5. Nosusiniet visus komponentus, izmantojot mīkstu audumu.
6. Ja nepieciešams, ļaujiet atvilktni izžūt tāpat, neaizverot vāku.
7. Novietojiet atpakaļ ūdens atvilktnes vāku.
8. Ievietojiet izmazgāto un nožuvušo izņemamo ūdens atvilktni tās korpusā, iestumjot līdz galam.
9. Nospiediet atvilktnes priekšējā vāciņa apakšdaļu, lai novietotu atpakaļ rokturi.

Piezīme. Ja nepieciešams, izliešanas ciklu var veikt manuāli: lietotāja interfeisa panelī nospiediet tīrīšanas ikonu , navigēšanai izmantojiet pogu + un -, lai atlasītu izliešanas opciju, un nospiediet ikonu , lai sāktu. Cepeškrāsns iztukšos sistēmu, novadot ūdeni uz izvelkamo atvilktni.

Piezīme. neatstājiet ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām.

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

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

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

Ja ilgāku laiku nav izmantota funkcija "Forced Air + Steam", ir ļoti ieteicams aktivizēt gatavošanas ciklu tukšai cepeškrāsni, pilnībā piepildot tvertni.

APGAISMOJUMA SPULDZES NOMAĪŅA

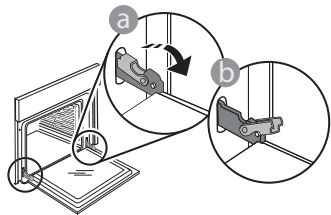
1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 40 W/230 ~ V, G9 tipa, T300°C halogēnlampas. Cepeškrāsni izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta māsaimniecības ierīcēm un nav piemērota vispārējam mājas apgaismojumam. Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

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

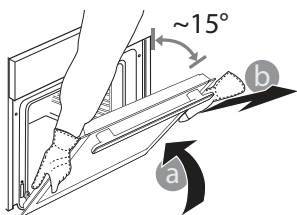
DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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



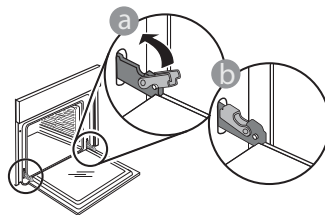
2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

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.

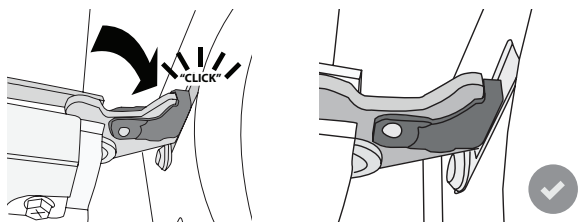


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

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



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



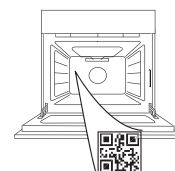
5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārlicinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|--|--|
| Krāsns nedarbojas. | Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla. | Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta. |
| Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis. | Cepeškrāsns nedarbojas. | Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F". |
| Cepeškrāsns neiesilst. Nevar ieslēgt funkciju. | Ir ieslēgts demonstrācijas ("DEMO") režīms. | Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts). |
| Apgaismojums tiks izslēgts. | Ir aktivizēts "EKO" režīms. | Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts). |
| Ūdens izliešanas sūkņa aktivizēšana dažas minūtes pēc tvaika cikla beigām/apturēšanas | Paredzēta automātiska ūdens izliešana | Nav jāveic nekādas darbības. |

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Whirlpool

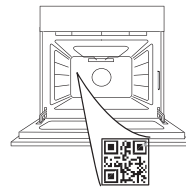


400011669601 REV. A

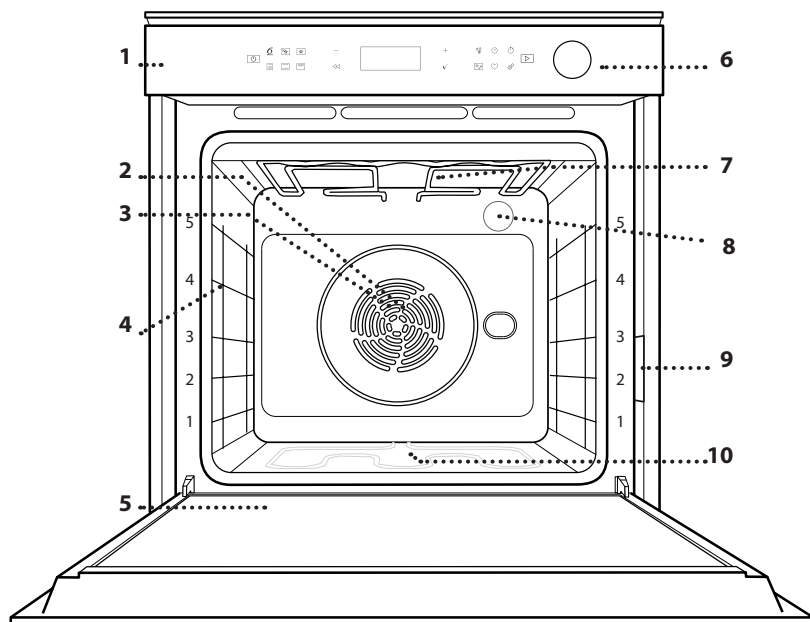
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

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

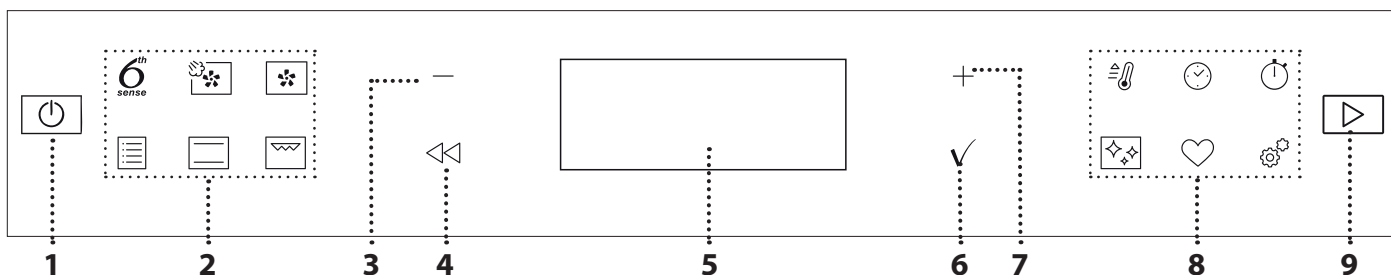
JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS

1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nematomas)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas priekinėje orkaitės dalyje)
5. Durelės
6. Vandens stalčius
7. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
8. Lempa
9. Duomenų plokštelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinimo elementas (nematomas)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS**1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS**

Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją, tai daroma ilgu paspaudimu.

2. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

4. ATGAL

Grįžkite į ankstesnį ekraną. Suteikia galimybę pakeisti nustatymus gaminimo metu.

5. EKRANAS**6. PATVIRTINIMAS**

Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ

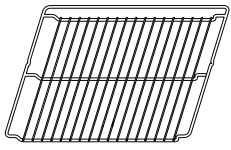
Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamus.

9. PALEIDIMAS

Paleidžiama funkcija naudojant nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

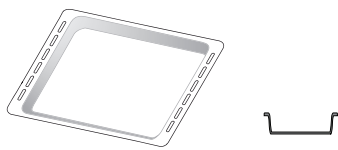
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



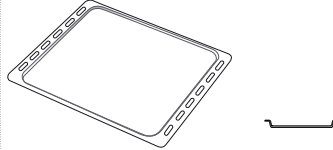
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminių indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



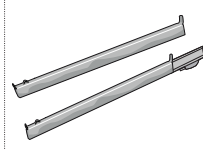
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepat įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO PADĖKLAS



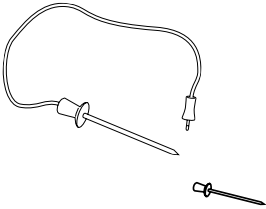
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *

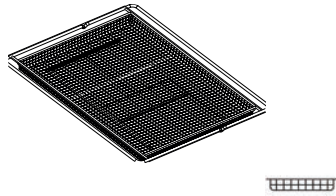


Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

MĖSOS ZONDAS*



KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



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

* Tik tam tikruose modeliuose

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

Kitus priedus galima įsigyti atskirai; Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų. Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

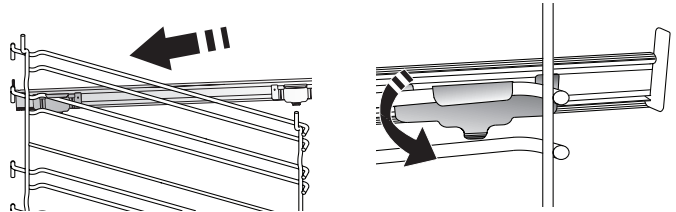
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių. Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių. Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



Atkreipkite dėmesį. Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS

6th
sense

6th SENSE

Užtikrina galimybę automatiškai gaminti įvairius patiekalus (lazanija, mėsa, žuvis, daržovės, pyragai ir

pyragaičiai, pikantiški pyragai, duona, pica).

Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminių lentelės nurodymais.

Whirlpool



PRIV. ORO SR. + GARAI

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant duoną ir desertus rekomenduojame rinktis GARAI 1 garų lygį, gaminant mėsą, žuvį ir daržoves – GARAI 2.



PRIV. ORO SR.

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



ĮPRASTOS FUNKCIJOS

• KONVEKC. KEP.

Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.

• TURBO GRILL

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

• UŽŠALD. KEP.

Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

• SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

» AIR FRY

Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliama oro cirkuliacija.

Geriausi tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminimo.

» TEŠLOS KILD.

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

» DEFROST (ATŠILDYTI)

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

» LAIKYMAS ŠILTAI

Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

» EKO KARŠTO ORO SRAUTAS

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.



TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



GRILL

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



SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.



TIMERS (LAIKMAČIAI)

Skirti funkcijų laiko reikšmėms redaguoti.



MINUTEMINDER (MINUT. LAIK.)

Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.



VALYMAS

• SMART CLEAN

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

• VAND. IŠLEID.

Išleidžia likusį vandenį iš virintuvo, kad jame neliktų vandens tuo atveju, jei prietaisas nebus naudojamas tam tikrą laiką.

• NUOSĖDŲ ŠAL.

Naudojama pašalinti kalkių nuosėdų likučius iš virintuvo. Šią funkciją rekomenduojama naudoti pastoviais intervalais. Jei to nepadarysite, ekrane pasirodys pranešimas, kuriuo primenama atlikti kalkių šalinimą.



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 NUSTATYMIŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).

Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.



FAVORITE (MĖGSTAMA)

Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.


NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

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



Paspauskite + arba – ir slinkdami kalbų sąrašą pasirinkite reikiamą kalbą. Paspauskite ✓ ir patvirtinkite pasirinkimą.

Atkreipkite dėmesį: paspaudus , kalbą taip pat galima pakeisti menu 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).



Navigacijos mygtuku + ir – pasirinkite 16 „Aukštas“ arba 13 „Žemas“ ir patvirtinkite paspausdami ✓.


3. NUSTATYKITE LAIKĄ

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




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

Paspauskite + arba –, nustatykite minutes ir patvirtindami paspauskite ✓.

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

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ



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

Funkcijas galime pasirinkti paspaudžiant vienos iš pagrindinių funkcijų piktogramą arba slenkant menu. 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.

4. VANDENS KIETUMO LYGIO NUSTATYMAS

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

| VANDENS KIETUMO LYGIŲ LENTELĖ | | | | |
|-------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------------|----------------------------|
| Lygis | | °dH vokiški laipsniai | °fH prancūziški laipsniai | °Klarko angliški laipsniai |
| 1 | Labai minkštas | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Minkštas | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Vid. | 12-16 | 21-29 | 15-20 |
| 4 | Kietas | 17-34 | 30-60 | 21-42 |
| 5 | Labai kietas | 35-50 | 61-90 | 43-62 |

Paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

Iš anksto nustatytas vandens kietumo lygis yra „Kietas“.

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

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

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

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS

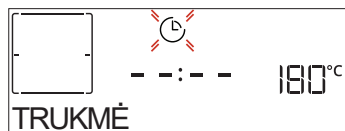




Kai ekrane mirksi reikšmė, naudodami + arba – ją pakeiskite, tada patvirtinkite paspausdami ✓ ir pereikite prie kitų nustatymų (jei reikia).


Tai pat, galima nustatyti kepimo lygį. Kepinant galima naudoti vieną iš trijų nustatytųjų galios lygių: 3 (aukštas), 2 (vidutinis), 1 (žemas). Naudodami funkciją Priverstinis oro srautas ir garai galite pasirinkti tokias garų kiekio reikšmes: GARAI 1, GARAI 2.

Atkreipkite dėmesį: Suaktyvinus funkciją temperatūros / kepimo lygį galima keisti naudojant + arba –.


TRUKMĖ

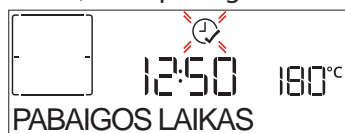


Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi + arba - nustatykite reikiamą gaminimo laiką, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite. Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia (neribotas). Patvirtinkite paspausdami ✓ arba  ir paleiskite funkciją. Pasirinkę šį režimą negalite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



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

LAIKAS BAIGĖSI (PRADĖTI ATIDĖJIMĄ)

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



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

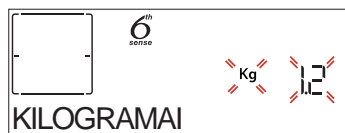
Atkreipkite dėmesį: Naudojant atidėtos paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungama: Orkaitė pamažu pasiekia reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Kol laukiate, galite paspausti + arba - ir koreguoti užprogramuotą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

6th SENSE

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

Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

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




Norėdami tinkamai nustatyti funkciją vadovaukitės ekrane pateikiamomis instrukcijomis. Paraginti paspauskite + arba - ir nustatykite reikiamą reikšmę, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkit.

PAGAMINIMO LYGIS / SKRUDINIMAS

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



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

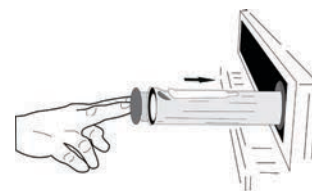
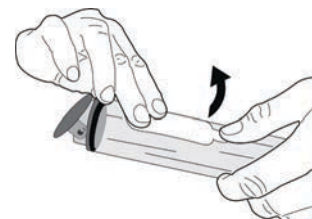
Tokiu pačiu būdu naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti apskrudinimo lygį: žemas (-1) ir aukštas (1).

GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

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


Lyginant su karštu oru naudojamu gaminant įprastai, garai pasklinda greičiau ir tolygiau. Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, patiekaluose lieka daugiau maistingų medžiagų, o jūs galite mėgautis puikiais ir tikrai skaniais receptais. Gaminimui naudojant garus, durelės turi būti uždarytos viso proceso metu. Jei norite gaminti naudodami garus, norint virintuvą orkaitėje pripildyti vandens, reikės naudotis valdymo skydelio stalčiuuku. Kai ekrane prašoma „ĮPILKITE VANDENS“, atidarykite stalčių paspausdami atverčiamą dangtelį.


Ištraukę atidarykite stalčiaus dangtį ir lėtai įpilkite šiek tiek geriamojo vandens, kol bus pasiekta įpjova, žyminti ekrane reikalaujamą lygį (1 LYGIS – 160 ml arba 2 LYGIS – 300 ml, priklausomai nuo pasirinktos funkcijos). Bet koku atveju neperpildykite stalčiaus viršydami 2 lygį žyminčią įpjovą.





Uždarykite stalčiuuką atsargiai stumdami jį valdymo skydelio link. Stalčiuukas turi būti uždarytas visą laiką (nebent pilate vandenį). Ilgesnių gaminimo ciklų atveju po pirmojo pripildymo, kai baigiasi vanduo, gali reikėti jo vėl įpilti, siekiant užbaigti ciklą: orkaitė rodys raginimą, jeigu to reikės. Nepildykite stalčiaus, jei orkaitė yra išjungta, arba kol ekrane neparodomas prašymas tai padaryti. Pasibaigus virimo garais laikui, rekomenduojame ištuštinti stalčiuuką.

3. PALEISTI FUNKCIJĄ

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

Jei atidėjimo etapo metu paspausite  krosnelė nedelsdama suaktyvins funkciją.

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

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

4. ĮKAITINIMAS

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



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

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

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

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Naudodamiesi + arba — galite bet kada pakeisti pageidaujama krosnelės temperatūrą.

5. GAMINIMO PRISTABDYMAS / APVERSTI ARBA PATIKRINTI MAIŠTĄ

Atidarius dureles gaminimas laikinai pristabdomas išjungiant kaitinimo elementus.

Jei norite tęsti gaminimo procesą, uždarykite dureles.

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




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

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

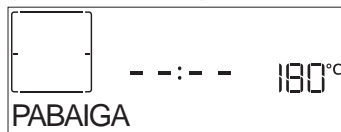



Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Patikrinkite maistą, uždarykite duris ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: Paspauskite , jei norite šiuos veiksmus praleisti. 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. Išėmę maistą palikite krosnelę atvėsti su uždarytomis durelėmis.

SKRUDINIMAS

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




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

. MĖGSTAMA

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




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

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

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


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

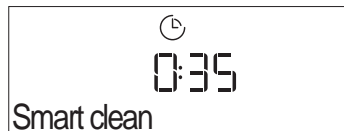





Paspauskite + arba — ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami ✓, o tada paspauskite  ir suaktyvinkite.

VALYMAS

• SMARTCLEAN

Paspauskite , kad ekrane būtų rodoma „Smart Clean“.



Norėdami įjungti funkciją, paspauskite : ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus, kad būtų gauti geriausi valymo rezultatai: Vykdykite nurodymus, o viską atlikę paspauskite . kai atliksite visus veiksmus, paspausdami  suaktyvinkite valymo ciklą.

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

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

• VAND. IŠLEID.


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

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

Užbaigus išleidimą po gaminimo ciklo rekomenduojame ištuštinti stalčių.


Jeigu reikia, rankinį išleidimą bet koku atveju gali atlikti naudotojas pagal toliau pateiktas instrukcijas.



Pasirinkite funkciją „Drain“ (išleisti), vandens stalčių tinkamai įkišę į orkaitę, paspauskite  ir palaukite, kol ciklas bus atliktas automatiškai. Vidutinė viso išleidimo trukmė yra apie viena minutė. Po to stalčių galima ištraukti ir ištuštinti.

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

• NUOSĖDŲ ŠAL.

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią garų sistemos būklę. Kai funkcija paleidžiama, vykdykite ekrane nurodytus veiksmus, o baigę paspauskite , kad prasidėtų kiekviena fazė. Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 100 minutes.

Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija bet kuriuo metu nustoja veikti, būtina pakartoti visą nuovirų šalinimo ciklą.

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

| NUKALKINIMO PRANEŠIMAS | REIKSMĖ |
|---|--|
| <REKOMENDUOJAME NUOSĖDŲ ŠALINIMĄ> Rodomas po apytiksliai 15 val. garų ciklų* | Rekomenduojame paleisti nukalkinimo ciklą. |
| <PAŠAL. NUOSĖDAS> Rodomas po apytiksliai 20 val. garų ciklų* | Būtina nukalkinti. Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas. |

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

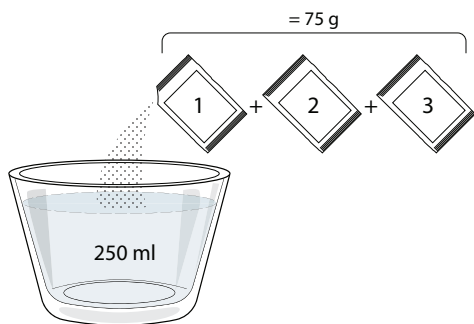
Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti vidinį garų kontūrą.

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

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

» ETAPAS 1/2: 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. Įsitinkinkite, kad tirpalas visiškai ištirpsta vandenyje, kad neliktų likučių. 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 <PILKITE 0,25 L VANDENS>, į rezervuarą įpilkite 0,25 l geriamojo vandens, tada paspauskite , kad pradėtumėte skalavimą. Neišjunkite orkaitės, kol nebus atlikti visi funkcijos reikalaujami veiksmai.


Kai ekrane rodomas pranešimas „KALKIŲ ŠALINIMAS BAIGTAS“, paspauskite „Geri“ ir patvirtinkite.

Gaminimo funkcijų negalima įjungti veikiant valymo ciklui. Atkreipkite dėmesį: Ekrane bus rodomas pranešimas, primenantis atlikti šią operaciją reguliariai. Kai baigiama kalkių šalinimo procedūra, rekomenduojama išdžiovinti galimus vandens likučius. Tada galėsite naudoti visas garų funkcijas.

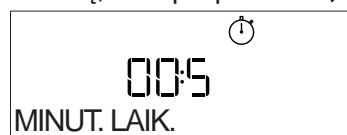
Pastaba: kalkių šalinimo ciklo metu, gali girdėtis triukšmas, kadangi suveikia orkaitės siurbliai, siekiant užtikrinti optimalų kalkių šalinimo efektyvumą.

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


. MINUČIŲ PRIMINIMAS

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


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





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

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

Suaktyvinę minutinį laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

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

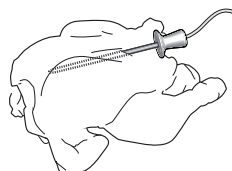
Atkreipkite dėmesį: Šio etapo metu minutinis laikmatis, fone vykdamas atgalinę atskaitą, nėra matomas (rodoma tik  piktograma). Jei norite pamatyti minutinio laikmačio ekraną, paspauskite  ir sustabdykite tuo metu veikiančią funkciją.

. MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

Pridedamu mėsos zondą kepdami galite tiksliai išmatuoti vidinę maisto temperatūrą.

Mėsos zondą galima naudoti tik veikiant tam tikroms kepimo funkcijoms (standartinei, priverstinio oro srauto, standartinio kepimo, intensyvaus kepintuvo, lėto kepimo ir „6th Sense“ mėsos kepimo).

Labai svarbu zondą tinkamai įstatyti – tik tada gaminimo rezultatai bus idealūs. Iki galo įstatykite zondą ten, kur daugiausia mėsos, toliau nuo kaulų ir riebalų. Gaminant paukštieną, zondas turėtų būti įkišamas įstrižai, į krūtinės vidurį, kad jo galiukas neliktų ertmėje.





Jei mėsos storis netolygus, prieš ją išimdami iš orkaitės, patikrinkite, ar ji gerai iškepė.

Zondo galą įkiškite į skylę, esančią dešinėje orkaitės ertmės sienelėje.

Kai mėsos zondas įstatomas orkaitės viduje, pasigirsta signalas, o ekrane parodoma piktograma ir nustatyta temperatūra. Jei mėsos zondą įstatysite pasirinkdami funkciją, ekrane bus rodoma numatytoji mėsos zondo temperatūra.






Paspauskite , kad įjungtumėte nustatymus. + ir – mygtuku nustatykite mėsos zondo tikslinę temperatūrą. Paspauskite  ir patvirtinkite.

+ ir – mygtuku nustatykite orkaitės ertmės temperatūrą.




Paspauskite  arba , kad patvirtintumėte ir paleistumėte kepimo ciklą.

Vykdamt kepimo ciklą ekrane rodoma numatoma mėsos zondo temperatūra. Kai mėsoje pasiekiamą numatoma temperatūra, kepimo ciklas sustabdomas, o ekrane parodoma „End“ (Baigta). Norint iš naujo paleisti gaminimo ciklą pasirodžius pranešimui „Baigta“, + ir – mygtuku galima sureguliuoti mėsos zondo tikslią temperatūrą kaip nurodyta pirmiau. Paspauskite  arba , kad patvirtintumėte ir vėl paleistumėte kepimo ciklą.


Atkreipkite dėmesį: kepimo ciklo su mėsos zonu metu galima naudoti + ir – mygtukus, kad pakeistumėte mėsos zondo tikslią temperatūrą. Paspauskite  ir sureguliuokite orkaitės temperatūrą.

Mėsos zondą įstatyti galima bet kada, net ir vykdamt kepimo ciklą. Tokiu atveju būtina iš naujo nustatyti kepimo funkcijos parametrus.


Jei mėsos zondas nėra tinkamas naudoti su tam tikra funkcija, orkaitė išjungs kepimo ciklą ir pasigirs įspėjamasis signalas.




















Tokiu atveju atjunkite mėsos zondą arba paspauskite , kad nustatytumėte kitą funkciją. Pradžios atidėjimo ir įkaitinimo funkcijos negali būti naudojamos su mėsos zonu.

. UŽRAKINTI


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




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

| MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS | SIŪLOMAS KIEKIS | APVERTIMAS (praėjus ruošimo laiko) | LYGIS IR PRIEDAI |
|-----------------------------|------------------------|---------------------------------------|--|
| LAZANIJA | - | 0,5–3 kg | 2  |
| MEAT | Kepta jautiena | 0,6–2 kg | 3  |
| | Mėsainiai | 1,5–3 cm | 5  |
| | Kepta | 0,6–2,5 kg | 3  |
| | Kepta vištiena | 0,6–3 kg | 2  |
| | Filė ir krūtin. | 1–5 cm | 5  |
| ŽUVIS | Žuvies filė gabalėliai | 0,5–3 (cm) | 3  |
| | Šaldyta filė | 0,5–3 (cm) | 3  |
| DARŽOVĖS | Bulvės | 0,5–1,5 kg | 3  |
| | Daržovių kepsnys | 0,5–1,5 kg | 3  |
| | Daržovių gratinas | vienas padėklas | 3  |
| PYRAGAI IR PYRAGAIČIAI | Biskvitinis pyragas | 0,5–1,2 kg | 3  |
| | Sausainiai | 0,2–0,6 kg | 3  |
| | Pyragas | 0,4–1,6 kg | 3  |
| | Pikant. pyragai | 0,8–1,2 kg | 2  |
| | DUONA IR PICA | Plonapadė pica | apvalus padėklas |
| Storapadė pica | | apvalus padėklas | 2  |
| Pica - šaldyta | | 1–4 sluoksniai | 2  |
| Bandelės 🍞 | | 60–150 g kiekvienas | 3  |
| Didelis duonos kepalas 🍞 | | 0,7–2,0 kg | 2  |


PRIEDAI



Grotelių
Lentyna



Orkaitės padėklas
arba pyrago forma
ant grotelių
lentynos



Skysčių surinkimo skarda
/ kepimo arba orkaitės
padėklas ant grotelių
lentynos



Skysčių
surinkimo
padėklas /
kepimo skarda



Surinkimo padėklas su
500 ml vandens



Mėsos zondas



Karšto oro
gruzdintuvės
priedas



GAMINIMO LENTELĖ FUNKCIJAI PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS + GARAI

| RECEPTAS | GARŲ LYGIS | ĮKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) | TRUKMĖ (min.) | LENTYNA IR PRIEDAI |
|--|------------|-------------|------------------|---------------|--------------------|
| Shortbread (Trapios tešlos kepiniai) / sausainiai | GARAI 1 | Taip | 140 - 150 | 35-55 | 3 |
| Mažas pyragas / Muffin (bandelės) | GARAI 1 | Taip | 160 - 170 | 30-40 | 3 |
| Mieliniai pyragai | GARAI 1 | Taip | 170-180 | 40-60 | 2 |
| Biskvitinis pyragai | GARAI 1 | Taip | 160 - 170 | 30-40 | 2 |
| Focaccia (Fokačija) | GARAI 1 | Taip | 200-220 | 20-40 | 3 |
| Duonos kepalas | GARAI 1 | Taip | 170 -180 | 70 - 100 | 3 |
| Duonelė | GARAI 1 | Taip | 200-220 | 30-50 | 3 |
| Baguette (Prancūziškas batonas) | GARAI 1 | Taip | 200-220 | 30-50 | 3 |
| Keptos bulvės | GARAI 2 | Taip | 200-220 | 50-70 | 3 |
| Veršiena / Jautiena / 1 kg | GARAI 2 | Taip | 180-200 | 60 - 100 | 3 |
| Veršiena / jautiena / (supjaustyta) | GARAI 2 | Taip | 160-180 | 60-80 | 3 |
| Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg | GARAI 2 | Taip | 200-220 | 40 - 50 | 3 |
| Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg | GARAI 2 | Taip | 200 | 55 - 65 | 3 |
| Ėriuko koja | GARAI 2 | Taip | 180-200 | 65 - 75 | 3 |
| Troškintos karkos | GARAI 2 | Taip | 160-180 | 85 - 100 | 3 |
| Vištiena / guinea fowl (perlinė višta) / duck (antiena) 1-1,5 kg | GARAI 2 | Taip | 200-220 | 50-70 | 3 |
| Vištiena / guinea fowl (perlinė višta) / duck (antiena) (gabalėliai) | GARAI 2 | Taip | 200-220 | 55 - 65 | 3 |
| Įdarytos daržovės (pomidorai, courgettes (cukinijos), aubergines (baklažanai)) | GARAI 2 | Taip | 180-200 | 25 - 40 | 3 |
| Žuvies filė | GARAI 2 | Taip | 180-200 | 15-30 | 3 |

PRIEDAI



Grotelių
Lentyna



Orkaitės padėklas
arba pyrago
forma ant grotelių
lentynos



Skysčių surinkimo
skarda /
kepimo arba orkaitės
padėklas ant grotelių
lentynos



Skysčių
surinkimo
padėklas /
kepimo skarda



Surinkimo padėklas
su
500 ml vandens



Mėsos zondas



Karšto oro
gruzdintuvės
priedas

RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

| RECEPTAS | FUNKCIJA | SIŪLOMAS KIEKIS | JKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) | TRUKMĖ (min.) | LENTYNA IR PRIEDAI |
|-------------------------------------|---|-----------------|-------------|------------------|---------------|---|
| Šaldytos bulvytės |  | 650–850 g | Taip | 200 | 25–30 | L4  L1  |
| Naminės bulvytės |  | 300–800 g | Taip | 200 | 20–40 | L4  L1  |
| Šviežios cukinijos su džiuvesėliais |  | 400 g | Taip | 200 | 15–20 | L4  L1  |
| Daržovių mišinys |  | 300–800 g | Taip | 200 | 20–30 | L4  L1  |
| Šaldyti vištienos gabalėliai |  | 500 g | Taip | 200 | 15–20 | L4  L1  |
| Paniruota vištienos krūtinėlė |  | 1–4 cm | Taip | 200 | 20–40 | L4  L1  |
| Šaldyti žuvies piršteliai |  | 500 g | Taip | 220 | 15–20 | L4  L1  |
| Paniruotas kotletas |  | 1–4 cm | Taip | 220 | 20–50 | L4  L1  |

Ruošdami šviežius ar naminius maisto produktus, tolygiai paskirstykite aliejų.

Siūlome įstatyti tuščią dėklą L1 lygyje, kad jame būtų kaupiami riebalai, susidarantys ruošiant maistą karštu oru.

Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.


FUNKCIJOS

 Tradic. Gamin.

 Karštas oras

 Konvekcinis kepimas Kepti ant grotelių

 Greitas kepimas ant grotelių

 Eko karšto oro srautas

 Air Fry

GAMINIMO LENTELĖ

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

FUNKCIJOS



Tradic. Gamin.



Karštas oras



Konvekcinis kepinimas



Kepti ant grotelių



Greitas kepinimas ant grotelių



Eko karšto oro srautas



Air Fry

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

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

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

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

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

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

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

PRIEDAI



Grotelių
Lentyna



Orkaitės padėklas
arba pyrago
forma ant
grotelių lentynos



Skysčių surinkimo skarda /
kepimo arba orkaitės
padėklas ant grotelių
lentynos



Skysčių
surinkimo
padėklas /
kepimo skarda



Surinkimo padėklas
su
500 ml vandens



Mėsos zondas



Karšto oro
gruzdintuvės
priedas

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

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

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

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

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

VIDINIAI PAVIRŠIAI

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

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

. Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

. Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI


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

VANDENS STALČIUKO PRIEŽIŪRA

Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus!

Kiekvieno gamavimo su garais ciklo pabaigoje, po maždaug 30 minučių orkaitė automatiškai atlieka apie vieną minutę trunkantį išleidimo ciklą, taip visą vandenį iš sistemos nukreipdama į ištraukiamą stalčių. Atlikę automatinį išleidimą, atlikite šiuos veiksmus:

1. paspauskite stalčiaus priekinio dangtelio viršų su išpjova, kad ištrauktumėte rankeną;
2. suimkite rankeną ir ištraukite vandens stalčių;
3. nuimkite vandens stalčiaus dangtį;
4. ištuštinkite vandens stalčių ir išvalykite jį;
5. nusauskite įvairius komponentus minkšta šluoste;
6. jeigu reikia, leiskite stalčiui išdžiūti ore jo neuždengę dangčiu;
7. bėl uždenkite vandens stalčiaus dangtį;
8. bėl įkiškite išplautą ir išdžiovintą vandens stalčių į jo korpusą, įstumdami jį iki galo;
9. paspauskite stalčiaus priekinio dangtelio apačią, kad iš naujo nustatytumėte rankeną.

Pastaba: jeigu reikia, gali būti atliktas rankinio išleidimo ciklas: paspauskite valymo piktogramą  vartotojo sąsajos skyde ir naudodamiesi + ir - mygtukais, pasirinkite išleidimo parinktį ir paspauskite ✓ piktogramą, kad pradėtumėte. Orkaitė išleis vandenį iš sistemos, nukreipdama jį į ištraukiamą stalčių.

Pastaba: stenkitės nepalikti vandens sistemoje ilgiau nei 2 dienas.

Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

VIRINTUVAS

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

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

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

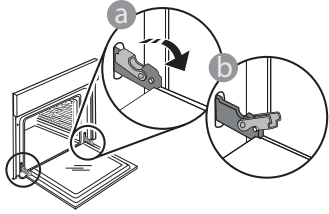
1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį. Naudokite tik 40 W/230 ~ V, G9 tipo, T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose. Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

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

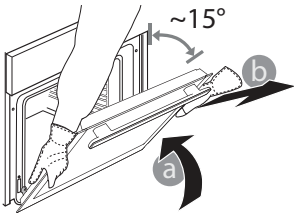
DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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



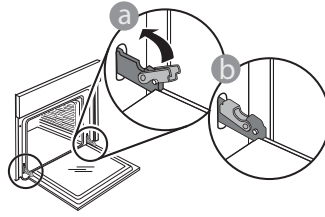
2. Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

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

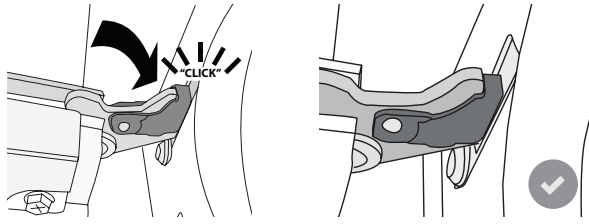


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.



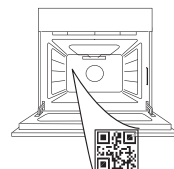
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

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 rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis. | Orkaitės gedimas. | Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės. |
| Orkaitė nekaista. Funkcija nepasileidžia. | Veikia demonstracinis režimas. | Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ ir pasirinkite „Off“. |
| Lemputė išsijungs. | „EKO“ ekonominis režimas „On“. | Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „EKO“ ir pasirinkite „Off“. |
| Siurblio išleidimo aktyvinimas praėjus kelioms minutėms po garų ciklo pabaigos / pristabdymo | Tikėtinas automatinis vandens išleidimas | Nereikia atlikti jokių veiksmų. |

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu docs.whirlpool.eu
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



Whirlpool

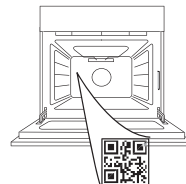


400011669601 REV. A


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU FIRMY WHIRLPOOL

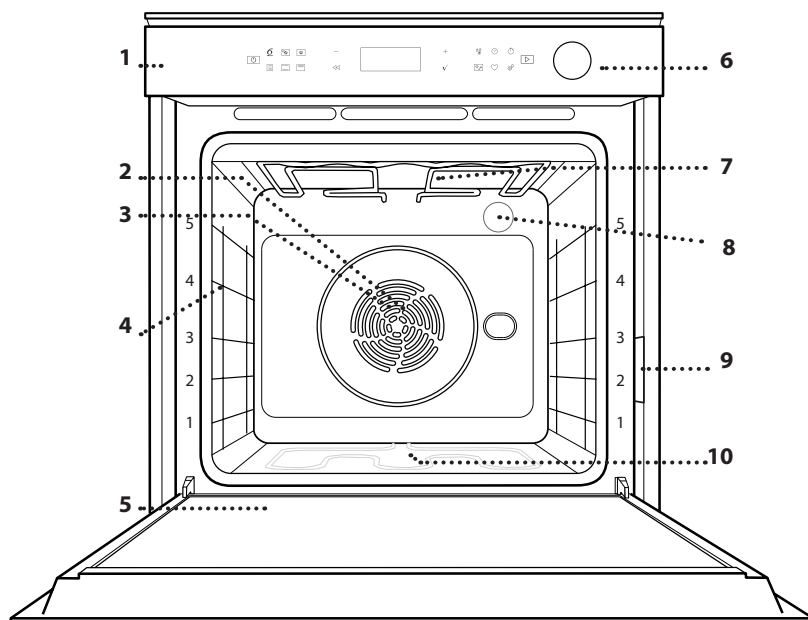
W celu uzyskania kompleksowej pomocy, prosimy o zarejestrowanie produktu na stronie www.whirlpool.eu/register

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



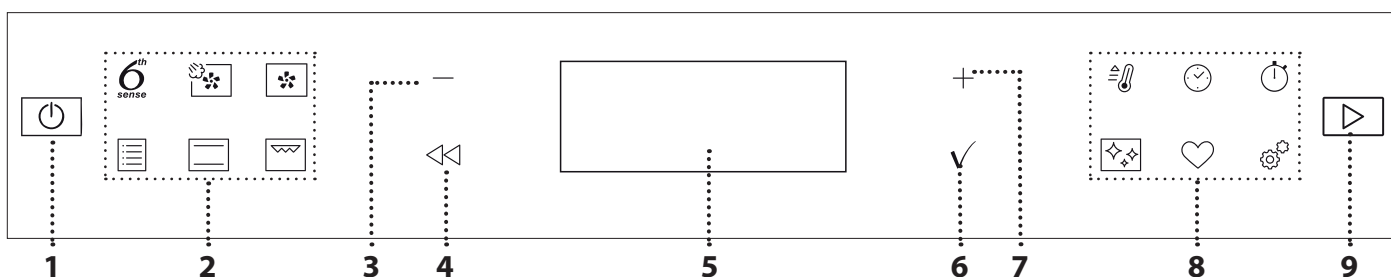
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice (poziom jest zaznaczony z przodu piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna/grill
8. Oświetlenie
9. Tabliczka znamionowa (nie zdejmować)
10. Niższy element grzewczy (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

W celu włączenia lub wyłączenia piekarnika, a także wyłączenia lub wstrzymania wykonywania funkcji należy przytrzymać przycisk dłużej.

2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS

Przewijanie menu oraz zmniejszanie ustawienia lub wartości funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu.

Podczas pieczenia pozwala zmieniać ustawienia.

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

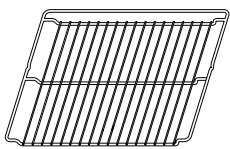
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

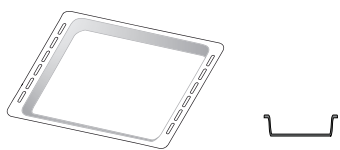
AKCESORIA

RUSZT



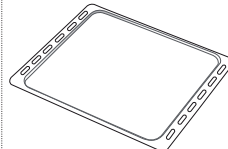
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



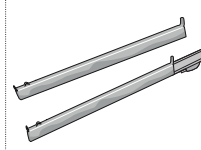
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



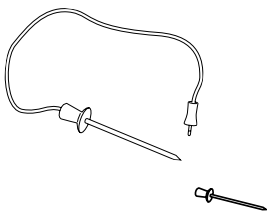
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *

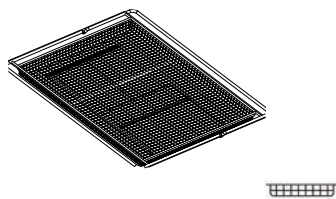


Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO MIĘSA*



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.

* Dostępne tylko w wybranych modelach. Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu.

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 DRABINEK

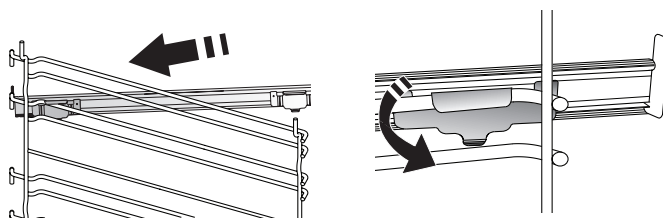
. Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania. Teraz można wyjąć prowadnice.

. Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Przesuwne prowadnice można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE

6th
sense

6th SENSE

Umożliwiają one w pełni automatyczne pieczenie różnych typów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, słone ciasta, chleb, pizza).

Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.



TERMOOBIEG + PARA

Łącząc właściwości pary z 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 uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór poziomu PARY 1 dla chleba i deserów oraz poziomu PARY 2 dla mięsa, ryb i warzyw.



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.



TYPOWE FUNKCJE

• PIECZ. KONWEK.

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

• TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

• WYPIEK Z MROŻ.

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

• FUNKCJE SPECJALNE

» AIR FRY

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.

» DEFROST (ROZMRAŻANIE)

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

» KEEP WARM

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» WYM. OBIEG ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona,

światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.



SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.



TIMERS (ZASOMIERZE)

Do edycji wartości czasowych funkcji.



MINUTEMINDER (MINUTNIK)

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



CZYSZCZENIE

• SMART CLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

• OPRÓŻ. WODY

Służy do opróżniania komory piekarnika, aby nie pozostawiono resztek wody wewnątrz urządzenia, gdy planowana jest dłuższa przerwa w jego eksploatacji.

• ODKAMIENIANIE

Służy do usuwania kamienia odkładającego się w wytwornicy pary. Zaleca się włączanie tej funkcji w regularnych odstępach czasu. Jeśli funkcja nie była długo włączana, na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności przeprowadzenia odkamieniania.



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.



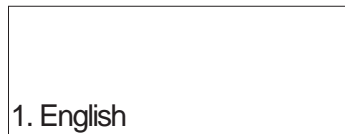
FAVORITE (ULUBIONE)

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.

PIERWSZE UŻYCIĘ

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się "English".



Wcisnąć + lub -, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć ✓.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka, wybierając "JĘZYK" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku

2. 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).



Użyć przycisków nawigacji + i -, aby wybrać 16 „Wysoki” lub 13 „Niski” i nacisnąć ✓, aby potwierdzić.

3. USTAWIENIE CZASU

Po dokonaniu wyboru power należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Wcisnąć + lub -, aby ustawić bieżącą godzinę, po czym nacisnąć ✓: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.

Wcisnąć + lub -, aby ustawić minuty, po czym wcisnąć ✓ w celu potwierdzenia.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać opcję „ZEGAR” w menu „USTAWIENIA”, dostępną po naciśnięciu przycisku

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć kuchenkę, wcisnąć : Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu: Aby wybrać pozycję z menu (na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna pozycja), nacisnąć przycisk + lub -, aby wybrać żadaną, a następnie nacisnąć przycisk ✓ celem potwierdzenia.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Wciśnięcie << pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

4. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. W tym celu należy włączyć piekarnik, wciskając przycisk , wcisnąć przycisk ustawień oraz wybrać opcję „TWARDOŚCI WODY” za pomocą przycisków nawigacyjnych + i -. Nacisnąć ✓, aby potwierdzić. Ustawić prawidłowy poziom twardości wody dostępnej na danym obszarze, używając przycisków nawigacyjnych + i - oraz opierając się na poniższej tabeli:

| TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY | | | | |
|--------------------------------|---------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| Poziom | | °dH stopnie niemieckie | °fH stopnie francuskie | °Clark Stopnie angielskie |
| 1 | Bardzo miękka | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Miękka | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Średni | 12-16 | 21-29 | 15-20 |
| 4 | Twarda | 17-34 | 30-60 | 21-42 |
| 5 | Bardzo twarda | 35-50 | 61-90 | 43-62 |

Nacisnąć ✓, aby potwierdzić.

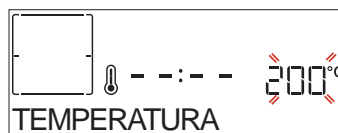
Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. konwekcyjne”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć + lub -, by ją zmienić, a następnie nacisnąć ✓, by potwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski). W funkcji „Termoobieg + Para” można wybrać ilość potrzebnej pary z następujących poziomów: PARA 1, PARA 2.

Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę/ poziom grillowania za pomocą + lub -.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona ☰, wcisnąć + lub -, by ustawić wybrany czas gotowania i potwierdzić, wciskając ✓. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Wcisnąć ✓ lub ▶, aby zatwierdzić i aktywować funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając ☰: Wcisnąć + lub -, aby dostosować wartość i zatwierdzić, naciskając ✓.

KONIEC (OPÓŹNIONY START)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Gdy ikona ☰ miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Wcisnąć + lub -, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia, a następnie wcisnąć ✓, aby zatwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do 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 będzie stopniowo nagrzewał się do wymaganej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieco dłuższy niż podany w tabeli pieczenia. W trakcie oczekiwania można nacisnąć + lub -, aby ponownie dostosować czas zakończenia, lub wcisnąć ⏪, aby zmienić inne ustawienia. Wciskając ☰ w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

6th SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb gotowania, opiekania, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

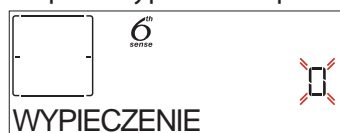
WAGA / WYSOKOŚĆ / PIZZA (OKRĄGŁA -TACA-WARSTWY)



Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu: po wyświetleniu nakazu, nacisnąć przycisk + lub -, aby ustawić żadaną wartość, a następnie nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.

WYPIECZENIE / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



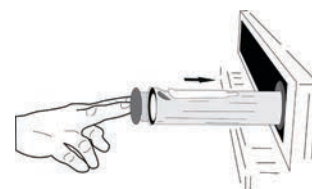
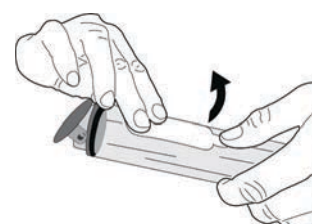
Aby kontynuować, nacisnąć + lub -, żeby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Wcisnąć ✓ lub ▶, aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

W ten sam sposób, gdy jest to dozwolone, niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie poziomu przyrumieniania między niskim (-1) i wysokim (1).

. PIECZENIE NA PARZE

Wybierając „Termoobieg + Para” lub jeden z dedykowanych przepisów funkcji 6th Sense, na parze można piec każdy rodzaj potrawy.


Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte. Aby przystąpić do 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 WODĘ", otworzyć szufladę, naciskając uchylną pokrywę. Po wyjęciu, otworzyć pokrywę szuflady i powoli wlać trochę wody pitnej, aż do osiągnięcia wycięcia odpowiadającego poziomowi wymaganemu na wyświetlaczu (POZIOM 1 - 160 ml lub 2 - 300 ml, w zależności od wybranej funkcji). W żadnym wypadku nie należy nadmiernie napełniać szuflady, przekraczając wycięcie wskazujące Poziom 2.




Zamknąć szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. 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. Należy unikać napełniania szuflady, gdy piekarnik jest wyłączony lub gdy zostanie przełączony do żądanego sygnału funkcji na wyświetlaczu. Po zakończeniu cyklu pieczenia na parze zalecamy opróżnienie szuflady.


3. START THE FUNCTION (WŁĄCZANIE FUNKCJI)

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć  w celu aktywowania funkcji.

W trakcie fazy opóźnienia, po wciśnięciu , piekarnik automatycznie uruchomi funkcję.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Wcisnąć , aby powrócić do poprzedniego ekranu i wybrać inną funkcję lub poczekać do całkowitego ostygnięcia.

4. NAGRZEWANIE



Niektóre funkcje 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, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

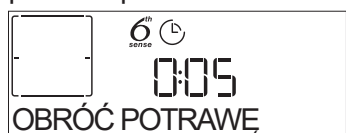
Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żądaną temperaturę za pomocą  lub .

5. PRZERWANIE PIECZENIA / OBRÓCENIE LUB SPRAWDZENIE POTRAWY

Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejących.

Aby wznowić pieczenie, zamknąć drzwiczki.

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.




Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym kontynuować gotowanie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

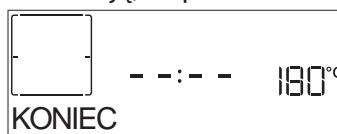




Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wznowić przyrządzenie.

Uwaga: Aby pominąć te czynności, wcisnąć . W przeciwnym razie, jeśli po upływie określonego czasu nie zostanie wykonana żadna czynność, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

6. END OF COOKING (KONIEC PIECZENIA)

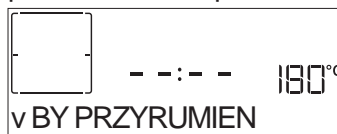
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.





Nacisnąć , żeby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć , żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane. Po wyjęciu potrawy zamknąć drzwiczki i poczekać na ochłodzenie się komory.

PRZYRUMIENIANIE

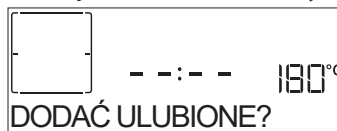
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.









Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć , aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania. W dowolnym momencie funkcję można zatrzymać naciskając , aby wyłączyć piekarnik.

ULUBIONE


Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 10.







Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć , aby ignorować nacisnąć .

Po wciśnięciu  wcisnąć  lub , aby wybrać numer pozycji i zatwierdzić przyciskiem .

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.


Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć : Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.

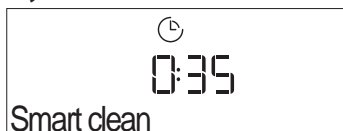





Za pomocą  lub  wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając , a następnie nacisnąć , aby uaktywnić.

CZYSZCZENIE

• SMARTCLEAN

Nacisnąć , żeby 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 natychmiast po zakończeniu odprowadzania wody, po zakończeniu cyklu gotowania.


W razie potrzeby użytkownik może wykonać ręczne opróżnianie, postępując zgodnie z poniższą instrukcją.



Wybrać funkcję "Opróżnianie" przy szufladzie na wodę prawidłowo włożonej do piekarnika, nacisnąć  i poczekać na automatyczne uruchomienie cyklu. Średni czas trwania opróżniania przy pełnym obciążeniu wynosi około jednej minuty. Po zakończeniu szufladę można wyjąć i opróżnić.

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 GORAĆCA”.

• ODKAMIENIANIE

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie układu przepływu pary w najlepszym stanie. Po włączeniu funkcji, należy wykonać wszystkie czynności wskazywane na wyświetlaczu i nacisnąć  po zakończeniu każdego etapu, aby zacząć następny. Średni czas trwania całej funkcji to około 100 minut.

Uwaga: Jeżeli funkcja zostanie zatrzymana w jakimkolwiek momencie, cały cykl usuwania kamienia musi zostać powtórzony.

Gdy nadejdzie czas na cykl odkamieniania, zostanie to wskazane na wyświetlaczu (patrz poniższa tabela).

| KOMUNIKAT DOTYCZĄCY ODKAMIENIANIA | ZNACZENIE |
|---|--|
| <ZALECANE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze* | Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania. |
| <PROSZĘ PRZEPROWADZIĆ ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 20 godzinach cykli pieczenia na parze* | Odkamienienie jest wymagane. Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu pieczenia na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl odkamieniania. |

*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 – Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody ustawionego w urządzeniu.

Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary.

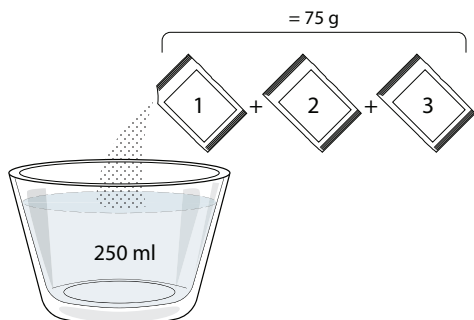
Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w komorze piekarnika znajdują się resztki wody i w razie potrzeby może zostać wykonany cykl opróżniania. W takim przypadku konieczne będzie opróżnienie szuflady po zakończeniu cyklu opróżniania przed kontynuowaniem fazy odkamieniania.


Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORAĆCA”.

» FAZA 1/2: ODKAMIENIANIE (70 MIN)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L ROZTWORU>, należy wlać roztwór odkamieniający do szuflady. Aby uzyskać najlepsze wyniki w odkamienianiu, zalecamy napełnienie zbiornika roztworem składającym się z 75 g konkretnego produktu WPRO i 250 ml wody pitnej. Upewnić się, że roztwór całkowicie się rozpuścił w wodzie, aby nie pozostały żadne pozostałości. 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, naciśnięcie , 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 naciśnięcie , aby rozpocząć płukanie. Nie wyłączać piekarnika, dopóki wszystkie czynności wymagane przez funkcję nie zostaną zakończone.




Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat "ODKAMIENIANIE ZAKOŃCZONE", należy naciśnięcie przycisk OK, aby potwierdzić.




Funkcje gotowania/pieczenia nie mogą być aktywowane podczas cyklu czyszczenia. Uwaga: Na wyświetlaczu będzie pojawiać się komunikat przypominający o konieczności regularnego wykonywania tej operacji. Po zakończeniu procedury odkamieniania zaleca się osuszenie wnętrza z potencjalnych pozostałości wody. Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

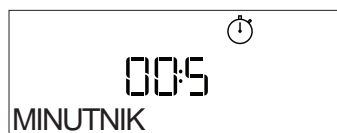
Uwaga: w trakcie cyklu odkamieniania może być słyszalny hałas, ponieważ uruchamiane są pompy piekarnika w celu zagwarantowania optymalnej wydajności odkamieniania.

Po rozpoczęciu cyklu konserwacji nie należy wyjmować szuflady, chyba że urządzenie tego zażąda.





. MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że kuchenka jest wyłączona, i naciśnięcie  lub : ikona  będzie migać na wyświetlaczu.


Naciśnięcie  lub , by ustawić żądany czas, a następnie wciśnięcie , by rozpocząć odliczanie czasu.





Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania. Naciśnięcie  lub , aby zmienić czas ustawiony w timerze naciśnięcie  lub , aby wyłączyć timer w dowolnym momencie.

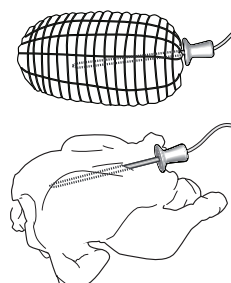
Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Naciśnięcie , aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję. Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.

Uwaga: W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ) , ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby przywrócić ekran minutnika, wciśnięcie , przerywając obecnie aktywną funkcję.

. KORZYSTANIE Z SONDY DO MIĘSA (JEŚLI W WYPOSAŻENIU)

Dołączona sonda do mięsa umożliwi dokładny pomiar temperatury wewnętrznej żywności podczas gotowania. Sonda do mięsa może być używana tylko z niektórymi funkcjami pieczenia (Konwencjonalne, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo Grill, Wolne gotowanie i 6th Sense Mięso).







Bardzo ważne jest dokładne ustawienie sondy w celu uzyskania doskonałych wyników gotowania. Wsunąć sondę w najbardziej mięsistą część mięsa, omijając kości i tłuszcz. W przypadku drobiu wsunąć sondę z boku, w środek piersi, uważając, aby końcówka nie wystawała w pustej przestrzeni.

W przypadku mięsa o bardzo nieregularnej grubości, przed wyjęciem z piekarnika należy sprawdzić, czy jest odpowiednio upieczone. Podłączyć końcówkę sondy do otworu znajdującego się na prawej ścianie komory piekarnika.



Po podłączeniu sondy do gniazdka w piekarniku, włączy się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się ikona i docelowa temperatura. Jeśli sonda do mięsa zostanie podłączona podczas wybierania funkcji, wyświetlacz przełączy się na domyślną temperaturę docelową sondy do mięsa.





Naciśnięcie , aby rozpocząć ustawianie. Za pomocą przycisków  i  ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa. Naciśnięcie , aby potwierdzić.


Za pomocą przycisków + i – ustawić temperaturę w komorze piekarnika.



Nacisnąć  lub , aby potwierdzić i zacząć cykl pieczenia.

Podczas cyklu gotowania wyświetlacz pokazuje docelową temperaturę sondy do mięsa. Gdy mięso osiągnie ustaloną temperaturę docelową, cykl gotowania zostanie zatrzymany, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Koniec". Aby ponownie uruchomić cykl pieczenia z pozycji „Koniec”, za pomocą przycisków + i – można ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa, tak jak pokazano powyżej.

Nacisnąć  lub , aby potwierdzić i ponownie uruchomić cykl pieczenia.


Uwaga: podczas cyklu gotowania z sondą do mięsa można użyć przycisków + i – , aby zmienić temperaturę docelową sondy do mięsa. Nacisnąć , aby ustawić temperaturę w komorze piekarnika.

Sondę do mięsa można włożyć w dowolnym momencie, również podczas cyklu pieczenia. W takim przypadku konieczne jest ponowne ustawienie parametrów funkcji gotowania.


Jeśli sonda do mięsa jest niekompatybilna z funkcją, piekarnik wyłącza cykl pieczenia i wydaje ostrzegawczy dźwięk brzęczyka.




















W takim przypadku, należy odłączyć sondę do mięsa lub nacisnąć , aby ustawić inną funkcję. Start delayed and preheat phase are not compatible with meat probe.

BLOK. KLAWIATURY

Aby zablokować przyciski, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej pięć sekund. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając .

| KATEGORIE ŻYWNOŚCI | SUGEROWANA ILOŚĆ | OBRÓCIĆ (czas pieczenia) | POZIOM I AKCESORIA |
|-------------------------|-------------------|-----------------------------|--|
| LASAGNE | - | 0,5 - 3 kg | 2  |
| MIĘSO | Pieczeń wołowa | 0,6 - 2 kg | 3  |
| | Hamburgery | 1,5 - 3 cm | 5  |
| | Pieczony | 0,6 - 2,5 kg | 3  |
| | Pieczony kurczak | 0,6 - 3 kg | 2  |
| | Filety i piersi | 1 - 5 cm | 2/3  |
| RYBY | Filety rybne | 0,5 - 3 cm | 3  |
| | Filety mrożone | 0,5 - 3 cm | 3  |
| WARZYWA | Ziemniaki | 0,5 - 1,5 kg | 3  |
| | Pieczone warzywa | 0,5 - 1,5 kg | 3  |
| | Zapiekane warzywa | jedna taca | 3  |
| CIASTA I CIASTKA | Biskopt | 0,5 - 1,2 kg | 3  |
| | Ciasteczka | 0,2 - 0,6 kg | 3  |
| | Tarta | 0,4 - 1,6 kg | 3  |
| | Słone ciasta | 0,8 - 1,2 kg | 2  |
| | CHLEB I PIZZA | Pizza na cienkim cieście | okrągła - taca |
| Pizza na grubym cieście | | okrągła - taca | 2  |
| Pizza mrożona | | 1 - 4 poziomy | 2  |
| Bułki 🍞 | | 60 - 150 g na każde | 3  |
| Chleb duży 🍞 | | 0,7 - 2,0 kg | 2  |

AKCESORIA



Ruszt

Taca lub forma do
ciasta na ruszcieBlacha-ociekacz/ Blacha
do pieczenia lub taca na
ruszcieBlacha na
ściekający
tłuszcz/ blacha
do pieczeniaBlacha na ściekający
tłuszcz
napętniona 500 ml wodySonda do
mięsaAkcesorium do
smażenia bez
tłuszczu



TABELA PIECZENIA TERMOOBIEG + PARA

| PRZEPIS | POZIOM PARY | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (Min.) | PÓŁKA I AKCESORIA |
|--|-------------|-------------|------------------|---------------------|-------------------|
| Ciasteczka / Shortbread (herbatniki) | PARA 1 | Tak | 140 - 150 | 35-55 | 3 |
| Małe ciasta / muffinka | PARA 1 | Tak | 160 - 170 | 30 - 40 | 3 |
| Ciasta drożdżowe | PARA 1 | Tak | 170-180 | 40-60 | 2 |
| Sponge cakes (Biszkopty) | PARA 1 | Tak | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 |
| Focaccia | PARA 1 | Tak | 200 - 220 | 20 - 40 | 3 |
| Bochenek chleba | PARA 1 | Tak | 170 -180 | 70 - 100 | 3 |
| Mały chleb | PARA 1 | Tak | 200 - 220 | 30-50 | 3 |
| Baguette (Bagietka) | PARA 1 | Tak | 200 - 220 | 30-50 | 3 |
| Roast potatoes (Pieczone ziemniaki) | PARA 2 | Tak | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Cielęcina/wołowina/1 kg | PARA 2 | Tak | 180 - 200 | 60 - 100 | 3 |
| Cielęcina/wołowina/(kawałki) | PARA 2 | Tak | 160 - 180 | 60-80 | 3 |
| Pieczeń wołowa 1 kg | PARA 2 | Tak | 200 - 220 | 40 - 50 | 3 |
| Pieczeń wołowa 2 kg | PARA 2 | Tak | 200 | 55 - 65 | 3 |
| Udziec jagnięcy | PARA 2 | Tak | 180 - 200 | 65 - 75 | 3 |
| Duszony udziec | PARA 2 | Tak | 160 - 180 | 85 - 100 | 3 |
| Kurczak / guinea fowl (perliczka) / duck (kaczka) 1 - 1,5 kg | PARA 2 | Tak | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Kurczak / guinea fowl (perliczka) / duck (kaczka) (kawałki) | PARA 2 | Tak | 200 - 220 | 55 - 65 | 3 |
| Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes (cukinie), aubergines (bakłażany)) | PARA 2 | Tak | 180 - 200 | 25 - 40 | 3 |
| Filet rybny | PARA 2 | Tak | 180 - 200 | 15 - 30 | 3 |

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody



Sonda do mięsa



Akcesorium do smażenia bez tłuszczu

TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

| PRZEPIS | FUNKCJA | SUGEROWANA ILOŚĆ | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (Min.) | BLACHY I AKCESORIA |
|------------------------------|---|------------------|-------------|------------------|---------------------|---|
| Mrożone frytki |  | 650-850 g | Tak | 200 | 25 - 30 | L4  L1  |
| Frytki domowe |  | 300 - 800 g | Tak | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Panierowana świeża cukinia |  | 400 g | Tak | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Warzywa mieszane |  | 300 - 800 g | Tak | 200 | 20-30 | L4  L1  |
| Kawałki kurczaka mrożone |  | 500 g | Tak | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Panierowana pierś z kurczaka |  | 1 - 4 cm | Tak | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Mrożone kawałki ryby |  | 500 g | Tak | 220 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Kotlet panierowany |  | 1 - 4 cm | Tak | 220 | 20-50 | L4  L1  |

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw należy równomiernie rozprowadzić olej.

Zalecamy umieszczenie pustej blachy na poziomie 1, na którą podczas pieczenia będzie trafiał tłuszcz, jaki może ewentualnie wytapać się na blasze do smażenia bez tłuszczu.

Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE



Konwencjonalne



Termoobieg



Konwekcyjne
pieczenie



Grill



Turbo Grill



























































































Wym. Obieg Eco



Air Fry

TABELA PIECZENIA

| PRZEPIS | FUNKCJA | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (Min.) | PÓŁKA I AKCESORIA |
|--|---|-------------|------------------|---------------------|---|
| Leavened cakes / Sponge cakes (Ciasta drożdżowe / biszkopty) |  | Tak | 170 | 30-50 | 2  |
| |  | Tak | 160 | 30-50 | 2  |
| |  | Tak | 160 | 30-50 | 4  1  |
| Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka) |  | Tak | 160 - 200 | 30 - 85 | 3  |
| |  | Tak | 160 - 200 | 35 - 90 | 4  1  |
| Ciasteczka / Shortbread (Krucze ciasteczka) |  | Tak | 150 | 20 - 40 | 3  |
| |  | Tak | 140 | 30-50 | 4  |
| |  | Tak | 140 | 30-50 | 4  1  |
| |  | Tak | 135 | 40-60 | 5  3  1  |
| Small cakes / Muffin (Ciastka / Muffiny) |  | Tak | 170 | 20 - 40 | 3  |
| |  | Tak | 150 | 30-50 | 4  |
| |  | Tak | 150 | 30-50 | 4  1  |
| |  | Tak | 150 | 40-60 | 5  3  1  |
| Choux buns (Ptyisie) |  | Tak | 180 - 200 | 30 - 40 | 3  |
| |  | Tak | 180 - 190 | 35-45 | 4  1  |
| |  | Tak | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5  3  1  |
| Bezy |  | Tak | 90 | 110 - 150 | 3  |
| |  | Tak | 90 | 130 - 150 | 4  1  |
| |  | Tak | 90 | 140 - 160 * | 5  3  1  |
| Pizza/ Chleb/ Focaccia |  | Tak | 190-250 | 15-50 | 2  |
| |  | Tak | 190 - 230 | 20-50 | 4  1  |
| Pizza (Thin, thick, focaccia) ((na cienkim lub grubym cieście, focaccia)) |  | Tak | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5  3  1  |
| Mrożona pizza |  | Tak | 250 | 10 - 15 | 3  |
| |  | Tak | 250 | 10 - 20 | 4  1  |
| |  | Tak | 220 - 240 | 15 - 30 | 5  3  1  |
| Tarta mięsno-warzywna (tarta warzywna, quiche) |  | Tak | 180 - 190 | 45 - 55 | 3  |
| |  | Tak | 180 - 190 | 45-60 | 4  1  |
| |  | Tak | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5  3  1  |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Nadzewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego) |  | Tak | 190-200 | 20-30 | 3  |
| |  | Tak | 180 - 190 | 20 - 40 | 4  1  |
| |  | Tak | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5  3  1  |

FUNKCJE



Konwencjonalne



Termoobieg



Konwekcyjne pieczenie



Grill



Turbo Grill



Wym. Obieg Eco



Air Fry

| PRZEPIS | FUNKCJA | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (Min.) | PÓŁKA I AKCESORIA |
|--|---------|-------------|---------------------------|---------------------|-------------------|
| Lazania/ Flan/ Baked pasta (Zapiekanka makaronowa)/ Cannelloni | | Tak | 190–200 | 45–65 | 3 |
| Jagnięcina/cielęcina/wołowina/1 kg | | Tak | 190–200 | 80–110 | 3 |
| Kurczak / Rabbit (Królik) / Duck (Kaczka) 1 kg | | Tak | 200–230 | 50–100 | 3 |
| Turkey / Goose (Indyk / Gęś) 3 kg | | Tak | 190–200 | 80 - 130 | 2 |
| Ryba pieczona/w folii (filety, w całości) | | Tak | 180 - 200 | 40–60 | 3 |
| Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes (cukinie), aubergines (bakłażany)) | | Tak | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Toast (Tost) | | - | 3 (Wysoka) | 3 - 6 | 5 |
| Fish fillets / Steaks (Filety / kawałki ryb) | | - | 2 (Środkowa) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Sausages (Kiełbaski)/ kebab/ Spare ribs (żeberka)/ hamburger | | - | 2 - 3 (Środkowa – Wysoka) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Pieczony kurczak 1-1,3 kg | | - | 2 (Środkowa) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Udziec jagnięcy/ Shanks (golonka) | | - | 2 (Środkowa) | 60 - 90 *** | 3 |
| Roast potatoes (Pieczone ziemniaki) | | - | 2 (Środkowa) | 35 - 55 *** | 3 |
| Vegetable gratin (Zapiekane warzywa) | | - | 3 (Wysoka) | 10 - 25 | 3 |
| Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1) | | Tak | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Lazania i mięso | | Tak | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Mięso i ziemniaki | | Tak | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Ryby i Vegetables (warzywa) | | Tak | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Stuffed roasting joints (Nadziewane i pieczone kawałki mięsa) | | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Kawałki mięsa (królik, kurczak, baran) | | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw.

Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.

Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody



Sonda do mięsa



Akcesorium do smażenia bez tłuszczu

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.
Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.
Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

. Czyścić powierzchnie wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

Po każdym użyciu piekarnik pozostawić do schłodzenia. Następnie oczyścić go, najlepiej jeżeli jest jeszcze ciepły, aby usunąć resztki jedzenia lub plamy spowodowane pozostałościami żywności. Aby usunąć wilgoć, zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie wytrzeć go ściereczką lub gąbką.

. Włączyć funkcję „Smart Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.

. Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

. Aby sobie ułatwić czyszczenie urządzenia, 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.

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. Po zakończeniu automatycznego opróżniania należy wykonać następujące czynności:

1. Nacisnąć górną część pokrywy frontu szuflady, oznaczoną wgłębieniem, aby wysunąć uchwyt
2. Chwycić za uchwyt i wyciągnąć szufladę na wodę.
3. Zdjąć pokrywę szuflady na wodę.
4. Opróżnić i wyczyścić szufladę na wodę.
5. Wyszuszyć poszczególne podzespoły miękką ściereczką.
6. W razie potrzeby pozostawić szufladę do wyschnięcia na powietrzu bez zamykania jej pokrywą.
7. Założyć ponownie pokrywę szuflady na wodę.
8. Ponownie umieścić umytą i wysuszoną wyjmowaną szufladę na wodę w obudowie, upewniając się, że została ona całkowicie wciśnięta
9. Nacisnąć dolną część zaślepki frontu szuflady, aby zmienić położenie uchwytu.

Uwaga: W razie potrzeby można wykonać ręczny cykl opróżniania: wcisnąć ikonę czyszczenia  na panelu z interfejsem użytkownika i za pomocą przycisków + oraz - wybrać opcję opróżniania systemu oraz wcisnąć ikonę  , aby rozpocząć ten cykl. Piekarnik odprowadzi wodę z systemu, doprowadzając ją do wyciąganej szuflady.

Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

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 i aby zapobiegać nagromadzeniu się osadów kamienia, zaleca się regularne stosowanie funkcji „Opróżnianie” i „Odkamienianie”.

Po długim okresie nieużywania funkcji „Termoobieg + para”, zaleca się aktywować cykl pieczenia z pustym piekarnikiem, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

WYMIANA ŻARÓWKI

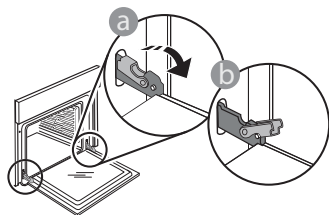
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 40W/230 ~ typ V G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym. Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

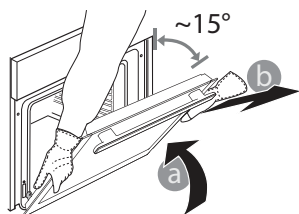
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



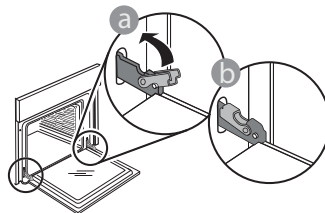
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, 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.

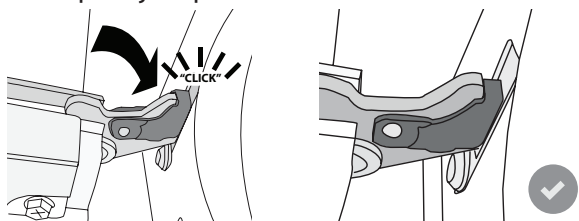


3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



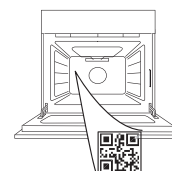
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|--|---|---|
| Piekarnik nie działa. | Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania. | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła. |
| Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera. | Awaria piekarnika. | Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. Funkcja nie włącza się. | Tryb „DEMO” jest uruchomiony. | Przejsć do „DEMO” w „USTAWIENIA” i wybrać „Wył”. |
| Światło gaśnie. | Włączony tryb „ECO”. | Przejsć do „ECO” w „USTAWIENIA” i wybrać „Wył”. |
| Uruchomienie pompy opróżniającej kilka minut po zakończeniu/zatrzymaniu cyklu gotowania na parze | Przewidywane automatyczne odprowadzanie wody | Nie są wymagane żadne działania. |

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- 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

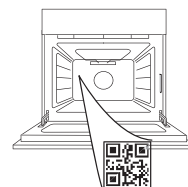


400011669601 REV. A


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

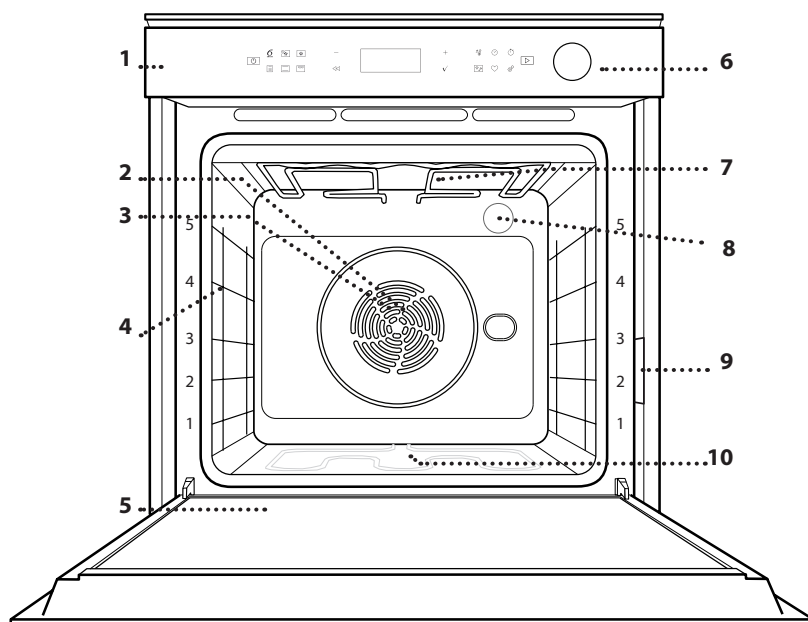
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



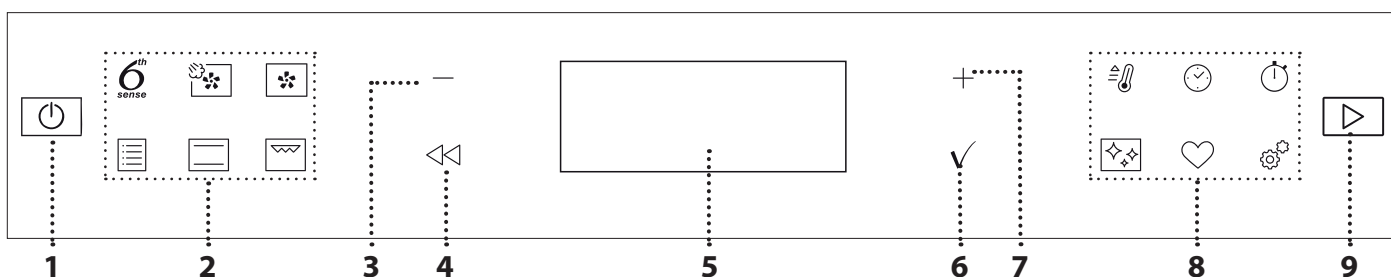
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Sertar apă
7. Rezistență superioară/grill
8. Bec
9. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active, este necesară o apăsare lungă.

2. ACCES DIRECT LA FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a funcțiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea printr-un meniu și reducerea setărilor sau valorilor unei funcții.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior. Permite modificarea setărilor în timpul preparării.

5. AFIȘAJ

6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu și creșterea setărilor sau valorilor unei funcții.

8. ACCES DIRECT LA OPȚIUNI / FUNCȚII

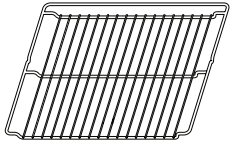
Pentru accesarea rapidă a funcțiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE

Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază.

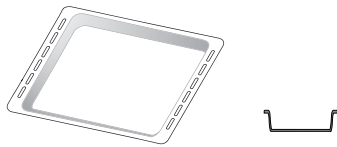
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



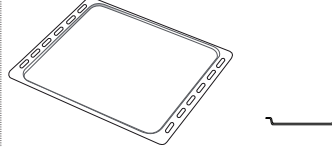
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



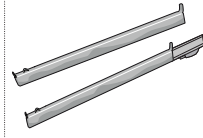
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



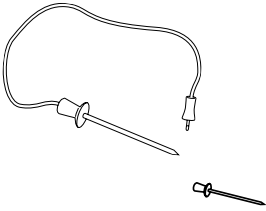
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *

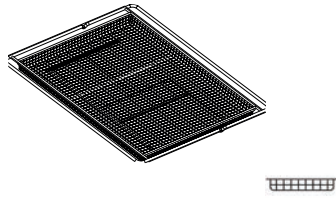


Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

SONDĂ PENTRU CARNE*



TAVĂ AIR FRY*



Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Air Fry, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături. Aceasta poate fi spălată în mașina de spălat vase.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus. Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

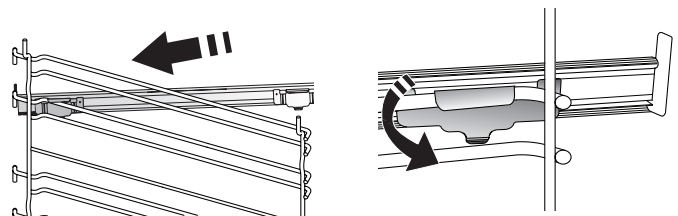
. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clemă superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemii pe ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți următoarele: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCȚII

6th
sense

6th SENSE

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, pește, legume, prăjituri și produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.



AER FORȚAT + ABURI

Prin combinarea proprietăților aburilor cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obține cele mai bune rezultate de preparare, vă recomandăm să selectați nivelul ABURI 1 pentru pâine și deserturi, și ABURI 2 pentru carne, pește și legume.



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



FUNCȚII TRADIȚIONALE

• CONVECTIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

• TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• GAT CONGELATE

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

• FUNCȚII SPECIALE

» AIR FRY

Această funcție vă permite să gătiți cartofi prăjiți, pui bucăți și multe altele folosind mai puțin ulei, și să obțineți preparate crocante delicioase. Rezistențele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte.

Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obținute numai prin utilizarea tăvii Air Fry (furnizată împreună cu anumite modele). Pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur strat pe tava Air Fry și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Air Fry. Evitați să folosiți mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu

activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» DEFROST (DECONGELARE)

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

» KEEP WARM

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» ECO AER FORȚAT

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.



CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



GRILL

Pentru prepararea la grill a bucăților de carne, frigarilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.



PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



TIMERS (TEMPORIZATOARE)

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcțiilor.



MINUTEMINDER (TEMPORIZATOR)

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.



CURĂȚARE

• SMART CLEAN

Acțiunea aburișpr eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

• EVACUARE

Pentru drenarea boilerului în vederea eliminării resturilor de apă reziduală atunci când aparatul nu va fi utilizat o anumită perioadă de timp.

• DECALCIFIERE

Pentru îndepărtarea depunerilor de calcar din boiler. Vă recomandăm să utilizați această funcție la intervale regulate. În caz contrar, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va reaminti să decalcificați cuptorul.



SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprinde automat atunci

când este apăsat orice buton.

Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Pentru a dezactiva acest mod, accesați „DEMO” din meniul „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).

Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se oprește și revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi șterse.



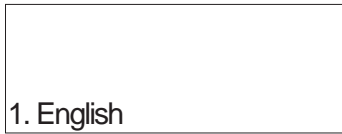
FAVORITE (FAVORIT)

Pentru accesarea listei de 10 funcții favorite.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea „English”.



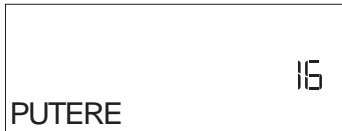
Apăsați + sau — pentru a derula prin lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsați ✓ pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBĂ” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

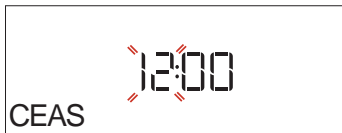
Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13).



Utilizați butoanele de navigare + și - pentru a selecta 16 „Înalt” sau 13 „Scăzut” și apăsați pe ✓ pentru a confirma.

3. SETAREA OREI

După selectarea puterii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.



Apăsați + sau — pentru a seta ora curentă și apăsați ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.

Apăsați + sau — pentru a seta minutele și apăsați ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora. Selectați „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

4. SETAREA DURITĂȚII APEI

Pentru a permite funcționarea eficientă a cuptorului și pentru a garanta că acesta avertizează în mod regulat utilizatorul să efectueze ciclul de decalcifiere atunci când este nevoie, este important să setați duritatea corectă a apei. Pentru a-l seta, porniți cuptorul apăsând pe , apăsați pe Setări și utilizați butoanele de navigare + și — pentru a selecta „DURITATEA APEI”. Apăsați ✓ pentru a confirma. Utilizați butoanele de navigare + și — pentru a selecta nivelul corect pentru apa din zona dumneavoastră, în funcție de tabelul următor:

| TABEL DURITATE APĂ | | | | |
|--------------------|-----------------|-------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Nivel | | °dH Grade germane | °fH Grade franceze | °Clark Grade engleze |
| 1 | Foarte deduriz. | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Dedurizată | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Medie | 12-16 | 21-29 | 15-20 |
| 4 | Dură | 17-34 | 30-60 | 21-42 |
| 5 | Foarte dură | 35-50 | 61-90 | 43-62 |

Apăsați ✓ pentru a confirma.

Pentru duritatea apei, este presetat „Hard” (Dură).


5. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu Aer forțat sau Coacere convecție).

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

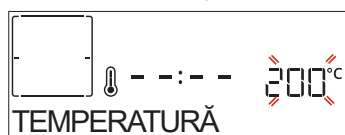
Apăsați  pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcție principală care a rulat sau meniul principal.

Funcțiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcțiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta un element din meniu (pe afișaj va apărea primul element disponibil), apăsați **+** sau **-** pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsați **✓** pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe **⏪**, aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

TEMPERATURĂ/NIVEL GRILL/NIVEL ABURI

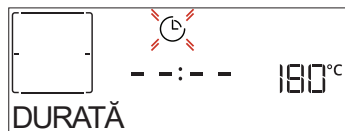




Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați **+** sau **-** pentru a o modifica, apoi apăsați **✓** pentru a confirma și continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).


În mod similar, puteți seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (reduc). În cazul funcției „Aer forțat + Aburi”, puteți selecta volumul de aburi dintre următoarele valori: ABURI 1, ABURI 2.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Odată ce funcția a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificată folosind **+** sau **-**.


DURATĂ



Când pictograma  clipește pe afișaj, apăsați **+** sau **-** pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați **✓** pentru a confirma. Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsați **✓** sau  pentru a confirma și porniți funcția. Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : apăsați pe **+** sau **-** pentru a modifica durata, apoi apăsați pe **✓** pentru a confirma.


ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de terminare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de terminare în timp de pictograma  clipește.



Apăsați **+** sau **-** pentru a seta ora la care doriți să se termine procesul de preparare, apoi apăsați **✓** pentru a confirma și activați funcția. Introduceți alimentele în

cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea. În perioada de așteptare, puteți apăsa pe **+** sau **-** pentru a modifica ora de terminare programată sau apăsați **⏪** pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe  puteți comuta între ora de terminare și durată.

6th SENSE

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile. Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

GREUTATE/ÎNĂLȚIME/PIZZA (STRATURI TĂVI ROTUNDE)




Pentru a seta funcția corect, urmați indicațiile de pe afișaj: atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați **+** sau **-** pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați **✓** pentru a confirma.

GRAD PREPARARE/RUMENIRE

În cazul anumitor funcții 6th Sense, puteți regla gradul de preparare.



Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați pe **+** sau **-** pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsați **✓** sau  pentru a confirma și porniți funcția.

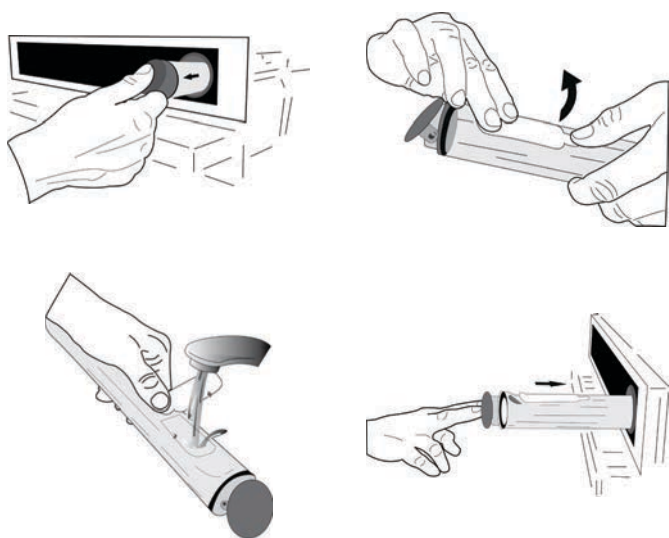
În același mod, unde este permis, pentru unele funcții 6th Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (1).

PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcției „Aer forțat + Aburi” sau a uneia dintre cele câteva rețete dedicate 6th Sense este posibilă gătirea oricăror alimente datorită utilizării aburului.

Aburii se răspândesc mai rapid și mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcțiilor de convecție unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienți prețioși și asigurând obținerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate rețetele dumneavoastră. Pe întreaga durată a preparării cu aburi, ușa trebuie menținută închisă. Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este necesar să umpleți boilerul din interiorul cuptorului folosind sertarul detașabil de pe panoul de comandă. Atunci când apare pe afișaj cu indicația „ADD WATER” (ADĂUGAȚI APĂ), deschideți sertarul apăsând pe capacul înclinat.

Odată extras, deschideți capacul sertarului și turnați încet puțină apă potabilă până când se atinge creștătura corespunzătoare nivelului solicitat pe afișaj (NIVEL 1 - 160 ml sau NIVEL 2 - 300 ml, în funcție de funcția selectată). În orice caz, nu umpleți prea mult sertarul depășind creștătura care indică nivelul 2.



Închideți sertarul împingându-l cu atenție spre panou până când se închide complet. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepția cazului când se efectuează umplerea cu apă. După prima umplere, în cazul ciclurilor de preparare mai lungi, odată ce apa se va fi terminat, ar putea fi necesar să adăugați din nou apă pentru a completa ciclul: cuptorul va solicita acest lucru dacă va fi cazul. Evitați umplerea sertarului în timp ce cuptorul este oprit sau dacă pe afișaj nu există nicio indicație în această privință. Vă recomandăm să goliți sertarul după încheierea ciclului de preparare la aburi.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați pentru a activa funcția.

În timpul perioadei de amânare, prin apăsare pe cuptorul va porni funcția imediat.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Apăsați pentru a reveni la ecranul anterior și selectați o funcție diferită sau așteptați răcirea completă.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE”.

În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând + sau - .

5. ÎNTRERUPEREA PROCESULUI DE PREPARARE / ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Dacă se deschide ușa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistențelor.

Pentru a relua procesul de preparare, închideți ușa.

Anumite funcții 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Deschideți ușa, executați acțiunea indicată pe afișaj, închideți ușa și reluați procesul de preparare.

În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

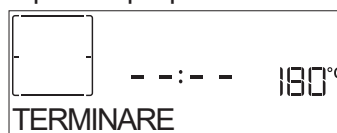


Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și reluați procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Apăsați pentru a omite aceste acțiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

6. FINALIZAREA PREPARĂRII

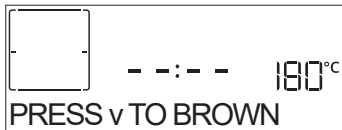
Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați pe pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe + pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorați. Odată ce alimentele au fost scoase, lăsați cuptorul să se răcească cu ușa închisă.

RUMENIRE

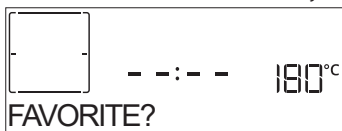
Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe ✓ pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteți opri funcția oricând apăsând [] pentru a opri cuptorul.

• FAVORITE

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați ✓ ; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați «» .

Odată ce ați apăsăat pe ✓ , apăsați + sau — pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascriserea funcției anterioare.

Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați ♥ : Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.



Apăsați pe + sau — pentru a selecta funcția, confirmați apăsând pe ✓ , apoi apăsați pe [] pentru a o activa.

CURĂȚARE

• SMARTCLEAN

Apăsați pe [] pentru ca mesajul „Smart Clean” să apară pe afișaj.



Apăsați pe [] pentru a activa funcția: afișajul vă va solicita să efectuați toate acțiunile necesare pentru a obține cele mai bune rezultate de curățare: urmați indicații, apoi apăsați pe ✓ atunci când ați terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsați pe [] pentru a activa ciclul de curățare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

Odată ciclul finalizat, pe afișaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Lăsați cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeți și uscați suprafețele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

• EVACUARE

Funcția de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în boiler. Acest produs a fost conceput pentru a rula automat un ciclu de evacuare după oprirea/terminarea ciclului de preparare.

La aproximativ 30 de minute după oprirea/încheierea ciclului de preparare, cuptorul va goli automat sistemul, deplasând apa reziduală în sertar (aveți grijă să nu scoateți sertarul după preparare). După aceea, sertarul poate fi scos și golit.

Vă recomandăm să goliți sertarul imediat ce evacuarea este finalizată, după ciclul de preparare.

Dacă este necesar, poate fi efectuată o evacuare manuală de către utilizator, urmând instrucțiunile de mai jos.



Selectați funcția „Drain” (Evacuare) cu sertarul pentru apă introdus corespunzător în cuptor, apăsați pe [] și așteptați ca ciclul să ruleze automat. Durata medie pentru evacuarea completă este de aproximativ un minut. După aceea, sertarul poate fi scos și golit.

Vă rugăm să rețineți următoarele: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a fi trecut 30 de minute de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback: „APĂ FIERBINTE”.

• DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a sistemului de aburi. Odată pornită funcția, urmați toți pașii indicați pe afișaj și apăsați pe [] în momentul finalizării acesteia pentru a începe fiecare etapă. Durata medie a funcției complete este de aproximativ 100 de minute.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă funcția este oprită în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat.

Afișajul vă va arăta când este timpul să efectuați un ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

| MESAJ DECALCIFIERE | SEMNIFICAȚIE |
|--|--|
| <SE RECOMANDĂ DECALCIFIEREA> Apare după aproximativ 15 ore de cicluri de preparare cu aburi* | Se recomandă rularea unui ciclu de decalcifiere. |
| <VĂ RUGĂM SĂ DECALCIFIAȚI> Apare după aproximativ 20 de ore de cicluri de preparare cu aburi* | Decalcifierea este obligatorie. Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere. |

*luând în considerare valoarea implicită (4 - Dură) a durezzații apei. Numărul de ore ale ciclurilor de preparare cu aburi care trebuie să treacă înainte de afișarea mesajelor de decalcifiere depinde de duritatea apei setat pe aparat.

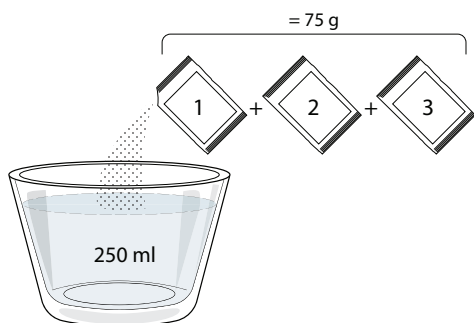
De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curățare mai amănunțită a circuitului intern de aburi.


Înainte de a executa etapa de decalcifiere, aparatul va verifica dacă în boiler există apă reziduală și, dacă este necesar, poate fi efectuat un ciclu de evacuare. În acest caz, va trebui să goliți sertarul după ciclul de evacuare, înainte de a continua cu etapa de decalcifiere.

Vă rugăm să rețineți următoarele: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a fi trecut 30 de minute de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback: „APĂ FIERBINTE”.

» ETAPA 1/2: DECALCIFIERE (70 MIN.)


Când pe afișaj apare mesajul <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (ADĂUGAȚI 0,25 L DE SOLUȚIE), turnați soluția de decalcifiere în sertar. Pentru rezultate de decalcifiere optime, vă recomandăm să umpleți rezervorul cu o soluție compusă din 75 g din produsul special WPRO și 250 ml de apă potabilă. Asigurați-vă că soluția se dizolvă complet în apă, astfel încât să nu rămână niciun reziduu. Se recomandă produsul profesional de decalcifiere WPRO pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de aburi în cuptor. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu. Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.



Odată ce soluția de decalcifiere este turnată în sertar, apăsați pe  pentru a începe procesul principal de decalcifiere.

Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat un feedback acustic și pe afișaj vor apărea instrucțiuni aferente trecerii la faza următoare. Imediat etapa de decalcifiere s-a finalizat, trebuie golit boilerul: soluția de decalcifiere utilizată în această etapă va fi turnată în sertarul detașabil.

» ETAPA 2/2: CLĂTIRE (30 min.)

Pentru a elimina reziduurile de decalcifiere din sertar și din circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire. Când pe afișaj apare mesajul <ADD 0.25 L OF WATER> (ADĂUGAȚI 0,25 L DE APĂ), umpleți rezervorul cu 0,25 l de apă potabilă, iar apoi apăsați pe  pentru a începe clătirea. Nu opriți cuptorul până când nu s-au finalizat toți pașii solicitați de funcție.

Când pe afișaj apare mesajul „DESCALING COMPLETED” (DECALCIFIERE FINALIZATĂ), apăsați pe OK pentru a confirma.


Funcțiile de preparare nu pot fi activate în timpul ciclului de curățare. Vă rugăm să rețineți următoarele:


Pe afișaj va apărea un mesaj pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate. După finalizarea procedurii de decalcifiere, se recomandă să uscați cavitatea de eventualele urme de apă. Atunci veți putea utiliza toate funcțiile de preparare la aburi.

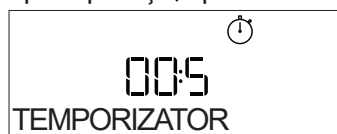
Notă: în timpul ciclului de decalcifiere, este posibil să se audă niște zgomote, deoarece pompele cuptorului sunt activate pentru a garanta o eficiență optimă de decalcifiere.

După începerea ciclului de întreținere, nu scoateți sertarul decât dacă aparatul solicită acest lucru



. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcție, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apăsați pe + sau - : Pictograma  se va aprinde intermitent pe afișaj.


Apăsați + sau - pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați  pentru a activa temporizatorul.





Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Apăsați + sau - pentru a modifica durata de timp setată la temporizator; apăsați  sau  pentru a opri temporizatorul în orice moment.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

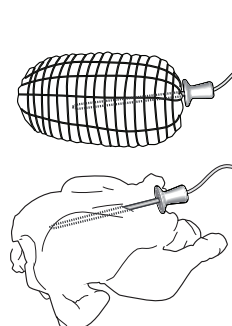
Apăsați pe  pentru a porni cuptorul, iar apoi selectați funcția necesară. Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.

Vă rugăm să rețineți următoarele: În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma , care va continua număratoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsați  pentru a opri funcția activă în mod curent.

. UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Sonda furnizată pentru carne vă permite să măsurați temperatura internă exactă a alimentelor în timpul preparării.

Utilizarea sondei pentru carne este permisă numai în cazul anumitor funcții de preparare (Convențional, Aer forțat, Coacere cu convecție, Turbo Grill, Gătire lentă și 6th Sense Carne).





Poziționarea corectă a sondei este extrem de importantă pentru obținerea unor rezultate de preparare perfecte. Introduceți complet sonda în carne, evitând zonele osoase și părțile cu grăsime. Pentru carnea de pasăre, sonda trebuie introdusă pe diagonală, în partea din mijloc a pieptului, având grijă ca vârful să nu ajungă într-o porțiune goală.

În cazul cărnii cu grosime neregulată, verificați dacă este bine gătită înainte de a o scoate din cuptor.

Conectați capătul sondei la orificiul de pe peretele interior din dreapta al cavității.



Atunci când sonda pentru carne este introdusă în cavitatea cuptorului, avertizorul sonor emite o alarmă, iar pe afișaj apare pictograma și temperatura setată. Dacă sonda pentru carne este introdusă în timpul selectării unei funcții, afișajul trece la temperatura setată în mod implicit a sondei pentru carne.






Apăsați  pentru a activa setările. Utilizați butoanele + și - pentru a seta temperatura țintă a sondei pentru carne. Apăsați  pentru a confirma.

Utilizați butoanele + și - pentru a seta temperatura din interiorul cuptorului.



Apăsați pe  sau  pentru a confirma și a porni ciclul de preparare.

În timpul ciclului de preparare, afișajul indică temperatura setată a sondei pentru carne. Atunci când carnea atinge temperatura setată, ciclul de preparare se oprește, iar afișajul indică „End” (Finalizare). Pentru a reporni ciclul de preparare după afișarea mesajului „End” (Finalizare), cu ajutorul + și - puteți regla temperatura țintă a sondei pentru carne conform indicațiilor de mai sus. Apăsați pe  sau  pentru a confirma și reporni ciclul de preparare.


Vă rugăm să rețineți următoarele: în timpul ciclului de preparare cu sonda pentru carne, puteți utiliza butoanele + și - pentru a modifica temperatura țintă a sondei. Apăsați  pentru a regla temperatura cavității cuptorului.

Sonda pentru carne poate fi introdusă oricând, chiar și în timpul unui ciclu de preparare. În acest caz, trebuie să resetați parametrii funcției de preparare.


Dacă sonda pentru carne nu este compatibilă cu o funcție, cuptorul oprește ciclul de preparare, iar avertizorul sonor emite o alarmă.

În acest caz, scoateți sonda pentru carne sau apăsați  pentru a seta o altă funcție. Pornirea temporizată și faza de preîncălzire nu sunt compatibile cu sonda pentru carne.




























. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat  timp de cel puțin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.



Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .


TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| CATEGORII DE ALIMENTE | | CANTITATE RECOMANDATĂ | ÎNTOARCEȚI (din timpul de preparare) | NIVEL ȘI ACCESORII | |
|------------------------|------------------------------------|-----------------------|--|--------------------|---|
| LASAGNA | — | 0,5 - 3 kg | — | 2 |  |
| CARNE | Vită-friptă | 0,6 - 2 kg | — | 3 |   |
| | Hamburgers (Hamburgeri) | 1,5 - 3 cm | 3/5 | 5 |   |
| | Friptă | 0,6 - 2,5 kg | — | 3 |   |
| | Chicken-roasted (Pui-fript) | 0,6 - 3 kg | — | 2 |   |
| | Fillet & breast (File și piept) | 1 - 5 cm | 2/3 | 5 |   |
| PEȘTE | Pește file | 0,5 - 3 (cm) | — | 3 |   |
| | Fillets-frozen (Fileuri-congelate) | 0,5 - 3 (cm) | — | 3 |   |
| LEGUME | Potatoes (Cartofi) | 0,5 - 1,5 kg | — | 3 |  |
| | Legume la cuptor | 0,5 - 1,5 kg | — | 3 |  |
| | Legume gratinate | o tavă | — | 3 |  |
| PRĂJITURI ȘI PATISERIE | Pandișpan | 0,5 - 1,2 kg | — | 3 |  |
| | Fursecuri | 0,2 - 0,6 kg | — | 3 |  |
| | Tart (Tartă) | 0,4 - 1,6 kg | — | 3 |  |
| | Plăcinte | 0,8 - 1,2 kg | — | 2 |  |
| PÂINE ȘI PIZZA | Pizza subțire | tavă rotundă | — | 2 |  |
| | Pizza cu blat pufos | tavă rotundă | — | 2 |  |
| | Pizza congelată | 1 - 4 straturi | — | 2 |  |
| | Chifle 🍞 | 60 - 150 g fiecare | — | 3 |  |
| | Pâine mare 🍞 | 0,7 - 2,0 kg | — | 2 |  |


ACCESORII



Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt



Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă






















Sondă pentru carne



Accesoriu pentru funcția Air Fry




TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AER FORȚAT + ABURI

| REȚETĂ | NIVEL ABURI | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (min.) | RAFTUL ȘI ACCESORII |
|--|-------------|--------------|------------------|---------------|---|
| Shortbread (Biscuiți fragezi) / Fursecuri | ABURI 1 | Da | 140 - 150 | 35 - 55 |  |
| Small cake (Prăjitură mică) / Muffin (Brioșă) | ABURI 1 | Da | 160 - 170 | 30 - 40 |  |
| Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit) | ABURI 1 | Da | 170 - 180 | 40 - 60 |  |
| Sponge cakes (Pandișpanuri) | ABURI 1 | Da | 160 - 170 | 30 - 40 |  |
| Focaccia | ABURI 1 | Da | 200 - 220 | 20 - 40 |  |
| Franzelă | ABURI 1 | Da | 170 - 180 | 70 - 100 |  |
| Pâine mică | ABURI 1 | Da | 200 - 220 | 30 - 50 |  |
| Baguette (Baghetă) | ABURI 1 | Da | 200 - 220 | 30 - 50 |  |
| Cartofi copti | ABURI 2 | Da | 200 - 220 | 50 - 70 |  |
| Carne de vițel/vită/1 kg | ABURI 2 | Da | 180 - 200 | 60 - 100 |  |
| Carne de vițel/vită/(bucăți) | ABURI 2 | Da | 160 - 180 | 60-80 |  |
| Rosbif, în sânge, 1 kg | ABURI 2 | Da | 200 - 220 | 40 - 50 |  |
| Rosbif, în sânge, 2 kg | ABURI 2 | Da | 200 | 55 - 65 |  |
| Pulpă de miel | ABURI 2 | Da | 180 - 200 | 65 - 75 |  |
| But de porc înăbușit | ABURI 2 | Da | 160 - 180 | 85 - 100 |  |
| Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (rață) 1 - 1,5 kg | ABURI 2 | Da | 200 - 220 | 50 - 70 |  |
| Carne de pui /guinea fowl (bibilică)/ duck (rață) (taiată în bucăți) | ABURI 2 | Da | 200 - 220 | 55 - 65 |  |
| Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete) | ABURI 2 | Da | 180 - 200 | 25 - 40 |  |
| File de pește | ABURI 2 | Da | 180 - 200 | 15 - 30 |  |

ACCESORII


Grătar metalic


Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic


Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic

























Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt


Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă


Sondă pentru carne


Accesoriu pentru funcția Air Fry

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AIR FRY

| REȚETĂ | FUNCȚIE | CANTITATE RECOMANDATĂ | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (min.) | GRĂȚAR ȘI ACCESORII |
|------------------------------|---|-----------------------|--------------|------------------|---------------|---|
| Cartofi prăjiți, congelați |  | 650-850 g | Da | 200 | 25 - 30 | L4  L1  |
| Cartofi prăjiți de casă |  | 300 - 800 g | Da | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Dovlecei proaspeți cu pesmet |  | 400 g | Da | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Amestec de legume |  | 300 - 800 g | Da | 200 | 20 - 30 | L4  L1  |
| Pui bucăți congelat |  | 500 g | Da | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Piept de pui pane |  | 1 - 4 cm | Da | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Batoane de pește congelate |  | 500 g | Da | 220 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Cotlet pane |  | 1 - 4 cm | Da | 220 | 20 - 50 | L4  L1  |

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți uniform uleiul.

Vă sugerăm să adăugați o tavă goală pe L1 (Nivelul 1) pentru a colecta eventualele reziduuri de grăsime provenite de la tava Air Fry în timpul preparării.

Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCȚII

 Convențional

 Aer forțat

 Coacere convecție

























































































 Grill

 Turbo Grill

 Eco aer forțat

 Air Fry

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| REȚETĂ | FUNCȚIE | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (min.) | RAFTUL ȘI ACCESORII |
|---|---|--------------|------------------|---------------|---|
| Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri) |  | Da | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Da | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Da | 160 | 30 - 50 | 4  1  |
| Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere) |  | Da | 160 - 200 | 30 - 85 | 3  |
| |  | Da | 160 - 200 | 35 - 90 | 4  1  |
| Fursecuri / Shortbread (biscuiți fragezi) |  | Da | 150 | 20 - 40 | 3  |
| |  | Da | 140 | 30 - 50 | 4  |
| |  | Da | 140 | 30 - 50 | 4  1  |
| |  | Da | 135 | 40 - 60 | 5  3  1  |
| Prăjituri mici/Brioșe |  | Da | 170 | 20 - 40 | 3  |
| |  | Da | 150 | 30 - 50 | 4  |
| |  | Da | 150 | 30 - 50 | 4  1  |
| |  | Da | 150 | 40 - 60 | 5  3  1  |
| Choux buns (Choux à la crème) |  | Da | 180 - 200 | 30 - 40 | 3  |
| |  | Da | 180 - 190 | 35 - 45 | 4  1  |
| |  | Da | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5  3  1  |
| Bezele |  | Da | 90 | 110 - 150 | 3  |
| |  | Da | 90 | 130 - 150 | 4  1  |
| |  | Da | 90 | 140 - 160 * | 5  3  1  |
| Pizza / Bread (pâine) / Focaccia |  | Da | 190 - 250 | 15 - 50 | 2  |
| |  | Da | 190 - 230 | 20 - 50 | 4  1  |
| Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia) |  | Da | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5  3  1  |
| Pizza congelată |  | Da | 250 | 10 - 15 | 3  |
| |  | Da | 250 | 10 - 20 | 4  1  |
| |  | Da | 220 - 240 | 15 - 30 | 5  3  1  |
| Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche) |  | Da | 180 - 190 | 45 - 55 | 3  |
| |  | Da | 180 - 190 | 45 - 60 | 4  1  |
| |  | Da | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5  3  1  |
| Vol-au-vent / Puff pastry crackers (pateuri din aluat de foietaj) |  | Da | 190 - 200 | 20 - 30 | 3  |
| |  | Da | 180 - 190 | 20 - 40 | 4  1  |
| |  | Da | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5  3  1  |

FUNCȚII

 Convențional

 Aer forțat

 Coacere convecție

 Grill

 Turbo Grill

 Eco aer forțat

 Air Fry

| REȚETĂ | FUNCȚIE | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (min.) | RAFTUL ȘI ACCESORII |
|--|---------|--------------|--------------------------|---------------|---------------------|
| Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni | | Da | 190 - 200 | 45 - 65 | 3 |
| Miel/Vițel/Vită/1 kg | | Da | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Carne de pui / Rabbit (iepure) / Duck (rață), 1 kg | | Da | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Turkey / Goose (Carne de curcan/gâscă), 3 kg | | Da | 190 - 200 | 80 - 130 | 2 |
| Pește copt/în papiotă (fileuri, întreg) | | Da | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete) | | Da | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Toast (Pâine prăjită) | | — | 3 (Ridicat) | 3 - 6 | 5 |
| Pește file/Bucăți de carne | | — | 2 (Mediu) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Sausages (Cârnați)/Frigăru/Coaste/Hamburgeri | | — | 2 - 3 (Medie - Ridicată) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Friptură de pui 1-1,3 kg | | — | 2 (Mediu) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Pulpă de miel/Gambă | | — | 2 (Mediu) | 60 - 90 *** | 3 |
| Cartofi copti | | — | 2 (Mediu) | 35 - 55 *** | 3 |
| Legume gratinate | | — | 3 (Ridicat) | 10 - 25 | 3 |
| Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / Lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1) | | Da | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Lasagna și carne | | Da | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Carne și cartofi | | Da | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Pește și legume | | Da | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Stuffed roasting joints (Fripturi umplute) | | — | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel) | | — | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente.

Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătitе suficient, treceți la setări mai mari.

Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi crăițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ACCESORII

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt

Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă

Sondă pentru carne

Accesoriu pentru funcția Air Fry

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricărui activități de întreținere sau curățare. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție. Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.

Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

. Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

. Curățați sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.

. Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII


După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

ÎNȚREȚINEREA SERTARULUI DE APĂ

Atenție: Sertarul pentru apă nu este adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase: risc de deteriorare!

La sfârșitul fiecărui ciclu de preparare la aburi, după aproximativ 30 de minute, cuptorul efectuează automat un ciclu de evacuare care durează aproximativ un minut, transferând astfel toată apa din sistem în sertarul detașabil. După finalizarea ciclului de autoevacuare, procedați după cum urmează:

1. Apăsăți partea superioară a capacului frontal al sertarului, indicată cu un locaș, pentru a scoate mânerul
2. Apucați mânerul și scoateți sertarul pentru apă.
3. Scoateți capacul sertarului pentru apă.
4. Goliți sertarul pentru apă și curățați-l.
5. Uscați diferitele componente folosind o lavetă moale.
6. Dacă este necesar, lăsați sertarul să se usuce, fără a-l închide cu capacul.
7. Înlocuiți capacul sertarului pentru apă.
8. Reintroduceți sertarul de apă detașabil, spălat și uscat, în carcasa sa, asigurându-vă că îl împingeți până la capăt
9. Apăsăți partea inferioară a capacului frontal al sertarului pentru a re poziționa mânerul.

Notă: Dacă este necesar, poate fi efectuat un ciclu de evacuare manual: apăsați pictograma Curățare  de pe panoul interfeței cu utilizatorul și, navigând cu ajutorul butoanelor + și -, selectați opțiunea Evacuare și apăsați pictograma ✓ pentru a începe. Cuptorul va evacua apa din sistem, transportând-o în sertarul detașabil.

Notă: Nu lăsați apă în sistem mai mult de 2 zile.

Folosiți numai apă la temperatura camerei atunci când umpleți sertarul pentru apă: apa fierbinte poate afecta funcționarea sistemului de aburi. Utilizați numai apă potabilă.

FIERBĂTOR

Pentru a asigura funcționarea permanentă la performanțe optime a cuptorului și pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți funcțiile „Evacuare” și „Decalcifiere” în mod regulat.

După o perioadă lungă de neutilizare a funcției „Aer forțat + Aburi”, se recomandă să activați ciclul de gătire cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

ÎNLOCUIREA BECULUI

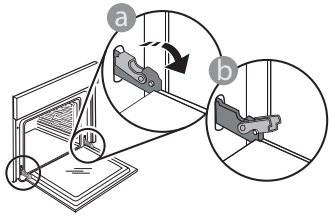
1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Utilizați numai becuri cu halogen de 40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință. Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

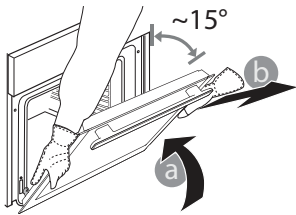
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



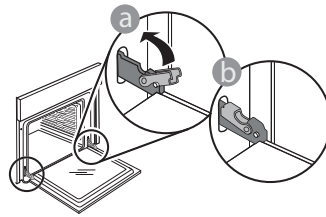
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

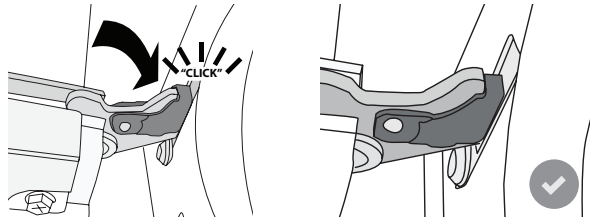


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



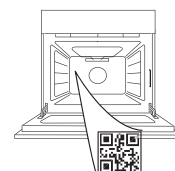
5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|--|---|--|
| Cuptorul nu funcționează. | Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică. | Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Oprii și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă. |
| Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă. | Defect cuptor. | Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”. |
| Cuptorul nu se încălzește. Funcția nu se activează. | Modul „DEMO” este în funcțiune. | Accesați „DEMO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). |
| Lumina se stinge. | Modul „ECO” este „On” (activ). | Accesați „ECO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). |
| Activarea pompei de evacuare are loc la câteva minute după terminarea/oprirea ciclului de preparare la aburi | Se așteaptă evacuarea automată a apei | Nu este necesară nicio acțiune. |

Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool



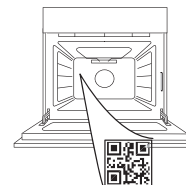
400011669601 REV. A



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

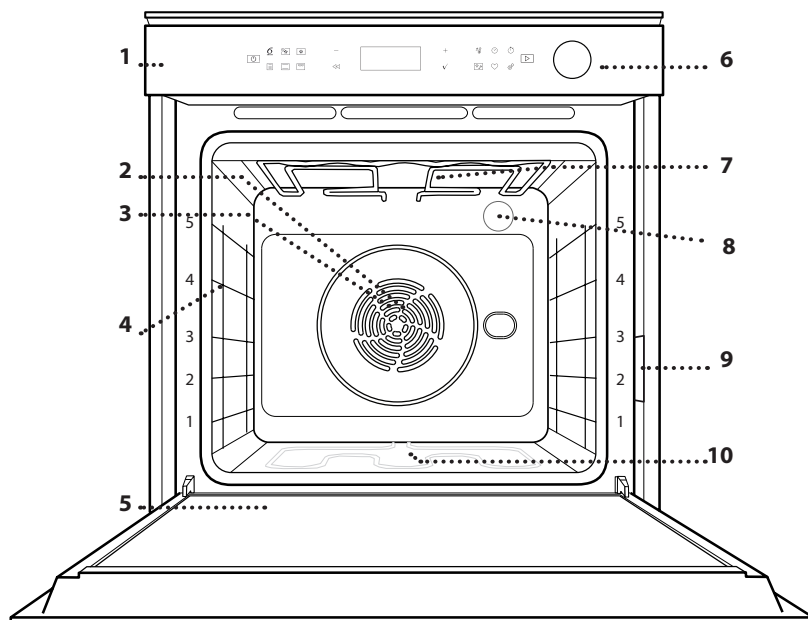
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI



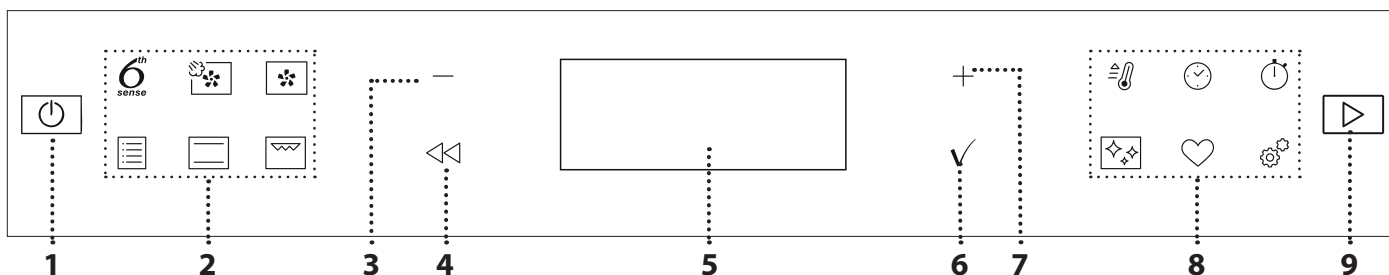
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhový ohrevný článok
(nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená na prednej
časti rúry)
5. Dvierka
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Žiarovka
9. Typový štítok
(neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry a na zastavenie aktívnej funkcie je potrebné dlhé stlačenie.

2. FUNKCIE S PRIAMYM PRÍSTUPOM

Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na rolovanie v menu a znižovanie nastavení alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce zobrazenie.

Počas prípravy jedla umožňuje zmeniť 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

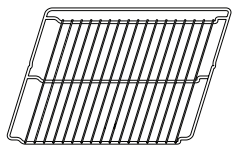
Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu, nastaveniam a obľúbeným položkám.

9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

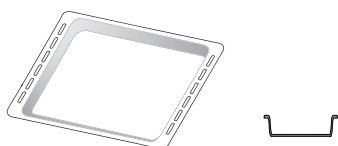
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



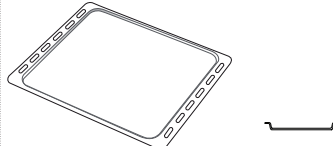
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



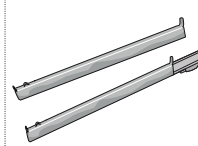
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



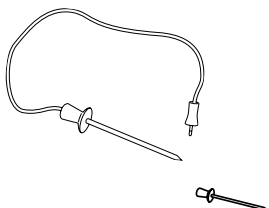
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *

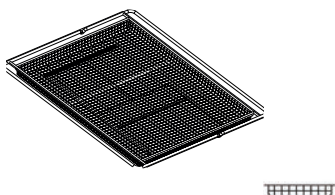


Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

MÄSOVÁ SONDA*



PLECH NA AIR FRY *



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Air Fry, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrvínok a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na www.whirlpool.eu.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LÍŠŤ

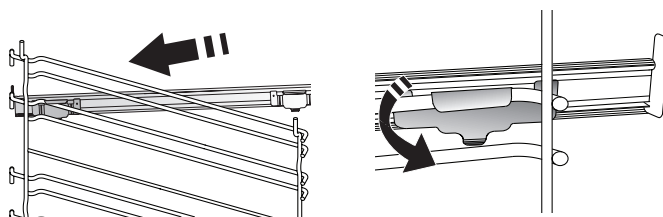
Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla. Vodiace lišty teraz možno vybrať.

Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Prípravte 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

6th SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetkých typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza). Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.



HORÚCI VZDUCH + PARA

Kombinácia vlastností pary s vyhnaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť úroveň pary 1 na pečenie chleba a zákuskov a úroveň pary 2 na mäso, ryby a zeleninu.



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.



TRADIČNÉ FUNKCIE

• KONV. PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

• TURBO GRILL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

• MRAZENÉ JEDLÁ

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

• ŠPECIÁLNE FUNKCIE

» AIR FRY

Táto funkcia vám umožňuje pripravovať hranolčky, kuracie nugetky a iné s menším množstvom oleja a výsledok je pritom príjemne chrumkavý. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru.

Najlepšie očakávané výsledky prípravy jedál možno dosiahnuť iba s použitím plechu Air Fry (dodáva sa s niektorými modelmi). Umiestnite jedlo na plech Air Fry v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Air Fry, aby ste dosiahli najlepší výsledok. Nepoužívajte viac plechov, inak pečenie nebude rovnomerné.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» DEFROST (ROZMRAZOVANIE)

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

» UDRŽIAV. V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» ECO HORÚCI VZDUCH

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto ECO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu ECO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.



TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



GRILL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.



RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchly predohrev rúry.



TIMERS (ČASOVAČE)

Na funkciu úpravy časových hodnôt.



MINUTEMINDER (ČASOVAČ)

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.



ČISTENIE

• SMART CLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

• VYPÚŠŤANIE

Na vypúšťanie vody z ohrievača, aby v spotrebiči nezostávala zvyšková voda, keď sa nejaký čas nepoužíva.

• ODVÁPŇOVANIE

Na odstraňovanie usadenín vodného kameňa z ohrievača. Odporúčame používať túto funkciu pravidelne. Ak to nebudete robiť, na displeji sa objaví správa s pripomienkou, aby ste rúru odvápnili.



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 zvolte DEMO a potom „Vyp“.

Po zvolení PŮVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.



FAVORITE (OBLÚBENÉ)

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English (Slovak)“.



Stlačením **+** alebo **-** môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný. Výber potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Jazyk možno potom zmeniť vybratím položky JAZYK v menu NASTAVENIA, ktoré je dostupné stlačením

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

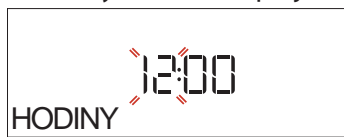
Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A). Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).



Pomocou navigačných tlačidiel **+** a **-** vyberte 16 „Vysoký“ alebo 13 „Nízky“ a stlačte **✓** na potvrdenie.

3. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete výkon, je potrebné nastaviť aktuálny čas. Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením **+** alebo **-** a potom stlačte **✓**. Na displeji blikajú dve minútové číslice. Minúty nastavíte stlačením **+** alebo **-** a potvrdíte stlačením **✓**.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Stlačte , čím rúru zapnete: Na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu: Ak chcete zvoliť položku menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), vyberte požadovanú stlačením **+** alebo **-** a potom potvrdíte stlačením **✓**.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte **◀**, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení .

4. NASTAVTE ÚROVEŇ TVRDOSTI VODY

Aby rúra mohla pracovať efektívne a aby bolo zaručené, že bude používateľa pravidelne vyzývať na spustenie cyklu odvápnovania, keď to bude potrebné, je dôležité nastaviť správnu tvrdosť vody. Nastavíte ju tak, že rúru zapnete stlačením , potom stlačte Nastavenia a pomocou ovládačov **+** a **-** zvolíte TVRDOSŤ VODY. Stlačením **✓** potvrdíte. Pomocou ovládačov **+** a **-** zvolíte správnu úroveň pre vodu vo vašej oblasti na základe nasledujúcej tabuľky:

| TABUĽKA TVRDOSTI VODY | | | | |
|-----------------------|-------------|--------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Úroveň | | °dH Nemecké stupne | °fH Francúzske stupne | °Clark Anglické stupne |
| 1 | Veľmi mäkká | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Mäkká | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Stredná | 12-16 | 21-29 | 15 – 20 |
| 4 | Tvrdá | 17-34 | 30 – 60 | 21-42 |
| 5 | Veľmi tvrdá | 35 – 50 | 61-90 | 43-62 |

Stlačením **✓** potvrdíte.

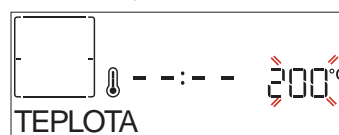
Prednastavená je úroveň tvrdosti vody Tvrdá.

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.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU/ ÚROVEŇ PARY

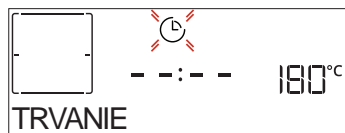




Keď na displeji bliká hodnota, pomocou **+** alebo **-** ju zmeníte, potom potvrdíte stlačením **✓** a pokračujte zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné).


Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky). Pri funkcii „Horúci Vzduch + Para“ si môžete vybrať množstvo pary z nasledujúcich hodnôt: PARA 1, PARA 2.

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu/úroveň grilu zmeniť pomocou **+** alebo **-**.


TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou **+** alebo **-** nastavíte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, a potvrdíte stlačením **✓**. Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času): Na potvrdenie stlačte **✓** alebo  a spustíte funkciu. Po zvolení tohto programu nemôžete naprogramovať odložený štart.


Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením : zmeníte ho stlačením **+** alebo **-** a potom potvrdíte stlačením **✓**.

ČAS UKONČENIA (NESKŔ ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka  bliká.



Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením **+** alebo **-**, potvrdíte ho stlačením **✓** a aktivujete funkciu. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dverka: Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál. Počas času čakania môžete stlačiť **+** alebo **-** na zmenu naprogramovaného času ukončenia alebo stlačiť **◀** na zmenu ďalších nastavení. Stlačením  sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

6th SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

HMOTNOSŤ / VÝŠKA / PIZZA (OKRÚHLA-PLECH-VRSTVY)




Pre správne nastavenie funkcie postupujte podľa pokynov zobrazených na displeji: po výzve stlačte **+** alebo **-** pre nastavenie požadovanej hodnoty a potvrdíte stlačením **✓**.

STUPEŇ PREPEČENIA/ZAPEKANIE

Pri niektorých funkciách 6th Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.



Po výzve stlačte **+** alebo **-** na voľbu želanéj úrovne od polosurové (-1) po dobre prepečené (+1). Na potvrdenie stlačte **✓** alebo  a spustíte funkciu.

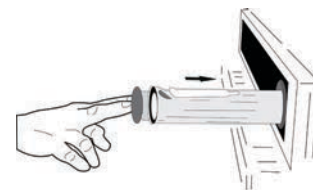
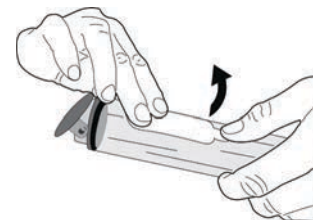
V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6th Sense sa dá nastaviť úroveň zhnednutia nízku (-1) a vysokú (1).

VARENIE POMOCOU PARY

Po zvolení funkcie Vháňaný vzduch + Para alebo jedného z receptov priradených k 6th Sense je možné pripravovať akýkoľvek druh jedla vďaka použitiu pary.


Para sa šíri v jedle rýchlejšie a rovnomernejšie v porovnaní s prípravou jedla iba pomocou horúceho vzduchu typickou pre konvenčné funkcie. Znižuje sa tým čas prípravy, v jedle sa uchováva cenné výživné látky a pri všetkých receptoch dosiahnete vynikajúce, naozaj chutné výsledky. Počas celej prípravy jedla pomocou pary musia dverka zostať zatvorené. Pre prípravu jedla pomocou pary je potrebné naliať vodu do ohrievača v rúre s použitím vyťahovacej zásuvky na ovládacom paneli. Keď sa na displeji zobrazí výzva PRIDAJTE VODU, otvorte zásuvku stlačením výklopnej krytky.


Po vytiahnutí otvorte veko zásuvky a pomaly nalejte pitnú vodu po zárez zodpovedajúci požadovanej úrovni na displeji (ÚROVEŇ 1 - 160 ml alebo ÚROVEŇ 2 - 300 ml, podľa zvolenej funkcie). V žiadnom prípade nepreplňte zásuvku nad zárez označujúci Úroveň 2.





Zatvorte zásuvku tak, že ju opatrne potlačíte k panelu, až je celkom zatvorená. Zásuvka musí vždy byť zatvorená, ak do nej práve nenalievate vodu. Po prvom naplnení v prípade dlhších cyklov prípravy jedla, keď sa voda minie, môže byť potrebné znovu ju doliať, aby sa cyklus mohol dokončiť. Rúra vás vyzve, ak to bude potrebné. Nenapĺňajte nádrž, keď je rúra vypnutá alebo kým sa na displeji nezobrazí výzva. Po cykle s využitím pary odporúčame zásuvku vyprázdniť.

3. START THE FUNCTION (SPUSTENIE FUNKCIE)

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením .

Počas fázy odkladu po stlačení  rúra preskočí túto fázu a ihneď spustí funkciu.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu. Stlačením  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Stlačením  sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkajte do úplného vychladnutia.

4. PREDOHREV



Niektoré funkcie majú fázu predohrev rúry. Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predohrev.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba PRIDAŤ JEDLO.

V tejto chvíli otvorte dverka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dverka a začnite pečenie.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dveriek počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhrievania. Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou  alebo .

5. ZASTAVIŤ VARENIE / OBRÁTIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ JEDLO

Po otvorení dveriek sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrievacích článkov.

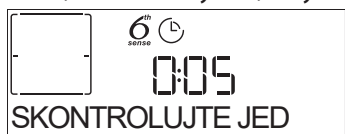
Príprava jedla bude pokračovať, keď zatvoríte dverka.

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť.




Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Otvorte dverka, vykonajte požadovaný úkon, zatvorte dverka a príprava jedla bude pokračovať.

Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

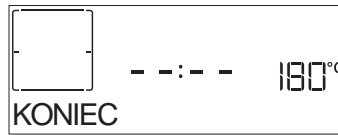




Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dverka a príprava bude pokračovať.

Upozornenie: Stlačením  tieto činnosti preskočíte. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

6. END OF COOKING (UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA)

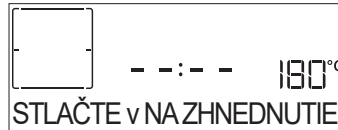
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.





Po stlačení  bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte  a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovajú. Po vybratí jedla nechajte rúru vychladnúť so zatvorenými dverkami.

ZAPEKANIE

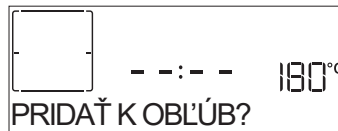
Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.





Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte  a začne sa päťminútový cyklus zapekania do 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.

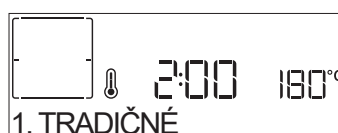


Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte , inak požiadavku ignorujte a stlačte .

Hneď po stlačení , stlačením  alebo  zvolte číselnú pozíciu a 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.

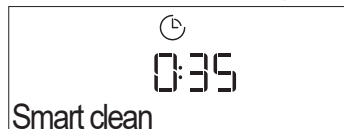





Pomocou  alebo  zvolte funkciu, potvrdte stlačením  a potom aktivujte stlačením .

ČISTENIE

• SMARTCLEAN

Stlačte  a na displeji sa zobrazí „Smart Clean“.



Na aktivovanie funkcie stlačte . Displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia. Postupujte podľa zobrazených pokynov a po skončení stlačte . Po skončení všetkých krokov, keď je to potrebné, stlačením  aktivujte čistiaci cyklus.

Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

Po skončení cyklu na displeji začne blikať príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.

• VYPÚŠŤANIE


Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v ohrievači. Tento výrobok bol vyvinutý tak, aby automaticky spustil cyklus vypúšťania po zastavení/ukončení cyklu prípravy jedla.

Cca 30 minút po zastavení/ukončení prípravy jedla rúra systém automaticky vypustí, presunie zvyškovú vodu do zásuvky (dávajte pozor, aby ste zásuvku po príprave jedla nevytiahli). Po vykonaní možno zásuvku vytiahnuť a vyprázdniť.

Odporúčame vyprázdniť zásuvku, len čo je vypúšťanie ukončené, po cykle prípravy jedla.


V prípade potreby môže používateľ v každom prípade vypustiť vodu manuálne podľa ďalej uvedených pokynov.



Zvoľte funkciu Vypustiť, pričom je zásuvka na vodu riadne vložená v rúre, stlačte  a počkajte, kým cyklus automaticky prebehne. Vypúšťanie plnej nádrže trvá v priemere jednu minútu. Po vykonaní možno zásuvku vytiahnuť a vyprázdniť.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 30 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa VODA JE HORÚCA.

• ODVÁPŇOVANIE

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať parný systém v najlepšom stave. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov zobrazených na displeji a po skončení stlačte , aby ste prešli na ďalšiu fázu. Celá funkcia trvá v priemere okolo 100 minút.

Upozornenie: Ak funkciu kedykoľvek zastavíte, celý cyklus odvápnovania sa musí zopakovať.

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. |
| <PROSÍM, ODVÁPŇNITE> 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.

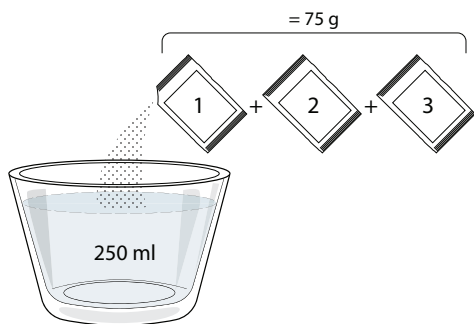
Odvápnovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie vnútorného parného okruhu.

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 pozostávajúcim zo 75 g špeciálneho produktu WPRO a 250 ml pitnej vody. Uistite sa, že sa roztok vo vode úplne rozpustí, aby nezostali žiadne zvyšky. Odvápnovač WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na www.whirlpool.eu. Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.



Po naliatí odvápnovacie 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.

Keď sa na displeji zobrazí správa ODVÁPŇOVANIE DOKONČENÉ, potvrdte stlačením OK.

Funkcie prípravy jedla nemožno aktivovať počas cyklu čistenia. Upozornenie: Na displeji sa zobrazí správa, ktorá vám pripomenie, aby ste túto činnosť robili pravidelne. Po skončení odvápnovania sa odporúča vysušiť vnútro rúry, aby tam nezostali prípadné zvyšky vody. Potom bude možné využívať všetky parné funkcie.

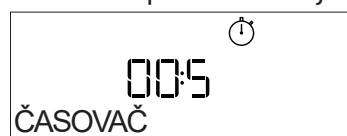
Poznámka: Počas cyklu odvápnovania možno bude počuť nejaké zvuky, pretože sa aktivujú čerpadlá, aby zaručili optimálnu účinnosť odvápnenia.

Po spustení cyklu údržby nevyberajte zásuvku, pokiaľ o to spotrebič nepožiadá.

. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časovač. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte $+$ alebo $-$: Na displeji bude blikať ikonka .

Pomocou $+$ alebo $-$ nastavte požadovanú dĺžku času a časomer potom aktivujte stlačením \checkmark .



Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla.

Stáčaním $+$ alebo $-$ meníte čas nastavený na časovači. Ak chcete časomer vypnúť, kedykoľvek stlačte \ll alebo .

Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

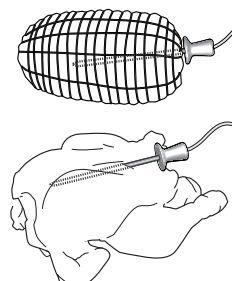
Stlačením rúru zapnete a potom zvolíte požadovanú funkciu. Po spustení funkcie bude časovač ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.

Upozornenie: Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka) , ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Na zobrazenie obrazovky časovača stlačte na zastavenie funkcie, ktorá je momentálne aktívna.

. POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE PRILOŽENÁ)

Dodaná mäsová sonda umožňuje merať presnú vnútornú teplotu potraviny počas varenia.

Použitie teplotnej sondy do mäsa je povolené len pri niektorých funkciách pečenia („Konvenčné“, „Vháňaný vzduch“, „Tradičné pečenie“, „Turbo gril“, „Pomalá príprava“ a „6th Sense – Mäso“).



Na dosiahnutie dokonalých výsledkov pečenia je veľmi dôležité správne umiestnenie sondy. Sondu zapichnete do časti, kde sa nachádza najviac mäsa. Vyhýbajte sa kostiam a častiam s tukom. Pri hydine sa sonda vkladá z boku do stredu prs, tak aby sa špička sondy nedostala do dutej časti.

Ak má mäso rôznu hrúbku, pred vybratím z rúry skontrolujte, či sa upieklo rovnomerne. Koniec sondy pripojte do otvoru na pravej strane priestoru rúry.

Pri zasunutí mäsovej sondy do priestoru rúry sa rozoznie bzučiak a na displeji sa zobrazí ikona a cieľová teplota. Ak je mäsová sonda zasunutá počas výberu funkcie, na displeji sa zobrazí prednastavená cieľová teplota mäsovej sondy.






Stlačením spustíte nastavenia. Cieľovú teplotu mäsovej sondy nastavíte tlačidlami $+$ a $-$. Stlačením potvrdíte.

Teplotu vnútri rúry nastavíte tlačidlami $+$ a $-$.




Stlačením alebo potvrdíte a spustíte cyklus prípravy jedla.

Počas cyklu prípravy jedla sa na displeji zobrazuje cieľová teplota mäsovej sondy. Keď teplota mäsa dosiahne cieľovú teplotu, cyklus prípravy jedla sa zastaví a na displeji sa zobrazí nápis „End“. Na opätovné spustenie cyklu prípravy jedla po zobrazení nápisu „End“ je pomocou tlačidiel + a – možné nastaviť cieľovú teplotu mäsovej sondy, ako je uvedené vyššie. Stlačením  alebo  potvrdíte a znovu spustíte cyklus prípravy jedla.


Upozornenie: počas cyklu pečenia s mäsovou sondou je možné pomocou tlačidiel + a – zmeniť cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením  nastavte teplotu priestoru rúry.

Mäsovú sondu je možné zapichnúť kedykoľvek, aj počas cyklu prípravy jedla. V takom prípade je nutné znova nastaviť parametre funkcie varenia.


Ak použitie mäsovej sondy nie je s funkciou kompatibilné, rúra preruší cyklus prípravy jedla a ozve sa varovný bzučiak.



























V takom prípade odpojte mäsovú sondu alebo stlačte  na nastavenie inej funkcie. Fázy odloženého štartu a predohrevu nie sú kompatibilné s použitím mäsovej sondy.

. ZÁMOK OVLÁDANIA



Tlačidlá zamknete stlačením a podržaním  aspoň na päť sekúnd. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.



Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

| KATEGÓRIE POTRAVÍN | NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO | OBRÁTE PO (z času prípravy) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO |
|--------------------|----------------------|--------------------------------|---|
| LASAGNE | – | – | 2  |
| MÄSO | Hovädzie pečené | 0,6 – 2 kg | 3   |
| | Hamburgery | 1,5 – 3 cm | 3/5   |
| | Pečené | 0,6 – 2,5 kg | 3   |
| | Prepečené kurča | 0,6 – 3 kg | 2   |
| | Plátky a psia | 1 – 5 cm | 2/3   |
| RYBY | Rybie filé | 0,5 – 3 (cm) | – 3   |
| | Filety mrazené | 0,5 – 3 (cm) | – 3   |
| ZELENINA | Zemiaky | 0,5 – 1,5 kg | – 3  |
| | Pečená zelenina | 0,5 – 1,5 kg | – 3  |
| | Gratinovaná zelenina | jeden plech | – 3  |
| KOLÁČE A ZÁKUSKY | Piškótový koláč | 0,5 – 1,2 kg | – 3  |
| | Cookies | 0,2 – 0,6 kg | – 3  |
| | Koláčiky | 0,4 – 1,6 kg | – 3  |
| | Slané koláče | 0,8 – 1,2 kg | – 2  |
| | CHLIEB A PIZZA | Tenká pizza | okružla – plech |
| Hrubá pizza | | okružla – plech | – 2  |
| Mrazená pizza | | 1 – 4 vrstvy | – 2  |
| Rožky 🍞 | | 60 – 150 g každý | – 3  |
| Veľký chlieb 🍞 | | 0,7 – 2,0 kg | – 2  |

PRÍSLUŠENSTVO

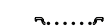
 Drôtený rošt Pekáč alebo forma
na tortu na rošte Nádoba na
odkvákanie/plech na
pečenie alebo pekáč na
rošte Nádoba na
odkvákanie/
plech na
pečenie Nádoba na
odkvákanie
s 500 ml vody Mäsová
sonda Príslušenstvo Air
Fry



TABUĽKA PRÍPRAVY VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA

| RECEPT | ÚROVEŇ PARY | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (min) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|--|-------------|-----------|--------------|---------------|----------------------|
| Shortbread (Linecké cesto) / Cookies | PARA 1 | Áno | 140 – 150 | 35 – 55 | 3 |
| Small cake (Malý koláč) / Muffin (Mafin) | PARA 1 | Áno | 160 – 170 | 30 – 40 | 3 |
| Kysnuté koláče | PARA 1 | Áno | 170 – 180 | 40 – 60 | 2 |
| Piškótové koláče | PARA 1 | Áno | 160 – 170 | 30 – 40 | 2 |
| Focaccia | PARA 1 | Áno | 200 – 220 | 20 – 40 | 3 |
| Bochník chleba | PARA 1 | Áno | 170 – 180 | 70 – 100 | 3 |
| Malý chlieb | PARA 1 | Áno | 200 – 220 | 30 – 50 | 3 |
| Baguette (Bageta) | PARA 1 | Áno | 200 – 220 | 30 – 50 | 3 |
| Pečené zemiaky | PARA 2 | Áno | 200 – 220 | 50 – 70 | 3 |
| Tefacie / hovädzie/ 1 kg | PARA 2 | Áno | 180 – 200 | 60 – 100 | 3 |
| Tefacie / hovädzie / (kúsky) | PARA 2 | Áno | 160 – 180 | 60 – 80 | 3 |
| Pečené hovädzie mäso 1 kg | PARA 2 | Áno | 200 – 220 | 40 – 50 | 3 |
| Pečené hovädzie mäso 2 kg | PARA 2 | Áno | 200 | 55 – 65 | 3 |
| Jahňacie pečené | PARA 2 | Áno | 180 – 200 | 65 – 75 | 3 |
| Dusené kolená | PARA 2 | Áno | 160 – 180 | 85 – 100 | 3 |
| Kurča / guinea fowl (perlička) / duck (kačka) 1 – 1,5 kg | PARA 2 | Áno | 200 – 220 | 50 – 70 | 3 |
| Kurča / guinea fowl (perlička)/ duck (kačka) (kúsky) | PARA 2 | Áno | 200 – 220 | 55 – 65 | 3 |
| Plnená zelenina (paradajky, courgettes (cukety), aubergines (baklažány)) | PARA 2 | Áno | 180 – 200 | 25 – 40 | 3 |
| Rybie filety | PARA 2 | Áno | 180 – 200 | 15 – 30 | 3 |

PRÍSLUŠENSTVO



Drôtený rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody



























Mäsová sonda



Príslušenstvo Air Fry

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

| RECEPT | FUNKCIA | NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (min) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|------------------------------|---|---------------------|-----------|--------------|---------------|---|
| Mrazené zemiakové hranolčeky |  | 650-850 g | Áno | 200 | 25 – 30 | L4  L1  |
| Domáce hranolčeky |  | 300- 800 g | Áno | 200 | 20 – 40 | L4  L1  |
| Čerstvá obaľovaná cuketa |  | 400 g | Áno | 200 | 15 – 20 | L4  L1  |
| Zmiešaná zelenina |  | 300- 800 g | Áno | 200 | 20 – 30 | L4  L1  |
| Mrazené kuracie nugetky |  | 500 g | Áno | 200 | 15 – 20 | L4  L1  |
| Kuracie prsia v strúhanke |  | 1 - 4 cm | Áno | 200 | 20 – 40 | L4  L1  |
| Mrazené rybie tyčinky |  | 500 g | Áno | 220 | 15 – 20 | L4  L1  |
| Rezeň v strúhanke |  | 1 - 4 cm | Áno | 220 | 20 – 50 | L4  L1  |

Pri varení čerstvých alebo domácich potravín olej rovnomerne rozotrite.

Odporúčame vložiť prázdny plech na L1 na zachytenie prípadných zvyškov tuku z plechu Air fry počas prípravy jedla.

Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

FUNKCIE



Tradičné



Horúci vzduch



Konvekčné pečenie



Gril



Turbo gril



ECO Horúci vzduch



Air Fry

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (min) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|--|---------|-----------|--------------|---------------|----------------------|
| Kysnuté koláče / Piškótové koláče | | Áno | 170 | 30 – 50 | 2 |
| | | Áno | 160 | 30 – 50 | 2 |
| | | Áno | 160 | 30 – 50 | 4 1 |
| Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč) | | Áno | 160 – 200 | 30 – 85 | 3 |
| | | Áno | 160 – 200 | 35 – 90 | 4 1 |
| Cookies / Shortbread (linecké cesto) | | Áno | 150 | 20 – 40 | 3 |
| | | Áno | 140 | 30 – 50 | 4 |
| | | Áno | 140 | 30 – 50 | 4 1 |
| | | Áno | 135 | 40 – 60 | 5 3 1 |
| Small cakes (Malé koláčiky) / Muffin (Mafin) | | Áno | 170 | 20 – 40 | 3 |
| | | Áno | 150 | 30 – 50 | 4 |
| | | Áno | 150 | 30 – 50 | 4 1 |
| | | Áno | 150 | 40 – 60 | 5 3 1 |
| Choux buns (Odpalované cesto) | | Áno | 180 – 200 | 30 – 40 | 3 |
| | | Áno | 180 – 190 | 35 – 45 | 4 1 |
| | | Áno | 180 – 190 | 35 – 45 * | 5 3 1 |
| Snehové pusinky | | Áno | 90 | 110 – 150 | 3 |
| | | Áno | 90 | 130 – 150 | 4 1 |
| | | Áno | 90 | 140 – 160 * | 5 3 1 |
| Pizza / chlieb / focaccia | | Áno | 190 – 250 | 15 – 50 | 2 |
| | | Áno | 190 – 230 | 20 – 50 | 4 1 |
| Pizza (tenká, hrubá, focaccia) | | Áno | 220 – 240 | 25 – 50 * | 5 3 1 |
| Mrazená pizza | | Áno | 250 | 10 – 15 | 3 |
| | | Áno | 250 | 10 – 20 | 4 1 |
| | | Áno | 220 – 240 | 15 – 30 | 5 3 1 |
| Slané koláče (zeleninový koláč, kiš) | | Áno | 180 – 190 | 45 – 55 | 3 |
| | | Áno | 180 – 190 | 45 – 60 | 4 1 |
| | | Áno | 180 – 190 | 45 – 70 * | 5 3 1 |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Slané a sladké lístkové cesto) | | Áno | 190 – 200 | 20 – 30 | 3 |
| | | Áno | 180 – 190 | 20 – 40 | 4 1 |
| | | Áno | 180 – 190 | 20 – 40 * | 5 3 1 |

FUNKCIE



Tradičné



Horúci vzduch



Konvekčné pečenie



Gril



Turbo gril



ECO Horúci vzduch



Air Fry

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (min) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|---|---------|-----------|--------------------------|---------------|----------------------|
| Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni | | Áno | 190 – 200 | 45 – 65 | 3 |
| Jahňacie / teľacie / hovädzie 1 kg | | Áno | 190 – 200 | 80 – 110 | 3 |
| Kurča / Králik / Kačica 1 kg | | Áno | 200 – 230 | 50 – 100 | 3 |
| Morka / Hus 3 kg | | Áno | 190 – 200 | 80 – 130 | 2 |
| Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, vcelku) | | Áno | 180 – 200 | 40 – 60 | 3 |
| Plnená zelenina (paradajky, courgettes (cukety), aubergines (baklažány)) | | Áno | 180 – 200 | 50 – 60 | 2 |
| Toast (Hrianka) | | – | 3 (vysoká) | 3 – 6 | 5 |
| Rybíe filé / filety | | – | 2 (stredná) | 20 – 30 ** | 4 3 |
| Sausages (Klobásky) / kebaby / rebierka / hamburgery | | – | 2 – 3 (stredná – vysoká) | 15 – 30 ** | 5 4 |
| Pečené kurča 1 – 1,3 kg | | – | 2 (stredná) | 55 – 70 *** | 2 1 |
| Jahňacie stehno / Shanks (Koleno) | | – | 2 (stredná) | 60 – 90 *** | 3 |
| Pečené zemiaky | | – | 2 (stredná) | 35 – 55 *** | 3 |
| Gratinovaná zelenina | | – | 3 (vysoká) | 10 – 25 | 3 |
| Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1) | | Áno | 190 | 40 – 120 * | 5 3 1 |
| Lasagne a mäso | | Áno | 200 | 50 – 100 * | 4 1 |
| Mäso a zemiaky | | Áno | 200 | 45 – 100 * | 4 1 |
| Ryba so zeleninou | | Áno | 180 | 30 – 50 * | 4 1 |
| Stuffed roasting joints (Plnené kusy mäsa) | | – | 200 | 80 – 120 * | 3 |
| Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa) | | – | 200 | 50 – 100 * | 3 |

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úrovne na prípravu rôznych typov jedál.

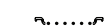
Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje).

Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.

Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte.

Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PRÍSLUŠENSTVO



Drôtený rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody



Mäsová sonda



Príslušenstvo Air Fry

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice. Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

. Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

. Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“.

. Sklo dvierok očistíte 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 jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

ÚDRŽBA ZÁSUVKY NA VODU

Upozornenie: Zásuvka na vodu nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Riziko poškodenia.

Na konci každého cyklu prípravy jedla s parou po asi 30 minútach rúra automaticky vykoná cyklus vypúšťania trvajúci asi jednu minútu, čím všetku vodu zo systému odvedie do vyťahovateľnej zásuvky. Po skončení automatického vypúšťania postupujte nasledovne:

1. Stlačte vrch prednej krytky zásuvky označený priehlbinkou, aby ste vytiahli rukoväť
2. Chyťte rukoväť a vytiahnite zásuvku.
3. Odstráňte veko zásuvky na vodu.
4. Vyprázdňte zásuvku na vodu a vyčistite ju.
5. Vytierajte rôzne komponenty mäkkou handričkou.
6. V prípade potreby nechajte zásuvku vysušiť na vzduchu s otvoreným vekom.
7. Nasadte veko zásuvky na vodu.
8. Znovu vložte umytú a vysušenú vyberateľnú zásuvku na vodu do jej puzdra a dbajte, aby ste ju zatlačili až na doraz.
9. Stlačte spodok prednej krytky zásuvky, aby ste dali rukoväť na miesto.

Poznámka: V prípade potreby možno cyklus vypúšťania vykonať manuálne. Stlačte ikonku Čistenie  na užívateľskom rozhraní a posúvaním sa pomocou tlačidiel + a - zvolte možnosť Vypúšťanie a stlačte ikonku ✓ pre spustenie. Rúra vypustí vodu zo systému a presunie ju do vyberateľnej zásuvky.

Poznámka: Nenechávajte vodu v systéme dlhšie ako 2 dni.

Pri nalievaní do zásuvky používajte vodu izbovej teploty. Horúca voda by mohla ovplyvniť činnosť parného systému. Používajte iba pitnú vodu.

BOJLER

Aby bol výkon rúry vždy optimálny a aby sa po čase nevytvárali usadeniny vodného kameňa, odporúčame vám pravidelne používať funkcie „Vypúšťanie“ a „Odvápňovanie“.

Keď ste dlhší čas nepoužili funkciu Horúci Vzduch + Para, odporúča sa aktivovať cyklus prípravy jedla s prázdnu rúrou s úplne naplnenou nádržou.

VÝMENA ŽIAROVKY

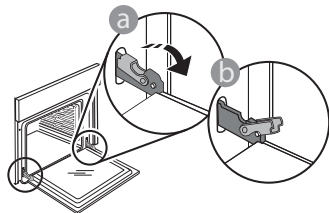
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 40 W/230 ~ V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti. Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

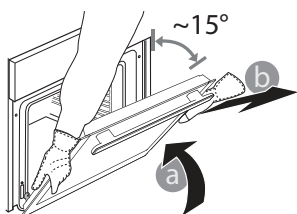
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

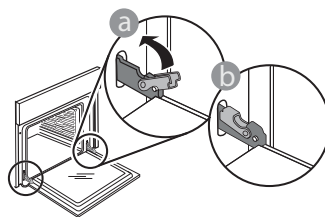
Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia.

Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

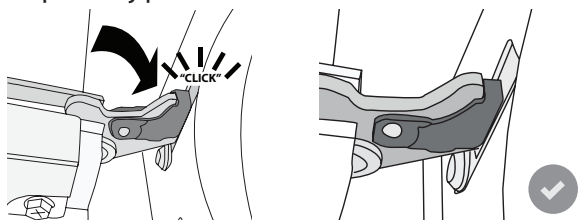


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k ráme, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopíte do pôvodnej polohy. Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe.



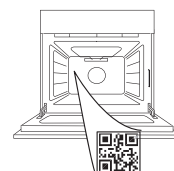
5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|---|---|--|
| Rúra nefunguje. | Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. |
| Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno. | Porucha rúry. | Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. |
| Rúra sa nezohrieva. Funkcia sa nespúšťa. | Je spustený demo režim. | DEMO otvorte v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“ |
| Svetlo zhasne. | Je aktivovaný EKO režim. | EKO otvorte v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“ |
| Aktivácia vypúšťacieho čerpadla niekoľko minút po skončení/ zastavení parného cyklu. | Očakávané automatické vypúšťanie vody | Nie je potrebný žiaden úkon. |

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Pomocou QR kódu vo 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



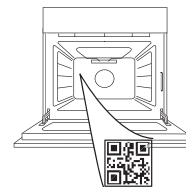
400011669601 REV. A



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

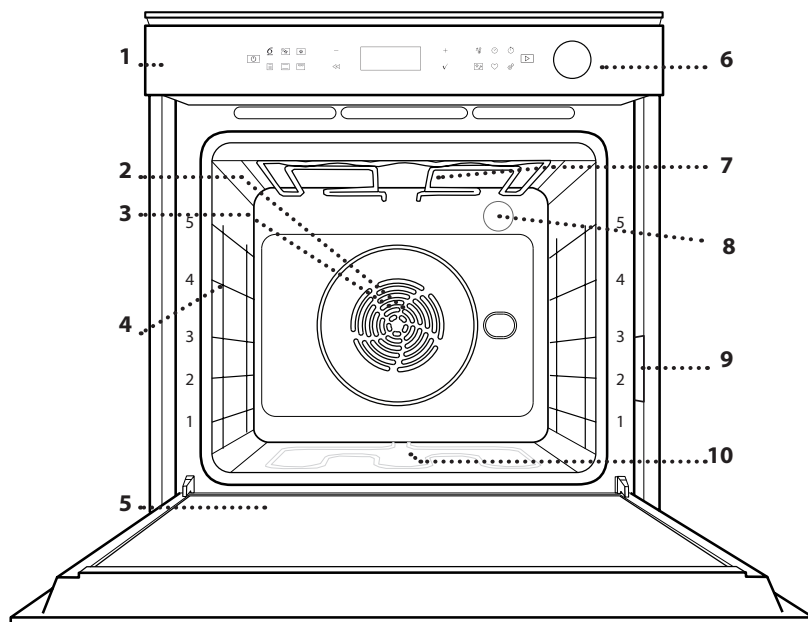
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



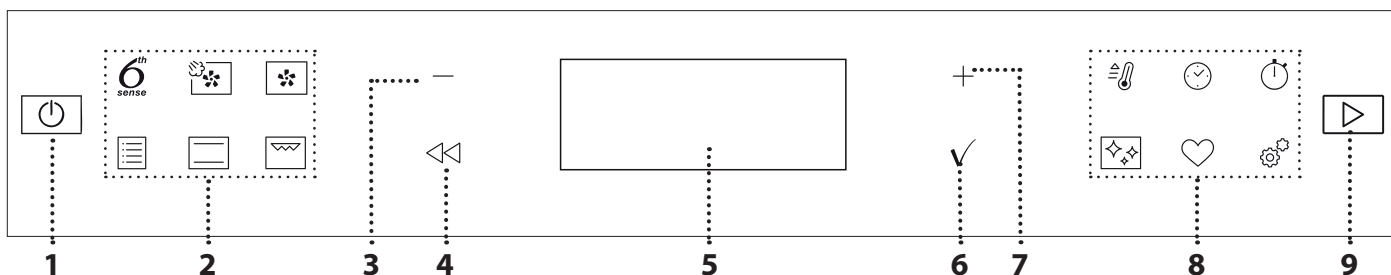
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент
(не видно)
4. Напрявні для решітки
(рівень вказаний на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Контейнер для води
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Лампочка
9. Ідентифікаційна табличка
(не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент
(не видно)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Щоб увімкнути або вимкнути духову шафу, а також зупинити поточну активну функцію, натисніть і утримуйте кнопку.

2. БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

Для швидкого доступу до функцій і меню.

3. КНОПКА НАВІГАЦІЇ "МІНУС"

Для прокручування меню і зменшення параметрів або значень функції.

4. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану.

Під час приготування можна змінювати налаштування.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

7. КНОПКА НАВІГАЦІЇ "ПЛЮС"

Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

8. ОПЦІЇ/БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

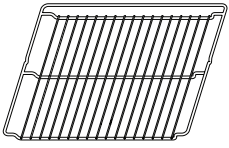
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

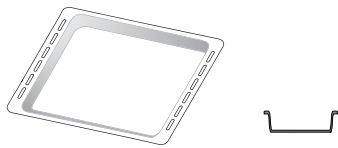
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



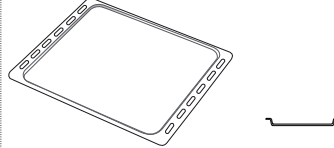
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



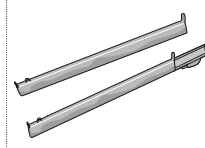
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



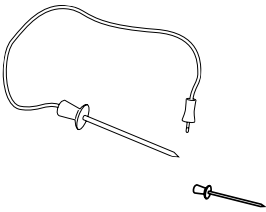
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*

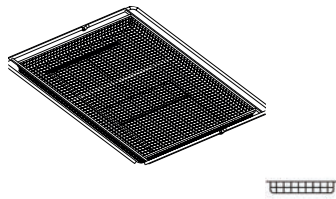


Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ЩУП ДЛЯ М'ЯСА*



ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЬ*



Використовується для приготування страв з функцією "Аерогриль" (під ним має бути встановлене деко для випікання для збору можливих крихт і крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

*Доступно лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнитися залежно від придбаної моделі.

Інше приладдя можна придбати окремо; для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього посуньте решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований догори. Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

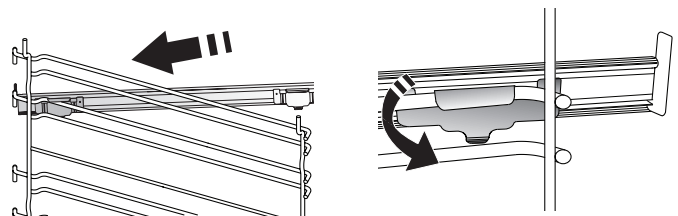
. Для того щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх та обережно витягніть нижню частину з паза: тепер напрямні для решітки можна зняти.

. Щоб встановити напрямні для решітки, спочатку встановіть верхню частину назад у паз. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Витягніть напрямні для решітки із духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи на телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.



Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ

6th
sense

6th SENSE

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца) повністю автоматичним.

Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.



КОНВЕКЦІЯ + ПАРА

Поєднуючи властивості пари з примусовим нагнітанням повітря, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо обирати рівень ПАРА 1 для приготування хліба та десертів та ПАРА 2 — для м'яса, риби та овочів.



КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ

• ВИПІК.З КОНВ.

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

• ТУРБО ГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

• ЗАМОР. ВИПІЧКА

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» АЕРОГРИЛЬ

Ця функція дозволяє готувати картоплю фрі, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні елементи циклічно нагрівають камеру, а вентилятор циркулює гаряче повітря.

Найкращих результатів приготування можна досягти лише за умови використання деко для аерогрилю (входить до комплекту деяких моделей). Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на деко для аерогрилю в один шар і дотримуйтесь інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Не використовуйте більше одного дека, щоб запобігти нерівномірному приготуванню.

» ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.

» DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ)

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

» ЗБЕР. ТЕПЛА

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» ЕКО КОНВЕКЦІЯ

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Під час роботи функції ECO світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.



ТРАДИЦ. РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.



ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.



ШВИДКЕ ПІДГРІВ.

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.



TIMERS (ТАЙМЕРИ)

Для зміни значень часу роботи функції.



MINUTEMINDER (ТАЙМЕР)

Для відліку часу без активації функції.



ОЧИЩЕННЯ

• SMART CLEAN

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духову шафу холодна.

• ДРЕНАЖ

Зливання води із системи пароутворення з метою запобігання залишенню води в ній, коли прилад не використовувався протягом певного часу.

• ВИДАЛ. НАКИПУ

Для видалення вапняних відкладень із системи пароутворення. Рекомендовано регулярно використовувати цю функцію. Якщо цього не робити, на дисплеї з'явиться нагадування про необхідність видалення накипу.



НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи.

Коли режим ECO активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і за 1 хвилину лампа вимкнеться. Він автоматично активується у разі натискання будь-якої кнопки.

Коли режим "ДЕМО" увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте "ДЕМО" в меню "НАЛАШТУВАННЯ" і виберіть "Вимк".

У разі вибору "СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ." вибір вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.



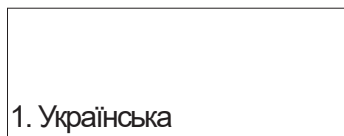
FAVORITE (ВИБРАНЕ)

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого увімкнення приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї з'явиться "English" (англійська).



За допомогою кнопок + або - перегляньте список доступних мов і виберіть потрібну. Натисніть ✓, щоб підтвердити свій вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши "МОВА" в меню "НАЛАШТУВАННЯ", яке можна відкрити, натиснувши ⚙️.

2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

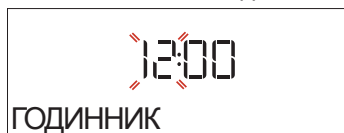
Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13).



За допомогою кнопок навігації "+" і "-" виберіть режими 16 "Високий" або 13 "Низький", потім натисніть ✓, щоб підтвердити обрані параметри.

3. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після вибору потужності необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Натисніть + або -, щоб встановити поточне значення годин, а потім натисніть ✓: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.

Натисніть кнопку + або -, щоб встановити хвилини і натисніть кнопку ✓ для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно. Виберіть "ГОДИННИК" в меню "НАЛАШТУВАННЯ", яке можна відкрити, натиснувши ⚙️.

4. ВСТАНОВЛЕННЯ РІВНЮ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ

Для того, щоб духову шафу працювала ефективно, а також для того, щоб вона регулярно пропонувала користувачеві виконати цикл видалення накипу, коли це необхідно, важливо встановити правильний рівень жорсткості води. Для цього увімкніть шафу, натиснувши ⏻, натисніть "Налаштування" ⚙️ та за допомогою кнопок навігації + й - виберіть "ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ". Натисніть ✓ для підтвердження. За допомогою кнопок навігації + та - виберіть належний рівень жорсткості води у вашому регіоні відповідно до таблиці нижче:

| РІВНІ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ | | | | |
|-----------------------|-------------------------|----------------------------|------------------------------|--|
| | Рівень | °dH Німецькі градуси | °fH Французькі градуси | Градуси Кларка Британські градуси |
| 1 | Дуже м'яка | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | М'яка | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Середньої жорсткості | 12-16 | 21-29 | 15-20 |
| 4 | Жорстка | 17-34 | 30-60 | 21-42 |
| 5 | Дуже жорстка | 35-50 | 61-90 | 43-62 |

Натисніть ✓ для підтвердження.

За замовчуванням встановлено рівень жорсткості води "Жорстка".


5. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духову шафу може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, "Конвекція" або "Випікання з конвекцією").

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Натисніть , щоб увімкнути духову шафу: на дисплеї з'явиться остання основна функція, що використовувалася, або головне меню.

Функції можна вибрати, натиснувши на значок однієї з основних функцій або шляхом прокручування меню: Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї відобразиться перший доступний пункт), натискайте **+** або **-**, щоб обрати необхідний, та підтвердіть вибір за допомогою **✓**.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши **◀**, можна знову змінити попереднє налаштування.

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ/РІВЕНЬ ПАРИ

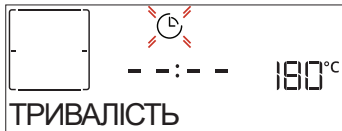




Коли значення блимає на дисплеї, змініть його, натискаючи кнопку **+** або **-**, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження. Після цього продовжуйте з наступним налаштуванням (якщо це можливо).


Таким же чином можна встановити рівень грилю: Для смаження на грилі передбачено три рівня потужності: 3 (високий), 2 (середній), 1 (низький). У функції "Конвекція + пара" можна обрати кількість пари з наступних значень: ПАРА 1, ПАРА 2.

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру/рівень грилю можна змінити за допомогою **+** або **-**.


ТРИВАЛІСТЬ

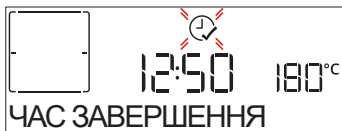


Коли на дисплеї блимає значок , натискайте кнопку **+** або **-**, щоб встановити бажаний час готування, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження. Не потрібно задавати час приготування, якщо ви будете вручну обирати час приготування (без таймера): Натисніть **✓** або  для підтвердження і запустіть виконання функції. Вибравши цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.


Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : натискайте **+** або **-**, щоб змінити його, а потім натисніть **✓** для підтвердження.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна відкласти їхній запуск, встановивши час завершення після встановлення часу готування. На дисплеї відображається час завершення, поки блимає значок .



Натисніть **+** або **-**, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть **✓** для підтвердження і активуйте функцію. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами час.

Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Виріб досягає необхідної температури поступово, тому час приготування буде дещо довшим, ніж вказано в таблиці приготування. В режимі очікування можна натиснути **+** або **-**, щоб змінити запрограмований час завершення, або натиснути **◀**, щоб змінити інші налаштування. Натискаючи  для візуалізації інформації, можна виконувати перемикання між часом завершення і тривалістю.

. 6th SENSE

Ці функції автоматично вибирають найкращий режим, температуру та тривалість приготування, смаження або випікання всіх доступних страв.

За необхідності просто вкажіть характеристику страви, щоб отримати оптимальний результат.

ВАГА/ВИСОТА/ПІЦА (КРУГЛЕ ДЕКО)




Щоб правильно встановити функцію, дотримуйтеся вказівок, які з'являються на дисплеї: коли з'явиться запит, натисніть **+** або **-**, щоб встановити необхідне значення, а потім натисніть **✓** для підтвердження.

ГОТОВНІСТЬ/ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense можна налаштувати рівень готовності.



Коли з'явиться запит, натисніть **+** або **-**, щоб вибрати бажаний рівень, починаючи з "Із кров'ю" (-1) до "Добре просмажений" (+1). Натисніть **✓** або  для підтвердження і запустіть виконання функції.

Таким самим чином, у деяких функціях 6th Sense, можливо налаштувати рівень підрум'янювання від низького (-1) до високого (1).

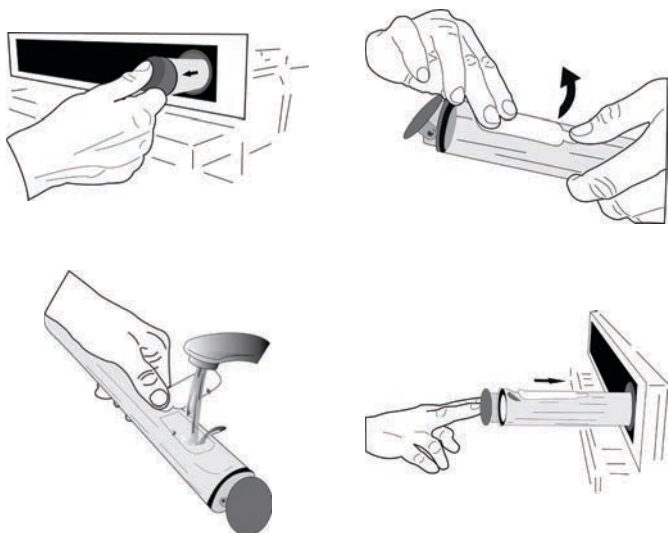
. ГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Обираючи "Конвекція+пара" або один з декількох рецептів для 6th Sense ви можете приготувати будь-яку страву, використовуючи пару.

Під час приготування страви пара розповсюджується швидше та рівномірніше порівняно з гарячим повітрям, яке використовується у звичайних функціях конвекції: це дозволяє скоротити час приготування, зберегти цінні поживні речовини та гарантує неперевершений результат при приготуванні будь-якої страви. Під час всього процесу приготування на пару дверцята


шафи мають бути зачиненими. Для продовження приготування на парі необхідно додати воду у нагрівач системи пароутворення, який знаходиться всередині духовки, використовуючи висувний контейнер на контрольній панелі. Коли на дисплеї з'явиться напис "ДОЛИЙТЕ ВОДУ", витягніть контейнер, натиснувши на його передню кришку.


Як тільки ви витягнули контейнер, відкрийте кришку й повільно налейте в нього питну воду до позначки, що відповідає рівню, який відображається на дисплеї (РІВЕНЬ 1 - 160 мл або РІВЕНЬ 2 - 300 мл, залежно від обраної функції). У жодному разі не переповнюйте контейнер вище позначки, що вказує на рівень 2.




Закрийте контейнер, обережно натиснувши на нього в напрямку панелі так, щоб він повністю зачинився. Контейнер має завжди залишатися закритим, окрім випадків наповнення його водою. Після першого заповнення, у разі тривалих циклів приготування, коли вода закінчиться, може знадобитися долити її знову, щоб завершити цикл: духовка повідомить про це, якщо це буде потрібно. Забороняється заповнювати контейнер, якщо духовку шафу вимкнено, або на дисплеї не з'явиться відповідне повідомлення. Ми рекомендуємо спорожнювати контейнер після завершення циклу приготування на парі.


3. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

В будь-який час, якщо бажано застосувати значення за замовчуванням або якщо застосовані необхідні налаштування, натисніть , щоб активувати цю функцію.

Під час фази затримки, якщо натиснути , духовка шафа негайно активує режим.

Зверніть увагу: Після вибору функції на дисплеї відобразиться найбільш оптимальний рівень для кожної функції.

В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

Якщо духовка шафа прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Натисніть , щоб повернутися до попереднього екрана й вибрати іншу функцію або дочекайтеся повного охолодження.

4. ПРОГРІВАННЯ



Для використання деяких функцій потрібне прогрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу прогрівання активовано.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духовка шафа досягла встановленої температури та необхідно "ДОДАТИ ПРОДУКТИ".

Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духовку шафу, зачинити дверцята та запустити приготування.

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час готування не включає фазу попереднього прогрівання. Бажану температуру в духовій шафі завжди можна змінити за допомогою кнопки  або .

5. ПАУЗА ПРИГОТУВАННЯ/ПЕРЕВЕРНУТИ АБО ПЕРЕВІРИТИ ПРОДУКТ

При відкриванні дверцят готування буде тимчасово призупинено шляхом деактивації нагрівальних елементів.

Щоб знову запустити готування, зачиніть дверцята.

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування.




Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати. Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, після цього закрийте дверцята і продовжіть готування.

Так само наприкінці приготування (10% від часу до завершення) духовка шафа запропонує перевірити страву.

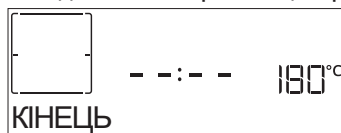




Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати. Перевірте страву, зачиніть дверцята та продовжіть готування.

Зверніть увагу: Натисніть , щоб пропустити ці дії. Інакше, якщо не буде вжито жодних дій після певного часу, духовка шафа продовжить приготування страви.

6. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.





Натисніть , щоб продовжувати готування в ручному режимі (без таймера) або натисніть , щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри приготування будуть збережені. Після виймання їжі залиште піч охолонути з відкритими дверцятами.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви шляхом активації гриля після завершення готування.









Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть  для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання. Виконання функції можна зупинити у будь-який момент, натиснувши , щоб вимкнути духову шафу.


• ВИБРАНЕ

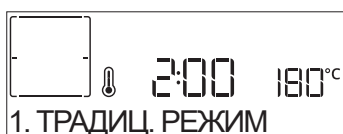
Після завершення приготування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.







Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть ; щоб проігнорувати запит, натисніть . Після натискання кнопки  натисніть  або , щоб вибрати номер позиції, потім натисніть  для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо пам'ять заповнена або вибраний номер вже зайнятий, з'явиться запит щодо підтвердження перезапису попередньої функції.


Для виклику збереженого режиму з пам'яті натисніть : На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.

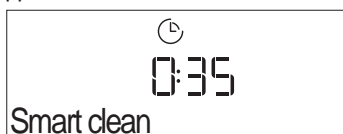



Натисніть  або , щоб вибрати функцію, підтвердіть вибір, натиснувши , а потім натисніть  для активування.



ОЧИЩЕННЯ

• SMARTCLEAN

Натисніть , щоб відобразити "Smart Clean" на дисплеї.



Щоб активувати функцію, натисніть кнопку : на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів

очищення: Дотримуйтеся вказівок, а потім після завершення натисніть . Після завершення всіх кроків за потреби натисніть  для активації циклу очищення.

Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Як тільки цикл буде завершено, на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть її висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

• ДРЕНАЖ


Функція "Дренаж" дозволяє зливати воду, щоб запобігти застою в нагрівачі. Цей виріб було розроблено для автоматичного запуску циклу зливання води після зупинки/завершення готування.

Приблизно через 30 хвилин після зупинки/закінчення процесу приготування духової шафи автоматично зливає воду з системи, переміщуючи залишки води в контейнер (будьте обережні, не виймайте контейнер після готування). Після цього контейнер можна витягнути й спорожнити.

Ми рекомендуємо спорожнити шухляду одразу по завершенню зливу води наприкінці циклу приготування.

У разі необхідності користувач може виконати ручне спорожнення, дотримуючись наведених нижче інструкцій.




Переконайтеся, що контейнер для води встановлено в духову шафу належним чином, виберіть функцію "Зливання", натисніть  і дочекайтеся автоматичного запуску циклу. Середня тривалість зливання за повного заповнення системи становить близько

однієї хвилини. Після цього контейнер можна витягнути й спорожнити.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолочла, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 30 хвилин після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відобразатиметься повідомлення "ВОДА ГАРЯЧА".

• ВИДАЛ.НАКИПУ

Ця спеціальна функція, активована через певний проміжок часу, дозволяє утримувати систему пароутворення в найкращому стані. Після запуску функції виконуйте дії, зазначені на дисплеї, і натисніть , щоб розпочати наступну фазу. Середня тривалість виконання функції становить близько 100 хвилин.

Зверніть увагу: Якщо зупинити функцію, весь цикл видалення накипу необхідно буде повторити.

Коли буде потрібно виконати цикл видалення накипу на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення (див. таблицю далі).

| ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ | ЗНАЧЕННЯ |
|---|--|
| <ВИДАЛІТЬ НАКИП> З'являється приблизно через 15 годин циклів обробки паром* | Рекомендується виконати цикл видалення накипу. |
| <БУДЬ-ЛАСКА ВИДАЛІТЬ НАКИП> З'являється приблизно через 20 годин циклів обробки паром* | Видалення накипу є обов'язковим. Цикл обробки паром неможливо буде запустити, доки не буде виконано цикл видалення накипу. |

*значення рівня жорсткості води за замовчуванням (4 - Жорстка). Кількість годин виконаних циклів обробки паром, перш ніж з'являться повідомлення про видалення накипу, залежить від рівня жорсткості води, встановленого на приладі.

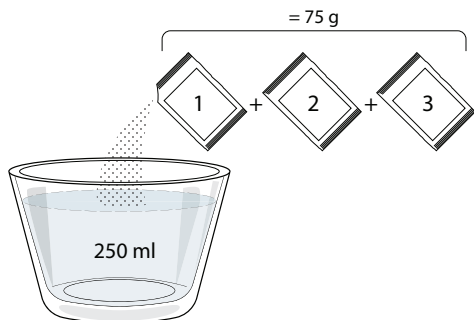
Процес видалення накипу також може виконуватися щоразу, коли користувач бажає виконати ретельніше очищення внутрішнього парового контуру.


Перед початком фази видалення накипу прилад перевірити, чи не залишилося в нагрівачі залишків води, і в разі потреби може бути виконаний цикл зливання води. У цьому випадку після циклу зливання потрібно буде спорожнити контейнер, перш ніж продовжити фазу видалення накипу.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 30 хвилин після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відобразиться повідомлення "ВОДА ГАРЯЧА".

» ФАЗА 1/2: ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (70 ХВ)

Коли на дисплеї з'явиться напис <ДОДАЙТЕ 0,25 Л РОЗЧИНУ>, залийте розчин для видалення накипу у контейнер. Для найкращого результату при видаленні накипу рекомендуємо наповнити бачок розчином, що складається зі 75 г спеціального засобу WPRO та 250 л питної води. Переконайтеся, що розчин повністю розчинився у воді, без осаду. WPRO — це професійний засіб для технічного обслуговування, що забезпечує найкращу якість функції пари в духовій шафі. Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu. Whirlpool не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням інших засобів для чищення, доступних на ринку.




Коли розчин для видалення накипу залитий всередину відділення, натисніть , щоб розпочати основний процес видалення накипу.

На етапах видалення накипу вам не обов'язково контролювати цей процес, стоячи біля приладу. Після завершення кожного етапу лунає сигнал, і на дисплеї відображаються інструкції для переходу до наступного етапу.

Після завершення процесу видалення накипу нагрівач буде спорожнено: розчин для видалення накипу, який використовується на цьому етапі, буде злитий у висувний контейнер.

» ФАЗА 2/2: ОПОЛІСКУВАННЯ (30 ХВ.)

Для видалення залишків накипу з контейнера й парового контуру необхідно виконати цикл ополіскування. Коли на дисплеї з'явиться напис <ДОДАТИ 0,25 Л ВОДИ>, залийте в контейнер 0,25 л питної води, а потім натисніть , щоб почати ополіскування. Не вимикайте духову шафу до завершення всіх кроків функції.



Коли на дисплеї з'явиться повідомлення "ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ ЗАВЕРШЕНО", натисніть ОК для підтвердження.

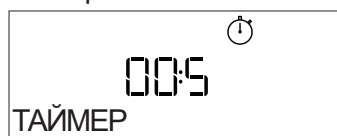
Поки триває цикл очищення, функції приготування їжі активувати неможливо. Зверніть увагу: На дисплеї з'явиться повідомлення, яке нагадає вам про регулярне виконання цієї операції. Після завершення процедури видалення накипу рекомендується висушити камеру від можливих залишків води. Після цього можна буде знову використовувати всі функції приготування на парі.

Примітка: під час циклу видалення накипу може бути чути деякий шум, оскільки насоси духової шафи вмикаються для забезпечення оптимальної ефективності видалення накипу.



Після початку циклу обслуговування не виймайте контейнер, якщо на дисплеї не з'явиться відповідне повідомлення

ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ


Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і натисніть кнопку + або - : На дисплеї з'явиться значок  . За допомогою кнопки + або - встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку , щоб увімкнути таймер.

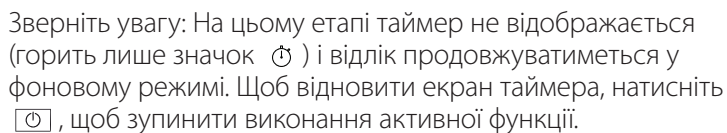
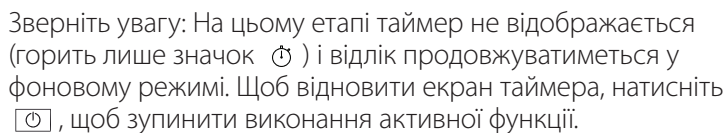


Після того як таймер завершить зворотний відлік встановленого часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

Зверніть увагу: За допомогою таймера зворотного відліку не можна активувати жоден з циклів приготування. Щоб змінити встановлений час таймера, натисніть + або - ; натисніть  або , щоб у будь-який момент вимкнути таймер.

Після активації таймера можна також вибрати і активувати будь-яку функцію.

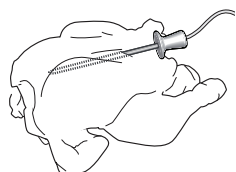
Натисніть , щоб увімкнути духову шафу. Після цього виберіть необхідну функцію. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Зверніть увагу: На цьому етапі таймер не відображається (горить лише значок ) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб відновити екран таймера, натисніть , щоб зупинити виконання активної функції.

ВКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ М'ЯСА (ЗА НАЯВНОСТІ)

Щуп для м'яса, який входить до комплекту поставки, дозволяє вимірювати точну внутрішню температуру їжі під час її готування.

Щуп для м'яса дозволяється використовувати лише в деяких функціях ("Стандартний режим", "Конвекція", "Випікання з конвекцією", "Турбогриль", "Повільне готування" та "М'ясо 6th Sense").



Дуже важливо точно розташувати зонд, щоб отримати ідеальний смак страви. Повністю вставте щуп у найбільш м'ясисту частину шматка, уникаючи областей із кістками та жиром. Якщо ви готуєте домашню птицю, вставляйте щуп із боків у середню частину грудинки таким чином, щоб його кінці не закінчувалися в порожнистій

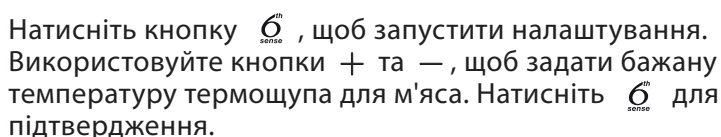
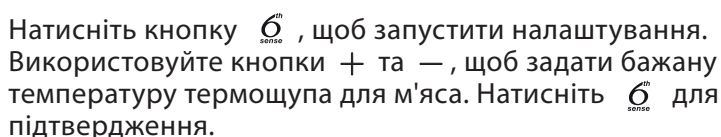
області грудинки.

Якщо м'ясо має дуже нерівномірну товщину, перед тим, як вийняти його з духовки, перевірте, чи правильно воно готувалося.

Вставте кінець щупа в отвір, що знаходиться на правій стінці робочої камери духовки.

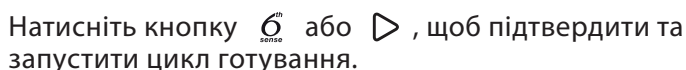
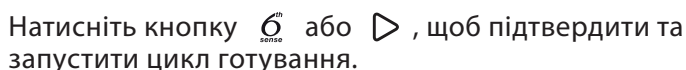
Коли щуп для м'яса підключений до камери духової шафи, лунає звуковий сигнал, а на дисплеї відображається символ та цільова температура. Якщо під час вибору функції щуп для м'яса вставлено, дисплей перемикається на задану температуру щупа за замовчуванням.



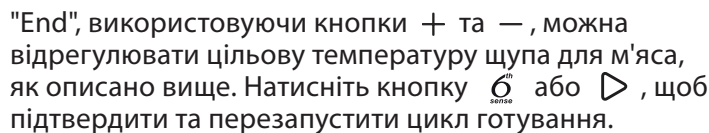
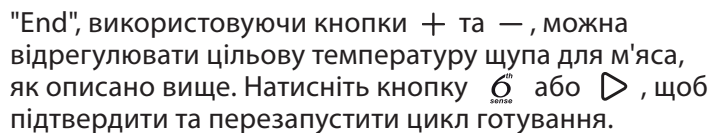
Натисніть кнопку , щоб запустити налаштування. Використовуйте кнопки + та -, щоб задати бажану температуру термощупа для м'яса. Натисніть  для підтвердження.

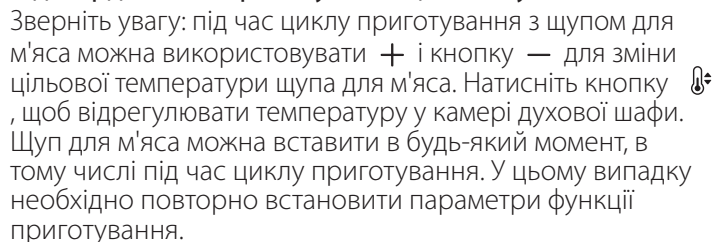
Використовуйте кнопки + та -, щоб виставити температуру духовки.



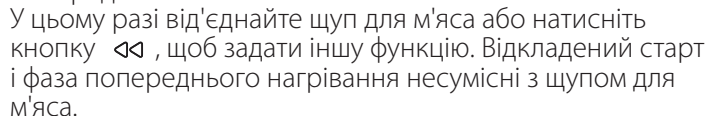
Натисніть кнопку  або , щоб підтвердити та запустити цикл готування.

Під час циклу приготування на дисплеї відображається цільова температура щупа для м'яса. Коли м'ясо досягає заданої цільової температури, цикл готування зупиняється, а на дисплеї відображається слово "End". Для того, щоб перезапустити цикл приготування з моменту появи на дисплеї індикації

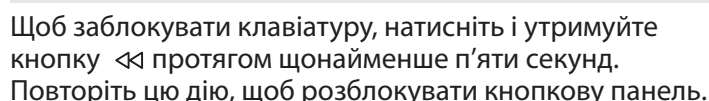
"End", використовуючи кнопки + та -, можна відрегулювати цільову температуру щупа для м'яса, як описано вище. Натисніть кнопку  або , щоб підтвердити та перезапустити цикл готування.

Зверніть увагу: під час циклу приготування з щупом для м'яса можна використовувати + і кнопку - для зміни цільової температури щупа для м'яса. Натисніть кнопку , щоб відрегулювати температуру у камері духової шафи. Щуп для м'яса можна вставити в будь-який момент, в тому числі під час циклу приготування. У цьому випадку необхідно повторно встановити параметри функції приготування.

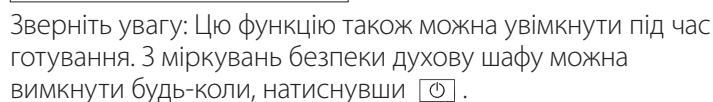
Якщо щуп для м'яса несумісний з певною функцією, духовка вимикає цикл готування і подає звуковий сигнал попередження.

У цьому разі від'єднайте щуп для м'яса або натисніть кнопку , щоб задати іншу функцію. Відкладений старт і фаза попереднього нагрівання несумісні з щупом для м'яса.




















БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати клавіатуру, натисніть і утримуйте кнопку  протягом щонайменше п'яти секунд. Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопку панель.



Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

| КАТЕГОРІЇ СТРАВ | | РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ | ПЕРЕВЕРТАННЯ (від часу приготування) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ | |
|---------------------------|---------------------|-------------------------|--|---|---|
| ЛАЗАНЬЯ | - | 0,5 - 3 кг | - |  | 2 |
| М'ЯСО | Смаж. яловичина | 0,6 - 2 кг | - |  | 3 |
| | Гамбургери | 1,5 - 3 см | 3/5 |  | 4 |
| | Смаж. | 0,6 - 2,5 кг | - |  | 3 |
| | Смаж. курятина | 0,6 - 3 кг | - |  | 2 |
| | Філе і грудинка | 1-5 см | 2/3 |  | 4 |
| РИБА | Рибне філе | 0,5 - 3 (см) | - |  | 2 |
| | Філе заморожене | 0,5 - 3 (см) | - |  | 2 |
| ОВОЧІ | Картопля | 0,5 - 1,5 кг | - |  | 3 |
| | Смажені овочі | 0,5 - 1,5 кг | - |  | 3 |
| | Овочева запіканка | одне деко | - |  | 3 |
| ПИРОГИ ТА ІНША ВИПІЧКА | Бісквітний торт | 0,5-1,2 кг | - |  | 3 |
| | Печиво | 0,2-0,6 кг | - |  | 3 |
| | Пісочний пиріг | 0,4 - 1,6 кг | - |  | 3 |
| | Солоний пиріг | 0,8 - 1,2 кг | - |  | 2 |
| ПІЦЦА ТА ХЛІБ | Тонка піца | Кругла; деко | - |  | 2 |
| | Піца, товста основа | Кругла; деко | - |  | 2 |
| | Заморожена піца | 1-4 шари | - |  | 2 |
| | Булочки 🍞 | 60-150 г кожен | - |  | 3 |
| | Великий хліб 🍞 | 0,7 - 2,0 кг | - |  | 2 |

ПРИЛАДДЯ



Решітка




















Лист духової шафи
для випікання або
форма для випічки
на решітціПіддон/деко для
випікання або лист
духової шафи для
випікання на решітціПіддон/деко
для випікання

Піддон із 500 мл води

Термометр
для м'ясаПриладдя для
фритюру Air Fry



КОНВЕКЦІЯ + ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

| РЕЦЕПТ | РІВЕНЬ ПАРИ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв.) | ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ |
|--|-------------|-----------------------|------------------|------------------|---|
| Коржики/печиво | ПАРА 1 | Так | 140 - 150 | 35 - 55 |  |
| Тістечка/кекси | ПАРА 1 | Так | 160 - 170 | 30 - 40 |  |
| Пирого з дріжджового тіста | ПАРА 1 | Так | 170 - 180 | 40 - 60 |  |
| Бісквітні торти | ПАРА 1 | Так | 160 - 170 | 30 - 40 |  |
| Фокача | ПАРА 1 | Так | 200 - 220 | 20 - 40 |  |
| Хлібина | ПАРА 1 | Так | 170 - 180 | 70 - 100 |  |
| Хлібна булочка | ПАРА 1 | Так | 200 - 220 | 30 - 50 |  |
| Багет | ПАРА 1 | Так | 200 - 220 | 30 - 50 |  |
| Смажена картопля | ПАРА 2 | Так | 200 - 220 | 50 - 70 |  |
| Телятина/яловичина (1 кг) | ПАРА 2 | Так | 180 - 200 | 60 - 100 |  |
| Телятина/яловичина (шматочки) | ПАРА 2 | Так | 160 - 180 | 60-80 |  |
| Ростбіф з кров'ю 1 кг | ПАРА 2 | Так | 200 - 220 | 40 - 50 |  |
| Ростбіф з кров'ю 2 кг | ПАРА 2 | Так | 200 | 55 - 65 |  |
| Бараняча нога | ПАРА 2 | Так | 180 - 200 | 65 - 75 |  |
| Тушковані ніжки | ПАРА 2 | Так | 160 - 180 | 85 - 100 |  |
| Курка/цесарка/качка (1 - 1,5 кг) | ПАРА 2 | Так | 200 - 220 | 50 - 70 |  |
| Курка/цесарка/качка (шматками) | ПАРА 2 | Так | 200 - 220 | 55 - 65 |  |
| Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани) | ПАРА 2 | Так | 180 - 200 | 25 - 40 |  |
| Рибне філе | ПАРА 2 | Так | 180 - 200 | 15-30 |  |

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон/деко для випікання



Піддон із 500 мл води



Термометр для м'яса



Приладдя для фритюру Air Fry

ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв.) | ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ |
|---------------------------|---|-------------------------|-----------------------|------------------|------------------|---|
| Заморожена картопля фрі |  | 650-850 г | Так | 200 | 25 - 30 | L4  L1  |
| Домашня картопля фрі |  | 300 - 800 г | Так | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Паніровані цукіні |  | 400 г | Так | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Овочева асорті |  | 300 - 800 г | Так | 200 | 20 - 30 | L4  L1  |
| Заморожені курячі нагетси |  | 500 г | Так | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Панірована куряча грудка |  | 1 - 4 см | Так | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Заморожені рибні палички |  | 500 г | Так | 220 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Панірована котлета |  | 1 - 4 см | Так | 220 | 20 - 50 | L4  L1  |

Для готування свіжих або домашніх страв розподіліть олію рівномірно.

Ми рекомендуємо додати порожнє деко на лоток L1, щоб зібрати залишки жиру, які під час готування можуть потрапляти з деко аерогриля.

Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ



Станд. режим



Конвекція



Випікання з конвекцією



Гриль



Турбогриль



























































































Еко конвекція



Аерогриль

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв.) | ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ |
|--|---|-----------------------|------------------|------------------|---|
| Пирого з дріжджового тіста/ бісквіти |  | Так | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Так | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Так | 160 | 30 - 50 | 4  1  |
| Пирого з начинкою (чізкейк, штрудель, яблучний пиріг) |  | Так | 160 - 200 | 30-85 | 3  |
| |  | Так | 160 - 200 | 35 - 90 | 4  1  |
| Печиво/пісочні коржики |  | Так | 150 | 20 - 40 | 3  |
| |  | Так | 140 | 30 - 50 | 4  |
| |  | Так | 140 | 30 - 50 | 4  1  |
| |  | Так | 135 | 40 - 60 | 5  3  1  |
| Тістечка/кекси |  | Так | 170 | 20 - 40 | 3  |
| |  | Так | 150 | 30 - 50 | 4  |
| |  | Так | 150 | 30 - 50 | 4  1  |
| |  | Так | 150 | 40 - 60 | 5  3  1  |
| Заварні тістечка |  | Так | 180 - 200 | 30 - 40 | 3  |
| |  | Так | 180 - 190 | 35 - 45 | 4  1  |
| |  | Так | 180 - 190 | 35-45* | 5  3  1  |
| Безе |  | Так | 90 | 110 - 150 | 3  |
| |  | Так | 90 | 130-150 | 4  1  |
| |  | Так | 90 | 140-160* | 5  3  1  |
| Піца/хліб/фокача |  | Так | 190 - 250 | 15 - 50 | 2  |
| |  | Так | 190-230 | 20 - 50 | 4  1  |
| Піца (тонка, товста, фокача) |  | Так | 220-240 | 25-50* | 5  3  1  |
| Заморожена піца |  | Так | 250 | 10-15 | 3  |
| |  | Так | 250 | 10 - 20 | 4  1  |
| |  | Так | 220-240 | 15-30 | 5  3  1  |
| Солоні пироги (овочевий пиріг, кіш) |  | Так | 180 - 190 | 45-55 | 3  |
| |  | Так | 180 - 190 | 45-60 | 4  1  |
| |  | Так | 180 - 190 | 45-70* | 5  3  1  |
| Воловани/печиво з листкового тіста |  | Так | 190 - 200 | 20 - 30 | 3  |
| |  | Так | 180 - 190 | 20 - 40 | 4  1  |
| |  | Так | 180 - 190 | 20-40* | 5  3  1  |

ФУНКЦІЇ



Станд. режим



Конвекція



Випікання з конвекцією



Гріль



Турбогріль



Еко конвекція



Аерогріль

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв.) | ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ |
|--|---------|-----------------------|------------------------|------------------|-------------------|
| Лазанья/відкриті пироги/запіканки з макаронами/канелоні | | Так | 190 - 200 | 45-65 | 3 |
| Ягнятина/телятина/яловичина (1 кг) | | Так | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Курятина/кролятина/качатина (1 кг) | | Так | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Індичка/гуска, 3 кг | | Так | 190 - 200 | 80-130 | 2 |
| Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла) | | Так | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани) | | Так | 180 - 200 | 50-60 | 2 |
| Тост | | — | 3 (висока) | 3-6 | 5 |
| Рибне філе/стейки | | — | 2 (середня) | 20-30** | 4 3 |
| Ковбаски/кебаби/поребрини/гамбургери | | — | 2-3 (середня - висока) | 15-30** | 5 4 |
| Жарена курятина 1-1,3 кг | | — | 2 (середня) | 55-70*** | 2 1 |
| Бараняча нога/гомілка | | — | 2 (середня) | 60-90*** | 3 |
| Смажена картопля | | — | 2 (середня) | 35-55*** | 3 |
| Овочева запіканка | | — | 3 (висока) | 10 - 25 | 3 |
| Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5)/ лазанья (рівень 3)/м'ясо (рівень 1) | | Так | 190 | 40-120* | 5 3 1 |
| Лазанья та м'ясо | | Так | 200 | 50-100* | 4 1 |
| М'ясо з картоплею | | Так | 200 | 45-100* | 4 1 |
| Риба та овочі | | Так | 180 | 30-50* | 4 1 |
| Фаршировані шматки м'яса | | — | 200 | 80-120* | 3 |
| Шматки м'яса (кролик, курка, ягня) | | — | 200 | 50-100* | 3 |

*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

**Переверніть страву після половини часу готування.

***Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв.

Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.

Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон/деко для випікання



Піддон із 500 мл води



Термошуп для м'яса



Приладдя для фритюру Air Fry

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола. Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні виробу.

Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

. Протріть поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

. Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

. Після кожного використання залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

. Активуйте функцію "Smart Clean" для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

. Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

. Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ


Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ДОГЛЯД ЗА КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ВОДИ

Обережно: Контейнер для води не призначений для миття в посудомийній машині: існує ризик пошкодження!

Наприкінці кожного циклу приготування на парі (приблизно через 30 хвилин) духову шафу автоматично виконує цикл зливання, який триває приблизно одну хвилину, таким чином перекачуючи всю воду в системі у висувний контейнер. Після завершення автоматичного зливання виконайте наступні дії:

1. Натисніть на верхню частину передньої кришки контейнера, позначену заглибленням, щоб витягнути ручку
2. Візьміться за ручку й витягніть контейнер для води.
3. Зніміть кришку контейнера для води.
4. Випорожніть контейнер для води та почистіть його.
5. Витріть усі компоненти м'якою тканиною.
6. За потреби дайте контейнеру висохнути, не закриваючи його кришкою.
7. Встановіть кришку контейнера для води на місце.
8. Вставте вимитий і висувний висувний контейнер для води на місце, натиснувши на нього до упору
9. Натисніть на нижню частину передньої кришки контейнера, щоб повернути ручку на місце.

Примітка: за потреби можна виконати цикл ручного зливання води. Для цього натисніть значок "Очищення"  на панелі інтерфейсу користувача, а потім за допомогою кнопок "+" і "-" виберіть опцію "Зливання" і натисніть на значок ✓, щоб почати цикл. Духова шафа зіллє воду з системи, спрямовуючи її у висувний контейнер.

Примітка: не залишайте воду в системі більше ніж на 2 дні. Наповнюючи контейнер, використовуйте тільки воду кімнатної температури: гаряча вода може вплинути на роботу системи пароутворення. Використовуйте тільки питну воду.

СИСТЕМА ПАРОУТВОРЕННЯ

Щоб забезпечити постійне оптимальне функціонування духової шафи та попередити накопичення з часом вапняних відкладень, рекомендовано регулярно використовувати функції "Зливання" та "Видалення накипу".

Якщо режим "Конвекція + пара" не використовувався протягом тривалого часу, рекомендується запустити цикл приготування з порожньою духовою шафою і повністю заповненим резервуаром.

ЗАМІНА ЛАМПИ

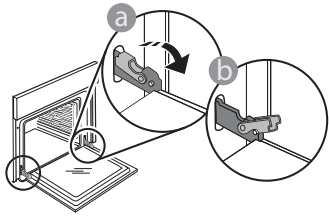
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: Використовуйте тільки галогенні лампи 40 Вт/230 В, тип G9, T300 °C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень. Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

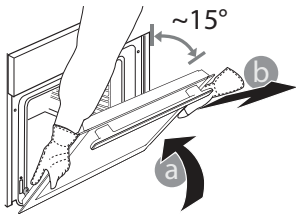
- При використанні галогенних ламп не тримайте їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть призвести до їх пошкодження. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

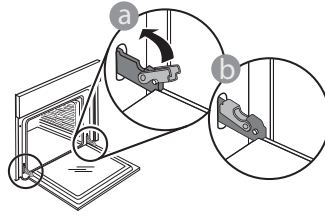


2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

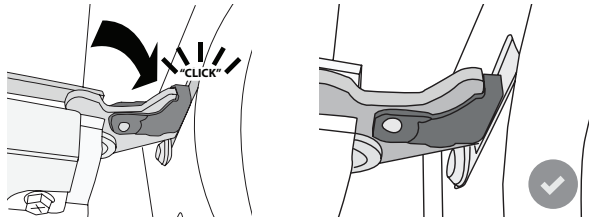


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



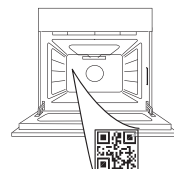
5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема | Можлива причина | Рішення |
|--|---|--|
| Духова шафа не працює. | Відключення живлення. Від'єднання від електромережі. | Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність. |
| На дисплеї відображається літера F і число або інша літера після неї. | Несправність духової шафи. | Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте спеціалістам число, яке відображається після літери F. |
| Духова шафа не нагрівається. Функція не запускається. | Запущено режим "ДЕМО". | Перейдіть до "ДЕМО" з меню "НАЛАШТУВАННЯ" і оберіть "Вимк". |
| Освітлення вимикається. | Режим "ECO" увімк. | Перейдіть до "ECO" з меню "НАЛАШТУВАННЯ" і оберіть "Вимк". |
| Активація зливного насоса за кілька хвилин після закінчення/зупинки циклу приготування на парі | Очікуване автоматичне зливання води | Жодних дій не потрібно. |

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Або **зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



Whirlpool

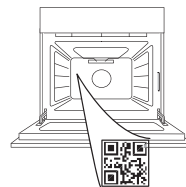


400011669601 REV. A

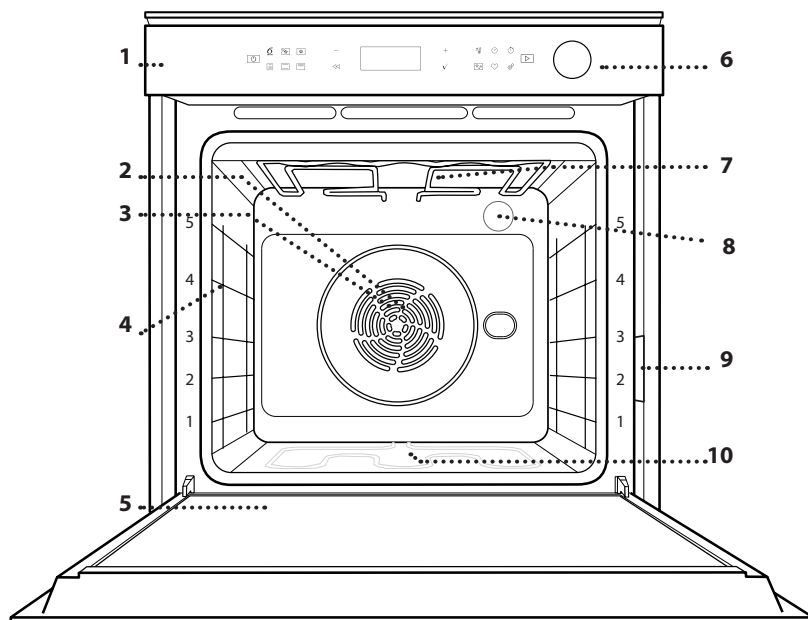
**GRÀCIES PER ADQUIRIR UN PRODUCTE WHIRLPOOL**

Si voleu rebre un servei més complet, registreu l'aparell a www.whirlpool.eu/register

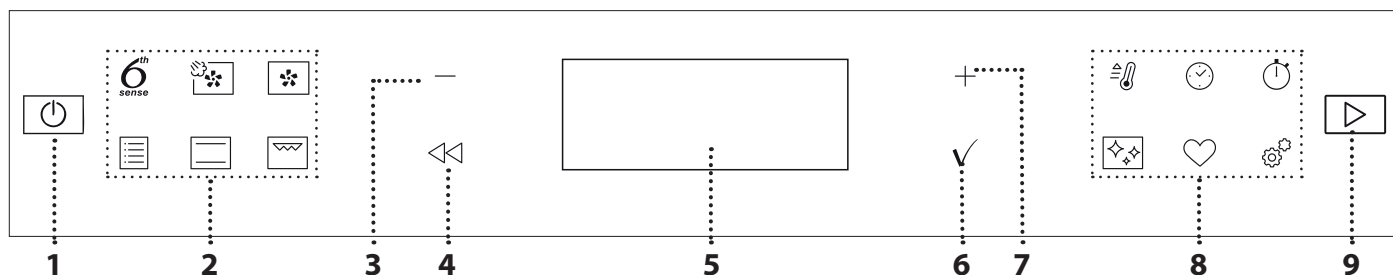
ESCANEGEU EL CODI QR DEL VOSTRE APARELL PER OBTENIR-NE MÉS INFORMACIÓ



Abans de fer servir l'aparell, llegiu detingudament les instruccions de seguretat.

DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

1. Tauler de control
2. Ventilador
3. Resistència circular (no visible)
4. Guies del prestatge (el nivell està indicat a la part frontal del forn)
5. Porta
6. Calaix d'aigua
7. Resistència superior / grill
8. Bombeta
9. Placa de característiques (no la traieu)
10. Resistència inferior (no visible)

DESCRIPCIÓ DEL TAULER DE CONTROL**1. ENEGAR / APAGAR**

Per encendre o apagar el forn o per posar en pausa o aturar una funció, pressionar durant bastant temps.

2. ACCÉS DIRECTE A LES FUNCIONS

Per accedir ràpidament a les funcions i al menú.

3. BOTÓ DE NAVEGACIÓ MENYS

Per desplaçar-vos pels menús i reduir els ajustaments o els valors d'una funció.

4. TORNA

Per tornar a la pantalla anterior. Permet canviar els ajustaments durant la cocció.

5. PANTALLA**6. CONFIRMAR**

Per confirmar una funció seleccionada o un valor configurat.

7. BOTÓ DE NAVEGACIÓ MÉS

Per desplaçar-vos pels menús i augmentar els ajustaments o els valors d'una funció.

8. ACCÉS DIRECTE A LES OPCIONS O FUNCIONS

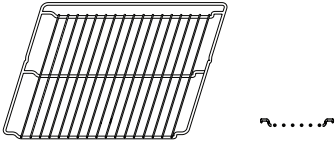
Per accedir ràpidament a les funcions, a la durada, als ajustaments i les preferides.

9. INICI

Per iniciar una funció utilitzant la configuració especificada o bàsica.

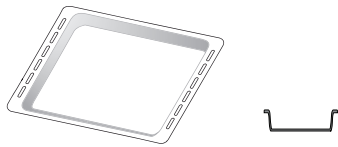
ACCESSORIS

REIXETA



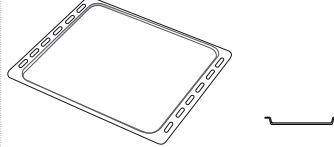
Per cuinar aliments o com a suport de safates, motllos de pastissos i altres recipients de cocció aptes per a forn.

SAFATA DE DEGOTEIG



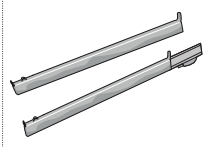
Per fer servir com a safata de forn per cuinar carn, peix, verdura, focaccia, etc. o per recollir els sucs de la cocció si es col·loca a sota de la reixeta.

SAFATA DE FORN



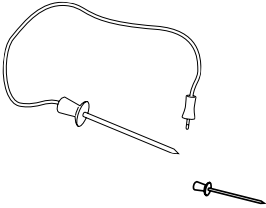
Per coure tot tipus de pa i pastes, a més de rostits, peix a la papillota, etc.

GUIES LLISCANTS

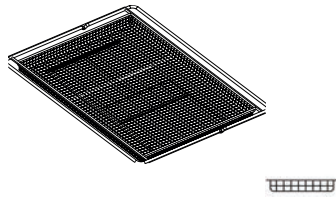


Per facilitar la inserció i extracció d'accessoris.

SONDA DE CARN*



SAFATA DE FREGIR A L'AIRE*



Per a la cocció d'aliments amb funció Air Fry, amb una safata de forn situada a un nivell inferior per recollir possibles molles i degoteig. Es pot netejar al rentaplats.

*Només disponible en alguns models

El nombre i tipus d'accessoris pot variar en funció del model que hàgiu adquirit.

Altres accessoris es poden comprar per separat; si voleu fer una comanda o sol·licitar informació, poseu-vos en contacte amb el servei postvenda o visiteu el lloc web www.whirlpool.eu.

INSERIR LA REIXETA I ALTRES ACCESSORIS

Introduïu la reixeta horitzontalment desplaçant-la per les guies del prestatge i assegureu-vos que el costat amb la vora alçada miri cap amunt. Altres accessoris, com la safata de degoteig i la safata d'enfornar, s'insereixen de la mateixa manera que la reixeta.

TREURE I TORNAR A COL·LOCAR LES GUIES DEL PRESTATGE

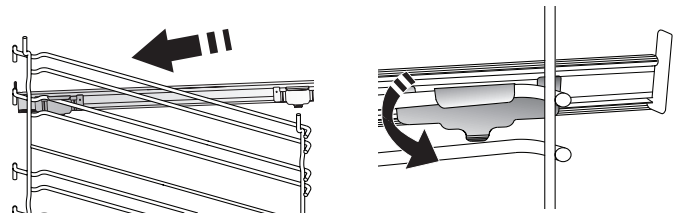
. Per treure les guies del prestatge, aixequen-les i traieu a poc a poc la part inferior del seu allotjament: Ara podeu extreure les guies dels prestatges.

. Per tornar a col·locar les guies del prestatge, abans fixen-les a l'allotjament superior. Mantenint-les aixecades, feu-les lliscar cap a l'interior del compartiment de cocció, després abaixen-les i encaixen-les a l'allotjament inferior.

MUNTAR LES GUIES LLISCANTS (SI N'HI HA)

Desmunten les guies dels prestatges del forn i traieu el plàstic protector de les guies lliscants.

Fixeu el tancament superior de la guia del prestatge i feu-lo lliscar tant com pugueu. Abaixeu l'altre tancament fins a la seva posició. Per assegurar la guia, premeu la part inferior del tancament amb fermesa contra la guia del prestatge. Assegureu-vos que les guies es moguin amb llibertat. Repetiu els mateixos passos amb l'altra guia de prestatge del mateix nivell.



Atenció: Les guies lliscants es poden muntar a qualsevol nivell.

FUNCIONS

6th
sense

6th SENSE

Permeten una cocció completament automàtica per a tot tipus de plats (Lasanya, Carn, Peix, Verdures, Bescuits i Pastes, Pastissos salats, Pa o Pizza).

Per treure el màxim profit d'aquesta funció, seguiu les indicacions a la taula de cocció corresponent.



FORCED AIR + STEAM (VENTILACIÓ FORÇADA + VAPOR)

Gràcies a la combinació de les propietats del vapor amb les de la ventilació forçada, aquesta funció us permet cuinar plats cruixents i gratinats per fora, però tendres i succulents per dins. Per aconseguir els millors resultats de cocció, recomanem escollir el nivell de vapor STEAM 1 per a pa i postres i STEAM 2 per a carn, peix i verdures.



FORCED AIR (VENTILACIÓ FORÇADA)

Per cuinar diferents aliments que necessiten a mateixa temperatura de cocció en diversos prestatges (màxim tres) alhora. Aquesta funció permet coure els aliments sense que se'n barrejin les olors.



TRADITIONAL FUNCTIONS (FUNCIONS TRADICIONALS)

• CONVECT BAKE (FORN DE CONVECCIÓ)

Per cuinar carn o coure pastissos amb farciments en un sol prestatge.

• TURBO GRILL

Per rostir peces grans de carn (cuixes, rosbif, pollastres). Recomanem fer servir la safata de degoteig per recollir els sucs de la cocció: Col·loqueu el recipient en qualsevol dels nivells de sota de la reixeta i afegiu-hi 500 ml d'aigua potable.

• FROZEN BAKE (ENFORNAR CONGELATS)

Aquesta funció selecciona automàticament la temperatura i el mode de cocció ideals per a 5 tipus diferents d'aliments congelats preparats. El forn no s'ha d'escalfar prèviament.

• SPECIAL FUNCTIONS (FUNCIONS ESPECIALS)

» AIR FRY (FREGIR AMB AIRE)

Aquesta funció us permet cuinar patates fregides, nuggets de pollastre i molt més amb menys oli, resultant agradablement cruixents. Els elements de calefacció cicle per escalfar correctament la cavitat, mentre que el ventilador circula aire calent.

Els millors resultats de cocció esperats només es poden aconseguir utilitzant una safata Air Fry (proporcionada amb alguns models). Col·loqueu els aliments a la safata Air Fry en una sola capa i seguiu les instruccions de la taula de cocció Air Fry per obtenir el millor rendiment. Eviteu utilitzar més d'una safata per evitar una cocció desigual.

» RISING (FERMENTAR MASSES)

Per comprovar de manera òptima les masses dolces o salades. Per mantenir la qualitat de la llevada, no activeu la funció si el forn encara està calent després d'un cicle de cocció.

» DEFROST (DESCONGELAR)

Per accelerar la descongelació d'aliments. Col·loqueu els aliments al prestatge del mig. Deixeu el menjar al seu embalatge per evitar que s'assequi a l'exterior.

» KEEP WARM (MANTENIR CALENT)

Per mantenir el menjar acabat de cuinar calent i cruixent.

» ECO FORCED AIR (ECO VENTILACIÓ FORÇADA)

Per cuinar carn rostida farcida i filets de carn al mateix prestatge. La circulació d'aire suau i

intermitent evita que els aliments s'assequin en excés. Quan es fa servir aquesta funció ECO el llum es manté apagat durant la cocció. Per fer servir el cicle ECO i optimitzar el consum d'energia, no obriu la porta del forn fins que no finalitzi la cocció dels aliments.



CONVENCIONAL

Per cuinar qualsevol plat només en un prestatge.



GRILL

Per rostir carn, broquetes, salsitxes i verdures gratinades o per torrar pa. Quan rostiu carn, feu servir la safata de degoteig per recollir els sucs de la cocció: Col·loqueu la safata en qualsevol dels nivells de sota de la reixeta i afegiu-hi 500 ml d'aigua potable.



FAST PREHEAT (PREESCALFAMENT RÀPID)

Per escalfar prèviament el forn ràpidament.



TIMERS (TEMPORITZADORS)

Per editar els valors de temps de la funció.



MINUTEMINDER (TEMPORITZADOR)

Per controlar el temps sense activar una funció.



CLEANING (NETEJA)

• SMART CLEAN (NETEJA INTEL·LIGENT)

L'acció del vapor que s'emet durant aquest cicle especial de neteja a baixa temperatura elimina la brutícia i les restes d'aliments amb facilitat. Poseu 200 ml d'aigua al fons del forn i no activeu la funció fins que el forn estigui fred.

• DRAIN (BUIDATGE)

Per buidar el bullidor i evitar que hi quedi aigua residual quan no hàgiu de fer servir l'aparell durant un cert període de temps.

• DESCALC (DESCALCIFICACIÓ)

Per eliminar els residus de calç del bullidor. Recomanem que feu servir aquesta funció a intervals regulars. Si no ho feu, la pantalla mostrarà un recordatori per que feu la descalcificació.



SETTINGS (AJUSTAMENTS)

Per ajustar la configuració del forn.

Quan el mode «ECO» està activat, la brillantor de la pantalla es redueix per estalviar energia i la llum s'apaga després d'un minut. Es tornarà a activar automàticament quan premeu qualsevol botó.

Quan «DEMO» està configurat en «On» tots els comandaments estan actius i el menú està disponible, però el forn no s'escalfa. Per desactivar aquest mode, accediu a «DEMO» dins del menú de «SETTINGS» i seleccioneu «Off».

Si seleccioneu «FACTORY RESET», el producte s'apaga i es tornarà a encendre per primer cop. S'eliminaran tots els ajustaments.



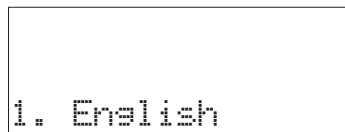
FAVORITE (FAVORITS)

Per recuperar el llistat de les 10 funcions preferides.

PRIMER ÚS

1. SELECCIONAR L'IDIOMA

Quan engegueu l'aparell per primera vegada, us demanarà que definiu l'idioma i l'hora: La pantalla mostrarà «English».



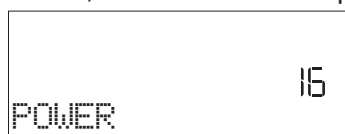
Feu servir + o — per desplaçar-vos per la llista d'idiomes disponibles i seleccioneu el que desitgeu.

Premeu ✓ per confirmar la selecció.

Atenció: Podeu canviar l'idioma posteriorment seleccionant «LANGUAGE» al menú de «SETTINGS», que podeu obrir prement ⚙️.

2. CONFIGURAR EL CONSUM D'ENERGIA

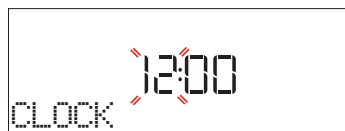
El forn està programat per consumir un nivell de potència elèctrica compatible amb una xarxa domèstica amb un valor superior a 3 kW (16): Si la vostra llar té una potència menor, heu de disminuir aquest valor (13).



Feu servir el botó de navegació + i - per seleccionar 16 "Alt" o 13 "Baix" i premeu ✓ per confirmar.

3. CONFIGURAR L'HORA

Després de seleccionar la potència, heu de definir l'hora actual: A la pantalla apareixen intermitents els dos dígit de l'hora.





Feu servir + o — per configurar l'hora correcta i premeu ✓: els dos dígit dels minuts parpellejaran a la pantalla. Feu servir + o — per configurar els minuts i premeu ✓ per confirmar.

Atenció: En cas d'apagada prolongada, és possible que hàgiu de tornar a configurar l'hora. Seleccioneu «CLOCK» al menú de «SETTINGS», que podeu obrir prement ⚙️.

4. CONFIGURAR EL NIVELL DE DURESA DE L'AIGUA

Per tal de permetre que el forn funcioni de manera eficient

i per garantir que sol·liciti regularment a l'usuari que realitzi un cicle de descalcificació quan sigui necessari, és important establir el nivell de duresa de l'aigua correcte. Per configurar-lo, enceneu el forn prement , premeu Configuració  i utilitzeu els botons de navegació + i — seleccioneu «WATER HARDNESS» (DURESA DE L'AIGUA). Premeu ✓ per confirmar. Utilitzeu els botons de navegació + i — per seleccionar el nivell correcte per a l'aigua de la vostra zona, segons la taula següent:

| TAULA DE NIVELLS DE DURESA DE L'AIGUA | | | | |
|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Nivell | | °dH Graus alemanys | °fH Graus francesos | °Clark Graus anglesos |
| 1 | Very soft (Molt tova) | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Soft (Tova) | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Mid (Mitjana) | 12-16 | 21-29 | 15-20 |
| 4 | Hard (Dura) | 17-34 | 30-60 | 21-42 |
| 5 | Very Hard (Molt dura) | 35-50 | 61-90 | 43-62 |

Premeu ✓ per confirmar.

Per al nivell de duresa de l'aigua, el valor predefinit és «Hard» (Dura).


5. ESCALFEU EL FORN

Un forn nou pot emetre olors procedents del procés de fabricació: és completament normal. Abans de començar a cuinar-hi aliments, recomanem escalfar el forn buit per eliminar-ne possibles olors. Traieu qualsevol cartró protector o paper de plàstic transparent del forn i qualsevol accessori del seu interior. Escalfeu el forn a 200 °C durant aproximadament una hora, idealment fent servir una funció amb circulació d'aire (p. ex., «Forced Air» o «Convection Bake»).

Atenció: Es recomana ventilar l'estança després de fer servir l'aparell per primera vegada.

ÚS DIARI

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓ

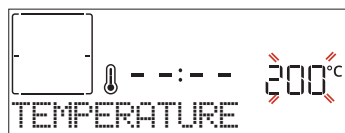
Premeu  per encendre el forn: la pantalla mostrarà l'última funció activa o el menú principal.

Podeu seleccionar les funcions prement la icona d'una de les funcions principals o desplaçant-vos per un menú: Si voleu seleccionar un element d'un menú (la pantalla mostrarà el primer element disponible), feu servir + o — per seleccionar l'element desitjat i després premeu ✓ per confirmar.

2. CONFIGURACIÓ DE LA FUNCIÓ

Un cop seleccionada la funció, es pot canviar la configuració. La pantalla mostrarà la configuració que es pot canviar en seqüència. Premeu «<<» per canviar la configuració prèvia de nou.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL (TEMPERATURA / NIVELL DEL GRILL / NIVELL DE VAPOR)

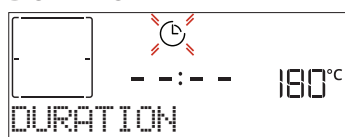


Quan el valor comenci a parpellejar a la pantalla, feu servir + o - per canviar-lo i premeu ✓ per confirmar i continuar amb la configuració següent (si és possible).

També podeu ajustar el nivell del grill: El grill pot funcionar amb tres nivells de potència: 3 (alt), 2 (mitjà), 1 (baix). A la funció «Forced Air + Steam» (Ventilació forçada + Vapor), podeu seleccionar els següents valors de quantitat de vapor: STEAM 1, STEAM 2 (VAPOR 1, VAPOR 2).

Atenció: Una vegada activada la funció, la temperatura i el nivell del grill es poden canviar fent servir + o - .

DURATION



Quan la icona ⌚ parpelleja a la pantalla, feu servir + o - per ajustar el temps de cocció desitjat i premeu ✓ per confirmar. Si voleu gestionar la cocció de forma manual, no haureu d'ajustar el temps de cocció (no temporitzat): Premeu ✓ o ▶ per confirmar i iniciar la funció. Si seleccioneu aquest mode, no podreu programar un inici diferit.

Atenció: Podeu ajustar el temps de cocció configurat durant la cocció prement ⌚ : feu servir + o - per canviar-lo i premeu ✓ per confirmar.

END TIME (HORA DE FINALITZACIÓ (INICI DIFERIT))

En moltes funcions, un cop establert un temps de cocció podeu ajornar l'inici de la funció programant l'hora de finalització. La pantalla mostra l'hora de finalització i la icona ⌚ parpelleja.



Feu servir + o - per ajustar l'hora de finalització de cocció desitjada i premeu ✓ per confirmar i activar la funció. Introduïu el menjar al forn i tanqueu la porta: Un cop finalitzat el temps calculat, la funció s'iniciarà automàticament per tal que la cocció finalitzi a l'hora desitjada.

Atenció: Si programeu una hora d'inici de cocció ajornada, la fase de preescalfament del forn es desactivarà: El forn arribarà a la temperatura desitjada de forma gradual, és a dir, que els temps de cocció seran lleugerament més llargs que els indicats a la taula de cocció. Durant el temps d'espera, podeu fer servir + o - per canviar l'hora de finalització programada o prémer ◀ per canviar la configuració establerta. Si premeu ⌚ per veure informació, podeu canviar entre l'hora de finalització i la durada.

. 6th SENSE

Aquestes funcions seleccionen de forma automàtica el millor mode de cocció, i la millor temperatura i durada per cuinar, rostir o enforar tots els plats disponibles.

Quan sigui necessari, indiqueu la característica de l'aliment per obtenir un resultat òptim.

PES / ALÇADA / PIZZA (NIVELL DE SAFATES RODONES)



Per configurar la funció correctament, seguiu les indicacions de la pantalla: quan es mostrin, feu servir + o - per ajustar el valor desitjat, després premeu ✓ per confirmar.

DONENESS / BROWNING (NIVELL DE COCCIÓ / DAURAR)

Amb algunes funcions 6th Sense podeu ajustar el nivell de cocció.



Quan s'indiqui, feu servir + o - per seleccionar el nivell desitjat entre poc fet (-1) i molt fet (+1). Premeu ✓ o ▶ per confirmar i iniciar la funció.

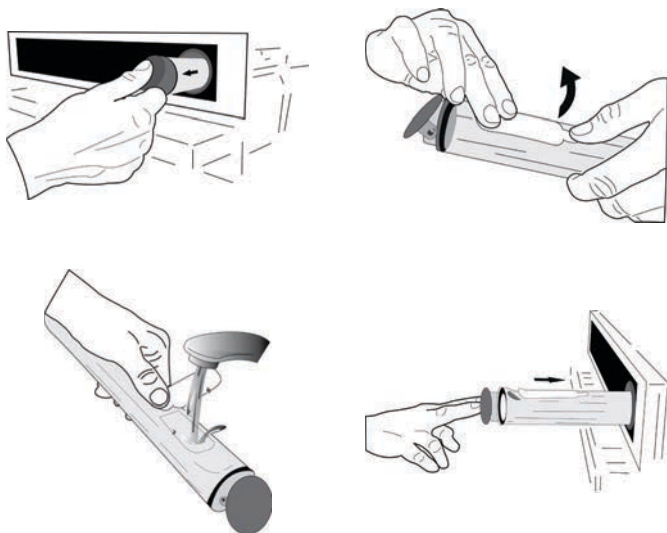
Del mateix mode, quan sigui possible, amb algunes funcions 6th Sense podeu ajustar el nivell de daurada entre baix (-1) i alt (1).

. CUINAR AL VAPOR

Seleccionant «Forced Air + Steam» (Ventilació forçada + vapor) o una de les diferents receptes dedicades de 6th Sense, es pot cuinar qualsevol tipus de menjar mitjançant l'ús de vapor.

El vapor s'estén pels aliments de forma més ràpida i uniforme que l'aire calent típic de les funcions convencionals: això redueix els temps de cocció, manté els valuosos nutrients dels aliments i garanteix uns resultats excel·lents i verdaderament deliciosos en totes les vostres receptes. Durant tot el cicle de la cocció al vapor, la porta s'ha de mantenir tancada. Per continuar amb la cocció al vapor, cal posar aigua al bullidor situat a la part interior del forn fent servir el calaix extraïble del tauler de control. Quan s'indiqui a la pantalla «ADD WATER» (AFEGIU AIGUA), obriu el calaix prement la tapa basculant.

Un cop extret, obriu la tapa del calaix i aboqueu lentament una mica d'aigua potable fins que s'arribi a l'osca corresponent al nivell que es demana a la pantalla (NIVEL 1 - 160 ml o 2- 300 ml, segons la funció seleccionada). En qualsevol cas, no ompliu en excés el calaix superant l'osca que indica el Nivell 2.



Tanqueu el calaix prement-lo amb compte cap al tauler fins que estigui completament tancat. El calaix ha d'estar sempre tancat, excepte quan s'hagi d'omplir d'aigua. Després d'omplir-lo per primera vegada, en cas de cicles de cocció més llargs, un cop s'hagi acabat l'aigua, podria ser necessari tornar-la a afegir, per completar el cicle: el forn ho demanarà per si cal. Eviteu omplir el calaix quan el forn estigui apagat o abans de que se us demani a la pantalla. Suggerim buidar el calaix després del cicle de cocció al vapor.

3. INICIAR LA FUNCIO

En qualsevol moment, si els valors predeterminats són els desitjats o una vegada aplicada la configuració necessària, premeu per activar la funció.

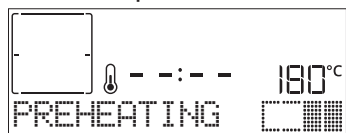
Durant la fase de retard, prement el forn començarà immediatament la funció.

Atenció: Un cop seleccionada la funció, la pantalla recomanarà el nivell més adequat per a cada funció. En qualsevol moment podeu apagar la funció activa prement .

Si el forn està calent i la funció necessita una temperatura màxima específica, es mostrarà un missatge a la pantalla. Premeu per tornar a la pantalla anterior i seleccionar una funció diferent o espereu fins que es refredi completament.

4. PREHEATING

Algunes funcions tenen una fase de preescalfament del forn: Un cop iniciada la funció, la pantalla indicarà que la fase de preescalfament s'ha activat.



Quan aquesta fase s'acabi, sonarà un senyal acústic i la pantalla indicarà que el forn ha arribat a la temperatura desitjada i us demanarà «ADD FOOD».

Arribat aquest punt, obriu la porta, introduïu el menjar al forn, tanqueu la porta i inicieu la cocció.

Atenció: Introduir els aliments al forn abans que finalitzi el preescalfament pot tenir efectes adversos en el resultat final de cocció. Si obriu la porta durant la fase de preescalfament, aquesta s'aturarà.

El temps de cocció no inclou una fase de preescalfament. Sempre podeu canviar la temperatura desitjada del forn fent servir $+$ o $-$.

5. POSAR EN PAUSA LA COCCIO / GIRAR O COMPROVAR ELS ALIMENTS

Si obriu la porta, la cocció s'aturarà temporalment i les resistències es desactivaran.

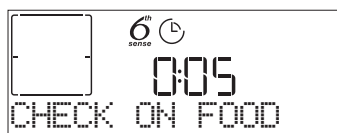
Per reprendre la cocció, tanqueu la porta.

Algunes funcions 6th Sense demanaran que gireu els aliments durant la cocció.



Sonarà un senyal acústic i la pantalla indicarà quines accions s'han de dur a terme. Obriu la porta, feu l'acció indicada a la pantalla i tanqueu la porta per seguir cuinant.

Així mateix, quan hagi passat un 10 % del temps de la cocció, el forn us demanarà que comproveu l'estat dels aliments.

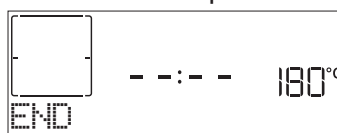


Sonarà un senyal acústic i la pantalla indicarà quines accions s'han de dur a terme. Comproveu el menjar, tanqueu la porta i seguïu cuinant.

Atenció: Premeu per ometre aquestes accions. D'altra banda, si no realitzeu cap acció després d'un temps, el forn continuarà amb la cocció.

6. FINALITZACIO DE LA COCCIO

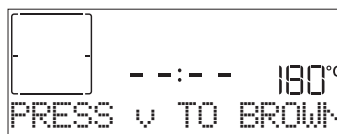
Sonarà un senyal acústic i la pantalla indicarà que la cocció s'ha completat.



Feu servir per continuar la cocció en mode manual (no temporitzat) o premeu $+$ per ampliar el temps de cocció ajustant una nova durada. En tots dos casos, els paràmetres de la cocció es mantindran. Una vegada retirats els aliments, deixeu que el forn es refredi amb la porta tancada.

GRATINAR

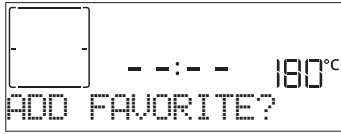
Algunes funcions del forn permeten gratinar la superfície dels aliments activant el grill un cop acabada la cocció.



Quan la pantalla mostri el missatge corresponent, si és necessari premeu \checkmark per iniciar un cicle d'enrossiment de cinc minuts. Podeu aturar la funció en qualsevol moment prement per apagar el forn.

• FAVORITES (PREFERIDES)

Una vegada completada la cocció, la pantalla us demanarà que deseu la funció amb un número de l'1 al 10 a la llista de favorits.



Si voleu desar una funció com a preferida i guardar la configuració actual per fer-la servir més endavant, premeu ✓, per ignorar la sol·licitud, premeu ⬅.

Un cop premut ✓, feu servir + o - per seleccionar la posició, després premeu ✓ per confirmar.

Atenció: Si la memòria és plena o la posició escollida ja està ocupada, el forn us demanarà confirmació per sobreescriure la funció anterior.

Per recuperar una funció desada anteriorment, premeu ♥: La pantalla mostrarà una llista de les vostres funcions preferides.



Feu servir + o - per seleccionar la funció, confirmeu prement ✓, i premeu ▶ per activar-la.

NETEJA

• SMARTCLEAN

Premeu 🧼 fins que es mostri «Smart Clean» a la pantalla.



Premeu ▶ per activar la funció: la pantalla us indicarà que realitzeu totes les accions necessàries per obtenir els millors resultats de neteja: Seguiu les indicacions i després premeu ✓ quan hagueu acabat. Un cop realitzats tots els passos, quan sigui necessari premeu ▶ per activar el cycle de neteja.

Atenció: Es recomana no obrir la porta del forn durant el cycle de neteja per tal d'evitar una pèrdua de vapor d'aigua, ja que això podria afectar de forma negativa al resultat final de la neteja.

Un cop finalitzat el cycle, començarà a parpellejar un missatge a la pantalla. Deixeu que el forn es refredi i després netegeu i assequeu les superfícies interiors amb un drap o una esponja.

• DRAIN (BUIDATGE)

La funció de buidatge permet eliminar l'aigua per tal d'evitar que s'estanqui al bullidor. Aquest producte s'ha desenvolupat per executar automàticament un cycle de buidatge un cop s'ha aturat/ha finalitzat la cocció.

Aproximadament 30 minuts després de l'aturada/final de la cocció, el forn drenarà automàticament el sistema, traslladant l'aigua residual al calaix (recordar que no s'ha de treure el calaix després de la cocció). Un cop fet, el calaix es pot extreure i buidar.

Recomanem buidar el calaix tan bon punt s'hagi acabat el desguàs, després del cycle de cocció.

Si cal, l'usuari pot executar en tot cas un drenatge manual seguint les instruccions següents.



Seleccioneu la funció «Drain» (Drenatge) amb el calaix d'aigua ben inserit al forn, premeu ▶ i espereu que el cycle s'executi automàticament. La durada mitjana per al drenatge de càrrega completa és d'aproximadament un minut. Un cop fet, el calaix es pot extreure i buidar.

Atenció: per garantir que l'aigua estigui freda, no és possible realitzar aquesta activitat abans que hagin transcorregut 30 minuts des de l'últim cycle (o de l'última vegada que el producte es va engegar). Durant aquest temps d'espera, la pantalla mostrarà el següent missatge «WATER IS HOT» (L'AIGUA ÉS CALENTA).

• DESCALE (DESCALCIFICACIÓ)

Aquesta funció especial, activada a intervals regulars, us permet mantenir sistema de vapor en condicions òptimes. Un cop iniciada aquesta funció, seguïu tots els passos indicats a la pantalla i premeu ▶ quan acabeu per iniciar cada fase. La durada mitjana de la funció completa és d'uns 100 minuts.

Atenció: Si la funció s'atura en qualsevol moment, s'ha de repetir tot el cycle de descalcificació.

La pantalla us mostrarà quan és el moment d'executar un cycle de descalcificació (vegeu la taula següent).

| MISSATGE DE DESCALCIFICAR | SIGNIFICAT |
|--|---|
| <RECOMMENDED DESCALC> (DESCALCIFICACIÓ RECOMANADA) Apareix després d'unes 15 hores de cycles de vapor* | Es recomana executar un cycle de descalcificació. |
| <PLEASE DESCALC> (DESCALCIFIQUEU) Apareix després d'unes 20 hores de cycles de vapor* | És necessari descalcificar. No és possible executar un cycle Steam (Vapor) fins que no es faci un cycle de descalcificació. |

*tenint en compte el valor per defecte (4 - Dura) del nivell de duresa de l'aigua. El nombre d'hores de cycles de vapor que han de passar abans que es mostrin els missatges Decale (Descalcificar) depèn del nivell de duresa de l'aigua establert a l'aparell.

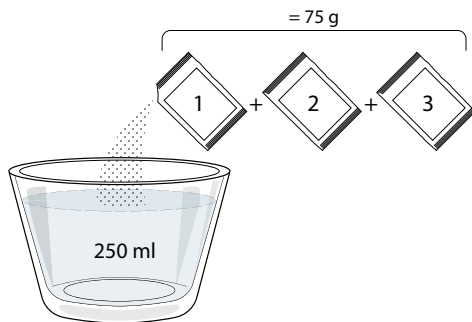
El procediment de descalcificació també es pot realitzar sempre que l'usuari desitgi una neteja més profunda del circuit de vapor intern.

Abans d'executar la fase de descalcificació, l'aparell comprovarà si hi ha aigua residual a la caldera i es pot realitzar un cycle de drenatge, si cal. En aquest cas, hauràs de buidar el calaix després del cycle de buidatge, abans de continuar amb la fase de descalcificació.

Atenció: per garantir que l'aigua estigui freda, no és possible realitzar aquesta activitat abans que hagin transcorregut 30 minuts des de l'últim cycle (o de l'última vegada que el producte es va engegar). Durant aquest temps d'espera, la pantalla mostrarà el següent missatge «WATER IS HOT» (L'AIGUA ÉS CALENTA).

» FASE 1/2: DESCALCIFICACIÓ (70 MIN)

Quan la pantalla mostri <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (AFEGEIX 0,25 L DE SOLUCIÓ), aboqueu la solució descalcificant al calaix. Per aconseguir els millors resultats de descalcificació, recomanem omplir el dipòsit amb una solució de 75 g del producte específic WPRO i 250 ml d'aigua potable. Assegureu-vos que la solució es dissol completament a l'aigua perquè no quedi cap residu. El descalcificador WPRO és el producte professional recomanat per mantenir un rendiment òptim de la funció de vapor del forn. Si voleu fer una comanda o sol·licitar informació, poseu-vos en contacte amb el servei postvenda o visiteu el lloc web www.whirlpool.eu. Whirlpool no es farà responsable de danys derivats de l'ús d'altres productes de neteja disponibles al mercat.



Un cop s'ha abocat la solució de descalcificació dins del calaix, premeu per iniciar el procés principal de descalcificació.

Durant les fases de descalcificació no cal que us quedeu davant de l'aparell. Un cop finalitzada cada fase, es reproduirà un so acústic i la pantalla mostrarà instruccions per continuar amb la fase següent.

Un cop finalitzada la fase de descalcificació, es procedirà al buidatge de la caldera: la solució descalcificant utilitzada durant aquesta fase s'abocarà al calaix extraïble.

» FASE 2/2: ESBANDIAMENT (30 min)

Per eliminar els residus de descalcificació del calaix i del circuit de vapor, s'ha de fer un cicle d'esbandit. Quan la pantalla mostri <ADD 0.25 L OF WATER> (AFEGIR 0,25 L D'AIGUA) ompliu el dipòsit amb 0,25 L d'aigua potable i premeu per iniciar l'esbandida. No apagueu el forn fins que tots els passos necessaris de la funció estiguin completats.

Quan aparegui el missatge «DESCALING COMPLETED» (DESCALIFICACIÓ COMPLETA) a la pantalla, premeu OK (D'acord) per confirmar.

Durant el cicle de neteja no es poden activar les funcions de cocció. Atenció: Es mostrarà un missatge a la pantalla per recordar-vos que executeu aquesta operació amb regularitat. Quan s'hagi completat el procediment de descalcificació, es recomana assecat la cavitat dels possibles residus d'aigua. Aleshores serà possible utilitzar totes les funcions de vapor.

Nota: durant el cicle de descalcificació, es podria escoltar algun soroll ja que les bombes del forn s'activen per tal de garantir l'eficiència òptima de descalcificació.

Una vegada que el cicle de manteniment comenci, no retireu el calaix a menys que l'aparell ho demani.

. TEMPORITZADOR

Quan el forn està apagat, la pantalla es pot fer servir com a temporitzador. Per activar aquesta funció, assegureu-vos que el forn estigui apagat i premeu + o - : La icona parpellejarà a la pantalla.

Premeu + o - per seleccionar la durada que requeriu i després premeu per activar el temporitzador.



Se sentirà un senyal acústic i s'indicarà a la pantalla quan hagi finalitzat el compte enrere del temporitzador.

Atenció: El temporitzador no activa cap cicle de cocció. Premeu + o - per canviar el temps establert al temporitzador; premeu o per apagar el temporitzador en qualsevol moment.

Un cop activat el temporitzador, també podeu seleccionar i activar una funció.

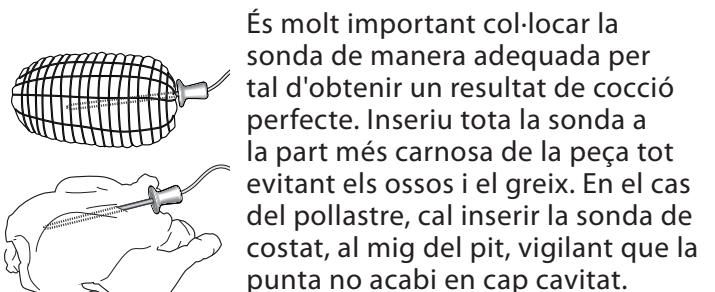
Premeu per encendre el forn i seleccioneu després la funció que vulgueu. Un cop iniciada la funció, el temporitzador seguirà el compte enrere independentment sense interferir en la funció.

Atenció: Durant aquesta fase no podreu veure el temporitzador (només es mostrarà la icona), que seguirà el compte enrere en segon pla. Si voleu recuperar la pantalla del temporitzador, premeu per aturar la funció activa.

. ÚS DE LA SONDA DE CARN (SI N'HI HA)

La sonda de carn subministrada permet mesurar la temperatura interna exacta dels aliments durant la cocció.

La sonda de carn només es pot fer servir en algunes funcions de cocció (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbo Grill, Slow Cooking and 6th Sense Meat) (convencional, ventilació forçada, cocció per convecció, graella turbo, cocció lenta i carn 6th Sense).



És molt important col·locar la sonda de manera adequada per tal d'obtenir un resultat de cocció perfecte. Inserir tota la sonda a la part més carnosa de la peça tot evitant els ossos i el greix. En el cas del pollastre, cal inserir la sonda de costat, al mig del pit, vigilat que la punta no acabi en cap cavitat. En el cas de carns de gruix molt irregular, comproveu que ha quedat ben cuita abans de treure-la del forn.

Connecteu l'extrem de la sonda a l'orifici que hi ha a la paret dreta de la cavitat del forn.

Quan es connecta la sonda de carn a la cavitat del forn, s'emet un avís acústic i la pantalla mostra el símbol i la temperatura seleccionada. Si la sonda de carn està connectada mentre se selecciona una funció, la pantalla canvia a la temperatura seleccionada predeterminada de la sonda de carn.



Premeu per iniciar els ajustaments. Feu servir **+** i el botó **-** per ajustar la temperatura objectiu per la sonda de carn. Premeu per confirmar.

Feu servir **+** i el botó **-** per ajustar la temperatura de l'interior del forn.



Premeu o per confirmar i iniciar el cicle de cocció.

Durant el cicle de cocció, la pantalla mostra la temperatura seleccionada per a la sonda de carn. Quan la carn arriba a la temperatura ajustada, el cicle de cocció s'atura i la pantalla mostra «End». Per tornar a començar el cicle de cocció des de "End" (final), és possible ajustar la temperatura objectiu de la sonda de carn fent servir **+** i el botó **-**, tal com s'ha indicat abans. Premeu o per confirmar i reiniciar el cicle de cocció.

Atenció: durant el cicle de cocció amb la sonda de carn, és possible fer servir el botó **+** i **-** per canviar la temperatura objectiu de la sonda. Premeu per ajustar la temperatura de la cavitat del forn.

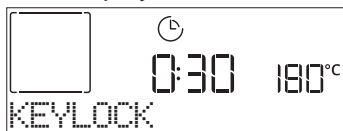
La sonda de carn es pot inserir en qualsevol moment, fins i tot durant un cicle de cocció. En aquest cas, caldrà reajustar els paràmetres de la funció de cocció.

Si la sonda de carn és incompatible amb una funció, el forn apaga el cicle de cocció i emet un avís acústic.



























En aquest cas, desconnecteu la sonda de carn o premeu per ajustar una altra funció. L'inici diferit i la fase de preescalfament no son compatibles amb la sonda de carn.

. KEYLOCK (BLOQUEIG DE TECLES)

Per bloquejar el teclat, manteniu premut durant un mínim de cinc segons. Repetiu la mateixa acció per desbloquejar el teclat.



Atenció: Aquesta funció també pot activar-se durant la cocció. Per motius de seguretat, el forn es pot apagar en qualsevol moment prement .

| CATEGORIES DE MENJAR | | QUANTITAT SUGGERIDA | GIRAR (del temps de cocció) | NIVELLS I ACCESSORIS |
|---|------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|--|
| LASAGNA (LASANYA) | — | 0,5-3 kg | — | 2  |
| MEAT (CARN) | Beef-roasted (Bou rostit) | 0,6-2 kg | — | 3   |
| | Hamburgers (Hamburgueses) | 1,5-3 cm | 3/5 | 5   |
| | Roasted (Rostit) | 0,6-2,5 kg | — | 3   |
| | Chicken-roasted (Pollastre rostit) | 0,6-3 kg | — | 2   |
| | Fillet & breast (Filet i pit) | 1-5 cm | 2/3 | 5   |
| FISH (PEIX) | Filets de peix | 0,5-3 (cm) | — | 3   |
| | Fillets-frozen (Filets-congelats) | 0,5-3 (cm) | — | 3   |
| VEGETABLES (VERDURES) | Potatoes (Patates) | 0,5-1,5 kg | — | 3  |
| | Verdures rostides | 0,5-1,5 kg | — | 3  |
| | Verdures gratinades | una safata | — | 3  |
| CAKES & PASTRIES (BESCUITS I PASTES) | Bescuit | 0,5-1,2 kg | — | 3  |
| | Galetes | 0,2-0,6 kg | — | 3  |
| | Tart (Pastís de mermelada) | 0,4-1,6 kg | — | 3  |
| | Quiche | 0,8-1,2 kg | — | 2  |
| | PA i PIZZA | Thin pizza (Pizza prima) | safata rodona | — |
| Thick pizza (Pizza gruixuda) | | safata rodona | — | 2  |
| Pizza-frozen (Pizza congelada) | | 1 - 4 nivells | — | 2  |
| Rolls (Barretes) 🍞 | | 60-150 g cadascuna | — | 3  |
| Big bread (Pa gran) 🍞 | | 0,7-2.0 kg | — | 2  |

ACCESSORIS



















Reixeta

Safata de forn o
motlle de pastís a la
reixetaSafata de degoteig
/d'enfornar o safata de
forn sobre reixetaSafata de
degoteig /
Safata de fornSafata de degoteig amb
500 ml d'aiguaSonda de
carnAccessori
d'Air Fry



TAULA DE COCCIÓ FORCED AIR + STEAM (VENTILACIÓ FORÇADA + VAPOR)

| RECEPTA | NIVELL DE VAPOR | PREESCALF | TEMPERATURA (°C) | DURADA (Min.) | PRESTATGE I ACCESSORIS |
|--|----------------------|-----------|------------------|---------------|---|
| Galetes de mantega / Galetes | STEAM 1 (VAPOR 1) | Sí | 140 - 150 | 35 - 55 |  3 |
| Pastisset / Magdalena | STEAM 1 (VAPOR 1) | Sí | 160 - 170 | 30 - 40 |  3 |
| Bescuits | STEAM 1 (VAPOR 1) | Sí | 170 - 180 | 40 - 60 |  2 |
| Bescuits | STEAM 1 (VAPOR 1) | Sí | 160 - 170 | 30 - 40 |  2 |
| Focaccia | STEAM 1 (VAPOR 1) | Sí | 200 - 220 | 20 - 40 |  3 |
| Barra de pa | STEAM 1 (VAPOR 1) | Sí | 170 - 180 | 70 - 100 |  3 |
| Pa petit | STEAM 1 (VAPOR 1) | Sí | 200 - 220 | 30 - 50 |  3 |
| Barres de pa | STEAM 1 (VAPOR 1) | Sí | 200 - 220 | 30 - 50 |  3 |
| Patates rostides | STEAM 2 (VAPOR 2) | Sí | 200 - 220 | 50 - 70 |  3 |
| Vedella / Bou / 1 kg | STEAM 2 (VAPOR 2) | Sí | 180 - 200 | 60 - 100 |  3 |
| Vedella / Bou / (peces) | STEAM 2 (VAPOR 2) | Sí | 160 - 180 | 60-80 |  3 |
| Rosbif poc fet 1 kg | STEAM 2 (VAPOR 2) | Sí | 200 - 220 | 40 - 50 |  3 |
| Rosbif poc fet 2 kg | STEAM 2 (VAPOR 2) | Sí | 200 | 55 - 65 |  3 |
| Cuixa de xai | STEAM 2 (VAPOR 2) | Sí | 180 - 200 | 65 - 75 |  3 |
| Artells guisats | STEAM 2 (VAPOR 2) | Sí | 160 - 180 | 85 - 100 |  3 |
| Pollastre / Pintada / Ànec 1 - 1,5 kg | STEAM 2 (VAPOR 2) | Sí | 200 - 220 | 50 - 70 |  3 |
| Pollastre / pintada / ànec (peces) | STEAM 2 (VAPOR 2) | Sí | 200 - 220 | 55 - 65 |  3 |
| Stuffed vegetables (Verdures farcides) (tomàquets, carbassons, albergínies) | STEAM 2 (VAPOR 2) | Sí | 180 - 200 | 25 - 40 |  3 |
| Filet de peix | STEAM 2 (VAPOR 2) | Sí | 180 - 200 | 15 - 30 |  3 |

ACCESSORIS



Reixeta



Safata de forn o
motlle de pastís a
la reixeta



Safata de degoteig
/d'enfornar o safata de
forn sobre reixeta



Safata de
degoteig /
Safata de forn



Safata de degoteig
amb
500 ml d'aigua




















Sonda de carn



Accessori d'Air Fry

TAULA DE COCCIÓ PER FREGIR A L'AIRE

| RECEPTA | FUNCIÓ | QUANTITAT SUGGERIDA | PREESCALF | TEMPERATURA (°C) | DURADA (Min) | PRESTATGE I ACCESSORIS |
|--------------------------------|---|---------------------|-----------|------------------|--------------|---|
| Patates fregides, congelades |  | 650-850 g | Sí | 200 | 25 - 30 | L4  L1  |
| Patates fregides casolanes |  | 300 - 800 g | Sí | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Carbassó fresc arrebossat |  | 400 g | Sí | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Verdures barrejades |  | 300 - 800 g | Sí | 200 | 20 - 30 | L4  L1  |
| Nuggets de pollastre congelats |  | 500 g | Sí | 200 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Pit de pollastre empanat |  | 1-4 cm | Sí | 200 | 20 - 40 | L4  L1  |
| Croquetes de peix congelades |  | 500 g | Sí | 220 | 15 - 20 | L4  L1  |
| Costella arrebossada |  | 1-4 cm | Sí | 220 | 20 - 50 | L4  L1  |

Per cuinar aliments frescos o casolans, repartiu l'oli de manera uniforme.

Sugerim afegir una safata buida a la L1 per tal de recollir eventuais residus de greix procedents de la safata Air Fry durant la cocció.

Per tal de garantir uns resultats de cocció uniformes, barregeu els aliments a la meitat del temps de cocció recomanat.

FUNCIONS


Conventional


Forced air


Convection bake
(Forn de convecció)


























































































Grill


Turbo Grill


Eco Forced air (Eco
ventilació forçada)


Fregir amb aire

TAULA DE COCCIÓ

| RECEPTA | FUNCIÓ | PREESCALF | TEMPERATURA (°C) | DURADA (Min.) | PRESTATGE I ACCESSORIS |
|--|---|-----------|------------------|---------------|---|
| Bescuits |  | Sí | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Sí | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Sí | 160 | 30 - 50 | 4  1  |
| Pastissos farcits (pastís de formatge, strudel, pastís de poma) |  | Sí | 160 - 200 | 30 - 85 | 3  |
| |  | Sí | 160 - 200 | 35 - 90 | 4  1  |
| Galetes / Galetes de mantega |  | Sí | 150 | 20 - 40 | 3  |
| |  | Sí | 140 | 30 - 50 | 4  |
| |  | Sí | 140 | 30 - 50 | 4  1  |
| |  | Sí | 135 | 40 - 60 | 5  3  1  |
| Pastissets / Magdalenes |  | Sí | 170 | 20 - 40 | 3  |
| |  | Sí | 150 | 30 - 50 | 4  |
| |  | Sí | 150 | 30 - 50 | 4  1  |
| |  | Sí | 150 | 40 - 60 | 5  3  1  |
| Lioneses |  | Sí | 180 - 200 | 30 - 40 | 3  |
| |  | Sí | 180 - 190 | 35 - 45 | 4  1  |
| |  | Sí | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5  3  1  |
| Meringues (Merengues) |  | Sí | 90 | 110 - 150 | 3  |
| |  | Sí | 90 | 130 - 150 | 4  1  |
| |  | Sí | 90 | 140 - 160 * | 5  3  1  |
| Pizza / Pa / Focaccia |  | Sí | 190 - 250 | 15 - 50 | 2  |
| |  | Sí | 190 - 230 | 20 - 50 | 4  1  |
| Pizza (fina, gruixuda, focaccia) |  | Sí | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5  3  1  |
| Pizza congelada |  | Sí | 250 | 10 - 15 | 3  |
| |  | Sí | 250 | 10 - 20 | 4  1  |
| |  | Sí | 220 - 240 | 15 - 30 | 5  3  1  |
| Pastissos salats (pastís de verdures, quiche) |  | Sí | 180 - 190 | 45 - 55 | 3  |
| |  | Sí | 180 - 190 | 45 - 60 | 4  1  |
| |  | Sí | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5  3  1  |
| Vol-au-vents/galetes de pasta de full |  | Sí | 190 - 200 | 20 - 30 | 3  |
| |  | Sí | 180 - 190 | 20 - 40 | 4  1  |
| |  | Sí | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5  3  1  |

FUNCIONS



Conventional



Forced air



Convection bake
(Forn de convecció)



Grill



Turbo Grill



Eco Forced air (Eco
ventilació forçada)



Fregir amb aire

| RECEPTA | FUNCIÓ | PREESCALF | TEMPERATURA (°C) | DURADA (Min.) | PRESTATGE I ACCESSORIS |
|---|--------|-----------|--------------------|---------------|------------------------|
| Lasanya / flams / pasta al forn / canelons | | Sí | 190 - 200 | 45 - 65 | 3 |
| Xai / meix / vedella / 1 kg | | Sí | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Pollastre / Conill / Ànec 1 kg | | Sí | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Gall dindi / Oca 3 kg | | Sí | 190 - 200 | 80 - 130 | 2 |
| Peix al forn / a la papillota (filets, sencer) | | Sí | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Stuffed vegetables (Verdures farcides) (tomàquets, carbassons, albergínies) | | Sí | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Torrades | | — | 3 (alta) | 3 - 6 | 5 |
| Filets de peix / Bistecs | | — | 2 (mitjà) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Salsitxes / kebabs / costelles / hamburgueses | | — | 2-3 (mitjana–alta) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Pollastre rostit 1-1,3 kg | | — | 2 (mitjà) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Cuixa de xai / braons | | — | 2 (mitjà) | 60 - 90 *** | 3 |
| Patates rostides | | — | 2 (mitjà) | 35 - 55 *** | 3 |
| Verdures gratinades | | — | 3 (alta) | 10 - 25 | 3 |
| Àpat complet: Pastís de fruita (prestatge 5) / lasanya (prestatge 3) / carn (prestatge 1) | | Sí | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Lasanya i carn | | Sí | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Carn amb patates | | Sí | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Peix i verdures | | Sí | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Carn rostida farcida | | — | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Talls de carn (conill, pollastre, xai) | | — | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Durada estimada: podeu treure els plats del forn abans o després en funció de les vostres preferències.

** Gireu el menjar a mitja cocció.

*** Tombeu el menjar quan hagin passat dos terços del temps cocció (si cal).

COM LLEGIR LA TAULA DE COCCIÓ

La taula indica la millor funció, els accessoris i quin nivell cal fer servir per cuinar diferents tipus d'aliments.

El temps de cocció comença a comptar quan es posa l'aliment al forn, sense tenir en compte el preescalfament (quan calgui).

Les temperatures i temps de cocció són aproximats i depenen de la quantitat de menjar i el tipus d'accessori utilitzat.

Feu servir els valors recomanats més baixos per començar i, si l'aliment no és prou cuit, podeu augmentar els valors.

Feu servir els accessoris subministrats i preferiblement motllos i safates de forn de metall i color fosc. També podeu fer servir estris i accessoris de pyrex o ceràmica, però tingueu en compte que els temps de cocció seran lleugerament més llargs.

ACCESSORIS



Reixeta



Safata de forn o motlle de pastís a la reixeta



Safata de degoteig / d'enfornar o safata de forn sobre reixeta



Safata de degoteig / Safata de forn



Safata de degoteig amb 500 ml d'aigua



Sonda de carn



Accessori d'Air Fry

NETEJA I MANTENIMENT

Abans de realitzar qualsevol acció de manteniment o neteja, assegureu-vos que l'aparell s'hagi refredat.
No feu servir netejadores de vapor.

No feu servir fregalls metàl·lics, fregalls abrasius o productes de neteja abrasius/corrosius, ja que podrien danyar la superfície de l'aparell.

Feu servir guants protectors.
Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica abans de realitzar qualsevol tasca de manteniment.

SUPERFÍCIES EXTERIORS

. Netegeu les superfícies amb un drap de microfibres humit.

Si hi ha molta brutícia, afegiu-hi unes gotes de detergent pH neutre. Per acabar, passeu-hi un drap sec.

. No feu servir detergents corrosius o abrasius. Si qualsevol d'aquests productes entra en contacte sense voler amb l'aparell, netegeu-lo immediatament amb un drap humit de microfibra.

SUPERFÍCIES INTERIORS

. Després de cada ús, espereu que el forn es refredi abans de netejar-lo i feu-ho preferiblement quan encara estigui una mica calent per eliminar els residus i taques de les restes de menjar. Per assecar la condensació que s'hagi format com a resultat de la cocció d'aliments amb un alt contingut d'aigua, deixeu que el forn es refredi completament i després passeu-hi un drap o una esponja.

. Activeu la funció «Smart Clean» per a una neteja òptima de les superfícies interiors.

. Netegeu el vidre de la porta amb un detergent líquid adient.

. La porta del forn es pot desmuntar per facilitar la neteja.

ACCESSORIS

Poseu els accessoris en remull amb aigua amb detergent després de fer-los servir i manipuleu-los amb cura i amb guants de forn si encara són calents. Els residus de menjar es poden eliminar fàcilment amb un raspall o una esponja.



MANTENIMENT DEL CALAIX DE L'AIGUA

Precaució: El calaix d'aigua no és apte per al rentavaixelles: risc de dany!

Al final de cada cicle de cocció amb vapor, després d'un 30 minuts, el forn realitza automàticament un cicle d'escorregut d'aproximadament un minut, transferint així tota l'aigua del sistema al calaix extraïble.

Un cop finalitzat el drenatge automàtic, procediu de la següent manera:

1. Premeu la part superior de la tapa frontal del calaix, indicada amb un rebaix, per treure la nansa
2. Agafeu la nansa i traieu el calaix d'aigua.
3. Traieu la tapa del calaix d'aigua.
4. Buidar el calaix d'aigua i netejar-lo.
5. Assequeu els diferents components amb un drap suau.
6. Si cal, deixeu que el calaix s'assequi a l'aire sense tancar-lo amb la tapa.
7. Substituiu la tapa del calaix d'aigua.
8. Torneu a inserir el calaix d'aigua extraïble rentat i assecat a la seva carcassa assegurant-vos d'empènyer-lo cap avall
9. Premeu la part inferior de la tapa frontal del calaix per tornar a posicionar la nansa.

Nota: Si cal, es pot realitzar un cicle de drenatge manual: premeu la icona Neteja  al panell de la interfície d'usuari i navegant amb els botons + i -, seleccioneu l'opció Drenatge i premeu la icona  per començar. El forn drenarà l'aigua del sistema, transportant-la al calaix extraïble.

Nota: Eviteu deixar l'aigua al sistema més de 2 dies.

Utilitzeu només aigua a temperatura ambient quan ompliu el calaix d'aigua: l'aigua calenta pot afectar el funcionament del sistema de vapor. Utilitzeu només aigua potable.

BULLIDOR

Per assegurar-se que el forn funcioni sempre en les condicions òptimes i evitar la formació de calç al llarg del temps, recomanem utilitzar les funcions de «Buidatge» i «Descalcificació» regularment.

Després d'un llarg període de temps sense fer servir la funció «Ventilació forçada + Vapor» es recomana activar un cicle de cocció amb el forn buit i el dipòsit completament plet.

SUBSTITUIR EL LLUM

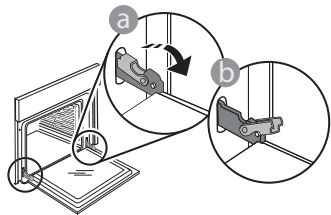
1. Desendolieu el forn.
2. Desenrosqueu la tapa del llum, canvieu la bombeta i torneu a fixar la tapa.
3. Torneu a endollar el forn.

Atenció: Feu servir només llums halògens de 40 watts/230 V ~ Tipus V G9, T300°C. La bombeta utilitzada a l'interior del producte està especialment dissenyada per a aparells domèstics i no és apta per a la il·luminació general d'una habitació de la llar. Les bombetes estan disponibles al nostre Servei Postvenda.

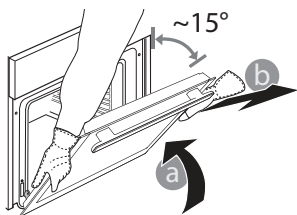
- Si feu servir les bombetes halògenes, no les agafeu amb les mans nues perquè podríeu danyar-les amb els dits. No feu servir el forn fins que no hàgiu tornat a col·locar la tapa de la bombeta.

TREURE I TORNAR A COL·LOCAR LA PORTA

1. Per treure la porta, obriu-la del tot i abaixeu els fiadors fins que estiguin en la posició de desbloqueig.

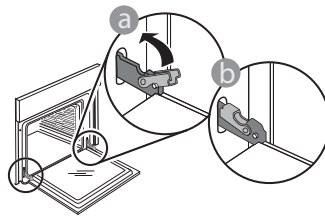


2. Tanqueu la porta fins al màxim. Agafeu la porta fermament amb les dues mans; no l'agafeu pel mànec. Desmunteu la porta mentre la tanqueu, estirant-la cap amunt fins que surti del seu allotjament. Poseu la porta en un costat, deixant-la damunt d'una superfície tova.

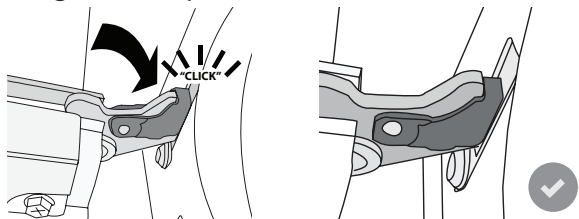


3. Torneu a col·locar la porta movent-la cap al forn, alineeu els ganxos de les frontisses amb el seu allotjament i assegureu la part superior al seu allotjament.

4. Abaixeu la porta i després obriu-la del tot. Abaixeu els fiadors fins a la seva posició original: Assegureu-vos d'abaixar-los del tot.



Premeu amb compte per comprovar que els fiadors estiguin en la posició correcta.



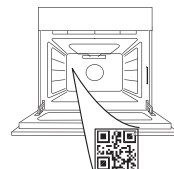
5. Proveu de tancar la porta i proveu que estigui alineada amb el tauler de control. Si no ho està, torneu a repetir els passos anteriors: Si no funciona correctament, la porta es podria fer malbé.

SOLUCIÓ DE PROBLEMES

| Problema | Causa possible | Solució |
|--|---|--|
| El forn no funciona. | Tall de subministrament elèctric. Desconnexió de la xarxa elèctrica. | Comproveu la presència d'alimentació elèctrica i si el forn està connectat al subministrament elèctric. Apagueu el forn i torneu-lo a engegar per veure si l'anomalia persisteix. |
| La pantalla mostra la lletra «F» seguida d'un número o una lletra. | Error del forn. | Poseu-vos en contacte amb el servei postvenda més proper i indiqueu el número que apareix després de la lletra «F». |
| El forn no s'escalfa. La funció no s'inicia. | El mode «DEMO» està activat. | Accediu a «DEMO» dins del menú de «SETTINGS» i seleccioneu «Off». |
| La llum s'apaga. | El mode «ECO» està activat. | Accediu a «ECO» dins del menú de «SETTINGS» i seleccioneu «Off». |
| Activació de la bomba de drenatge uns minuts després de la finalització/aturada del cicle de vapor | Drenatge automàtic d'aigua previst | No cal fer cap acció. |

Podeu consultar la reglamentació, la documentació estàndard i la informació addicional sobre productes de la següent manera:

- Amb el codi QR del vostre aparell
- Al nostre lloc web **docs.whirlpool.eu**
- També us podeu **posar en contacte amb el servei postvenda** (consulteu el número de telèfon al fullet de garantia).
Quan is poseu en contacte amb el servei postvenda, indiqueu els codis que figuren a la placa d'identificació del producte.



Whirlpool



400011669601 REV. A